

*Жумаев Х.Х., доцент кафедры географии,
Каршинский государственный университет,
Узбекистан.*

*Элмонов Л.Н., научный сотрудник кафедры географии,
Каршинский государственный университет,
Узбекистан.*

НАУЧНО-ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

***Аннотация:** В статье представлена информация о понятии гастрономического туризма, его возникновении, определениях, данных учеными, факторах, влияющих на развитие гастрономического туризма. Также в статье представлена информация о развитии гастрономического туризма за рубежом и его научно-теоретических основах.*

***Ключевые слова:** гастрономия, винный тур, винный туризм, природные ресурсы, географический фактор, экономический фактор, фестивали.*

***Zhumaev Kh.Kh., Associate Professor,
Department of Geography,
Karshi State University, Uzbekistan.
Elmonov L.N., research fellow,
Department of Geography,
Karshi State University, Uzbekistan.***

SCIENTIFIC AND THEORETICAL BASIS OF RESEARCH IN GASTRONOMIC TOURISM

***Abstract:** This article provides information on the concept of gastronomic tourism, its origins, definitions provided by scholars, and factors influencing its development. It also provides information on the development of gastronomic tourism abroad and its scientific and theoretical foundations.*

***Keywords:** gastronomy, wine tour, wine tourism, natural resources, geographical factor, economic factor, festivals.*

Современный гастрономический туризм характеризуется ростом интереса к локальным культурам через еду, повышенным спросом на персонализированные и устойчивые туристические продукты, а также влиянием цифровых технологий и виртуализации на процесс выбора и планирования путешествий. Перспективы развития связаны с дальнейшей глобализацией и локализацией туризма, развитием цифровых платформ для

путешественников, внедрением персонализированных решений и ростом спроса на внутренний гастротуризм.

Гастрономический туризм - это отдельное направление туризма, и чтобы понять его суть, цели и задачи, необходимо для начала полностью понять истинную суть туризма. Гастрономический туризм - это вид путешествий, где основной целью является знакомство с национальной кухней, традициями и местными продуктами страны или региона. Такой туризм включает в себя дегустации блюд и напитков, посещение ферм, рынков и виноделен, участие в кулинарных мастер-классах и фестивалях, а также знакомство с местными шеф-поварами и производителями.

Гастрономический туризм, в частности, появился как новое направление в туризме, привлечшее внимание в конце XX - начале XXI веков. Наиболее целостная концепция гастрономического туризма, представляющего собой смежную дисциплину, которую изучают В.В. Баев и Д.И. Басюк, является благоприятной. Термин «гастрономия» (от греческого слова «Στομάχι» - желудок) - это термин, изучающий взаимосвязь между едой и культурой. [1; 49– 54-b].

Кулинария (лат. *culina* - кухня) - это сфера деятельности, связанная с приготовлением пищи, включающая в себя совокупность технологий, оборудования и рецептов, и являющаяся частью гастрономии. Термин «кулинарный туризм» был введен в 1998 году Люси Лонг, доцентом кафедры народной культуры Bowling Green State universiteti (штат Огайо, США). В 2003 году Эрик Вольф основал Международную ассоциацию кулинарного туризма [2; 44-b].

По мнению ученых Г.С. Холла, М.С. Митчелла и А.В. Ричардса, «туризм приготовление» способен создать прекрасную атмосферу во время путешествия, что очень важно для незабываемых впечатлений, а также сформировать устойчивый образ стран и народов, использующих уникальные особенности и культурные ценности.

Профессор Р. Кивель описывает гастрономический туризм как не просто путешествие, но и столкновение культур. Г.С.Холл определяет гастрономический туризм как первичный и вторичный опыт производителей на гастрономических фестивалях, в ресторанах и павильонах, как «главную мотивацию к путешествиям».

Люси Лонг отметила, что люди знакомятся с другими культурами через местную еду. Это заложило основу для развития гастрономического туризма как отдельного вида. Раньше главной целью путешествий не было знакомство с гастрономической культурой принимающей страны. Однако такие путешественники, как Марко Поло и Афанасий Никитин, описывали местную кухню, среди прочих впечатлений.

Винные туры, или энотуры, впервые появились в ведущей винодельческой стране - Франции. Энотуризм - это вид туризма, знакомящий путешественников с национальными традициями производства и потребления вина. Название «энотуры» происходит от понятия «энология» - науки о вине. Первый институт энологии появился во Франции в 1905 году в регионе Шампань.

Многие путешественники отправляются в специальные гастрономические и винные туры в разные страны, чтобы познакомиться с национальными блюдами. Во время таких поездок они принимают участие в местных мероприятиях, как бы становясь участниками фольклорных фестивалей. В Германии и Чехии невозможно не посетить и не продегустировать винодельни, а во Франции – винодельни. Предоставление специальных, легких закусок, особенно к вину, является важным аспектом гастрономического туризма, отличающим его от других регионов. При анализе факторов развития гастрономического туризма в европейских странах наблюдается, что в Центральной Азии или Узбекистане отсутствует гармонизация в предоставлении услуг. В Европе высоки цены на семейный отдых или дегустацию еды, то есть услуги для монотуризма.

Экономико-географические аспекты гастрономического туризма включают создание уникальных кулинарных предложений, основанных на географическом положении и природных ресурсах региона, развитие региональной экономики путем создания рабочих мест, стимулирования местного производства и увеличения доходов, а также развитие инфраструктуры (дорог, отелей, ресторанов) и поддержку культурных традиций, связанных с питанием. Эти аспекты являются основой успешного развития этого вида туризма и его конкурентоспособности на мировом рынке.

При развитии гастрономического туризма необходимо уделять внимание, прежде всего, географическим факторам региона. В частности, природно-ресурсный фактор, наличие местных продуктов (фруктов, овощей, морепродуктов, вина и т.д.) и их географическое происхождение являются основными факторами привлекательности гастрономического туризма. Расположение региона влияет на климат, характер производства и кулинарные традиции.

Экономические факторы региона заключаются в том, что гастрономический туризм стимулирует местную экономику, поддерживая фермеров, виноделов и других местных производителей продуктов, а также рестораны и кафе в развитии местного бизнеса. Кроме того, развитие этого вида туризма приводит к созданию новых рабочих мест в гостиничном бизнесе, гастрономии и сфере услуг, а туристы, приезжающие в регион, чтобы попробовать местную кухню, тратят деньги на гастрономические предприятия, сувениры и блюда, что увеличивает доход региона.

При развитии гастрономического туризма особое внимание уделяется и инфраструктурным факторам. В частности, регион должен быть легкодоступным для туристов, что предполагает наличие развитой транспортной инфраструктуры (дорог, аэропортов), а также наличие качественных отелей и аналогичных средств размещения, чайных, ресторанов и других заведений, предлагающих аутентичные кулинарные

впечатления, что также крайне важно для обеспечения комфортного пребывания туристов.

Среди культурных факторов гастрономический туризм способствует сохранению и популяризации национальных кулинарных традиций, рецептов и обычаев, связанных с едой, а проведение кулинарных фестивалей, ярмарок и других мероприятий способствует привлечению туристов и созданию неповторимой атмосферы.

Таким образом, экономико-географические факторы играют ключевую роль в формировании конкурентных преимуществ региона в сфере гастрономического туризма, делая его привлекательным для туристов и способствуя устойчивому развитию региона.

Исследованию гастрономического туризма посвящены научные труды ряда зарубежных учёных, которые попытались раскрыть его сущность. Следует отметить, что среди российских учёных, таких как Д.Басюк, Т.Куклина, Г.Вишневская, С.Саламатина, А.Александрова, Е.Стельмах, которые внесли вклад в развитие этого вида деятельности в отдельных регионах страны [8].

Цель гастрономических экскурсий - насладиться уникальными особенностями кухни той или иной страны. Однако эта цель не ограничивается дегустацией уникальных экзотических блюд или бесчисленных блюд. Важность этого вида туризма неразрывно связана с возможностью насладиться местными рецептами, которые веками вплетались в кулинарную культуру местного народа, в связи с его традициями и менталитетом [3; 63–66-b].

В 1998 году учёные Университета Боулинг-Грин (США) впервые ввели в научный оборот термин «кулинарный туризм», то есть искусство приготовления пищи. В 2003 году была создана Международная ассоциация гастрономического туризма, которая предложила использовать термин «гастрономический туризм» с 2012 года. [7; 86–93-b].

Э. Вольф определил понятие гастрономического туризма следующим образом: «Гастрономический туризм - это поиск и наслаждение новыми продуктами, кулинарными изысками в других странах и их местонахождении, то есть в стране, на соседней улице, в новом кафе или за рубежом. Потому что тогда вы можете сами познакомиться с новым продуктом. Путешествие - это не только прогулка по родному городу, улице, региону, соседним республикам, длительные поездки в другие страны, его суть - движение. Поэтому все люди, находящиеся в движении и, соответственно, время от времени потребляющие пищу, являются гастрономическими туристами. Н.Е. Нехаева и Ю.С. Терехова определяют гастрономический туризм как особый вид знакомства с местной кухней, традициями, технологическими особенностями приготовления, блюдами, а также расширение знаний и совершенствование навыков [6; 17–27-b].

Гастрономический туризм – это вид деятельности, целью которого является знакомство с национальной кухней страны или региона, ее основными продуктами, особенностями технологии приготовления блюд, а также повышение уровня знаний в кулинарном искусстве, - определяет С.Е.Саламатина.

Гастрономический туризм - это посещение туристами мест с целью знакомства с местными кухнями континентов и стран с их уникальными особенностями, традициями приготовления пищи, блюдами и продуктами, обладающими уникальным вкусом [4; 95-б]. При этом туристы чаще интересуются не только вкусовыми качествами продуктов и продуктов, напитков, но и особенностями блюд и специй, используемых при их приготовлении [5; 33-б].

Подробно была разъяснена суть термина «гастрономия», так как она является составляющей туризма, а ее целью является знакомство с национальной кухней страны или региона, ее основными продуктами, особенностями технологии приготовления блюд, а также повышение уровня знаний в кулинарном искусстве. Гастрономический туризм - вид туризма,

предполагающий перемещение людей из разных стран мира, включая сельские, городские и гастрономические монотипы (медовый, винный, агро, рыбный, кофейный, чайный, сырный, фруктово-ягодный), к постоянному месту жительства. Проведенные исследования показали, что национальные блюда не оставляют равнодушными никого, а также следует отметить, что география кухни безгранична, и с появлением новых современных вкусов, разнообразия блюд, спрос на них в отдельных регионах и странах возрастает. Подробно освещены такие факторы, как развитие гастрономического туризма в результате ряда факторов.

Использованная литература

1. Баев В.В, Басюк Д.И. Исторические предпосылки развития медицинского туризма в Украине “Туризм и гостеприимство”. 2019. № 2. С. 49-54.
2. Драчева Е.Л., Христов Т.Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Журнал Российские регионы: взгляд в будущее. 2015. №3. С.44.
3. Микула Я.Д. Анализ развития гастрономического туризма /Я.Д. Микула // Управление стратегическим развитием основных сфер и отраслей народного хозяйства в условиях современных вызовов: матер. Междунар. науч.-практ. конф., 25-26 октября, 2017 г., г. Донецк. – Донецк: ГОУ ВПО «Донецкая академия управления и государственной службы при Главе ДНР», 2017. – С. 63-66.
4. Мударисов Р.Г., Кобитев А.Д. Гастрономический туризм по татарской национальной кухне города Казани. Современные проблемы сервиса и туризма. Казань: КНИТУ. 2015. № 4/Том 9. С.95
5. Нехаева Н.Е., Терехова Ю.С. Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России // Естественные и математические науки в современном мире: сб. ст. по матер. XXXIV междунар. науч.-практ. конф. № 9(33). – Новосибирск: СибАК, 2015.
6. Оборин М.С. Тенденции формирования гастрономического туризма как самостоятельного вида услуг // Современные проблемы сервиса и туризма. 2021. Т.15. №4. С. 17-27.
7. Сильчева Л.В., Балынин К.А. Гастрономическая идентичность региона. Сущность и практическое значение // Электронный сборник статей по материалам XXXII междунар. науч практич. конф. «Естественные и

математические науки в современном мире». Новосибирск: СибАК, 2015. С. 86-93.

8. <http://media.unwto.org/ru/press-release/2016-0119/chislomezhdunarodnykh-turistskikh-pribytii-v-2015-godu-vozroslo-na-4-idos>.