

DOI: 10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998

УДК 338.48-6:641/642(477.52)

ВПЛИВ ЛОКАВОРСТВА НА РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ СУМЩИНИ

Марина Самілик

*Кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів;
e-mail: marina.samilyk@snau.edu.ua; ORCID: 0000-0002-4826-2080
Сумський національний аграрний університет, Суми, Україна*

Анотація

Метою дослідження є визначення впливу локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Методика дослідження базується на збиранні фактичних даних, синтезі й аналізі інформаційного матеріалу, вивченні науково-практичних напрацювань вітчизняних і закордонних фахівців у галузі гастрономічного туризму.

Проаналізовано локаворство як модель споживання їжі, особливості цієї концепції, причини й історію виникнення. Досліджено основні ознаки локаворства та зв'язок з гастрономічним туризмом. Представлено приклади відображення принципів локаворства на Сумщині через автентичні страви та гастрономічні фестивалі. Визначено п'ять основних принципів локаворства: вживання лише місцевої їжі (вирощеної та виготовленої в регіоні проживання людини), сезонність (характеризується вживанням овочів і фруктів відповідно до сезону, відмовою від привезених продуктів харчування), екологічність (через зменшення глобалізації та логістичних витрат зменшується навантаження на навколишнє середовище), натуральність (відмова від продуктів, вирощених за технологіями генної інженерії), підтримка місцевих виробників (вживання продуктів, які виготовили локальні виробники). Аналіз показав, що локаворство має багато позитивних особливостей. Це, зокрема, відродження та популяризація традиційної регіональної кухні, розвиток місцевих виробників сільськогосподарської продукції та виробників органічної продукції, створення локальних крафтових підприємств, зменшення імпорту, позитивний вплив на екологію, підвищення рівня здоров'я населення, що в перспективі сприятиме оздоровленню нації. Установлено, що розвиток локаворства дасть змогу налагодити прямий зв'язок між міськими споживачами та сільськими виробниками, що дасть змогу крафтовикам реалізовувати свою продукцію за достойними цінами та сприятиме розвитку сільських територій, збільшить зайнятість сільського населення.

Ключові слова: локаворство; гастрономічний туризм; традиційна регіональна кухня; крафтові виробники; гастрономічні фестивалі

Вступ

Популяризація місцевої культури, принципів здорового харчування, заощадливого ставлення до екології призвели до створення нової моделі споживання їжі – локаворства. Відповідно до концепції локаворства вживати потрібно лише місцеві продукти, вироблені неподалік. І це пов'язано не лише з тим, що регіональні продукти є більш доступними та корисними. Страви національної кухні є елементом нематеріальної культурної спадщини будь-якого етносу. Вони відображають спосіб життя, світогляд, традиції народів (Feagan, 2007, с. 26).

Постановка проблеми

У сучасному світі виникає необхідність подовження термінів придатності продуктів і покращення їх органолептичних властивостей за допомогою консервантів та інших добавок. Сезонність уже давно не є проблемою, споживачі мають змогу купувати фрукти й овочі протягом року. Проте ці продукти важко назвати натуральними, оскільки вони вирощені за технологіями генної інженерії.

Важливо знати, що багато привезених фруктів збирають ще незрілими, щоб вони дозріли в дорозі, а це не може не позначитися на їх смакових і поживних якостях. Крім того, на думку лікарів та дієтологів, вживання таких продуктів може спричиняти різноманітні розлади й алергічні реакції в дітей. А їжа, яку виростили в середовищі нашого проживання, є більш корисною та легкою для засвоєння. Тому дедалі частіше люди віддають перевагу продуктам регіонального значення.

49

Аналіз останніх досліджень і публікацій

Термін «локавор» уперше введено в США у 2005 р. (Куліш, 2016, с. 116), а нині цей рух є популярним у багатьох країнах. Суперечливим залишається питання про те, які саме продукти можна вважати місцевими? До того ж треба врахувати лише відстань чи й види сировини. Ураховуючи глобальні зміни клімату, у деяких північних регіонах розпочали вирощування деяких теплолюбних рослин, що було неможливим ще 20 років тому. У США на законодавчому рівні заведено вважати локальною продукцію, яка транспортується на відстань менше ніж 400 миль і вироблена в межах штату (The House and Senate, 2008, с. 246).

Споживання локальної їжі є альтернативою глобальній моделі постачання продовольства, в якій продукти харчування часто переміщуються на великі відстані перш ніж доходять до споживача. Саме з цієї причини принцип локаворства є надзвичайно популярним серед екологічно свідомого населення. Скорочення логістичних шляхів призводить до зменшення енергоносіїв у світі. Локальна система харчування передбачає налагодження зв'язку між виробниками, торговими агентами та споживачами в певному місці. Така співпраця дає змогу підвищити продовольчу безпеку, забезпечивши економічну, екологічну та соціальну стійкість територіальних громад (Duppe, 2011, с. 48).

Стрімкий розвиток локаворства стає рушійною силою розвитку крафтових виробництв і створення маленьких фермерських ринків. Саме крафтові това-

ри найбільше відповідають вимогам споживачів щодо якості та свіжості (Куліш, 2016, с. 117).

Створення локальних харчових систем узгоджується з сучасними глобальними тенденціями розвитку гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм сприяє ознайомленню з національною кухнею, особливостями виробництва та приготування місцевих продуктів і страв, є допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини (Самілик, 2021, с. 100).

Відвідування ресторанів з регіональною кухнею, фермерських господарств, фермерських ринків, ярмарків, гастрономічних фестивалів є невід'ємною частиною гастрономічних турів (Ковешніков & Гармаш, 2017, с. 33). Аналіз джерел інформації виявив, що локаворство та гастрономічний туризм мають спільні тенденції розвитку.

Метою статті є визначення впливу локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Завданням дослідження є аналіз основних принципів локаворства.

Методика дослідження базується на збиранні фактичних даних, а також синтезі й аналізі інформаційного матеріалу, вивченні науково-практичних напрацювань вітчизняних і закордонних фахівців у галузі гастрономічного туризму.

Виклад основного матеріалу

Можна виділити декілька основних принципів, характерних для локаворства: вживання лише місцевої їжі, сезонність, екологічність, натуральність, підтримка місцевих виробників.

Головним принципом локаворства є те, що їжа має бути місцевою. Це стосується не лише сировини, яку вирощують якомога ближче до місця вживання та переробки. Локавори вважають, що під час приготування їжі та виготовлення харчових продуктів слід використовувати традиційні технології. Наприклад, у різних регіонах України є власні традиції та особливості приготування вареників. У с. Мутин, що на Сумщині, є унікальна технологія приготування вареників з кашею та маком на «супу» (розвареній у воді картоплі). Мутинські вареники вирізняються особливим смаком (рис. 1). Окрім цього, страва має символічне значення: тісто для вареників дуже пухке та ніжне, що ототожнюється з материнським лоном, а начинка з пшоняної каші та маку – з плодovitістю та багатством.



Рис. 1. Мутинські вареники

Підтримуючи локаворський рух, дедалі частіше з'являються ресторани локальної їжі, які пропонують своїм відвідувачам виключно традиційні регіональні страви. У м. Суми щорічно проводять Різдвяний гастрофест «Слобожанські смаки». У межах фестивалю ресторани заклади міста готують спеціально розроблені фестивальні меню на базі автентичних слобожанських рецептів і продуктів локальних виробників. На фестивалі мешканці Сум і гастрономічні туристи можуть скуштувати унікальні страви, такі як різдвяні перепічки, кралевецький борщ з яблуками, горюньські пироги, картоплю з печі по-недригайлівськи, індика з мангала, крафтові сири з козячого та коров'ячого молока, натуральні медові десерти з різними смаками, равлики та продукти з них (вирощуються на Сумщині), смачні продукти з додаванням конопель та інші.

Важливим принципом для локаворів є сезонність. Неважливо, в якому вигляді вживається їжа, сирому чи термічно обробленому, головне, щоб вона була сезонною. Цього принципу дотримувалися й раніше. Ще з радянських часів харчування дітей у закладах освіти формувалося на основі сезонного меню. В осінньому меню переважають такі овочі й фрукти, як буряк, морква, капуста, яблука та груші. Весною ж із меню виключають салати з коренеплідних овочів, пропонують переважно салати зі свіжих овочів. Селяни й дотепер переробляють осінні овочі та фрукти, щоб подовжити термін їх зберігання. Наприклад, квасять капусту та яблука.

На Сумщині капусту квасять у кодушках. Посічену суміш капусти з морквою та сіллю товчуть для кращого виділення розсолу. Готову страву подають до столу з додаванням цибулі та олії (рис. 2). Також з неї готують капусняк, начинку для пиріжків і картопляників. Для замочування яблук використовують пізні сорти, але спочатку плоди витримують у теплому приміщенні декілька днів або навіть тижнів. На Липоводолинщині для мочіння яблук використовують дерев'яні діжки (рис. 3).



Рис. 2. Квашена капуста



Рис. 3. Мочені яблука

Крім того, сезонність може виражатися різноманітними гастрономічними фестивалями, пов'язаними зі збором урожаю. На Сумщині проводять «День

поля» (с. Старе Село), «Свято урожаю» (с. Миколаївка), «Гарбузовий фестиваль» (с. Хотинь), «Коноплі-фест» (с. Сад). Щороку кількість гастрономічних туристів, які стають учасниками цих фестивалів, дедалі збільшується.

Екологічність є характерною ознакою локаворства. Локальні продукти не вимагають тривалого перевезення з використанням холодильників, а отже, в атмосфері викидається набагато менше шкідливих речовин. Подорожуючи, туристи з більшим задоволенням спробують картопляну лемішку («Козацьку бабку»), виготовлену з місцевої картоплі, ніж піцу із завезених томатів і перців (рис. 4).



Рис. 4. «Козацька бабка», яку приготували в с. Пустовоїтівка

Такий принцип надзвичайно позитивно впливає на розвиток крафтових місцевих виробництв. Як правило, на крафтових підприємствах забезпечується повний шлях продукту «з лану до столу». Вирощування, переробка сировини та продаж готової продукції відбувається в межах населеного пункту або області. І це позитивно впливає не тільки на екологію, а й на розвиток місцевої економіки, сприяє підвищенню рівня життя населення.

Важливим принципом локаворства є натуральність. Вирощування продуктів має відбуватися без використання генної інженерії та хімічних засобів. Фактично локаворство віддає перевагу органічному виробництву. Це стосується не тільки рослинництва, а й тваринництва. Популярними серед туристів є рибальські тури, в яких можна рибалити не на зариблених ставках, де рибу підгодовують комбікормами.

У с. Залізняк ще з XIX століття збирають цикорій і готують з нього напій – заміник кави. Раніше селяни здавали рослини поміщикам Золотницьким, які тримали в селі цегляний і спиртовий заводи. Ці поміщики в 1896–1899 роках мали власну сушарню цикорію. З того часу напій з коріння цикорію мешканці села роблять і в родині, кожен знає чи чув про рецепт кореневої кави (Сумщина гастрономічна, 2021).

Підтримку місцевих виробників теж зараховуємо до принципів, які відповідають світовому локаворському руху. Для локаворів дуже важливо, щоб виробник міг пояснити, в яких умовах і з якої сировини виготовлені продукти. Як

правило, крафтовики самостійно виготовляють власну продукцію, тому вони є ідеальними виробниками для прихильників локаворства. Зараз практично в кожному регіоні України створюють крафтові сироварні, які не тільки продають продукцію власного виготовлення, а й охоче пускають у свої виробничі приміщення відвідувачів, показуючи весь процес виробництва (рис. 5). Це не лише викликає довіру серед споживачів, а й бажання допомогти швидкому розвитку підприємства, яке сподобалося.



Рис. 5. Крафтова сироварня в с. Юнаківка

Крафтові підприємства приваблюють туристів з різних куточків України та світу. Варто зазначити, що це також сприяє розвитку тваринництва та збереженню аборигенних порід худоби. На Сумщині є унікальна лебединська порода корів, яка в переважній більшості продукує молоко А2, визнане у всьому світі безпечним і менш алергенним (рис. 6). Уперше в Україні на родинній сироварні О'BEREG розпочато випуск унікального молока А2 у 2020 році.



Рис. 6. Молоко А2 торгової марки О'BEREG

У зв'язку зі стрімким розвитком локаворства пріоритетом для багатьох держав стало створення маленьких фермерських ринків і відділів фермерської продукції в супермаркетах. Локаворство сприяє розвитку гастрономічного туризму та популяризації традиційної української кухні.

Висновки

Аналіз основних принципів локаворства показав, що така модель споживання їжі має багато позитивних особливостей. Підтримуючи локаворський рух, відроджують і популяризують традиційні регіональні страви. Вживання рослинної сировини, вирощеної в межах проживання людини, сприяє розвитку місцевих виробників сільськогосподарської продукції, виробників органічної продукції. Зменшується навантаження на логістику, знижуються витрати енергоносіїв, що позитивно впливає на стан навколишнього середовища. Вживання лише натуральних продуктів позитивно впливає на здоров'я, що в перспективі сприятиме оздоровленню нації.

Налагодження прямої взаємодії між міськими споживачами та сільськими виробниками дає змогу крафтовикам реалізовувати свою продукцію за достойними цінами та сприяє розвитку сільських територій.

Установлено вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини.

Список бібліографічних посилань

- Басюк, Д. (2012). Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 45, 128–132.
- Ковешніков, В., & Гармаш, В. (2017). Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*, (4), 32–37.
- Куліш, І. М. (2016). Вплив новітніх тенденцій виробництва і споживання продуктів харчування на конкурентні переваги сільських територій. *Регіональна економіка*, (2), 112–120.
- Самілик, М., & Кубрак, О. (2021). Особливості розвитку гастрономічного туризму України в умовах пандемії COVID-19. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм*, 4(1), 99–107. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157>
- Сумщина гастрономічна: традиційна кухня регіону. (2021). *Джерела творчості*, 1(59), 62.
- Dunne, J. B., Chambers, K. J., Giombolini, K. J., & Slegel, Sh. A. (2011). What Does 'Local' Mean in the Grocery Store? Multiplicity in Food Retailers' Perspectives on Sourcing and Marketing Local Foods. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 26(1), 46–59.
- Feagan, R. (2007). The Place of Food: Mapping out the 'Local' in Local Food Systems. *Progress in Human Geography*, 31(1), 23–42.
- The House and Senate. (2008). *Food, Conservation, and Energy Act of 2008* (H. R. 2419). In Bill Text Versions 110th Congress (2007–2008).

References

- Basiuk, D. (2012). Innovatsiyni rozvytok hastronomichnoho turyzmu v Ukraini [Innovative Development of Gastronomic Tourism in Ukraine]. *Scientific Works of the National University of Food Technologies*, 45, 128–132 [in Ukrainian].
- Dunne, J. B., Chambers, K. J., Giombolini, K. J., & Slegel, Sh. A. (2011). What Does 'Local' Mean in the Grocery Store? Multiplicity in Food Retailers' Perspectives on Sourcing and Marketing Local Foods. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 26(1), 46–59 [in English].
- Feagan, R. (2007). The Place of Food: Mapping out the 'Local' in Local Food Systems. *Progress in Human Geography*, 31(1), 23–42 [in English].
- Koveshnikov, V., & Harmash, V. (2017). Vynnyi ta hastronomichniy turyzm: vazhlyvyi potentsial rozvytku ekonomiky [Wine and Gastronomic Tourism: an Important Potential for Economic Development]. *Investments: Practice and Experience*, (4), 32–37 [in Ukrainian].
- Kulish, I. M. (2016). Vplyv novitnikh tendentsii vyrobnytstva i spozhyvannia produktiv kharchuvannia na konkurentni perevahy silskykh terytorii [Influence of the Latest Trends in Food Production and Consumption on the Competitive Advantages of Rural Areas]. *Regional Economy*, (2), 112–120 [in Ukrainian].
- Samilyk, M., & Kubrak, O. (2021). Osoblyvosti rozvytku hastronomichnoho turyzmu Ukrainy v umovakh pandemii COVID-19 [Features of Gastronomic Tourism Development of Ukraine in the Conditions of the COVID-19 Pandemic]. *Bulletin of Kyiv National University of Culture and Arts. Series in Tourism*, 4(1), 99–107. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157> [in Ukrainian].
- Sumshchyna hastronomichna: tradytsiina kukhnia rehionu [Sumy Region is Gastronomic: Traditional Cuisine of the Region]. (2021). *Dzherela tvorchosti*, 1(59), 62 [in Ukrainian].
- The House and Senate. (2008). *Food, Conservation, and Energy Act of 2008* (H. R. 2419). In Bill Text Versions 110th Congress (2007–2008) [in English].

IMPACT OF LOCAVORISM ON THE GASTRONOMIC TOURISM DEVELOPMENT IN SUMY REGION

Maryna Samilyk

*PhD in Technical Sciences, Associate Professor,
Head of the Department of Technology and Food Safety;
e-mail: maryna.samilyk@snau.edu.ua; ORCID: 0000-0002-4826-2080
Sumy National Agrarian University, Sumy, Ukraine*

Abstract

The purpose of the study is to determine the impact of locavorism on the development of gastronomic tourism the Sumy region. The research methodology is based on the collection of factual data, the synthesis and analysis of information material, and the study of scientific

and practical developments of domestic and foreign experts in the field of gastronomic tourism.

Locavorism as a model of food consumption, features of this concept, reasons and history of its occurrence are analyzed. The main signs of locavorism and the connection with gastronomic tourism have been studied. Examples of reflecting the principles of locavorism in the Sumy region through authentic dishes and gastronomic festivals are presented. Five basic principles of locavorism are identified: consumption of only local food (grown and produced in the region of human habitation), seasonality (characterized by consumption of fruits and vegetables according to the season, refusal of imported food), environmental friendliness (due to reduced globalization and logistics costs load on the environment), naturalness (rejection of products grown by genetic engineering technologies), support for local producers (use of products made by local producers). The analysis showed that locavorism has many positive features. These are, in particular, the revival and popularization of traditional regional cuisine, the development of local producers of agricultural products and producers of organic products, the creation of local craft enterprises, the reduction of imports, the positive impact on ecology, and the improvement of the population health, which in the long run will contribute to the health of the nation. It has been established that the development of locavorism will make it possible to establish a direct connection between urban consumers and rural producers, which will enable craft producers to sell their products at decent prices and will contribute to the development of rural areas, and increase the rural population employment.

Keywords: locavorism; gastronomic tourism; traditional regional cuisine; craft producers; gastronomic festivals

