

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ЭКСКУРСИИ КАК НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ РАЗВИТИЯ РЕГИОНАЛЬНОГО ТУРИЗМА

И. В. Кедрова

Донской государственный технический университет,
Ростов-на-Дону, Россия

Представлены предпосылки и, как следствие, формулировки основных и необходимых структурных элементов для внесения в общую систему экскурсоведения нового вида экскурсионной услуги — гастрономической экскурсии. Определена сущность нового понятия. Отмечены необходимые региональные компоненты, основные техники и технологии для выявления и формирования готового экскурсионного продукта.

Ключевые слова: *экскурсия, гастрономическая экскурсия, характеристика экскурсий, виды экскурсий.*

GASTRONOMIC TOURS AS A NEW DIRECTION OF DEVELOPMENT OF REGIONAL TOURISM

I.V. Kedrova

Don State Technical University, Rostov-on-Don, Russia

Gastronomic tourism is an innovative direction in the provision of tourist services does not have sufficient and necessary theoretical developments for the formation of gastronomic excursions. The absence of methodological recommendations requires the creation of the foundations of a scientific and practical nature. The article presents the prerequisites and as a consequence of the formulation of the basic and necessary structural elements for introducing a new type of excursion service into the general excursion system — a gastronomic excursion. The essence of the new concept is defined. The necessary regional components, basic techniques and technologies for identifying and forming a ready-made excursion product were noted. The historical regularities of this issue and interdependence of image character from geographical reasons are revealed.

Keywords: *excursion, gastronomic excursion, the description of excursions, types of excursions.*

Исторические основы современных гастрономических туров обнаружены ещё в древности, когда купцы и торговцы из различных стран, совершая путешествия по континентам, привозили экзотические яства, вина и пряности. В настоящее время путешествия по странам и континентам за новыми вкусовыми ощущениями организуют туристские компании, что и привело к появлению с 2001 г. нового направления в туризме¹. Именно тогда Эрик Вольф (президент Международной ассоциации гастрономического туризма) зафиксировал первые размышления об ассоциации кулинарного туризма и способах его организации [5].

В России гастрономический туризм (гастротуризм) — вид туризма, который только

начинает формироваться и, соответственно, относится к финансово затратным, как для организаторов, так и для туристов. Ещё одной отрицательной чертой для России данного вида туризма является малочисленность маршрутов. Так, в 2016 г. Пятигорским государственным лингвистическим университетом были проведены исследования о роли этнической культуры народов России. Учёные пришли к следующим выводам: число россиян, готовых платить деньги за подобное путешествие, очень мало и в нашей стране нет продуманных гастрономических маршрутов. Однако уже разработаны варианты гастрономических экскурсий на Северном Кавказе, в Краснодарском крае, в центре винного туризма — на южном берегу Крыма. И эти российские гастрономические туры, как правило, совмещаются с экскурсионным туризмом. По оценке аналитического агентства «ТурСтат», гастротуры в России на сегодняшний день являются одним из самых

¹ См.: Драчёва, Е. Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы [Электронный ресурс] / Е. Л. Драчёва, Т. Т. Христов // Рос. регионы: взгляд в будущее. — 2015. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskij-turizm-sovremennye-tendentsii-i-perspektivy>

быстро развивающихся направлений внутреннего туризма. Эта же статистика показывает, что этот сегмент туристских услуг в стране вырос в 2 раза на фоне снижения гастропаузов за пределы России. Подобную тенденцию нельзя связывать только с положением экономики в нашей стране, снижением доходов населения и нестабильным курсом рубля. Для развития этого направления сделано в последнее время очень много — это в первую очередь проведение разнообразных гастрономических фестивалей, которые стали проводиться во многих регионах России. В число самых популярных российских городов и регионов в сегменте гастрономического туризма, по оценке «Тур-Стата», вошли: Москва и Московская область, Санкт-Петербург, Владимирская, Тверская, Тульская, Калининградская и Новгородская области, а также Республика Татарстан и Алтайский край².

Еда может рассказать о духе народа куда больше иных произведений архитектуры и живописи, изящных искусств, так как национальная кухня многочисленна. Направление гастрономического туризма, развиваясь по всей нашей стране, выявляет в каждом регионе свои «изюминки». Кулинарные бренды часто являются главной притягательной частью имиджа региона и основным мотивом при выборе направления тура. Так, по оценкам экспертов, самые узнаваемые гастрономические бренды нашей страны — это (в баллах):

- знаменитый тульский пряник — 273;
- мёд из алтайских трав — 253;
- адыгейский сыр — 252;
- вологодское сливочное масло — 241;
- арбузы астраханских плантаций — 240³.

Следовательно, возникает необходимость в систематизации характеристик гастрономических экскурсий. Проанализировав многочисленные понятия гастрономического тура, автор предлагает следующую формулировку определения «гастрономическая экскурсия» — посещение новых мест и знакомство с образцами местной или региональной кухни, объединяющее в себе историю, обычаи, легенды и гастрономию, соблюдая все признаки экскурсии.

Гастрономическая экскурсия связана с событиями, кулинарными конкурсами и соревно-

² См.: Гастрономический туризм — популярные маршруты [Электронный ресурс]. — URL: <http://vavilon.ru/gastronomicheskij-turizm-populyarnye-marshruty>

³ См.: Гастрономические туры [Электронный ресурс]. — URL: <http://puteshestvie.net/countries-and-cities/131-gastronomicheskie-tury-po-rossii.html>

ваниями; включает возможность узнать новые вкусы и способы приготовления, участвуя в так называемых культурных погружениях. Гастрономическая экскурсия — это возможность попробовать на вкус новый город или местность, принять участие в дегустации, мастер-классе по приготовлению того или иного блюда, узнать кулинарные привычки и традиции того или иного общества, во главу угла которых поставлены вкусовые впечатления⁴. Другими словами, национальная кухня — это неотъемлемая часть культуры того или иного региона в целом, где через кулинарные пристрастия и появляется возможность составить собственное представление о стране: познакомиться с народными традициями, особенностями употребления блюд, правилами сервировки [1].

Таким образом, можно предложить следующие классификационные характеристики гастрономической экскурсии:

1. По месту проведения:

а) два типа — сельские («зелёные») и городские. Первые ориентированы на экологически чистую продукцию и предполагают, например, сбор овощей и фруктов в садах, на ягодных плантациях или винограда на виноградниках, приготовление оригинальных блюд из местных продуктов, знакомство с технологией производства разнообразных продуктов, например, сыров, колбас или вина, позволяя туристам узнать повседневную жизнь сельского жителя российской глубинки, например, в степи Калмыкии, где можно соприкоснуться с бытом кочевников и попробовать их национальные блюда.

Вторые — городские — подразумевают:

– посещение ресторанов национальной кухни, где гостю предлагается отведать местные деликатесы от известного повара. Особенно востребовано такое проведение в малых городах;

– национальный обед в трапезной, который будет сопровождаться живым, проникновенным рассказом об истоках и традициях веры, о культуре и обычаях народа;

б) посещение фабрики или цеха, которые производят продукты питания, с дегустацией выпускаемого товара (например, в настоящую кондитерскую, где можно увидеть секреты украшения и изготовления тортов, пирожных и другого);

в) посещение рынков, базаров, различных продуктовых лавок;

⁴ См.: Онегин А. Гастрономические туры: что это и зачем? [Электронный ресурс]. URL: <https://arborio.ru/travel/gastronomicheskie-tury-cto-eto-i-zachem/#ixzz54GCM4l5T>

г) музеи; например, «Музей русской кухни» в Москве; «Калашная лавка» в Коломне — это путешествие в древний мир русского хлебного чуда; «Музей пастилы»; процесс приготовления масла представлен в деревеньке Семёново под Вологдой в «Музее масла», где вместо стандартной экскурсии предоставляется возможность посмотреть интерактивную программу под названием «Масло само не родится»;

д) географический:

– Ярославская область — имеет единственный в России Соляной остров, где представлена древняя история солеварения на Руси;

– гастротуры, связанные с фестивалями горного чая;

– Кавказский регион, где обязательны в питании настоящие осетинские пироги и местный сыр, а также демонстрируются секреты их приготовления;

– регионы, где в горных реках обитает форель;

– территории, имеющие винное производство;

– кулинарные туры по Волге, в меню которых входит астраханская уха;

– гастрономический туризм полуострова Крым начинает интенсивно развиваться. В экопарке «Лукоморье» проводится фестиваль национальных кухонь народов, проживающих на территории республики⁵.

2. По численности туристов в группе — групповые и индивидуальные.

3. По контингенту:

– гастрономические туристы — это все туристы поневоле, за исключением людей, соблюдающих специальные диеты или по состоянию здоровья вынужденных ограничивать себя в выборе продуктов;

– гурманы, любители острых ощущений и новых вкусов;

– люди, работающие в отраслях общественного питания;

– представители туристических агентств, участвующие в рекламных турах;

– искушённые туристы, желающие разнообразить отдых;

– домохозяйки, увлекающиеся кулинарией⁶;

– дети (для них создаются специальные экскурсии, например, в «Музей шоколада», на Тульский молочный комбинат, выпускаю-

щий кефир «как из детства», уникальный питьевой творог и ещё более удивительный продукт — йогурт со вкусом тульского пряника; мастер-класс по изготовлению чудо-тортиков и приёмов кондитерского мастерства от профессионалов в режиме реального рабочего процесса украшения тортов и пирожных).

4. По продолжительности — от нескольких часов до 24 часов или уикенда.

5. По составу услуг — участие в кулинарных мастер-классах и т.п. В большинстве случаев туристы выбирают комбинированный состав услуг — на протяжении всей экскурсии, как правило, имеют возможность пробовать, дегустировать, оценивать и описывать. В таких комбинированных программах посещение ресторанов гармонично сочетается с экскурсиями или пляжным отдыхом.

Собственно, отсюда следуют основные виды активности, которые предлагают гастротуристам:

– кулинарные мастер-классы, лекции, конкурсы;

– дегустации;

– знакомства со знаковыми персонами в сфере гастрономии;

– поездки на сыроварни, винодельни и на другие производства местных специалитетов;

– гастрошоппинг.

6. По сезонности организации и проведения. На это влияют многие факторы: географический (регион), продолжительность, время года, гастрономические события, поездка, приуроченная к какому-либо празднику или торжеству, например, к рождественским гуляньям⁷.

7. По видам:

– знакомство с историей, традициями и особенностями проведения застолья: «В страну кашеваров» — настоящее погружение в мир исконно русских традиций, забытых вкусов и праздничного настроения с развлекательно-познавательной программой (например, в «Музее каши» и участием в настоящем кашинском базаре);

– ежегодный Петербургский ресторанный фестиваль;

– экскурсия на агроферму с дегустацией деревенского обеда;

– совершенно новый формат экскурсии — программа, проходящая в родовой

⁵ См.: Национальная ассоциация гастрономического туризма [Электронный ресурс]. — URL: <http://xn--80ag3bh.xn--p1ai/что-такое-gastronomicheskiy-turizm>

⁶ См.: Гастрономический туризм [Электронный ресурс]. — URL: <http://comfycozyhome.ru/blog/43629088325/Gastronomicheskiy-turizm>

⁷ См.: Урядова А. В. Специальные виды туризма : учеб. пособие / А. В. Урядова, Д. А. Савин ; Яросл. гос. ун-т им. П. Г. Демидова. — Ярославль, 2013. — С. 128.

усадыбе с редчайшей возможностью ощутить подлинный вкус эпохи на званом обеде, приготовленном по рецептам той эпохи (например, из знаменитых кулинарных тетрадей семьи Бекетовых — Блока, которым более 150 лет). Это погружение в атмосферу русской дворянской усадьбы с колоритом эпохи;

- на мясную ферму по выращиванию бычков специального откорма и производства мяса премиум-класса, где самая вкусная часть экскурсии — дегустация стейков, приготовленных на огне. Обучение приготовления различных видов стейков;

- дегустация сытного фермерского обеда, приготовленного на костре, с обязательным чаем из самовара на углях и мастер-классом;

- десертные гастрономические экскурсии — показывают продукцию мёда, душистых пряников, сочных пирогов, а также посещение кондитерской фабрики, с мастер-классом по изготовлению стильного шоколадного сувенира и весёлым чаепитием; фабрики пастилы (с возможностью купить оригинальную пастилу по низким ценам);

- на комбинаты шампанских вин — где показывают и рассказывают, как происходит шампанизация, розлив, укупорка и отделка шампанского, производимого резервуарным методом, а также как делается «классическое» шампанское;

- производство хлеба и выпечки;

- знакомство с феноменом кухни на улицах, где представлены история, традиции и особенности застолья от истоков и до наших дней. Историческая экскурсия с дегустацией исконных кулинарных шедевров с одновременным посещением музея кухни;

- необычный обед в гостеприимной местной семье;

- день какого-либо одного национального блюда, например День вареника;

- проведение Рыбного дня на какой-либо реке с дегустацией разнообразных рыбных блюд и участием в конкурсах и забавах с рыбной тематикой и рыбном мастер-классе «Рыбный ликбез»;

- посещение специализированных экоферм или хозяйств;

- фестивали: «Донская уха», яйца «Кукарекино» в Тамбовской области в посёлке Сатинка, «Мичуринского яблока», «Праздник тамбовской картошки»; астраханской кухни «Вобла» и «День арбуза»; «Шашлык-машлык» в Грозном;

- программа знакомства с национальной кухней и посещения местных заповедников (Мордовия);

- программа «халяльных» туров, предусматривающая не только дегустацию местных блюд, но и отдых в живописных природных парках (Республика Башкирия);

- проведение гастрономического фестиваля, используя территорию музея (например, музей под открытым небом «Атамань» в Краснодарском крае);

- этногастрономические экскурсии — например, на Кубани винные туры «Шато», «Таманский полуостров» со знаменитыми фанаторскими винами, «Абрау-Дюрсо»; винное путешествие по Крыму — экскурсии в Массандру и Инкерман⁸.

8. По технологии и технике проведения: как и ко всем иным видам туризма, к гастротурам в России предъявляются требования внутренних и международных стандартов. Основной действующий регламент — ГОСТ Р 50690-2000, соблюдение требований которого обеспечивает безопасность и комфортность путешествия туристов по стране [3].

Составная и обязательная часть данной тематической экскурсии включает подробный рассказ о возникновении кулинарной культуры того или иного народа или местности, об истории региона вообще, о достопримечательностях, которые будут встречаться на пути, о кварталах, по которым будет проложена пешая экскурсия, дегустация самих аутентичных блюд и изысканных местных деликатесов.

В случае дождя или холодной погоды все дегустации проводятся в закрытых помещениях, при этом, по желанию, пешеходная часть экскурсии может быть сокращена в пользу нахождения внутри ресторанов и закрытых помещений.

Рекомендуется участвовать в такой тематической экскурсии на голодный желудок.

Мастер-классы — необходимая часть.

Сладкий бонус экскурсии — чаепитие со вкусными десертами [4].

Особенная часть данных экскурсий — это поддержание здорового образа жизни. Но если же у туристов есть особые диетические предписания или гастрономические предпочтения, следует заранее предупреждать путешественников о необходимости сообщать организаторам об этом. Также необходимо учесть и такое понятие, как глютеносенситивность, аллергия или любого рода непереносимость какого-либо продукта. Экскурсоводу следует обяза-

⁸ См.: Гастрономический, кулинарный или «вкусный» туризм в России. — URL: <http://kudavtur.ru/strana/rossiya/gastronomicheskij-turizm/>

тельно уточнять вероятность их присутствия в блюдах, прежде чем перейти к дегустации.

Ответственность за употребляемые напитки и еду ложится на самого путешественника. Для того чтобы получить от гастрономической экскурсии положительные эмоции, а не проблемы со здоровьем, необходимо соблюдать несколько правил: во-первых, заранее понять, какова национальная кухня в той стране, куда планируется путешествие⁹. Наиболее полезна азиатская кухня, особенно японская, так как её базовые компоненты — рыба, овощи, морские водоросли — имеют крайне полезный для сердечно-сосудистой и эндокринной систем состав. Это ценные растительные и рыбные жиры, сложные углеводы и белок — все они поддерживают обменные процессы на нормальном уровне и не засоряют кровеносную систему. В итальянской кухне — средиземноморский тип питания, по праву названный экспертами Всемирной организации здравоохранения благотворным. Как и японский, он базируется на растительных продуктах и морепродуктах. В целом основная рекомендация — быть осторожнее с новыми блюдами — так как можно отравиться непривычной едой¹⁰.

Важное значение имеет путевая информация до конечного пункта прибытия; пешеходные экскурсии, а также участие в развлекательных мероприятиях, играх, конкурсах и пр.

Таким образом, многие эксперты считают, что Российская Федерация обладает всем необходимым потенциалом для развития гастрономического туризма, а значит, и гастрономических экскурсий, учитывая традиционное русское хлебопечение и многонациональность кулинарных традиций страны. Всемирная туристская организация (ЮНВТО) прогнозирует, что одним из самых популярных видов туризма к 2020 г. станет тематический, который уже сейчас активно развивается, и, соответственно, можно предположить, что и гастрономический туризм войдёт в данный состав. Но данный турпродукт ещё недостаточно широко популяризован на российском туристском рынке, поэтому представляется необходимым и обязательным рассмотреть возможности разработки подобных туров и экскурсий. Для этого следует проанализировать туристские ресурсы региона.

⁹ Гастрономический туризм: куда ехать и как остаться здоровым [Электронный ресурс]. — URL: <http://foodnews-press.ru/novosti/1229-turism>

¹⁰ Все ловушки гастрономического туризма [Электронный ресурс]. — URL: https://experience.tripster.ru/experience/7549/?from=bottom_recommenda

На развитие данного нового вида туризма влияют такие факторы, как демографические изменения (старение населения), стиль жизни, характер работы, частота и продолжительность отпусков. Люди стремятся к новым и нестандартным путешествиям. Растущая осведомлённость туристов, новые потребности стимулируют туристский бизнес, побуждают к инновациям и нововведениям.

Одна из важных рекомендаций для гастрономических экскурсий заключается в том, что хорошая кухня — это сезонная кухня. Знание сезонных продуктов помогает выбрать в ресторанах лучшее, что можно предложить в этот момент. Также знания о специальных или локальных продуктах — тех, что выращены в радиусе нескольких десятков километров. Они то и составляют основу региональной кухни любой страны и могут быть как простыми, так и деликатесными, но всегда должны отличаться превосходным качеством. Чем выше гастрономическая культура страны, тем сильнее отличаются кулинарные традиции в каждой из её областей. Необходимо выполнять ещё одно правило гастрономического туризма — правило трёх «С»: сезон, специальные продукты, специалитеты.

В каждой стране есть региональные отличия местной кухни, свой неповторимый набор блюд и технологий их приготовления. Обычно в одном туре стараются соединить визиты на фермы, кухни, кондитерские и виноградники с кулинарными уроками и дегустацией. Следовательно, задача экскурсовода создать соответствующий экскурсионный гастрономический продукт. Таким примером во многом может послужить Франция — одна из самых богатых стран по количеству как основных, так и дополнительных услуг в гастрономическом туризме: разнообразная туристская литература, гастрономические гиды, несколько десятков книг, посвящённых кухне или гастрономическим особенностям определённых регионов.

Экскурсионная деятельность представляет один из основных компонентов в индустрии туризма и, несмотря на непродолжительный исторический этап в своём развитии, видоизменяется весьма быстрыми темпами. Рассмотренные автором гастрономические экскурсии как молодого вида туризма для Российской Федерации характеризуются именно подбором экскурсионных услуг. Экскурсия для участников — это культурное удовольствие, а для экскурсоводов — это сложный творческий процесс, уровень которого зависит от глубины краеведческих знаний экскурсовода и от того, как он

владеет информацией ведения экскурсий, обладает талантом педагога, актёра и оратора. Решающее значение в успехе разработки новой экскурсионной темы имеют объекты. Именно они составляют тот познавательный материал, который составляет зрительную основу в раскрытии темы, главный аргумент в доказательствах экскурсовода [2].

Необходимо отметить зависимость экскурсионного процесса в целом — это и само содержание экскурсии, методики преподнесения материала (показа и рассказа), объектов, их состояния, подъездных путей, точек для на-

блюдения. Именно поэтому необходимо подчеркнуть важную роль связи экскурсионных учреждений с теми организациями, которые ведут работу по выявлению необходимых экскурсионных объектов, составляющих данную тематическую программу. Подготовка новой экскурсионной темы представляет сложный процесс, и работа считается завершённой, когда подготовлены все необходимые документы и услуга апробирована. Само же изучение специфики туристско-экскурсионной услуги — достаточно длительный процесс, основанный на анализе потребления данной услуги.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Буценко, Е. Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туризме [Электронный ресурс] / Е. Д. Буценко // Концепт. — 2015. — Т. 33. — С. 56–60. — URL: <http://e-koncept.ru/2015/95396.htm>.
2. Кедрова, И. В. Специфика методики экскурсионной работы и её совершенствование [Электронный ресурс] / И. В. Кедрова // Научный результат. Сер. Технологии бизнеса и сервиса. — 2016. — Т. 2, № 2 (8). — С. 22–27. — URL: <http://research-result.ru/journal/business/issue/2-8-2016>
3. Кедрова, И. В. Технология разработки экскурсионного маршрута (типовая структура и технологическая документация) : учеб. пособие / И. В. Кедрова. — Ростов н/Д. : ДГТУ, 2016.
4. Кедрова, И. В. Услуги в природоведческих экскурсиях как фактор привлечения туристов в регион / И. В. Кедрова // Проблемы социально-экономического развития в новых экономических условиях: взгляд молодых исследователей : сб. ст. Междунар. науч.-практ. конф. IV Урал. вернисажа науки и бизнеса. — Челябинск, 2017. — С. 360–363.
5. Миронова, М. Еда без границ. Правила вкусных путешествий / М. Миронова. — М. : Альпина Паблшер, 2017. — 224 с.

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ

Кедрова Ирина Владимировна — кандидат педагогических наук, доцент кафедры сервиса, туризма и индустрии гостеприимства Донского государственного технического университета. Ростов-на-Дону, Россия. ivkedrova@yandex.ru

REFERENCES

1. Butsenko E.D. Gastronomicheskiy turizm kak populyarnoye napravleniye v turizme [Gastronomic tourism as a popular trend in tourism]. *Kontsept* [Concept], 2015, vol. 33, pp. 56–60. Available at: <http://e-koncept.ru/2015/95396.htm> (In Russ.).
2. Kedrova I.V. Spetsifika metodiki ekskursionnoy raboty i yeyo sovershenstvovaniye [Specificity of the methodology of excursion work and its]. *Nauchnyy rezultat. Tekhnologii biznesa i servisa* [Improvement Scientific Result. Technologies of business and service], 2016, vol. 2, no. 2 (8), pp. 22–27. Available at: <http://research-result.ru/journal/business/issue/2-8-2016> (In Russ.).
3. Kedrova I.V. *Tekhnologiya razrabotki ekskursionnogo marshruta (tipovaya struktura i tekhnologicheskaya dokumentatsiya)* [Technology of development of the excursion route (typical structure and technological documentation)]. Rostov-on-Don, 2016. (In Russ.).
4. Kedrova I.V. Uslugi v prirodovedcheskikh ekskursiyakh kak faktor privlecheniya turistov v region [Services in nature excursions as a factor in attracting tourists to the region]. *Problemy sotsialno-ekonomicheskogo razvitiya v novykh ekonomicheskikh usloviyakh: vzglyad molodykh issledovateley: sbornik statey uchastnikov Mezhdunarodnoy nauchno-prakticheskoy konferentsii IV Uralskogo vernisazha nauki i biznesa* [Problems of socio-economic development in the new economic conditions: the view of young researchers: a collection of articles of participants of the International Scientific and Practical Conference of the IV Urals Vernisage of Science and Business]. Chelyabinsk, 2017. Pp. 360–363. (In Russ.).
5. Mironova M. *Yeda bez granits. Pravila vkusnykh putestestviy* [Food without Borders. The rules of delicious travels]. Moscow, Alpina Pabliisher, 2017. 224 p. (In Russ.).