

УДК 94+005+355«20»(045)

DOI: <http://doi.org/10.32589/2412-9321.32.2026.363258>

О. В. КУЧАЙ

кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри історії і туризму,

Київський національний лінгвістичний університет (Україна, Київ)

e-mail: oksana.kuchai@knlu.edu.ua

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4201-7236>

ІСТОРИЧНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ТРАДИЦІЙ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В КРАЇНАХ СЕРЕДЗЕМНОМОР'Я (НА ПРИКЛАДІ ТУРЕЧЧИНИ)

Анотація

Метою статті є дослідження історичних тенденцій, періодів, умов та факторів які вплинули і впливають на розвиток ресторанної справи в Середземномор'ї. **Методологія дослідження** охоплює широкий спектр загальнонаукових та спеціалізованих методів, що ґрунтуються на сучасних наукових засадах економіки та суміжних дисциплін. У цьому дослідженні були застосовані такі методи: монографічний метод; аналізу і синтезу використовувався для аналізу динаміки та напрямів розвитку гастрономічного туризму в Середземномор'ї, а також для виявлення місцевих особливостей. Аналіз дозволив розділити явище на окремі складові, а синтез – об'єднати отримані дані для цілісного розуміння. Крім того, було використано метод економічного аналізу – для пошуку напрямів, необхідностей та перспектив розвитку гастрономічного туризму, що дозволило оцінити економічний вплив гастротуризму, визначити ключові показники та напрями розвитку.

Наукова новизна. Унікальність дослідження визначається насамперед самою постановкою та розробкою складної, недостатньо вивченої проблематики. Наведено основні історичні тенденції, у тому числі політичні, економічні і соціальні, що вплинули на самобутність кухні Середземномор'я

Проведений аналіз наукових джерел по напрямку розвитку гастрономічного туризму свідчить, що в публікаціях висвітлені недостатні елементи, що характеризують розвиток гастрономічного туризму, як туристичного брендингу в країнах Середземномор'я в теперішній час. **Результати дослідження.** Визначено, що середземноморська кухня є однією з найбільш здорових і популярних кухонь світу. Секрет її слави криється в тому, що жителі Середземномор'я відрізняються хорошим здоров'ям і не страждають ожирінням. Результати дослідження відомих європейських інститутів підтверджують цю теорію. Низький рівень серцево-судинних хвороб у середземноморців – це факт. Цінність кухні в країнах Середземномор'я буде збільшена, якщо дотримуватися такого харчування в цілому, не зводячи її до вживання окремих страв.

Ключові слова: національна кухня, Середземномор'я, ресторанне господарство, гастрономія, історичні традиції, соціальна культура.

O. V. KUCHAY

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor,

Associate Professor of the Department of History and Tourism,

Kyiv National Linguistic University (Ukraine, Kyiv)

e-mail: oksana.kuchai@knlu.edu.ua

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4201-7236>

HISTORICAL TRENDS OF THE FORMATION OF RESTAURANT TRADITIONS IN THE MEDITERRANEAN COUNTRIES (ON THE EXAMPLE OF TURKEY)

Abstract

The purpose of the article is to study historical trends, periods, conditions and factors that have influenced and influence the development of the restaurant business in the Mediterranean. **The research**

methodology covers a wide range of general scientific and specialized methods based on modern scientific principles of economics and related disciplines. The following methods were used in this study: monographic method; analysis and synthesis was used to analyze the dynamics and directions of development of gastronomic tourism in the Mediterranean, as well as to identify local features. Analysis allowed to divide the phenomenon into separate components, and synthesis – to combine the obtained data for a holistic understanding. In addition, the method of economic analysis was used – to search for directions, needs and prospects for the development of gastronomic tourism, which allowed to assess the economic impact of gastrotourism, identify key indicators and development directions. **Scientific novelty.** The uniqueness of the study is determined primarily by the very formulation and development of a complex, poorly studied problem. The main historical trends, including political, economic and social, that influenced the identity of Mediterranean cuisine are presented. An analysis of scientific sources on the direction of development of gastronomic tourism shows that the publications highlight insufficient elements that characterize the development of gastronomic tourism as tourist branding in Mediterranean countries at the present time. **Research results.** It was determined that Mediterranean cuisine is one of the healthiest and most popular cuisines in the world. The secret of its fame lies in the fact that the inhabitants of the Mediterranean are distinguished by good health and do not suffer from obesity. The results of research by well-known European institutes confirm this theory. The low level of cardiovascular diseases in Mediterranean people is a fact. The value of cuisine in Mediterranean countries will be increased if such a diet is followed as a whole, without reducing it to the consumption of individual dishes.

Keywords: national cuisine, Mediterranean, restaurant industry, gastronomy, historical traditions, social culture.

Вступ. Середземноморська кухня – це не просто сума інгредієнтів. Коли ви ласуете смачним фалафелем або насиченим і привабливим кебабом, ви насолоджуєтеся їжею, яка готується століттями. Їжа, якою ми насолоджуємося сьогодні, має багату історію, як з її інгредієнтів, так і з того, як її їдять. Взагалі, коли ми говоримо за середземноморську дієту, то правильно акцентувати увагу на трьох точках розглядаючи зору: історична, антропологічна і культурна. Традиційна середземноморська кухня є складовою багатой культурної спадщини, яка пов'язана з географією, історією, антропологічним та культурним злиттям Європи, Азії та Африки. Середземноморська дієта не є класичною новою кухнею: у своєму глибокому корінні їжа в цьому регіоні була сезонною, клімат диктував те, що вироблялося, і їжу споживали на вечірках і зборах. Таким чином, його географічний центр і еволюцію від його витоків (на Близькому Сході та у людей біблійних часів) охопити історію того, що ми сьогодні знаємо як західна цивілізація. Традиційна кухня Середземномор'я забезпечила відчуття приналежності та ідентичності, що характеризується високим споживанням злаків, фрукти, зелень і овочі, бобові, горіхи і вище все, оливкова олія. Вони поєднуються з помірними бажано вживання риби, яєць і молочних продуктів йогурт або сир, менше споживання м'яса та тваринних жирів і помірне вживання алкоголю, в особливе вино під час їжі. Основні елементи цієї дієти відрізняються різноманітністю, помірністю, переважанням рослинного над тваринною їжею та філософією життя, зосередженою на особисті стосунки, задоволення та активне життя.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження національних кухонь народів світу досить часто розробляється у вітчизняній та зарубіжній історіографіях. Так, проблематики історії кухні Середземномор'я торкалися у своєму навчальному посібнику Воляник Г. М., Колінько Н. І. і Шутка С. Є. (2024). Гастика як маркер ідентифікації міжкультурного середовища була предметом дослідження у статті Іщенко О.М. (2020). Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму досліджувала Вишневецька Г. (2013).

Дослідники Костири І. О. і Білецька О. О. (2021) зосереджуються на культурологічному аспекті гастрономічного туризму та наголошують на необхідності комплексного підходу до просування гастрономії як елементу культурної дипломатії.

Красовський С.О. (2021) підкреслює, що гастрономія є засобом комунікації між культурами та інструментом презентації ідентичності. Автор розглядає гастротуризм у міждисциплінарному ключі, як культурний, економічний та соціальний феномен, що поєднує матеріальну та нематеріальну спадщину.

Проте, актуальним залишається дослідження історико-культурного контексту феномену ресторанної справи країн Середземномор'я.

Метою статті є дослідження історичних тенденцій, періодів, умов та факторів які вплинули і впливають на розвиток ресторанної справи в Середземномор'ї.

Методологія дослідження охоплює широкий спектр загальнонаукових та спеціалізованих методів, що ґрунтуються на сучасних наукових засадах економіки та суміжних дисциплін. У цьому дослідженні були застосовані такі методи: монографічний метод – використовувався для глибокого вивчення змісту та значення гастрономічного туризму в національній економіці, що дозволило дослідити його теоретичні основи та сучасні тенденції; аналізу і синтезу використовувався для аналізу динаміки та напрямів розвитку гастрономічного туризму в Середземномор'ї, а також для виявлення місцевих особливостей. Аналіз дозволив розділити явище на окремі складові, а синтез – об'єднати отримані дані для цілісного розуміння. Крім того, було використано метод економічного аналізу – для пошуку напрямів, необхідностей та перспектив розвитку гастрономічного туризму, що дозволило оцінити економічний вплив гастротуризму, визначити ключові показники та напрями розвитку. Для дослідження складних аспектів та потенційних можливостей розвитку даного різновиду туризму в Україні використано метод SWOT– аналізу.

Виклад основного матеріалу дослідження. Як і будь-яка сфера культури, на культуру харчування впливають політика, історія та географія. Культура харчування Середземномор'я має глибокі історичні традиції. Будучи кочівниками, тюркські племена раніше подолали велику відстань від Середньої Азії досягнувши Анатолії. У Середній Азії територія між Каспійським морем кочові племена їли їжу, сидючи на шкіряній тканині, яку вони називали кендурук. В Анатолії сьогодні також їдять на таких тканинах, які називаються кендірик. В XI столітті шкіряні тканини обмінювали на великі таці, які називалися тергі або тевсі. З часів сельджуків у турецьких племен було чотириразове харчування – два основних прийоми їжі та дворазове харчування між ними. Пізніше ставили другий основний прийом їжі пізніше ввечері, а з XIX століття приймають лише три страви. Турецькі кочівники в основному харчувалися своєю худобою та молочними продуктами, такими як сир, масло або йогурт. В основному перевагу надавали овечому та козячому м'ясу. Ця традиція має існувала з часів Османської імперії до сучасної Туреччини. Овочі були не звичайна їжа під час кочових періодів. Така дієта досі зустрічається в центральна Анатолія. Ця частина Анатолії, як і Центральна Азія, дуже підходить для вирощування зернових культур і для розведення худоби. Через високий конспоживання зерна, хліб є основним продуктом харчування в Середній Азії та Анатолії.

Як і у візантійські часи, зерно для випікання хліба в османські часи було монополія держави. Одним із найважливіших завдань держави було те стежити за добовою кількістю зерна, необхідного для харчування людей. Зерно зберігали державою, яка також контролювала ціну. Район «Un Карі» в перед стародавній Стамбул був місцем торгівлі зерном.

Приготування хліба мало багато аспектів. Щоб задовольнити вишукані смаки султан, султанеса та сановники, пекарі сералю доставлені чисті білий хліб. Чинownikам та іншим слугам при дворі подавали менш смачний хліб нижчої якості. Хліб виготовляли з пшениці, доставленої з Греції. Тільки для хліба султана

використовували високоякісне борошно з Бурси (Coso, 1997, р. 109). Хліб посипали різними травами, такими як кмин, мак і навіть опію, щоб було смачніше.

Переселення турецьких племен із Середньої Азії до Анатолії та їх перехід від кочового до осілого життя водночас дало їм можливість зустрічати та знайомитися з іншими людьми. Культурна суміш, яка пропонує безліч нових можливостей. З цієї причини було б неправильно шукати лише сліди Центральної Азії в коренях турецької їжі. Турецька їжа є набагато більше, ніж це; це суміш з Кавказу та Балкан, з Крима до Месопотамії в поєднанні з їжею зі східного Середземномор'я. Основними продуктами харчування Середньої Азії є м'ясо-молочні продукти. Така ж дієта знайдений в Анатолії. З Месопотамії походить високорозвинена зернова культура що в турецькій кухні збагатило егейське та середземноморське розмаїття фрукти та овочі.

Багата харчова культура є результатом цих контактів, це багатство також є результатом розширення кордонів Османської імперії. Турецька кухня є синтезом усіх цих культур і розвинулася з османської кухні. Здатність турецьких кочівників адаптуватися до зміни клімату та географії полегшила обмін з іншими етнічними групами в османські часи. З розширенням кордонів Османської імперії турецька кухня досягла найвищої форми.

Їжа à la pilaki подається в холодному вигляді, здається, має грецьке походження, хоча зараз воно повністю інтегроване в турецьку кухню. і вважається типово турецькою. Основні продукти Середземномор'я – це хліб, вино та оливкова олія. У Середній Азії, навпаки, характерними продуктами харчування є м'ясо, жир і макарони. Приготування тіста, або кухару воді, міг бути китайського походження і, можливо, був принесений Турки спочатку на Близький Схід, а потім на Захід (Yerasimos, 2003, р. 65). з такі суміші етнічної кухні Османський синтез рису, цукру та жиру розвинутий. Цукор увійшов до загального вжитку в Османській імперії. Імперія після того, як османи анексували Єгипет у XVI столітті. Крім того, у XVI та XVII століттях з'явилися такі овочі, як помідори (Reindl-Kiel, 1995, р. 61), червоний перець, горох, квасоля, кукурудза, картопля, гарбуз і соняшник з «Нового Світу», приходячи через Іспанію та Північну Африку до Османської Імперії, перш ніж досягти Італії та Франції. Причина, чому ці овочі досягли Османська імперія спочатку лежить у політичному ландшафті того часу. Сполучення між Мадридом і Константинополем розвинуло торгівлю, і нові овочі дійшли до Османської імперії імперії цим середземноморським шляхом. Європейський шлях визначався відношенням до Габсбургів. Шляхом культурного обміну, наприклад, гоблер потрапила з Мексики в Константинополь, звідки потрапила в європейську кухню через кухню Габсбургів (Fragner, 2003, р. 52). Приклад впливу зі Сходу – баклажан; воно потрапило з Індії до османського двору час перебування халіфату в Багдаді.

У XVI столітті, час, коли османи розширювали свої території. Таким чином, кухня імперії стала багатшою різноманітністю і дорожчою. М'ясо мало високий соціальний престиж, їжі приділялося більше поваги, і часто були великі святкування, на яких гостей обслуговували за винятком національних спеціальностей. Для європейців і середземноморців османська кухня XVII століття був найкращим, найсучаснішим і найбагатшим. З епосу Манаса ми вже знаємо, яке м'ясо турецькі племена в Центральній Азії цінуються як найкращий і найдорожчий: чорноголовий баран. Їх розводять на гірських пасовищах, що підвищує якість їх м'яса. Розповсюдження м'яса в сім'ї та племені підпорядковується суворим правилам. Деякі турецькі племена, такі як Aqooyunlu і Qaraqoyunlu, були названі на честь свого тотема. Це свідчить про те, що їжа відігравала важливу роль навіть у політичній ієрархії (Faroqhi, 1995, р. 228).

Основні риси турецької кухні майже не змінилися з XVI століття. Через загальний стандарт у підготовці не було обов'язково щоб записати рецепти (Reindl-Kiel, 1995,

р. 58). Тому традиційна турецька кухня ґрунтувалася на усній традиції, рецепти якої передавались у спадок покоління до покоління. Відомості подали письмові джерела про культуру харчування про медичне використання певних інгредієнтів. Як і сьогодні, готували їжу з багатьма травами та спеціями, які також використовувалися в ліках для лікування різних хвороби. Рукопис Хекіма Мехмеда ібн Махмуда Сірвані, написаний під час правління Мюрата II (у три фази між 1421 і 1451 роками), є роботою для такі цілі. У книзі понад 250 рецептів з інструкціями як їх використовувати та які хвороби вони можутьвилікувати (Yerasimos 2002, р. 34). Довгий час цю книгу ігнорували, оскільки такими вважалися її рецепти арабської кухні. Завдяки впливу Візантії османів було більше цікавиться середземноморською кухнею.

Традиційна турецька кухня почала формуватися в XV століття. Після був захоплений Константинополь, із змішання продуктів народилася кухня місцеві аристократи та мандрівні воїни. Подальші суміші з грецькими, єврейськими, вірменські, левантійські, черкеські, грузинські та каппадокійські харчові звички далі покращив і вдосконалив османську кухню.

В 1473 р. в кухонній книзі з'являється незвичайний запис. У записі про це згадується для трапези султана потрібно було купити рибу. Такі книги показують, що креветки та устриці також були придбані для палацу кухня. Такі записи є надзвичайно важливими, оскільки для мусульман Ханафітській школі не дозволяється їсти моллюсків. Це підводить нас до питання хто в палаці їв таку їжу, або відколи турки їдять морепродукти. Ці питання залишаються без відповіді до сьогодні. У Візантії рибу традиційно вживали в їжу бідняки і монахи; пізніше рибу почали їсти при османському дворі. Для зустрічі для потреб османського двору прісноводну рибу привозили до Стамбула здалеку геть (Yerasimos, 2003, р. 17). У мусульманському світі риба не мала такої ж релігії.

Функція як особлива їжа для посту, що зробило його кулінарною особливістю в християнській кухні (Reindl-Kiel, 1995, р. 77). У візантійські часи рибу вживали в їжу у щоденному житті в такій же кількості, як хліб. Найбільше риби їли під час православний період посту. Коли сьогодні в Емініоню, у Стамбулі, balık ekmek (риба і хліб) продається як їжа швидкого приготування, це можна простежити до цієї традиції посту. Крім того, в Османську епоху риба була основним продуктом харчування євреїв і християнської громади. Для османів, з іншого боку, риба була на дні. Том списку звичайних продуктів харчування. Турецькі племена дійсно використовували деякі види риби як доповнення до щоденної їжі. Основним джерелом риби було перш за все Каспійське море та Аральське озеро. Були відомі прісноводні риби, такі як форель і короп до турків. Коли турецькі племена прийшли в Анатолію, вони познайомилися з інші сорти риби візантійським, вірменським і грецьким населенням прибережний регіон, і додали цю рибу до своєї кухні (Knich, 1990, р. 16).

Політичні події в XVII столітті змінили харчові звички людей в Османській Імперії. Наслідки поразки від Австрії були особливими значущими. У період між 1593 і 1606 роками Валахія і Молдавія чинили сильний опір османам. Цей опір негативно вплинув на торгівля м'ясом. У результаті османам довелося послабити державну монополію на м'ясо. Зміни в торгівлі м'ясом призвели до зростання цін, а люди не могли довше дозволяти собі їсти велику кількість м'яса. Відтоді багато страв були попередньо обсмажений оливковою олією замість м'яса. Кухня також почала використовувати кишки в- замість м'яса (Yerasimos 2002: 48).

Використання оливкової олії задокументовано історичними джерелами, такими як звіти мандрівники. Мусульманське населення в масляних лампах в основному використовувало оливкову олію. Кухня Константинополя розвивалася до цього

протягом тривалого часу день, спочатку шляхом усної традиції з кухні двору та аристократів, потім через ашевлері (таверни) і, нарешті, через ресторани та паби. Незважаючи на те, що Османська імперія брала участь у світовій війні, по-перше, османська кухня збереглася як найпіднесеніша кухня турків. Хоча османського двору сьогодні більше не існує, кухня палацу є збереглася в душі Стамбула. Місто Стамбул, протягом 500 років столиця величезна імперія, а до сьогодні мультикультурна метрополія, також взяла на себе лідерство-роль у питаннях кухні. Стамбул був найкраще забезпечений різними видами їжі. Це дозволило палацу і двору випробувати новітні рецепти і експериментувати з рецептами приготування фірмових страв. Таким чином палац кухня була розвиненою, різноманітною, вишуканою та оновленою. Мистецтво приготування їжі при дворі і імперська кухня в різних метрополіях, таких як Константинополь, Едірне та Бурса були прийняті людьми. Анатолійський суп тархана (з висушеного йогурту та помідорів) доповнювали фініками та кизилами.

Османські аристократи, що склалися з візирів, паш та елітних військових офіцерів, поширили цю вишукану кухню за межі Стамбула. Проте приписати це не можна кухні на одну групу або людей. Швидше, турецька кухня була створена з багатьох культурна суміш, що включає такі страви, як курка по-черкеськи, по-арабськи або курдські фрикадельки та печінка по-албанськи (Halıcı 1992: 204).

Звичай їсти на землі залишився в XIX столітті в період реформування Танзимату (1839-1876), який відкриває шлях для європейських таблиць і стільці (Ursinus 1985: 155). Такі меблі вперше побачили в Османській імперії при дворі та в будинках аристократів. Традиційний спосіб життя спочатку був викинутий. Інтер'єр змінився з східно-європейський стиль. У ці часи змін два паралельні способи життя колишні. Їдючи за столом, нова їжа в Османській імперії почалася будова, центром якої була особа. Французька столова культура, культура їжі розпочала процес соціалізації та, у зв'язку з цим виникли нові стандарти гігієни (Samancı 2003:71).

До XIX століття в придворній кухні використовували м'ясо, рис, борошно, олію, овочі столи та фрукти. Оливкова олія не використовувалася як інгредієнт для приготування їжі. Смакувати а чашка кави після обіду має давню традицію в османській історії, хоча кава не відразу був прийнятий як «національний напій». Константинополь мусив зачекати до 1543 року, щоб познайомитися з кавою. Через рік експорт мокко з Ємену через Дамаск і Алеппо почалося. У 1555 році перший Кав'ярню в Стамбулі відкрили двоє сирійців. Лише 1617 р., під час правління Ахмета I, чи містять кухонні книги письмові свідчення покупки кави для османського двору. Кава не стала популярною в Османській імперії суду до XVII ст. Окрім культури довгої кави, османська суд також пив чай у повсякденному житті. Через втрату Ємену в Першій світовій війні, кава стала імпортною статтею (Reindl-Kiel 1995: 63). Вирощування чаю на східне узбережжя Чорного моря навколо Різе почалося після 1920 р. Звичай пити чай після обіду вперше спостерігали після 1950 р. У новітні часи в Турецькій Республіці кава була предметом розкоші, який коштував високу ціну ринку. Під час військового режиму Туреччини ситуація змінилася загострилися, і в 1982 році імпорту кави було заморожено в якості заходу жорсткої економії (Knich 1990: 12). Відтоді після обіду подають чай. Незважаючи на те, що економічна політика та ціни на каву змінилися так, що пити каву доступний сьогодні, чай знайшов своє місце в повсякденному житті, і його не можна пропускати.

Культурні відмінності збагачують людство, доки вони не використовуються як інструмент дискримінація. Головний аргумент противників фастфуду полягає в тому, що через глобалізація їжі, споживачі фастфуду втрачають свою обізнаність. Відповідь компаній швидкого харчування на цю дилему це адаптивність і гнучкість.

Поширюючи американський ідеалізм, вони також зробити спробу відобразити національне та регіональне розмаїття та релігійні погляди у своєму меню. Наприклад, неможливо замовити бургер зі свинини в Туреччині.

Незважаючи на такі зусилля і спроби пристосуватися, противники фаст-фуду все одно це бачать як зле обличчя глобалізації, що породжує культурне зубожіння. У міру того як темп повсякденного життя стає швидшим, швидкість на роботі та в особистому житті користується все більшим попитом. Це сприяє успіху фастфуду. Подібно до того, як фастфуд представляє певний стиль життя, так само є і його противники пошук альтернативи чи ідеології проти фаст-фуду. В історії людства традиційний фаст-фуд здебільшого розвивався у відповідь на стани надзвичайних ситуацій. Солдати їли те, що могли нести, і те, що було швидко і легкий у приготуванні. Те ж саме стосувалося і мандрівників. Через відстані і часи довгих подорожей будували хани і караван-сараї. Їх функція було запропонувати виснаженим мандрівникам і їхнім в'ючним тваринам місце для відпочинку, щоб забезпечити їх їжею і дати притулок на ніч. У такий відпочинок місцях, гості не могли замовляти *à la carte*, але повинні були їсти все, що є подається. Епоха їжі під час подорожі почалася в XIX столітті із залізницею.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Таким чином, аналіз історичних етапів розвитку та факторів, які вплинули і впливають на розвиток ресторанної справи в Середземномор'ї (на прикладі Туреччини) засвідчив, що традиції ресторанної справи в зазначеному регіоні мають значне історичне підґрунтя, але і є постійним привабливим магнітом, що приваблює туристів з різних куточків світу. Нині можна з повним правом говорити про сформовану кухню країн Середземномор'я, що увібрала в себе все краще з кухонь народів далекого й ближнього зарубіжжя. Разом з тим, багате історичне минуле обумовило регіональність української кухні, страви якої набули етнічної символіки, яка визначається, насамперед, через усвідомлення українцями окремих страв як своєрідного коду національної культури, вписаних у систему етнічної історії.

Конфлікт інтересів

Автори не мають потенційного конфлікту інтересів, який би міг вплинути на рішення про опублікування цієї статті

Використання штучного інтелекту

Не використовувався.

ЛІТЕРАТУРА

- Вишневецька, Г. Г. (2013). Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*, 31, 112–118.
- Воляник, Г. М., Колінько, Н. І., & Шутка, С. Є. (2024). *Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навчальний посібник*. Львів : СПОЛОМ.
- Іщенко, О. М. (2020). Гастика як маркер ідентифікації міжкультурного середовища. *Наукові записки до Міжнародного гуманітарного університету: [збірник]*, 32, 31–33.
- Костиря І. О., & Білецька, О. О. (2021). Гастрономічний туризм як інструмент культурного брендингу України. *Питання культурології*, 38, 301–313. <https://doi.org/10.31866/2410-1311.38.2021.247174>
- Красовський, С. О. (2021). Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. *Питання культурології*, 37, 169–180.
- Сосо, С. 1997. *Harem, Sinnbild orientalischer*. Stuttgart.

- Fragner, B. (1994). From the Caucasus to the Roof of the World: a culinary adventure. In S. Zubaida and R. Tapper (eds.) *Culinary Cultures of the Middle East*, (p. 49–62).
- Faroqhi, S. (1995). *Kultur und Alltag im Osmanischen Reich*. München.
- Halıcı, N. (1992). Türkische Küche und Esskultur. In P. Rochard (ed.) *Abendland begegnet Morgenland* (p. 201–207). Ausstellungskatalog.
- Knich, H. (ed.) (1990). *Türkisch Kochen*. München
- Reindl-Kiel, H. (1995). Wesirfinger und Freuenschenkel. Zur Sozialgeschichte der türkischen Küche. In *Archiv für Kulturgeschichte. Köln*, 77, 59–84.
- Samancı, Ö. (2003). 19. yüzyıl İstanbul Elit mutfağında yeni lezzetler In O. Silier (ed.) *Tadıyla tuzuyla İstanbul*. İstanbul, 71–74.
- Ursinus, M. (1985). Die Ess- und Trinkgewohnheiten der Osmanen. In Museum für Kunsthandwerk der Stadt Frankfurt (ed.) *Türkische Kunst und Kultur aus osmanischer Zeit, Bd. 1. Ausstellungskatalog. Recklinghausen*, 155–158.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Mutfağı*. İstanbul

REFERENCES

- Vyshnevskaya, H. H. (2013). Potensial kulinarykh turiv u konteksti spetsializovanoho turizmu. *Aktualni problemy istorii, teorii ta praktyky khudozhnoi kultury*, 31, 112–118.
- Voliannyk H. M., Kolinko N. I., & Shutka S. Ye. (2024). *Profesiina etyka ta etyket u hotelno-restorannomu biznesi: navchalnyi posibnyk*. Lviv : SPOLOM.
- Ishchenko, O. M. (2020). Hastyka yak marker identyfikatsii mizhkulturnoho seredovyshcha. *Naukovi zapysky do Mizhnarodnoho humanitarnoho universytetu: [zbirnyk]*, 32, 31–33.
- Kostyria I. O., & Biletska O. O. (2021). Hastronomichniy turizm yak instrument kulturnoho brendynhu Ukrainy. *Pytannia kulturolohii*, 38, 301–313.
<https://doi.org/10.31866/2410-1311.38.2021.247174>
- Krasovskyi, S. O. (2021). Hastronomichniy turizm yak aktualnyi trend suchasnoi kultury. *Pytannia kulturolohii*, 37, 169–180.
- Coco, C. 1997. *Harem, Sinnbild orientalischer*. Stuttgart.
- Fragner, B. (1994). From the Caucasus to the Roof of the World: a culinary adventure. In S. Zubaida and R. Tapper (eds.) *Culinary Cultures of the Middle East*, (p. 49–62).
- Faroqhi, S. (1995). *Kultur und Alltag im Osmanischen Reich*. München.
- Halıcı, N. (1992). Türkische Küche und Esskultur. In P. Rochard (ed.) *Abendland begegnet Morgenland* (p. 201–207). Ausstellungskatalog.
- Knich, H. (ed.) (1990). *Türkisch Kochen*. München
- Reindl-Kiel, H. (1995). Wesirfinger und Freuenschenkel. Zur Sozialgeschichte der türkischen Küche. In *Archiv für Kulturgeschichte. Köln*, 77, 59–84.
- Samancı, Ö. (2003). 19. yüzyıl İstanbul Elit mutfağında yeni lezzetler In O. Silier (ed.) *Tadıyla tuzuyla İstanbul*. İstanbul, 71–74.
- Ursinus, M. (1985). Die Ess- und Trinkgewohnheiten der Osmanen. In Museum für Kunsthandwerk der Stadt Frankfurt (ed.) *Türkische Kunst und Kultur aus osmanischer Zeit, Bd. 1. Ausstellungskatalog. Recklinghausen*, 155–158.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Mutfağı*. İstanbul

Дата надходження до редакції 19.02.2026
Ухвалено до друку 03.03.2026

