

Електронний журнал «Ефективна економіка» включено до переліку наукових фахових видань України з питань економіки (Категорія «Б», Наказ Міністерства освіти і науки України № 975 від 11.07.2019). Спеціальності – 051, 071, 072, 073, 075, 076, 292. Ефективна економіка. 2024. № 6.

DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2105.2024.6.38>

УДК 392.8(162.2)

Т. В. Марусей,

*к. е. н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
природничо-економічний факультет, Кам'янець-Подільський національний
університет імені Івана Огієнка*

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-1018-702X>

ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ПОДІЛЛЯ В ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ

T. Marusei,

*PhD in Economic, Associate Professor of the Department of tourism and hotel-
restaurant business chair, Natural-Economical Department, Kamianets-Podilskyi
Ivan Oniienko National University*

GASTRONOMIC HERITAGE OF PODILLIA IN THE FIELD OF HOSPITALITY

Наукова стаття присвячена дослідженню особливостей гастрономічної спадщини Поділля в галузі гостинності. Визначено гастроспадщину України, яка ввібрала та адаптувала традиції представників багатьох народів, що здавна населяли цю територію, а наша нематеріальна культурна спадщина відкриває світу надзвичайно багату та різноманітну кулінарну історію, знайомить із унікальними рецептурами

приготування традиційних національних страв в різних куточках країни. Розглянуто Національний перелік нематеріальної культурної спадщини України, серед якого 12 традиційних страв України загалом і окремих регіонів зокрема. Досліджено популярними гастрономічні тури Поділля на Бакоті (крафтові та дегустаційні тури на місцеві фермерські господарства з можливістю скуштувати та придбати натуральну локальну продукцію). Визначено, що створення нових гастрономічних спеціалітетів на основі інноваційної інтерпретації традиційних страв та рецептур є одним із стратегічних пріоритетів розвитку ресторанів. Розглянуто культурний маршрут «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова», який дає змогу кожному приготувати самотійно або скоштувати в мандрівках цікаві автентичні страви, надихаючи поринути в багатий світ гастрономічної спадщини Поділля.

The scientific article is devoted to the study of the peculiarities of Podillia's gastronomic heritage in the field of hospitality. The gastronomic heritage of Ukraine has been defined, which has absorbed and adapted the traditions of representatives of many peoples who have inhabited this territory for a long time, and our intangible cultural heritage opens up to the world an extremely rich and diverse culinary history, introduces unique recipes for preparing traditional national dishes in different parts of the country. The National List of Intangible Cultural Heritage of Ukraine was considered, including 12 traditional dishes of Ukraine in general and individual regions in particular. The popular gastronomic tours of Podillia in Bakota (craft and tasting tours to local farms with the opportunity to taste and purchase natural local products) have been studied. It was determined that the creation of new gastronomic specialties based on innovative interpretation of traditional dishes and recipes is one of the strategic priorities of restaurant development. The main commitments to the research and revival of Podillia cuisine have been proven: to restore and develop contacts between experts in the field of Podillia cuisine in different countries; restore the practice of

preparing local dishes from quality local products; restore traditional recipes of Podillia dishes and products; take care of environmental friendliness, quality and purity of raw materials from which Podillia products are produced; create new dishes of Podillia cuisine: street food, vegetarian food, as well as haute cuisine; convey the uniqueness of culture and history of Podillia; cross-border cooperation. The cultural route "Camino Podolico: The Podolian Way of St. Jacob" is considered, which allows everyone to cook on their own or taste interesting authentic dishes while traveling, inspiring them to immerse themselves in the rich world of Podol's gastronomic heritage. The route encourages you to explore the route even in the difficult conditions of Russian aggression in Ukraine, because local communities have a desire to develop their cultural tourism initiatives. A variety of dishes from Vinnytsia and Khmelnytskyi are offered, where each community has its own unique taste and cooking traditions, demonstrating the uniqueness and richness of Podillia cuisine.

Ключові слова: *спадщина, гастрономічна спадщина, туризм, гастрономічний туризм, гастрономічний маршрут, національна кухня.*

Keywords: *heritage, gastronomic heritage, tourism, gastronomic tourism, gastronomic route, national cuisine.*

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. Гастрономічна спадщина є виразом національної ідентичності, оскільки ми, нащадки тих, хто пережили страшну травму війн та штучних голодоморів осмислюємо свою ідентичність. А гастроспадщина – це один з її чинників. Гастроспадщина України увібрала та адаптувала традиції представників багатьох народів, що здавна населяли цю територію. Наша нематеріальна культурна спадщина відкриває світу надзвичайно багату та різноманітну кулінарну історію нашої країни, знайомить із унікальними рецептурами приготування традиційних національних страв в різних куточках України.

Гастрономічна карта нашої країни являє собою ексклюзивний туристичний продукт, в якому представлені історичні гастрономічні маршрути, в які інтегровані народні рецептури, рецепти страв відомих особистостей України, локальні гастро-фестивалі, унікальні архітектурні об'єкти, заклади гостинності тощо. Актуальність дослідження зумовлена такими чинниками: зростаючим інтересом до української національної кухні, зокрема Подільської та необхідністю популяризації нематеріальної культурної спадщини.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження гастрономічної спадщини України та зокрема Поділля є предметом дослідження вчених, серед яких такі науковці: Церкелевич В., Діль А., Блаута А., Плюта О., Постова В.В., Діль М. Питаннями розвитку гастрономічного туризму як зарубіжного, так і вітчизняного займаються Басюк Д., Костиря І., Білецька О. Однак, наявні проблеми актуалізують проведення досліджень і теоретичних напрацювань з метою визначення напрямів подальшого збереження гастрономічної спадщини України та Поділля зокрема.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). З огляду на зазначені вище факти, метою статті є виявлення особливостей формування гастрономічної спадщини, аналіз та популяризації гастрономічної спадщини України та шляхи розвитку гастрономічної привабливості Поділля

Виклад основного матеріалу дослідження. Гастрономічні звички народів формуються протягом багатьох століть. Подорожуючи в різні частини світу, люди запозичують деякі страви та діляться власними рецептами. Так формується національна кухня кожної країни. На сьогодні у кожного народу є своя національна кулінарія, для якої притаманні свої, неповторні національні страви.

У світі налічується велика кількість народів і кожен народ має свою кухню та свої рецепти приготування відповідних страв. Тому національна кухня кожного окремого народу світу – це окремі кулінарні «королівства»,

які цікаві мандрівникам. Кожен народ має свої традиції, свою історію і, звичайно ж, свої особливості національної кухні.

Їжа кожного народу, як елемент нематеріальної культури, виконує широкі суспільні функції і є також як соціальним, так і економічним фактором існування всього людства. Можна знайти відображення соціальних та економічних умов життя, культурну спадщину поколінь у рамках одного народу та у взаємозв'язках з межуючи ми народами.

Національна кухня виділяє особливості кулінарних традицій, рецептів, відповідних для кожної країни та народу. Історичні передумови є основою будь-якої національної кухні. Більша частина страв, які відносяться до національних в різних місцевостях, наприклад готували кілька століть до цього. Минав час і рецептура вдосконалювалася, видозмінювалася для того щоб прийдешні поколінням передати кулінарні таємниці. Досить часто національні страви складаються з тих продуктів, які є доступними в певній місцевості та мають всі умови для готування національних страв[7].

Виділено фактори впливу, які впливають на народну кухню та формують її:

- економічні особливості країни;
- географічне положення та кліматичні умови;
- історичні причини;
- релігійні та старовинні звичаї;
- етногенез;
- набір вихідних продуктів та їх поєднання;
- характерні способи, прийоми кулінарного оброблення продуктів;
- використання спецій, приправ, соусів [6].

Гастрономічні традиції України є типовими для східноєвропейського багатокультурного прикордоння. Трансформовано та адаптовано традиції усіх народів, які заселяли територію. Всі смаки походять з спільного кореня, проте вони різняться. Аналіз історії гастрономічних традицій України

сформували бачення історичних перспектив та дають підґрунтя для формування сучасної української кухні.

Українські історики-дослідники та антропологи їжі повертають та відроджують унікальні складові неушкодженого «культурного коду». Але все таки значна увага науковців привернута до сільських кулінарних традицій. До нас дійшла інформація про ритуальну, святкову та побутову їжу. Кулінарна спадщина нашого народу, як ми розуміємо, це не тільки кулінарна спадщина.

Досить важливим є інтегроване бачення гастрономічної спадщини. Тому дослідники та гастрофіди, популяризатори української кухні мають комунікувати та об'єднано працювати над формуванням національної кухні.

Україна розпочала процеси реєстрації локальних продуктів як нематеріальної культурної спадщини, а також продуктів з географічним зазначенням. Самим першим об'єктом нематеріальної культурної спадщини стали традиції приготування караїмського пиріжка з м'ясом ет айклак та бортництво. Борщ, візитівка нашої країни, тому перелік поповнено культурою приготування українського борщу. Місцеві переліки нематеріальної культурної спадщини, які готуються до реєстрації, також включають традиційні гастрономічні практики.

Національні страви України відомі своєю різноманітністю та цікавими смаковими властивостями. Так, українська кухня налічує багато рецептів: борщі й пампушки, паляниці й галушки, грибна юшка, грибний соус, банош, вареники, ковбаси, печені та напої з фруктів і меду, популярні за межами нашої країни. Кожному з етнографічних районів України властиві свої особливості кулінарії, які виражені історичними особливостями та традиціями [4].

Національний перелік нематеріальної культурної спадщини України у 2022 році поповнився 24 позиціями. Перелік уже складався з 50 пунктів. Варто відмітити, що серед них – 12 традиційних страв України загалом і окремих регіонів зокрема.

До переліку входять такі страви: беззаперечно відомий на весь світ борщ, традиції приготування ет аяклаку (пиріжка з м'ясом, який готують караїми Мелітополя), сахновщинського короваю (Харківська область), біляївської рибної юшки (Одеська область), бузинника (десерту з Черкаської області), обрядової страви крупки (каші з пшона, яєць та борошна з Житомирщини). До цього списку включено гуцульську бриндзю, традиційні страви кримських татар чіберек та янтик, святкову та поминальну кашу з Авдіївки Донецької області.

Для Соціальної інформаційної платформи господині з різних куточків України розповіли про традиції та особливості приготування яворівського пирога, сливового леквару та плацинд, які також ввійшли до переліку нематеріальної культурної спадщини.

Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України ведеться на виконання ст. 12 Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини, яку Україна ратифікувала у 2008 році. У жовтні 2020 року «Культура приготування українського борщу» була внесена до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України (№ 22. Культура приготування українського борщу). У зв'язку з військовою агресією на території України, 1 липня 2022 року, відбулась безпрецедентна подія, позачергове засідання Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, де було ухвалене доленосне рішення щодо включення елементу «Культура приготування українського борщу» у Список НКС, що потребує термінової охорони. Завдяки Євгену Клопотенку, відомому шеф-кухарю та команді однодумців, був зібраний та поданий на розгляд унікальний матеріал для прийняття такого рішення. Український борщ, як традиційна страва українського народу, є й туристичною принадою для іноземних туристів, які бажають відвідати Україну[2, 3].

Сьогодні кількість закладів ресторанного господарства, які запроваджують автентичні стародавні страви української кухні поступово

збільшується. Заклади гостинності дедалі частіше співпрацюють з організаторами туристичних маршрутів, надаючи послуги з проведення екскурсійно-розважальної програми та майстер-класів по приготуванню класичних українських страв. Проте, не дивлячись на значну кількість закладів ресторанного господарства, вони не набули всеукраїнської популярності, що пов'язано з відсутністю оригінального конкурентоспроможного туристичного продукту. Заклади ресторанного господарства не стали самоціллю, а залишилися додатковою складовою дозвілля туристів та їх харчування.

Їжа має силу тримати зв'язок зі світом, культурою та спільнотою. Спільне споживання зближує добрих знайомих та налагоджує контакти з новими друзями. Занурюючись у світ кухні України та її потенціалу, можна творити її нові сторінки. Наша кухня сьогодні об'єднує всіх українців, де б вони не були. Завдяки рідним смакам, продуктам і стравам ми підтримуємо зв'язок не лише один з одним, але й з нашою історією та культурою.

Здійснюваний людиною вибір їжі в сучасному суспільстві змінюється під впливом процесів глобалізації та пов'язаним із цим поширенням однорідності культурного простору, тобто вибір їжі визначається актуальним нинішнім станом соціальної культури. За допомогою пропонованого образу їжі (в рекламі, ЗМІ) забезпечується певна прогнозованість ідентичності людини, її ціннісно-поведінкової орієнтації, що свідчить про соціальний контроль і маніпулювання за допомогою їжі. Саме з необхідністю збереження національної ідентичності, що здійснюється завдяки підтримці традиційної кухні та традиційних форм харчування, пов'язують зокрема активізацію інтересу до проблем харчування в глобалізованому світі. Це вказує на те, що природний, культурний зміст їжі нині доповнено ще й цивілізаційним, спонукає замислитися над тим, що традиційна культура їжі споконвіку була запорукою мультикультурної різноманітності світу й тілесного досвіду його пізнання, який нині може зникнути.

Зберігаючи найкращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності в кожній країні, популярною формою дозвілля та спілкування, ознакою престижу та процвітання.

Варто відмітити, що українська кухня є джерелом національної ідентичності, адже йдеться про особистий досвід кожної родини, а від розвитку побутової культури залежить сприйняття культури в цілому. Українська гастрономічна культура була частково втрачена за часи СРСР. Цьому сприяли кілька факторів: тотальна уніфікація та спрощення аутентичних страв, брак якісних продуктів, перетворення культури пишного трапезування на швидке поїдання їжі, яка розглядалася не як джерело задоволення, а як джерело поживних речовин задля можливості виконувати роботу.

Нам українцям, необхідно визначитися з поняттям, що таке «українська кухня». Наразі коли говорять про неї, здебільшого уявляють українську селянську кухню кінця 19 століття. Однак, паралельно розвивалася більш вишукана міська гастрономічна культура. Та й в взагалі це лише один момент фоні тривалого історичного розвитку. Кухня весь час змінюється – виникають нові продукти та технології, а взаємодія з іншими державами на народами (торгівля, війни, переселенці) призводить до того, що різні традиції змішуються, і на їхньому перетині утворюється щось нове.

Тому необхідно створити певний «канон української кухні» – обрати щонайменше 100 страв-візитівок та зробити їх популярними. Здебільшого самі ж українці знають про борщ, вареники, сало, холодець та голубці. Поза увагою лишаються сотні страв та локальних делікатесів: шпундра, шовдарь, леквари, банош з будзом... Гастрономічна культура розвивається паралельно з культурою виготовлення та споживання вина. Тож, по-перше, популяризуючи українську кухню, варто звертати увагу і на локальні вина. Тим паче, що традиція виноробства на території України сягає античних часів. По-друге, якщо ми говоримо про ресторани, то шефи мають

зосереджуватися на використанні локальних сезонних продуктів та ще на рівні формування меню думати про те, як вони будуть поєднуватися з локальними винами.

Як зробити українську кухню популярною у світі? Треба починати популяризувати в самій Україні, аби на 10 нових закладів, які відкриваються в Україні, був хоча б один український. Тобто, популярність української кухні має починатися з однією простої речі – усвідомлення власної цінності та любові до самих себе, без комплексу меншовартості. Витоки української кухні, культура повсякденності – це частина національної культури та ідентичності, а також можливі шляхи популяризації української кухні в Україні та світі. Заклади національної кухні допомагають зануритись у світ українських смаків та продемонструвати зв'язок їжі із нашою спадщиною, історією, культурою, ідентичністю, суспільством і світом. Ресторатори прагнуть презентувати найкращі досвіди роботи з гастрономічною спадщиною, показати нові шляхи та підходи в роботі з українськими стравами й продуктами. Мета сучасних та актуальних закладів гостинності з українським меню в створенні спеціальних тематичних українських меню чи званих обідів до знакових в Україні подій. Найкращим чином популяризувати національну кухню України та зробити її дійсно значущим елементом нематеріальної культурної спадщини можуть саме заклади гостинності. Адже саме готельно-ресторанні комплекси, це місця найбільшої атракції іноземних туристів.

Доведено, що гастрономічні традиції певної країни можуть розкрити темперамент, культуру, а також спосіб життя народу. Здійснюючи подорожі гастромаршрутами та дегустуючи шедеври національної кухні, ми можемо відкрити для себе певну місцевість з іншого боку. Їжа здатна розказати про народ так само багато, як і твори архітектури та мистецтва. На рахунок знаменитих творів, то це є авторство однієї людини, а кухня – це самовираженість цілого народу. Сучасний мандрівник, починаючи подорож

мріє спробувати щось нове. Тому це спонукає розвиток нових форм туризму, наприклад гастротуризму.

Гастрономія – це наука, яка досліджує взаємозв'язок між культурою та їжею. Гастротуризм направлений на те, що мандрівник зміг ознайомитися з країнами, їх культурою завдяки національній їжі. Гастротури досить популярні, тому що це не тільки відвідування ресторанів та кафе, а також особливих заходів, які дозволяють ознайомитися з стравами, окремими компонентами, які можна спробувати тільки в певній місцевості.

Гастрономічний туризм можна вважати додатковим інструментарієм у дослідженні культурної спадщини різних країн та регіонів, така як страви національних кухонь є важливим компонентом, які відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів, а сама національна кухня в системі національного бренду є важливим чинником для відвідання України іноземними туристами.

Особливостями України є багатонаціональність та самобутність національних кухонь, які вважаються основним ресурсом для розвитку гастрономічного туризму. Тому створюють гастрономічні бренди територій, національних продовольчих марок, які представляють високу якість вітчизняної продукції.

На туристичному ринку в умовах конкуренції формування та просування брендів сьогодні є дієвим інструментом залучення потоків туристів. Саме бренд ідентифікує DESTINATION та показує унікальність території, в той самий час формує позитивні асоціації та образи.

На основному місці у формуванні бренду певної території, вважаємо, займають культура та спадщина, так як відображаються життєві цінності, пріоритети, спосіб життя місцевого населення, традиції та звичаї яких дотримуються на певній території, що допомагає туристу поринути в атмосферу місця локації та дізнатися про нього якнайбільше.

Гастрономію можемо розглядати як основний аспект туристичної діяльності місцевості за умов розвитку туризму та зростання конкуренції між

суб'єктами туристичного ринку, що перебувають у невинному пошуку інноваційних підходів та нових конкурентних переваг власних продуктів та послуг. Також гастрономія має потенціал, який здатний збільшити привабливість туристичного продукту, серед переваг можемо виділити наступні: підвищення конкурентного потенціалу території та гастрономічної продукції; диверсифікацію місцевої економіки; гнучкість до феноменів глобалізації та уніфікації; зменшення екологічних наслідків від туристичної діяльності, зростання її прибутковості; збільшення припливу туристів й ін. [2].

Зокрема, на Поділлі досить популярними є гастрономічні тури на Бакоті. Крафтові та дегустаційні тури на місцеві фермерські господарства з можливістю скуштувати та придбати натуральну локальну продукцію. Елітні овечі сири, вишукані вина, оригінальні козячі шеврети, запашні трав'яні чаї та медові композиції на будь-який смак:

Санта Бакота (Дегустаційна тераса з видом на Дністер).

Родинне виробництво Прудивусів (Ферма лікарських трав).

Винарня Богдана Павлія (Bohdan's Winery).

Овеча ферма Ласон (Крафтові сири з овечого молока).

Медова Бакота (Медова продукція та апітерапія).

Козина Ферма (Домашня козина ферма «Срібне копитце»).

Пасіка Костенюків (Життя – це квітка, кохання – мед з нього).

Дегустація локальних виробників (Етнічна кухня).

На Поділлі розроблено унікальні та автентичні гастрономічні тури та фестивалі, створюючи умови для формування конкурентоспроможного гастрономічного туристичного продукту на міжнародному та внутрішньому ринку (табл. 1) [7].

Таблиця 1. Приклади найбільших гастрономічних фестивалів за регіонами Поділля

Назва фестивалю	Час проведення	Місце проведення
Тернопільська область		
«Вареник і капуста-fest»	3 травня	м. Збараж
«Галицька дефіляда»	17-19 червня	м. Тернопіль
Фестиваль коропа «Коропфест»	22 липня	м. Коропці
«Борщ'їв»	перша половина вересня	м. Борщів
Хмельницька область		
«Проскурівські смаколики»	14-15 жовтня	м. Хмельницький
Вінницька область		
«Мамалига vs	жовтень	м. Вінниця
«Vinnitsia Food Fest»	червень	м. Вінниця

Для розвитку українського гастрономічного туризму, створення конкурентоспроможного продукту та просування його на міжнародному туристичному ринку важливо впровадити такі заходи, які ефективно сприяють та покращують гастрономічний сектор України, а саме: просування гастрономії на світовому туристичному ринку шляхом видання спеціалізованої літератури, путівників, брошур та календарів, проведення гастрономічних фестивалів, організації семінарів, конференцій та майстер-класів з гастрономічних традицій різних країн, поширення реклами про країну, активно розвивати туризм; планування та проведення тематичних культурно-оздоровчих, культурно-освітніх заходів, фестивалів, виставок, свят на підтримку гастротуризму; організація та проведення соціологічних, аналітичних, кількісних сенсорних, маркетингових та гігієнічних досліджень якості та придатності гастрономічної продукції; залучення місцевої влади до сприяння та підтримку гастротуризму по регіонах, встановлення спеціального контролю, надання сертифікатів відповідності та ліцензій; налагодження міжнародної співпраці з провідними країнами світу з метою поширення національних культурних традицій; залучення місцевої влади до сприяння та підтримку розвитку гастрономічного туризму по регіонах, встановлення спеціального контролю, надання сертифікатів та ліцензій;

сприяти міжнародній співпраці з провідними країнами світу з метою поширення національних культурних традицій.

Гастрономічні бренди України як страви, продукти та напої, що є культурними та економічними ідентифікаторами регіону, або певної території, впізнавані, мають статус «харчової візитівки регіону», формують «обличчя автентичного смаку» країни (регіону), виступають частиною національної ідентичності та внесені до Переліку елементів нематеріальної культурної спадщини (на національному рівні) або є продуктами із захищеними географічними зазначеннями.

Досить успішним прикладом продукту – регіонального гастрономічного спеціалітету та базового інгредієнту страв, що формують гастрономічний бренд туристичної дестинації на Поділлі, а саме і Вінницькій області, вишня (борщ на вишні, баранина на кістці під вишневим соусом, бюргер «Подільський» з вишнею та мармуровою котлетою, вишневі драгли, струдли, торти та настоянки (загалом понад 20 страв та напоїв)).

Створення нових гастрономічних спеціалітетів на основі інноваційної інтерпретації традиційних страв та рецептур визначена одним із стратегічних пріоритетів розвитку «Ресторації Шпігеля», м. Хмельницький (до прикладу, польський журек готують із зіньківською ковбасою; інгредієнтами традиційних вареників з картоплею є шпинат та ікра веслоноса (подаються з соусом з креветок та рисовими шкварками); голубці начиняють сумішшю перлової каші й качиноного м'яса, подають на морквяному кремі з пряним соусом). Тому подорож пов'язана з певним способом життя, який включає в себе як пізнання різних культур, набуття знань та розуміння якості або атрибутів, які пов'язані з туристичними продуктами, так і гастрономічними виробами даного регіону (спеціалітетами) через їх споживання[10].

Туристичний маршрут Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова» – це культурно пізнавальний та екологічний маршрут з Вінниці до Кам'янця-Подільського через Бар на зразок «Шляхів Святого Якова» (протягуються через усю Європу та приводять до міста Сантьяго де

Компостела у Іспанії). Даним маршрутом поєднано 13 точок Вінницької та Хмельницької областей. За допомогою даного маршруту можна запланувати пішу або вело мандрівку з необхідною інфраструктурою для харчування та ночівель кожних 20-25 кілометрів.

Якщо відчутти цей маршрут на смак, то можна відмітити, що там багато риби (адже більша частина даного маршруту проходить само по узбережжю річок Південний Буг, Рів, Ушка, Смотрич), автентичні та досить своєрідні варіанти рагу та використання так званих потрухів (їх ще називають бебехи або рубці), і досить багато ягідних та фруктових страв (це і яблука, малина, вишня). Варто відмітити, що це ті продукти, які були історично поширені на Поділлі, та з чого подоляни готували.



Рис.1. Карта гастрономічної складової «Каталогу гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту «Camino Podolico»[4]

Завдяки переможцям гранту Ради Європи та Європейської комісії як частину «Конкурсу історій Днів європейської спадщини» (2021 р.) було розроблено проєкт Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова» для створення Подільського шляху святого Якова та необхідність відновити його попри війну в Україні[7]. Проєкт спрямований на дослідження нематеріальної та гастрономічної спадщини 11 громад маршруту «Camino

Podolico». «Каталог гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту «Camino Podolico» («Подільський шлях святого Якова») є двомовним, містить 22 рецепти унікальних страв українською та англійською мовами, які зібрані в 11 громадах Вінниччини та Хмельниччини. В каталозі представлено такі страви: білий борщ, який готують у Маліївцях, ворошилівські рубчики зі шлунку молодого теляти у Гніванській громаді, голубці на свинячому реберці часів королеви Бони у Барській громаді, рагу з кислими огірками у Браїлові та інші цікаві страви локальної подільської кухні.

Гастрономічна складова «Каталогу гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту «Camino Podolico»: Початок маршруту: Вінницька область. 1. Місто Вінниця (Борщ на вишні, Фаршировані курячі шиї, Старовінницький суп з телятиною в тісті) → 2. Село Селище (Вареник, Обрядовий хліб, Холодець) → 3. Місто Гнівань (Ворошилівські рубчики, Картопляні оладки) → 4. Село Демидівка (Голубці, Узвар, Кутя) → 5. Місто Браїлів (Коровай, Рагу з кислими огірками) → 6. Місто Жмеринка (Вареники з вишнями в киселі, Фарширована щука) → 7. Северинівка (Урванці, затірка, Карасі по-северинівськи) → 8. Місто Бар (Голубці з пшоном, Молочний кисіль з вишнею) → 9. Село Ялтушків (Борщ, Пампушки, Млинці) → 10. Місто Віньківці (Коровай великоолександрівський) → 11. Село Зіньків (Зіньківська ковбаса, Зіньківський домашній хліб) → 12. Село Маліївці (Білий борщ, начинка з курячим м'ясом) → 13. Місто Дунаївці (Гарячий горщик, Лежні гречані, Домашня ковбаса) → 14. Село Маків (Рибна підпалка, Бігос, Вареники з сиром) → 15. Місто Кам'янець-Подільський (вареники з бекешками) → Завершення маршруту: Хмельницька область.

Дослідник, науковці, кухарі, ресторатори, літератори, журналісти та громадські діячі Хмельницької та Вінницької областей розвивають історичну та культурну спадщину Поділля, звертаючи увагу на особливості цього краю: унікальна історія, яка відобразилася на всіх явищах місцевої

культури; багатонаціональність, яка сприяла створенню самобутньої культури, зокрема гастрономічної, на основі взаємопроникнення й інтерпретацій українських, польських, єврейських, словацьких, чеських, литовських, молдавських, вірменських та інших впливів; територію в межах трьох держав, що автоматично перетворює Подільську кухню на міжнародне явище; природні умови, сприятливі для вирощування та обробки різних груп продуктів та отриманню екологічно чистої сировини; стратегічне спрямування місцевої економіки на сферу послуг та туризм, що спонукає до відновлення традиційної гастрономії та створення нової. Основні зобов'язання з дослідження та відродження Подільської кухні:

- відновити та розвинути контакти між фахівцями у сфері подільської кухні у різних країнах;
- відновити практику приготування місцевих страв з якісних місцевих продуктів;
- відновлювати традиційні рецептури подільських страв та продуктів;
- дбати про екологічність, якість та чистоту сировини, з якої виробляються подільські продукти;
- створювати нові страви подільської кухні: вулична, вегетаріанська їжа, а також висока кухня;
- передавати унікальність культури та історії Поділля; транскордонне співробітництво[8].

Тому гастрономічний каталог культурної спадщини, створений в рамках проекту «Шлях має тривати» за підтримки Ради Європи та Європейського Союзу має на меті дослідити гастрономічну спадщину громад, які є частиною культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова» (Подільського шляху святого Якова). Це видання спонукає досліджувати маршрут навіть в непростих умовах російської агресії в Україні, адже місцеві громади мають бажання розвивати свої культурні туристичні ініціативи. Запропоновані різноманітні страви з Вінниччини та Хмельниччини, де кожна громада має свій неповторний смак і

традиції приготування, демонструючи унікальність та багатство подільської кухні. Цей каталог дає змогу кожному приготувати самостійно або скоштувати в мандрівках цікаві автентичні страви, надихаючи поринути в багатий світ гастрономічної спадщини Поділля[1, 4].

Висновки та перспективи подальших розвідок у даному напрямі. Отже, гастрономічна спадщина України та зокрема Поділля є економічним ресурсом, який станом на сьогодні потребує ретельного вивчення задля подальшого впровадження креативних стартапів. З іншого боку, необхідно взяти до уваги ратифіковані в Україні документи, а саме завдання Конвенцій ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини та про охорону та заохочення розмаїття форм культурного самовираження. Саме це дає нам підстави розглядати гастрономічну спадщину, що має власні традиції та культуру, а вивчення історії наших гастрономічних традицій сформовують уявлення історичних перспектив та закладають основу для формування нової української кухні.

Література

- 1.Кухня Поділля: лежні, урванці та борщ на вишні. Гастро-туристичний проект Camino Podolico. URL: https://zaxid.net/kuhnya_podillya_lezhni_urvantsi_ta_borshh_na_vishni_gastrodovidnik_n1580793
- 2.Мелько Л., Литвинова Т. Гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО та туризм. *Географія та туризм*. 2022. URL: https://library.krok.edu.ua/media/library/category/statti/melko_0039.pdf
- 3.Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України. URL: <https://mcip.gov.ua/wp-content/uploads/2024/04/naczionalnyj-perelik-elementiv-nks.pdf>
- 4.Поділля на смак: презентували гастрокаталог культурно-туристичного маршруту Camino Podolico. URL: https://ye.ua/syspilstvo/66504_Podillya_na_smak__prezentovali_gastrokatalog_kulturno_turistichnogo_marshrutu_Camino_Podolico.html

5.Подільська кухня: куди їхати за найсмачнішим салом і хріном? URL: <https://foodandmood.com.ua/interview/709640-pod-l-s-ka-kuhnja-kudi-hati-za-najsmachn-shim-salom-hr-nom>

6.Поплавський М.М. Нематеріальна культурна спадщина в національній кухні: нові можливості ресторанного бізнесу. Тези доповідей IV Міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» (м. Київ, 20-21 травня 2021 р.) К.: Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 196-199.

7.Сливенко В. А., Долгієр А. І., Хрулькова К. А. Шляхи активізації вітчизняного гастротуризму на міжнародному туристичному ринку. *Ефективна економіка*. 2019. № 5. – URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7054>

8.Табенська О.І. Гастрономічна спадщина як механізм збереження національної ідентичності українців. *Національна економіка. Інтелект XXI*. 2024. № 1. URL: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2024/2024_1/5.pdf

9.Таємниці подільської кухні: 10 місцевих продуктів, які можуть конкурувати із заморською екзотикою. URL: <https://vn.depo.ua/ukr/vn/taemnitsi-podilskoi-kukhni-202003141130538>

10.Церклевич, В., Діль, А., Блаута, А., & Діль, М. (2023). Інноваційні компоненти стратегії просування ресторану регіональної кухні поділля: кейс «ресторації шпигеля». *Трансформаційна економіка*, (3 (03), 61-69. <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2023-3-11>

References

1. Kovalenko, I. (2024), “Podillia cuisine: lozenges, urvantsi and cherry borscht”, available at: https://zaxid.net/kuhnya_podillya_lezhni_urvantsi_ta_borshh_na_vishni_gastrodovidnik_n1580793 (Accessed 05 June 2024).

2. Mel'ko, L. and Lytvynova, T. (2022), “Gastronomic potential of UNESCO's intangible cultural heritage and tourism”, available at: https://library.krok.edu.ua/media/library/category/statti/melko_0039.pdf (Accessed 05 June 2024).

3. Ministry of Culture and Information Policy of Ukraine (2024), “National list of elements of intangible cultural heritage of Ukraine”, available at:

<https://mcip.gov.ua/wp-content/uploads/2024/04/naczionalnyj-perelik-elementiv-nks.pdf> (Accessed 05 June 2024).

4. Olijnyk, I. (2023), “Podolia for a taste: the gastro catalog of the Camino Podolico cultural and tourist route was presented”, available at: https://ye.ua/syspilstvo/66504_Podillya_na_smak__prezentuvali_gastrokatalog_ku_lturno_turistichnogo_marshrutu_Camino_Podolico.html (Accessed 05 June 2024).

5. Pavlova, O. (2014), “Podil cuisine: where to go for the tastiest lard and horseradish?”, available at: <https://foodandmood.com.ua/interview/709640-pod-l-s-ka-kuhnja-kudi-hati-za-najsmachn-shim-salom-hr-nom> (Accessed 05 June 2024).

6. Poplavs'kyj, M.M. (2021), “Intangible cultural heritage in national cuisine: new opportunities for the restaurant business”, Tezy dopovidej IV Mizhnar. nauk.-prakt. konf.-festyvaliu «Nematerial'na kul'turna spadshchyna iak suchasnyj turystychnyj resurs: dosvid, praktyky, innovatsii» [Abstracts of reports of the IV International scientific and practical conference-festival "Intangible cultural heritage as a modern tourist resource: experience, practices, innovations"], Vyd. tsentr KNUKiM, Kyiv, Ukraine, pp. 196-199.

7. Slivenko, V.A. Dolghier A.I. and Khrulkova, K.A. (2019), “Ways of activation of domestic gastroturizm on the international tourist market”, Efektyvna ekonomika, [Online], vol. 5, available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7054> (Accessed 05 Jun 2024).

8. Tabens'ka O.I. (2024), “Gastronomic heritage as a mechanism of preserving the national identity of ukrainians”, Natsional'na ekonomika. Intelekt XXI, vol. 1 available at: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2024/2024_1/5.pdf (Accessed 05 June 2024).

9. Pustiva, V. (2020), “Secrets of Podil cuisine: 10 local products that can compete with overseas exotics”, available at: <https://vn.depo.ua/ukr/vn/taemnitsi-podilskoi-kukhni-202003141130538> (Accessed 05 June 2024).

10. Tserklevych, V. Dil', A. Blauta, A. and Dil', M. (2023), “Innovative components of the promotion strategy of the restaurant of the regional cuisine of podilla: the case of Spiegel Restaurant”, Transformatsijna ekonomika, vol. (3 (03), pp. 61-69. <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2023-3-11>

Стаття надійшла до редакції 14.06.2024 р.