КОНЦЕПТ
научно-методический электронный журнал

Шпенькова К. С., Сычева В. О. Условия развития гастрономического туризма в России и в мире // Концепт. – 2014. – № 07 (июль). – ART 14198. – 0,4 п. л. – URL: http://e-koncept.ru/2014/14198.htm. – Гос. рег. Эл № ФС 77-49965. – ISSN 2304-120X.

ART 14198 **УДК 338.48**

Шпенькова Ксения Сергеевна,
студентка Института истории и международных отношений ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный университет им. Н. Г. Чернышевского», г. Саратов
kshpenkova@mail.ru

Сычева Виктория Олеговна,
старший преподаватель кафедры туризма и культурного наследия Института истории и международных отношений ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный университет им. Н. Г. Чернышевского», г. Саратов
visicheva@mail.ru

Условия развития гастрономического туризма в России и в мире

Аннотация. *В статье рассматриваются понятие гастрономического туризма и структура гастрономических туров, отличительные особенности данного вида туризма от других видов туризма, а также факторы, влияющие на развитие данного направления как в мире, так и в России. Основное внимание авторов статьи обращено на изучение кулинарных достоинств российских регионов и их привлекательность для иностранных туристов. Также выявлены проблемы в развитии гастрономического туризма в России и предложены пути их решения.*
Ключевые слова: *гастрономический туризм, гастрономический тур, национальная кухня, русская национальная кухня, кулинарный туризм.*
Раздел: *(04) экономика.*

Понятие «гастрономический туризм» появились относительно недавно – в 1998 г., в виде термина «кулинарный туризм». На сегодняшний день этот термин стал повсеместно использоваться при формировании туристского продукта во многих странах мира. А в 2004 г. была основана The International Culinary Tourism Association (Международная ассоциация гастрономического туризма). Манифест Международной ассоциации кулинарного туризма отражает способность человека познавать культуру страны через ее национальную кухню: «Еда – это квинтэссенция нации, ее характера и истории» [1].

Повсеместное развитие кулинарного туризма привело к образованию турфирм, специализирующихся на международном гастрономическом туризме, примерами могут служить такие национальные компании, как “Gourmeton Tour” (США), “The International Kitchen” (Великобритания), “Gourmet Getaways” (Италия).

Так что такое гастрономический туризм? Гастрономический туризм – это поездка с целью ознакомления с национальной кухней страны, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучение и повышение уровня профессиональных знаний [2]. А гастрономический тур – это специально подобранная программа кулинарного отдыха, включающая дегустацию блюд и напитков, ознакомление с технологией и процессом их приготовления, а также обучение у профессиональных поваров. В зависимости от цели поездки тур может включать все вышеперечисленные пункты, несколько мероприятий или один определенный сегмент кулинарного тура. Нередко гастрономические туры включают посещение различных кулинарных фестивалей, праздников и ярмарок.

Соня Беккерман, вице-президент аукционного дома Sothebys в Нью-Йорке, дает следующее определение гастрономическому путешествию: «Это выразительные средства, с помощью которых путешественник может нарисовать свое представление о той или иной стране; это невероятное соединение приключения, почти алхимиче-

ского вдохновения и полного погружения в культуру страны через постижение тонкостей приготовления пищи» [3]. С помощью еды приоткрывается дух народа, а также возможность понимания его менталитета.

Целевая аудитория гастрономических туров включает:

1) туристов, желающих приобщиться к культуре страны через ее национальную кухню;

2) туристов-гурманов (гурман – термин, произошедший от французского gourmand, им характеризуется ценитель хорошей кулинарии и изысканных напитков [4]);

3) туристов, использующих кулинарный тур в целях обучения и получения профессиональных навыков (повара, сомелье, дегустатора, ресторатора);

4) представителей турфирм, путешествующих с целью изучения данного туристского направления.

Появлению и развитию гастротуризма в мире в последние годы способствовало множество факторов:

– рост популярности телевизионных кулинарных программ и шоу во всем мире;
– приобретение шеф-поварами лучших ресторанов мировой известности;
– на волне появления моды ресторанного бизнеса: посещение модного заведения питания – это поддержание имиджа и статуса в обществе;
– доступность, привычность и обыденность посещения ресторанов для части населения, искушенной в вопросах питания;
– обеспокоенность населения проблемами экологичности и качества продуктов питания;
– увеличение затрат на питание и отдых как следствие растущих доходов населения;
– рост популярности здорового образа жизни [5].

К отличительным особенностям гастрономического туризма мы можем отнести не только его объекты, но и следующие факторы:

1) условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны, и это уникальная отличительная черта данного вида туризма;

2) гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха, для любого времени года можно подобрать подходящий тур;

3) гастрономический туризм в той или иной степени является составляющим элементом всех туров. Но в отличие от других видов туризма знакомство с национальной кухней становится главным мотивом, целью и основным элементом гастрономического путешествия;

4) продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров является неотъемлемой частью любого гастрономического тура.

Появление и развитие в России гастрономического туризма представлено включением в экскурсионные программы отдельных элементов гастрономических туров. Знакомство с русской кухней происходит во время посещения национальных ресторанов и кафе, где соблюдаются русские традиции приготовления блюд и сервировки стола. Стоит также отметить, что знакомство с русской кухней продолжается и во время посещения сельскохозяйственных предприятий, где выращиваются экологически безопасные продукты, тематических музеев и дегустационных залов, а также во время посещения событийных мероприятий с гастрономической тематикой.

Известно, что каждый народ имеет свою национальную кухню, которая является неотъемлемой частью национальной культуры. Русская национальная кухня прошла чрезвычайно длительный путь развития, истоки её формирования относятся к IX–X вв. Ассортимент блюд русской кухни на рубеже XIX и XX вв. стал столь разнообразен, а ее влияние

и популярность в Европе настолько велики, что о ней заговорили к этому времени с таким же уважением, как и о знаменитой французской кухне. На сегодняшний день русская кухня пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню исконно русских пищевых продуктов (икры, красной рыбы, сметаны, гречневой крупы, ржаной муки и т. п.) или некоторых наиболее известных блюд русского национального меню (студня, щей, ухи, блинов, пирогов и т. д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов [6].

Общеизвестно, что русская кухня самобытна и славится широким ассортиментом закусок, первых, вторых, сладких блюд, кулинарных изделий. Также для русской кухни свойственно обилие мучных изделий из дрожжевого теста.

Ни в одной другой национальной кухне не представлено такое разнообразие супов. С глубокой древности и до наших дней сохранился богатый ассортимент первых блюд и, в частности, заправочных супов (щей, борщей, рассольников), солянок. Разнообразен ассортимент супов на крупяной и крупяно-овощной основе, холодных супов на квасе и свекольном отваре: окрошка, свекольники, ботвиньи [7].

Таким образом, можно выделить основные черты, присущие русской кухне: обилие яств, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами, а традиционными русскими напитками являются квас, сбитень и морс.

Вкусовые акценты и блюда нашей национальной кухни меняются от региона к региону. Так, к примеру, Урал славится различными видами пельменей, на Кавказе турист сможет попробовать шашлыки из баранины, а в Сибири гастрономическими достопримечательностями могут стать напитки из таежных ягод – морс и чай с морошкой. Ввиду своего географического расположения, климатических условий Дальний Восток может привлечь туристов-гурманов рыбой, икрой и морепродуктами. Главную роль в формировании местной кухни Татарстана играют сладости, в числе которых – чак-чак (сладкое блюдо из обжаренного теста с медом) и щербет (безалкогольный напиток из меда). На юге России все большую популярность приобретают кубанские вина. Кубань славится множеством винодельческих заводов, предлагающих туристам экскурсии и дегустации.

Многовековая история русской кухни, многочисленные и разнообразные традиции в гастрономической культуре русского народа, региональные кулинарные особенности, несомненно, являются богатейшим ресурсом для успешного формирования и развития в нашей стране гастрономического туризма.

Уже сейчас на российском рынке туристских услуг появляются компании, которые занимаются организацией гастрономических туров на профессиональной основе и проводят для приезжающих иностранцев мероприятия по знакомству с русской кухней.

Стоит отметить, что, например, в Алтайском крае гастрономический туризм стал получать государственную поддержку. В планах администрации Алтайского края находится открытие «Сырной деревни» с музеем старинных сепараторов и молокомеров, рестораном и сувенирными лавками. «У нас на Алтае серьезно подходят к изготовлению сыра, – говорит Иван Семыкин, начальник информационного отдела краевой администрации. – В год мы делаем 69 тонн – четверть всего российского сыра. У нас есть институт сыроделия, мы отправляем своих студентов на стажировку во Францию. Если сыр – это наша визитная карточка, пора привлекать с помощью него туристов» [8].

В России до сих пор гастрономический туризм не массовое явление, хотя на российском рынке присутствуют специализирующиеся на гастрономическом туризме компании,

предложение которых включает гастрономические «туры выходного дня», поездки на ферму с возможностью для туристов поучаствовать в сельскохозяйственных мероприятиях. Так, например, организуются туры в деревенские хозяйства в Суздале, где туристам показывают ферму, птичий двор, пасеку, рассказывают о лекарственных травах. Основная часть подобных туров – угощение традиционными блюдами данной местности, компоненты которых являются экологически чистыми и выращенными в регионе.

В Ярославской области известно проведение таких программ, как «Обед в русской избе», в настоящем деревенском доме, хозяева которого принимают гостей в соответствии с русскими хлебосольными традициями. Хозяйка сама выпекает в печи хлеб, наваривает чугунок картошки из своего огорода, достает из погреба разносолы, режет и запекает поросенка [9]. Ценное достоинство такого гастрономического тура – экологическая чистота используемых продуктов.

Одним из элементов гастрономического туризма является образовательный компонент, который может быть представлен посещением тематических кулинарных музеев. Так, например, в Вологодской области туристы могут посетить единственный в России Музей масла на территории Архитектурно-этнографического музея Вологодской области в деревянной крестьянской избе. Посетители музея смогут познакомиться с историей маслодельного промысла в Вологодской губернии, узнать о деятельности промышленников, организовавших ставшее уже традиционным маслодельное производство. В музее также можно попробовать молочные блюда, изготовленные по старинным рецептам, и продукцию современных молочных комбинатов региона, а также поучаствовать в процессе приготовления вологодского масла [10].

Самым, пожалуй, известным тематическим музеем России может служить Музей тульского пряника, в котором представлена история этого изделия. В экспозиции музея представлен и самый маленький пряник, и самый большой – пудовый. В музее есть пряники поздравительные, праздничные, заказные, исторические, именные, фигурные и почётные [11]. Кроме того, туристам предлагается дегустация пряника и возможность приобрести пряничные сувениры.

Не только производственные предприятия и тематические музеи, но и рестораны пытаются привлечь туристов. К примеру, ресторанно-гостиничный комплекс «Русская изба» в Кинешме Ивановской области предлагает не только блюда русской кухни, но и экскурсии по окрестным городам – Плесу и Палеху, круизы по Волге. Впрочем, по словам директора «Русской избы», посетители приезжают в основном ради еды [12].

Таким образом, на наш взгляд, для развития гастрономического туризма в России необходимо сотрудничество туристских компаний с предприятиями в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, которые приняли бы участие в организации гастрономических туров. Также необходимо определить круг предприятий, известных своей кулинарной продукцией, винные предприятия и дегустационные залы, которые могут предложить качественный продукт национальной кухни, а затем объединить объекты гастрономического туризма в туры с одной тематикой.

Тема «национальной кухни» является актуальной как для российского, так и для иностранного туриста, однако уровень качества не соответствует европейским и международным стандартам. К сожалению, в России пока нет ни одного ресторана, отмеченного звездами «Мишлен», самой престижной наградой для ресторана.

При организации гастрономических туров, по нашему мнению, принимающий отель также должен особо выделить тему знакомства гостей с традициями местной кулинарии и предлагать размещение в тематических номерах или средствах размещения, а в ресторане при отеле могут предлагаться блюда национальной кухни.

КОНЦЕПТ
научно-методический электронный журнал
Шпенькова К. С., Сычева В. О. Условия развития гастрономического туризма в России и в мире // Концепт. – 2014. – № 07 (июль). – ART 14198. – 0,4 п. л. – URL: http://e-koncept.ru/2014/14198.htm. – Гос. рег. Эл № ФС 77-49965. – ISSN 2304-120X.
ART 14198 УДК 338.48

Интерес к гастрономическому туризму в России требует подкрепления событиями. Это могут быть разнообразные гастрономические фестивали и экскурсии на предприятиях. Наиболее удачным примером подобного мероприятия может служить кулинарный фестиваль «Блин с припеком» в Тверской области.

Потенциальные аудитории, интересующиеся гастрономической темой, уже охвачены на Западе специальными журналами, телепередачами, интернет-сайтами. В нашей стране также необходимо выработать четкую стратегию продвижения гастрономического туристского продукта как на внутренний, так и на международный рынок.

Таким образом, гастрономический туризм в России находится на стадии формирования. Тем не менее следует сказать, что уже на данный момент существует небольшой опыт в организации гастрономических туров на российском рынке. В России с каждым годом растет количество компаний, которые занимаются «вкусными путешествиями» на профессиональной основе и проводят для приезжающих иностранцев мероприятия по знакомству с русской кухней. Однако предложений по организации гастрономических туров как для иностранных туристов, так и для жителей нашей страны, определенно, недостаточно.

Надеемся, что гастрономический туризм будет становиться с каждым годом популярнее как у иностранцев, приезжающих в Россию, так и у соотечественников. Оценивая потенциал России и потенциал ее кухни, можно сделать вывод о том, что дальнейшее развитие гастрономического туризма в стране возможно, если приложить все необходимые для этого усилия. Это, в первую очередь, создание сопутствующей инфраструктуры – транспорта и гостиниц, инвестиции и финансирование, а также подготовка кадров и квалифицированных специалистов.

Ссылки на источники

1. Официальный сайт Международной ассоциации гастрономического туризма International culinary tourism association. – URL: http://www.culinarytourism.org.
2. Официальный сайт гастрономического туризма в России. – URL: http://www.gastrotur.ru.
3. Беккерман С. В отпуск на кухню // Огонёк. – 2007. – С. 38.
4. Зданович Л. И. Кулинарный словарь. – URL: http:// langet.ru/html/g/gurman-gurm6.html.
5. Yeoman Y. Why food tourism is becoming more important? – URL: http://www. hospitalitynet.org.
6. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 2010. – С. 15–28.
7. Титюнник А. И., Новоженов Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. – М.: Высш. шк., 1977. – С. 47–57.
8. Справочник культурно-исторических достопримечательностей России. – URL: http://culttourism.ru/vologodskaya/vologda/object388.html. – С. 4.
9. Официальный сайт гастрономического туризма в России
10. Справочник культурно-исторических достопримечательностей России
11. Информационный портал, посвященный отдыху и туризму в Тульской области. – URL: http://www.gotula.ru/tula/29.htm.
12. Миличева В. И все при деле // Ведомости пятница. – 2011. – 23 марта. – 23 с.

Kseniya Shpenkova,
Student of History and Foreign Affairs Institute, Saratov State University named by N. G. Chernyshevskiy, Saratov
kshpenkova@mail.ru
Viktoriya Sycheva,
Senior lecturer at the chair of tourism and cultural heritage, History and Foreign Affairs Institute of Saratov State University named by N. G. Chernyshevskiy, Saratov
visicheva@mail.ru

ISSN 2304-120X
07
9 772304 120142

Conditions of gastronomic tourism development in the world and in Russia

Abstract. The authors discuss the concept of gastronomic tourism and gastronomic tours structure, distinctive features of this type of tourism, as well as the factors influencing the development of this tourism trend both in

the world and in Russia. The authors draw the special attention to the study of culinary merits of Russian regions and their attractiveness for foreign tourists and identify the problems in the development of gastronomic tourism in Russia and the ways of their solution.

Key words: gastronomic tourism, gastronomic/culinary tour, national cuisine, russian national cuisine, culinary tourism.

References

1. *Oficial'nyj sajt Mezhdunarodnoj associacii gastronomicheskogo turizma International culinary tourism association.* Available at: http://www.culinarytourism.org/ (data obrashhenija: 20.11.2013). data obrashhenija: 26.12.2013). Zagl. s jekrana (in English).
2. *Oficial'nyj sajt gastronomicheskogo turizma v Rossii*. Available at: http://www.gastrotur.ru (data ob-rashhenija: 28.11.2013). Zagl. s jekrana (in Russian).
3. Bekkerman, S. (2007) “V otpusk na kuhnju”, *Ogonjok*, p. 38 (in Russian).
4. Zdanovich, L.I. *Kulinarnyj slovar'*. Available at: http:// langet.ru/html/g/gurman-gurm6.html (data obrashhenija: 20.11.2013). Zagl. s jekrana (in Russian).
5. Yeoman, Y. *Why food tourism is becoming more important?* Available at: http://www. hospitalitynet.org (data obrashhenija: 23.11.2013) (in English).
6. Pohlebkin, V.V. (2010) *Nacional'nye kuhni nashih narodov*, Centrpoligraf, Moscow, pp. 15–28 (in Russian).
7. Titjunnik, A.I. & Novozhenov, Ju.M. (1977) *Sovetskaja nacional'naja i zarubezhnaja kuhnja*, Vyssh. shk., Moscow, pp. 47–57 (in Russian).
8. *Spravochnik kul'turno-istoricheskih dostoprimechatel'nostej Rossii*. Available at: http://culttourism.ru/vologodskaya/vologda/object388.html (data obrashhenija: 06.04.2014), p. 4 (in Russian).
9. *Oficial'nyj sajt gastronomicheskogo turizma v Rossii.*
10. *Spravochnik kul'turno-istoricheskih dostoprimechatel'nostej Rossii.*
11. *Informacionnyj portal, posvjashhennyj otdyhu i turizmu v Tul'skoj oblasti*. Available at: http://www.gotula.ru/tula/29.htm (data obrashhenija: 06.04.2014) (in Russian).
12. Milicheva, V. (2011) “I vse pri dele”, *Vedomosti pjatnica*, 23 marta, 23 p. (in Russian).

Рекомендовано к публикации:
Горевым П. М., кандидатом педагогических наук, главным редактором журнала «Концепт»;
Утёмовым В. В., кандидатом педагогических наук