МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ГЕОГРАФИИ И ГЕОЛОГИИ

Материалы Всероссийской
молодёжной научной конференции
10–13 октября 2010 г.

ИЗДАТЕЛЬСТВО ТОМСКОГО УНИВЕРСИТЕТА
2010

ТРУДЫ ТОМСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА
Том 277 Серия геолого-географическая

ВОЗМОЖНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ

Е.В. Шмакова

Раскрываются понятие гастрономического туризма, его виды. Рассматриваются особенности и возможности его развития в России.

POTENTIALS OF DEVELOPING THE GASTRONOMIC TOURISM IN RUSSIA

E.V. Shmakova

The article includes the conception of the gastronomic tourism, its kinds. It considers features and potentials of developing gastronomic tourism in Russia.

Современного туриста уже мало удивишь ставшим привычным пляжным отдыхом и традиционными экскурсионными программами. Он требует новых и новых впечатлений. Выделяются новые виды туризма, и в частности гастрономический туризм. Так что же это такое и «с чем его едят»?

Гастрономический туризм – это путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюдо или продукт. Однако гастрономический тур как услуга – это нечто большее, чем просто путешествие, поскольку он является хорошо продуманным комплексом мероприятий для дегустации традиционных в определенной местности блюд, а также отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде в мире, имеющих особый вкус. Попробовав местную кухню, турист сможет составить определенное представление о стране, о ее культуре, образе жизни местного населения [2].

Поскольку гастрономический туризм стал приобретать популярность совсем недавно, он не стал еще массовым видом туризма. Поэтому туристы, отправляющиеся в такие туры, скорее всего так или иначе связаны с гастрономией, и их можно представить в виде нескольких групп. В первую очередь, этот вид туризма интересен истинным гурманам, для которых хорошее блюдо – что-то большее чем просто еда [2]. Во-вторых, гастрономические путешествия привлекают людей, чей бизнес непосредственно связан с приготовлением и употреблением пищи, – рестораторы, сомелье, дегустаторы, ресторанные критики. Эти люди отправляются в такой тур, чтобы повысить уровень профессиональных знаний, почерпнуть новое и набраться опыта. В-третьих, также преследуя профессиональные цели, отправляются в подобные путешествия представители туристских компаний, стремящихся расширить свой бизнес и начать продавать гастрономические туры.

Гастрономический туризм подразделяется по способу проведения туров. Во-первых, это экскурсионные туры, которые включают в себя дегустацию блюд и напитков. В такой поездке туристам расскажут о местной кухне, об особенностях вина, сыров, сочетаемости продуктов с возможностью продегустировать то вино, о котором только что рассказывали. В таких турах, как правило, демонстрируют техноло-

гию: процесс выращивания и обработки винограда, производства и хранения вин. Эти туры проводятся под руководством гидов часто с проведением мастер-классов.

Во-вторых, это специализированные поездки, в которых проводится обучение дегустации или приготовлению различных блюд. Предлагается ряд профессионально-тематических программ с возможностью оценить традиционную кухню в полной мере, узнать нюансы приготовления и составления национальных блюд той страны, которую посетил турист. Туры проводятся под руководством известных европейских поваров, по окончании такого тура туристам выдается сертификат [3].

Постепенно увеличивается количество стран, развивающих гастрономический туризм. И это связано с тем, что каждая страна обладает своей уникальной культурой, в которую входит и искусство приготовления еды. В каждой стране можно найти уникальные продукты, уникальные способы обработки этих продуктов, уникальные рецепты блюд и традиции, которые складывались веками. Кроме того, очень важно и то, в какой обстановке проходят дегустации и мастер-классы.

В России кулинарный туризм пока редкое явление: нет продуманных гастрономических маршрутов, число россиян, готовых платить деньги за подобное путешествие, очень мало. Но поскольку питание является неотъемлемой частью туристского продукта, пройти мимо кулинарных традиций турист не сможет. Пусть пока на данном этапе нет чистых гастрономических туров (например, как во Франции), когда весь тур посвящен только кулинарным традициям. Однако существуют отдельные элементы. Так, предлагаются экскурсии на местные пищевые предприятия с дегустациями (например, в Томске конфетная фабрика «Красная звезда»), туроператорами предлагаются экскурсионные программы и мастер-классы по приготовлению местных продуктов (например, «Секреты татарской кухни» и «Татарский чайный ритуал» в Казани) [1], местные средства размещения предлагают наряду с традиционной пищей кулинарные изыски местной кухни.

Несомненно, Россия обладает огромным потенциалом для развития гастрономического туризма. Наша страна занимает огромную территорию и отличается разнообразием природных зон. Кроме того, на территории проживает огромное количество народностей, национальные традиции приготовления пищи которых развивались столетиями. Эти традиции испытывают сильное влияние особенностей природы и климата, животного и растительного мира, свойственных каждой конкретной местности. Поэтому каждая этническая группа, в силу вековых традиций питания, известна своими гастрономическими изысками, основанными на использовании особых местных растений, мяса животных, которые водятся в данной местности, или морепродуктов [4]. Таким образом, на территории России можно выделить районы с преобладанием определенных продуктов. Например, Дальний Восток – это морские продукты, а также районы по этническому составу с определенными кулинарными традициями. Такое районирование поможет проанализировать территорию России на наличие гастрономических ресурсов и определить наиболее перспективные районы. Кроме того, наложение полученных районов на территории, где на современном этапе развит туризм, позволит сказать, где уже сейчас есть возможность его создания, и предлагаются гастрономические туры на уже имеющейся туристской инфраструктуре (гостиницы, рестораны, транспорт, развлечение), а где предстоит только проектная работа.

Литература

1. *Бюро* путешествий. Казань. Каталог 2010–2011.

2. *Гастрономический* туризм. Сайт о вкусных путешествиях [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.gastrotur.ru.

3. *Гастрономический* туризм. СпецТур [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.spectours.ru/cooking/cooking-toors/gastronom-turizm.html.

4. *Туристские* фирмы: науч.-метод. матер. по международному туризму. № 14. СПб.: ОЛБИС, 1997. 384 с.