УДК 379.85

SPECIFICA AND FEATURES OF THE GASTRONOMIC TOURISM DEVELOPMENT IN ASTRAKHAN REGION

Karabaeva Altynganym Z., Ph.D. (Geography), Associate Professor, Astrakhan State University, 1 Shaumyana Sq., Astrakhan, 414000, Russian Federation, karabaeva2010@mail.ru

Lukianchenko Alexander D., undergraduate student, Astrakhan State University, 1 Shaumyana Sq., Astrakhan, 414000, Russian Federation, alexander_lukianchenko@mail.ru

In the article, features and specifics of the gastronomic (culinary) tourism in Russia and Astrakhan region are regarded. In addition, it explains about preconditions of the gastronomic tourism development, as well as there is detail description of the most known types in Russia and Astrakhan region. Committed examples of gastronomical objects with short characteristics. Also it focuses on issues of a diversity of the Astrakhan cuisine, which due to multi-national demographics of our region. In the article, we can read about national and cultural activities which attract Russian and foreign tourists. Taken into account the value of the gastronomic tourism of Astrakhan region at the present stage in general.

Keywords: gastronomic tourism, green tourism, degustation, Astrakhan cuisine, touristic potential, ostrich farm, rural tours

Гастрономический туризм – это один из видов туризма, направленный на посещение туристами какой-либо страны, целью которого является ознакомление или изучение особенностей национальной, местной и социальной кухни, производства уникальных для данной страны продуктовых товаров или способов приготовления блюд и напитков, а также возможность повысить уровень профессиональных навыков или знаний в области кулинарии.

Развитие гастрономического туризма в России началось недавно. Наша страна с ее многонациональной и поликультурной культурой имеет большой потенциал для развития данного туризма. В России есть целый ряд регионов со своими кулинарными традициями, среди которых и Астраханская область.

В последние годы в России все больше популярны краткосрочные туры выходного дня, которые вполне подходят для того, чтобы посетить сельскую местность,
где можно продегустировать местные блюда и сельхозпродукцию. Подобные туры подразумевают не только «зеленый отдых», но и посещение различных пунктов питания в городе, где подают национальные блюда. Примером таких туроп может послужить посещение музея «Российский арбуз» в г. Камышине Астраханской области, где туристы могут не только попробовать сорта разных арбузов, но и узнать историю их выведения и культурную значимость для региона. Также в России создаются целые сети ресторанов, где подают национальные блюда. Наглядным примером может послужить наличие ресторанов татарской и казахской кухни. Еще один вклад в развитие гастрономического туризма в России могут внести предприятия по производству различного рода продуктов питания. В частности, особым интересом у людей пользуются такие товары народного потребления, как кондитерские изделия, алкогольные и тонизирующие напитки. В России существует целый ряд предприятий по производству вышеуказанных продуктов. К ним относятся Московская кондитерская фабрика «Красный Октябрь», где туристам поведут историю предприятия, а также покажут, каким образом создаются сладости в их цехах; Ногинский хлебокомбинат (Московская обл.), где проводятся экскурсии по цехам и можно обозреть процесс создания мороженого, а также попробовать его; винодельческие заводы Кубани, где проводятся экскурсии и дегустации для посетителей [9—11].

Наиболее распространенным видом гастрономического туризма в России и Астраханской области является сельский, или зеленый. Особенность таких туров заключается в том, что туристы посещают фермы, бачечные и овощные поля, где могут отведать местную сельхозпродукцию, а также принять участие в различных сельскохозяйственных работах. Для Астраханской области такими туром могут являться посещение арбузных полей, садовых и виноградников ферм, рыбозаводов и предприятий. Их развитие дает возможность обратить внимание на проблемы деревни и сельского хозяйства не только России, но и, в первую очередь, нашего региона [11; 12].

В наши дни большой интерес в развитии гастрономического туризма в Астраханской области проявляют не только местные власти, но и малые, средние и крупные предприятия. Главным во внимании крупного бизнеса – развитие сети гостиниц, культурно-развлекательных комплексов (КРК), современной инфраструктуры, в то время как средний и малый бизнесы фокусируются на развитии сувенирных лавок, ресторанов, проведении национально-культурных мероприятий, где также поддержку оказывают как государство, так и крупный бизнес [5].

Астраханская область, как и вся Россия, удивительна и является Евразией в миниатюре. Наш край, также как и наша страна, многонаселен и полиетничен. Астраханская область – место слияния всех истинных религий. Для области характерен резко континентальный климат, что не мешает развитию сельского хозяйства на его территории. Наш край также обладает уникальными ландшафтами, которые нигде больше в мире не встречаются [2]. Все вышеперечисленные факты образуют специфику развития гастрономического туризма в нашем регионе. Так, они повлияли и влияют не только на экономику, но и на особенности местной кухни, которая может быть интересна для туристов. Например, особенности климата и ландшафта нашего края и соседнего Казахстана определили казахскую кухню, которая имеет разнообразное множество мясных блюд. Экономическая и политическая составляющие должны способствовать сохранению многообразия национальных кухонь, но также развивать и региональную кухню, которая включает в себя все кухни местных народов, щедрые советской и российской, а также зарубежной рецептуры. Астраханская кухня – это неотъемлемая часть культуры региона, в которой отражена вся история родного края, особенности астраханского быта и мировоззрения, что позволяет расценивать Астраханскую область в качестве края, уникального по своей природе и в то же время соседствующего с другими крупными культурно-этическими центрами [13]. Национально-культурные и природно-климатические особенности региона
формируют туристический потенциал нашего края, одной из составляющих которого является развитие гастрономического туризма.

В административном центре области – г. Астрахани – активно идет развитие сетей ресторанов и гостиниц. Существует целая сеть ресторанов, в которых подают блюда автентических народов Астраханской области. Наличие в нашем крае новых для России ферм, таких как страснина, создает возможности для развития гастрономических и других видов туров. В наши дни руководство области реализовывает программу по развитию туризма, в которой также участвуют и представители деловых кругов. Также свою лепту вносят университеты, которые задействованы в разработке гастротуров, сопряженных с культурно-этническим туризмом [3; 4]. Одним из таких туро является «Изюминка Поволжья». В этом гастрономическом туре помимо употребления блюд и напитков местных национальных кухонь, туристам также предлагают ознакомиться с историей и культурой Астраханской области, а также посетить страусину ферму, заняться рыбакой и охотой [13].

Астраханская область, при всех проблемах в сфере биоресурсов, в первую очередь, рыбных, по-прежнему, остается привлекательным краем для любителей порываний. Такая особенность региона подтолкнула целый ряд предпринимателей организовать на территории области целый ряд рыболовно-охотничих турбаз и туристических комплексов, которые помимо охоты и рыбаки предлагают также организацию семейного отдыха, экологических и агротуров, возможность попробовать блюда и напитки восточной, астраханской, национальной кухни. В настоящее время на территории нашего края насчитывается более ста турбаз, среди которых есть как сезонные, так и круглогодичные.

В силу природно-биологических особенностей нашего края астраханская кухня изобилует рыбными блюдами. Использование рыбы и морепродуктов традиционно для жителей побережья Каспий. Объясняется это тем, что в нашей области в рыбное хозяйство, и в первую очередь, в культуру рыбоводства, внесены серьезные изменения. Это привело к тому, что в настоящее время Астрахань становится важным центром развития рыбного хозяйства. Развитие астраханской кухни продолжается и по сей день: местная рецептура обогатилась блюдами из двухсимвола и даже из лягушки [7].

В настоящее время в Астраханской области проводятся местные праздники, такие как праздник «Вобла», который проходит очень активно с большим количеством увеселительных мероприятий, а также «День арбуза». Эти мероприятия также привлекают туристов. С каждым годом в регионе все больше приобретает популярность такой праздник, как Масленица. А классические русские блюда в Астрахани по праву уникальны, так как только в Астрахани считается традицией отведывать их с изюминкой, причем независимо от какой породы рыб она относится. А местные бульоны и щи имеют бесчисленное множество вариантов, которые придут по вкусу любителям мясных, так и строгим вегетарианцам. Казахская кухня очень богата блюдами и славится своими блюдами, как башбармак, курумдак, кесе, сора, а-сора, пауз (плов по-казахски) [8]. Кроме мясных существует очень много молочных блюд, а также напитков: кумыс, шула, айран, каймак, киселей, сары-май, катык, курт, ирымшык, уйз, шалап, коеч. Белорусская кухня сложна по своей структуре, так как содержит огромное количество известных блюд разных видов – от горячих супов до вкусных лакомств к чаю. Белорусские супы и бульоны, которые именуются как шулепа и шурпа, бывают как мясные и молочные, так и вегетарианские. Вторые блюда содержат много мяса, круп и картофеля, что создает резкий контраст по отношению к казахской кухне, в которой картофель редко используется. Существует также очень много печеных блюд (кастыбай) и каши [1].
Такое многообразие астраханской кухни подталкивает не только к развитию ресторанного бизнеса и охотничь-рыбного туризма, но также и к гастрономическому туризму.

Развитие туризма в Астраханской области жизненно необходимо для нашего края, так как создает альтернативную экономику, которая основывается не на одной лишь добыче сырья, рыбы и соли или производстве сельскохозяйственной продукции, а на развитой системе отдыха и культуры, которые в целом составляют туризм. Развитие гастрономического туризма в Астраханской области – это еще один плюс к экономике родного края, который поможет рабочим мест, туров, доходов и объектов культуры создаст положительный образ региона как в России, так и во всем мире [6].

Список литературы

References
2. Karabaeva A. Z., Lukyanenko A. D. Turisticheskiy potencial Astrakhanskoy oblasti ego ispolzovanie [The tourist potential of Astrakhan region and its use]. Geograficheskie nauki i