ГАСТРОНОМІЧНІ ЛАНДШАФТИ ТА ЇХНЄ МІСЦЕ У СФЕРІ ГЕОГРАФІЇ, ТУРИЗМУ Й ГОСТИННОСТІ

Інна Нестерчук[1,2], Євген Іванов[2,3]
[1]Житомирський державний університет імені Івана Франка
Житомир, Україна
[2]Львівський національний університет імені Івана Франка
Львів, Україна
[3]Дрогобицький державний педагогічний університет імені Івана Франка
Дрогобич, Україна

Гастрономічний ландшафт є складним і цікавим природно-антропогенним утворенням, який відносять до міждисциплінарних досліджень [1, 2]. На нашу думку, їхнє місце слід визначати на межі конструктивної географії та географії сфер туризму й гостинності.

У Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО визначено категорії культурних ландшафтів. Географи розуміють культуру як набір символічних ресурсів, які допомагають людям зрозуміти оточуючий світ. Існують способи поглянути на культурний простір і процеси, що включають просторові моделі та існування певних типів місцеположень. Власне гастрономічні ландшафти є поєднанням природних, культурних та соціально-економічних чинників, які впливають на виробництво, споживання та сприйняття їжі у певному регіоні, районі чи громаді. Вони відображають унікальні традиції,

звичаї та практики, які пов'язані з їжею та класифіковані за різними критеріями. Виокремлено такі типи гастрономічних ландшафтів:

1) *регіональні гастрономічні ландшафти* є геосистемами із унікальними кулінарними традиціями, які виникли у природно- чи історико-географічному регіоні країни (Волині, Галичині, Закарпатті, Поділлі, Слобожанщині та ін.), які пов'язані із використанням місцевих продуктів, традиційними рецептами та методами приготування їжі. У нашому випадку це є українською кухнею, а у світі – середземноморська чи азіатська кухня;

2) *міські гастрономічні ландшафти* є урбанізованими і субурбанізованими місцевостями для яких властива вся різноманітність кулінарних традицій, що відображають мультикультурне населення міст чи селищ із ресторанами, кафе, різними вуличними фестивалями їжі та кулінарними школами. Це ресторани національної кухні, ринки вуличної їжі, фестивалі (понад 350 ресторанів у Київської області – ресторан Matisse, ресторан-бар «Думки на смак», ресторан «О'Панас» та ін.; у Рівненській області – «Бульба-фест», Фестиваль мацика, Фестиваль шашлику, Фестиваль вареників,·Фестиваль борщу; у Житомирській області – понад 20 відомих фестивалів, зокрема Міжнародний фестиваль деруна, Фестиваль морозива, Фестиваль «Пані картопелька»; у Волинській області – «Смаковиця по-володимирськи», Шацький пончик; у Київській області – такими гастрономічними подіями як «Kyiv Food and Wine Festival», Фестиваль здорової їжі «Best Food Fest», Фестиваль «Цукерки та Пундика», Фестиваль солодощів «SWEETs Fest», «Kyiv Coffee Festival» тощо;

3) *сільські гастрономічні ландшафти*, які визначаються виробництвом їжі у сільській місцевості, де домінують традиційні методи такого господарства, пов'язані з виробництвом органічних продуктів, фермерськими ринками та агротуризмом. Наприклад, фермерські господарства, які спеціалізуються на виробництві картоплі, жита, молочно-м'ясної продукції, крафтові виробництва вина та сиру (у Волинській області зареєстровано понад 700; в Житомирській області – 592; у Рівненській і Київській областях – по 493 господарства);

4) *тематичні гастрономічні ландшафти* є місцевостями і ділянками, що орієнтовані на певний вид продукту, наприклад, винний, сирний, шоколадний, медовий, рибний, чайний, кавовий,

фруктовий, які насамперед пов’язані з виробництвом, дегустацією та продажем різних продуктів. Це винні тури, сирні ярмарки, відвідування фабрик морозива та шоколаду (наприклад, гастрономічні тури на такі промислові об’єкти як «Рудь», «Житомирські ласощі» чи «Руден»);

5) *культурно-історичні гастрономічні ландшафти* є геосистемами, що відображають історичні та культурні традиції, пов’язані з їжею, музеями їжі, історичними ресторанами та кулінарними фестивалями. Вони є різнорозмірними: місцевими (точковими), регіональними і національними. До них слід відносити музей хліба, гранітний кухоль пива, пам’ятники морозиву та деруну тощо. Важливими є й регулярні чи періодичні події (заходи), які зазвичай проводяться у мальовничих історико-культурних чи природних геопросторах – фестивалі традиційної кухні (наприклад, міжнародний фестиваль деруна у Коростені).

Сучасні гастрономічні ландшафти потребують розроблення підходів щодо їх картографування. Методологія картографування цих ландшафтів є процесом створення карт, які відображають геопросторовий розподіл та характеристики гастрономічних ресурсів, природно-ресурсного потенціалу, практик і традицій у певному регіоні. Цей процес допомагає виявити та візуалізувати зв’язки між їжею, культурою та географією та сприяє розвитку гастрономічного туризму та збереженню кулінарної спадщини етносів.

Картографування гастрономічних ландшафтів повинно включати пошук та опис ключових елементів (об’єктів), збирання геоданих, створення тематичних карт, застосування матеріалів для розвитку туризму та рекреації територіальних громад, районів чи областей.

На етапі визначення ключових елементів (об’єктів) має акумулювати й опрацьовувати актуальну інформацію про:

- виробників продуктів (фермерські господарства, виноробні, сироварні, рибні господарства, пасіки тощо);
- заклади харчування (ресторани, кафе, таверни, ринки вуличної їжі та ін.);
- гастрономічні події (фестивалі їжі, ярмарки, дегустації, кулінарні майстер-класи);
- культурні пам’ятки (музеї їжі, різні історико-гастрономічні геолокації);

- кулінарні традиції (рецепти, методи приготування, місцеві продукти тощо).

Наступним важливим етапом є збирання геоданих, що передбачає: польові дослідження (збір інформації про місцевих виробників, заклади харчування та кулінарні традиції); інтерв'ю (опитування місцевих жителів, фермерів, кухарів та інших експертів); аналіз різних використаних джерел (вивчення історико-культурних матеріалів, що пов'язані із гастрономією місцевості, регіону чи країни); географічні інформаційні системи, їх використання для збору, аналізу та відображення геопросторових даних; використання онлайн ресурсів, таких як відгуки на Гугл-картах чи інших картографічних сервісів.

Головним етапом є створення тематичних карт, що передбачає:

- відображення розподілу гастрономічних ресурсів (виноробних регіонів, регіонів виробництва картоплі чи жита, ринків вуличної їжі й т. д.);
- інтерактивні карти (створення онлайн-карт, що дозволяють користувачам вивчати гастрономічні ландшафти та отримувати детальну інформацію про певні об'єкти);
- туристичні карти (розроблення карт, що допомагають туристам планувати гастрономічні подорожі та відкривати для себе місцеві кулінарні традиції).

На заключному етапі застосування карт гастрономічних ландшафтів, що використовують зацікавлені установи й необхідні для розвитку гастрономічного туризму (створення туристичних маршрутів, путівників та онлайн-ресурсів, які популяризують місцеві кулінарні традиції); збереження культурної спадщини (документування та збереження традиційних рецептів, методів приготування та місцевих продуктів); підтримки місцевих виробників (створення мереж між місцевими виробниками та закладами харчування, а також сприяння продажу місцевої продукції); освіти та практики (вивчення зв'язків між їжею, культурою та географією, проведення досліджень у галузях конструктивної географії та гастрономічного туризму).

Виробництво та споживання їжі формує природні умови гастрономічних ландшафтів та відносини людей із ними. Харчові культури етносів можна розглядати як уявлення та прояв людської ідентичності, і це відображається на характері ландшафту. Харчові

традиції та ідентичність стають вбудованими в «маркування» та фізичну форму гастрономічних ландшафтів, які виявляються в геопросторі через пам’ятники, топоніми, наділи, сади, торгові точки, вуличні та фермерські ринки, а також ресторани, заклади швидкого харчування та інші об’єкти. Вони розвивалися протягом тривалого часу, однак ідентичність їжі також може бути розроблена та використана для передавання відчуття місця в маркетингових цілях або для залучення певної категорії споживачів, які самі мають певну ідентичність їжі. Нині зростає інтерес до того, як гастрономічні ландшафти в усьому світі формуються під впливом виробництва та споживання їжі.

Список використаних джерел:

1. Nesterchuk I., Ivanov Ye. The concept of gastronomic landscape in modern geography. *Географія та туризм.* 2025. Вип. 79. С. 3–10. DOI: https://doi.org/10.17721/2308-135X.2025.79.3-10

2. Nesterchuk I., Ivanov Ye. Approaches and principles of gastronomic landscape research: optimization, management, mapping. *Географія та туризм.* 2025. Вип. 81. С. 14–22. DOI: https://doi.org/10.17721/2308-135X.2025.81.3-13