

ИСТОРИЯ И ТЕОРИЯ КУЛЬТУРЫ



УДК 338.48 : 642

Научная статья

<https://doi.org/10.23947/2414-1143-2023-9-4-51-56>



Феномен гастротуризма как социально-экономический фактор развития территорий

Т.О. Бердник

Донской государственный технический университет, Российская Федерация, г. Ростов-на-Дону, пл. Гагарина, 1

✉ tatiana@berdnik.me

Аннотация

Введение. Исследуется туристический бизнес в контексте его влияния на социокультурную среду территорий.

Материалы и методы. Объектом исследования выступает эногастрономический туризм – важный фактор развития территориального туризма. На основе сравнительно-исторического и описательного методов раскрывается понятие эногастрономии как одного из элементов культурной и территориальной идентичности.

Результаты исследования. На основе зарубежного и отечественного опыта проводится анализ проблем и перспектив организации инфраструктуры для гастрономического туризма в рамках теории территориально-рекреационных систем, определяющей методологические подходы к организации туристического пространства с учетом природных и социальных рекреационных ресурсов. Описываются различные компоненты систем, среди которых выделяется подсистема культурно-исторического комплекса туристических территорий.

Обсуждение и заключение. Значение подсистемы культурно-исторического комплекса территориально-рекреационных систем актуализируется в условиях мировой глобализации и состоит в популяризации и закреплении национальных кулинарных традиций и культурно-территориальной идентичности. Делается вывод о том, что Ростовская область является перспективным регионом для развития внутреннего и въездного туризма на основе использования самобытной эногастрономической культуры.

Ключевые слова: туристическая деятельность, гастрономический туризм, эногастрономия, кулинарная культура, виноделие, территориально-рекреационные системы, культурная идентичность территории

Для цитирования. Бердник Т.О. Феномен гастротуризма как социально-экономический фактор развития территорий. *Научный альманах стран Причерноморья*. 2023;9(4):51–56. <https://doi.org/10.23947/2414-1143-2023-9-4-51-56>

Original article

The Phenomenon of Gastrotourism as a Socio-Economic Factor of Territorial Development

Tatyana O Berdnik

Don State Technical University, 1, Gagarin Sq., Rostov-on-Don, Russian Federation

✉ tatiana@berdnik.me

Abstract

Introduction. The article studies tourism business in the context of its influence on the socio-cultural environment of territories.

Materials and methods. The object of the study is enogastronomic tourism, an important factor in the development of territorial tourism. On the basis of comparative-historical and descriptive methods the concept of enogastronomy as one of the elements of cultural and territorial identity is revealed.

Results. On the basis of foreign and domestic experience, the study includes the analysis of problems and prospects of the organization of infrastructure for gastronomic tourism in the framework of the theory of territorial-recreational systems, which determines methodological approaches to the organization of tourist space taking into account natural and social recreational resources. Various components of the systems are described, among which the subsystem of cultural and historical complex of tourist territories is highlighted.

Discussion and conclusion. The significance of the subsystem of cultural-historical complex of territorial-recreational systems is actualized in the conditions of world globalization and consists in popularization and consolidation of national culinary traditions and cultural-territorial identity. It is concluded that the Rostov region is a promising region for the development of domestic and inbound tourism based on the use of original enogastronomic culture.

Keywords: tourist activity, gastronomic tourism, enogastronomy, culinary culture, winemaking, territorial and recreational systems, cultural identity of the territory

For citation. Berdnik TO. Phenomenon of gastrotourism as a socio-economic factor of territorial development. *Science Almanac of Black Sea Region Countries*. 2023;9(4):51–56. <https://doi.org/10.23947/2414-1143-2023-9-4-51-56>

Введение. Изобретение парового двигателя революционно изменило ход развития и совершенствования транспортных средств. Быстрое и комфортное перемещение на большие расстояния уже к концу XIX столетия стали реальностью. Этот факт самым непосредственным образом повлиял на эволюцию туристической деятельности. Туризм стал доступным и любимым видом досуга людей. В наше время туристический бизнес превратился в эффективный экономический фактор. Для многих стран, обладающих объектами культурно-исторического наследия или особыми природными богатствами, именно туризм является основным ресурсом экономического и культурного прогресса.

С развитием туристической деятельности расширялась ее типология, возникали все новые и новые виды туризма. Сегодня различают экскурсионный, оздоровительный, образовательный, деловой, религиозный, спортивный, экологический (фермерский) и другие виды туризма. При многообразии его проявлений выделяется основная цель – знакомство потребителя с культурой страны или географического региона [1; 2]. Одной из важных сторон культурной идентичности любой территории можно считать аутентичные кулинарные традиции, что стало фактором появления и популяризации гастрономического туризма.

Материалы и методы. Объектом исследования выступает эногастрономический туризм – важный фактор развития территориального туризма. На основе сравнительно-исторического и описательного методов раскрывается понятие эногастрономии как одного из элементов культурной и территориальной идентичности.

Результаты исследования. Суть гастротуризма состоит в знакомстве путешественника с региональными кулинарными особенностями, история которых может насчитывать ни одно столетие. Еще более привлекательным и популярным становится эногастрономический туризм, который соединяет кулинарные традиции с характерной для региона винодельческой культурой. Искусство виноделия достигло высокого уровня совершенства еще в античные времена. Тогда производство вина было не только эффективным экономическим фактором, но и частью религиозных культов и даже знаком особого статуса определенных социальных слоев. В вине древнегреческий врачеватель Гиппократ отмечал целебные свойства. Современные историки по уровню развития виноделия делают вывод о цивилизованности и степени оседлости древних народов.

Интерес к культуре виноделия, ее истории и связи с гастрономией заложил основу эногастрономии, научной дисциплины, изучающей правила грамотного подбора вина к блюду, что помогает более полно раскрыть все богатство вкусовых нюансов [3]. Территориальные особенности местной кухни определяются специфическим набором продуктов, которые выращены в данной местности под влиянием таких природных факторов, как воздух, сезонность, почва, климат, вода. Одновременно уникальность региональной кухни складывается под воздействием исторически сложившихся ментальных, физиологических и поведенческих особенностей населения, его религиозных воззрений, уровня технологий приготовления пищи.

Настроение путешественника, отправляющегося в гастрономический тур, в значительной степени носит гедонический характер и состоит в том, чтобы насладиться кулинарными особенностями той или иной страны. Однако настоящая цель не ограничивается лишь дегустацией непривычных экзотических блюд, местных вин и других напитков. Туристы, выбирающие путешествие с гастрономической тематикой, могут через бытовой контекст познакомиться с материальной культурой местности, познать мировоззрение живущих здесь людей, их национальный дух и вековые традиции. Для многих этот вид туризма превратился не только в способ приятно провести время и получить приятные ощущения, но и в бизнес, хобби, искусство, а также источник приятных воспоминаний и новых знаний о той или иной стране [4].

Путешествия с гастрономическими целями совершались со времен античности. Однако феномен гастротуров как особого вида туризма оформился только в конце XX в. В 1998 г. впервые используется термин «кулинарный туризм». Автором его была Люси Лонг, профессор департамента этнической культуры при Государственном университете Боулинг-Грин (Боулинг-Грин, США). Она исследовала взаимосвязь кухни и виноделия в контексте культуры наций и народностей и видела в них потенциальный ресурс развития туристической индустрии [5].

Первый научный труд по данной тематике принадлежит американскому экономисту Эрику Вольфу. Ученый опубликовал в 2001 г. статью, в которой раскрывал суть и значение гастрономического туризма и способы его организации. Вольф рассматривал кулинарное путешествие не только как посещение местных ресторанов, но и как целый комплекс мероприятий, нацеленных на знакомство с местной гастрономической историей. Среди них экскурсии на винодельческие и пивоваренные предприятия, кулинарные фестивали и мастер-классы по искусству

приготовления местных блюд, обучающие курсы и викторины по истории кухни региона. Впоследствии в 2003 г. была основана Международная ассоциация гастрономического туризма. Оригинальные исследования и успешная практическая деятельность Эрика Вольфа были оценены по достоинству и ученый получил пост президента этой организации. Как и Люси Лонг ученый рассматривал кулинарию как источник знаний о региональной культуре и традициях. На волне интереса к гастротуризму в 2006 г. был основан Международный институт кулинарного туризма, который отвечал за образовательный компонент программы Международной ассоциации гастрономического туризма [6; 7].

Кроме того, повсеместно стали создаваться туристические агентства, специализация которых была полностью связана с эногастрономическими путешествиями. Несмотря на то что первыми этот концепт разработали американские ученые, наибольшую популярность в качестве самых привлекательных для потребителя направлений кулинарного туризма стали Италия и Франция. Эти страны имеют богатейшую и разнообразную гастрономическую историю, а также винодельческую культуру с мировым признанием. Благодаря этим преимуществам Италия стала самым влиятельным производителем и поставщиком кулинарных деликатесов, изготовленных по традиционной национальной рецептуре [3].

В XXI столетии гастрономия получила статус научной дисциплины. Во Франции в 2004 г. был основан Институт по изучению вкусовых ощущений, гастрономии и искусству сервировки стола. Его образовательные программы содержат курсы не только по истории и технологии приготовления пищи, но и по страноведению, культурологии, нейробиологии вкусовых ощущений, молекулярной гастрономии, а также по дизайну сервировки стола и подачи блюд [2].

Опыт кулинарного образования во Франции имел столь большой успех и востребованность, что подобные высшие учебные заведения стали создаваться повсеместно. В России первый кулинарный вуз был создан на базе Сибирского федерального университета – Российско-французский институт гастрономии. Он подготавливает профессионалов в сфере ресторанного бизнеса: управляющих, шеф-поваров и маркетологов [8].

Гастрономический туризм на сегодняшний день становится все более распространенным местным явлением, когда у туристов возникает желание не только попробовать местную еду, но и узнать больше о ее происхождении и производстве, тем самым принося пользу экономике, трудовой занятости и закреплению культурного наследия. Это ставит тему развития инфраструктуры гастрономического туризма в ряд одних из важнейших экономических и социокультурных проблем, решаемых на региональном уровне. Актуальным трендом современности стала организация комплексных гастрономических пространств, которые соединяют множество ресторанов и торговых предприятий в рамках одного концепта.

Такой подход позволяет создать комфортную среду пребывания, соответствующую современным требованиям, и одновременно развить уже существующий ресурс местности. Основной задачей совершенствования гастрономической инфраструктуры является создание пространств, объединенных одной тематикой, для изучения местного производства, которое в последующем выйдет на региональный уровень. А также создание разнообразных и многофункциональных зон проведения досуга разного рода для всех слоев населения. Кулинарная составляющая гастрономических пространств дополняется различными видами активности. На базе этих комплексов организуются фестивали, концерты, лекции, мастер-классы, а также развлечения для детей.

Проблемы организации инфраструктуры для гастрономического туризма легли в основу теории территориально-рекреационных систем, суть которой состоит в создании условий, обеспечивающих все потребности различных групп туристов. Суть теории составляют методологические подходы к организации туристического пространства с учетом природных и культурно-исторических рекреационных ресурсов [8].

Современная теория территориальных рекреационных систем основывается на научных трудах российского ученого-географа, академика Российской академии естественных наук Владимира Сергеевича Преображенского. Исследования Преображенского относятся к шестидесятым годам прошлого столетия, но основные научные выводы его теории представляют собой интерес для решения проблем современной туристической индустрии.

Базовым понятием теории Преображенского является рекреационная система. Ее функциональная эффективность оценивается разнообразными критериями, имеющими социально-экономическую природу, прежде всего это удовлетворение ожиданий потребителя, поддержание спроса и получение максимальной прибыли. Как всякая сложная система, она имеет множество взаимосвязанных подсистем, отражающих различные уровни потребностей туристического бизнеса [9].

Примером территориальной структуры является курортные регионы. К подструктурам курортных территорий относятся: пространственно-планировочная структура местности, структура организации сервисного обслуживания отдыхающих и досуговых мероприятий, структура лечебно-оздоровительного отдыха, структура туристического спроса и, как следствие, туристических потоков и т.д. Каждая из подструктур нацелена на выполнение своих специфических функций, реализация которых лишь в совокупности всех компонентов определяет эффективность системы в целом.

Особенности организации территориально-рекреационных систем в контексте гастрономического туризма имеет ряд особенностей. Прежде всего это связано с типами потребителей туристических услуг. К основным из них относятся следующие категории туристов:

- туристы-гурманы, ищущие новые вкусовые ощущения от предложений экзотической местной или высокой кухни;
- путешественники, желающие приобщиться к местной истории и культуре через знакомство с традициями кулинарии, а также виноделия и пивоварения;
- профессионалы ресторанного бизнеса – рестораторы, сомелье, шеф-повара, стремящихся расширить свой рецептурный ресурс;
- работники туристических агентств, изучающие технологии организации подобного бизнеса.

Другой особенностью гастрономического туризма является его культурно-исторический контекст. Глобализация мировой культуры стала фактором размывания национальных традиций в гастрономической сфере. Интерес к локальной кулинарной культуре, не утратившей своей идентичности под влиянием мультикулинарии, становится все более активным. Это акцентирует внимание туристического бизнеса на совершенствовании подсистемы культурно-исторического комплекса в районах с известной кулинарной традицией. Данная подсистема включает в себя рестораны, кулинарные школы, малые производства аутентичных продуктов, развлекательно-познавательные центры и многое другое. Часто для размещения их используются реальные культурно-исторические объекты. В результате развитие элементов данной подсистемы становится фактором сохранения культурно-исторического наследия местности [10].

Туристы, посещающие страну с гастрономическими целями, часто совмещают его с другими видами отдыха, такими как пляжный отдых, спортивный отдых, оздоровление, экскурсии, входящие в подсистемы природного комплекса. Это влечет за собой динамику технологической подсистемы, развитие инженерной инфраструктуры, обеспечивающей благоустройство территории не только для гостей, но и для постоянных жителей местности.

Еще одна подсистема гастрономического туризма, позитивно влияющая на прогресс региона – занятость населения. Объекты гастротуризма обслуживаются большим числом специалистов в сервисных сферах. Помимо поваров, сомелье, официантов, ресторанных менеджеров, в этой индустрии заняты гиды и экскурсоводы, специалисты гостиничного бизнеса, медицинские работники и многие другие. В местах, представляющих собой центры кулинарного туризма, связанные с ним рабочие места составляют значительную долю рынка труда.

Обсуждение и заключение. Очевидно, что наиболее успешно и эффективно гастротуризм функционирует в регионах с уникальными особенностями кухни. Гастрономические традиции способствуют увеличению местной и территориальной идентичности, необходимой для развития туристических направлений. Туристы зачастую находятся в поиске подлинности и аутентичности и готовы потратить на это немалые финансовые средства. В настоящий момент, когда по объективным причинам зарубежные путешествия становятся недоступными для многих групп потребителей туристических услуг, складываются уникальные условия для прогресса в эволюции внутреннего и въездного туризма. Россия с многообразной этнической культурой имеет для развития этого туристического направления неограниченные возможности. При этом российская туристическая инфраструктура нуждается в совершенствовании и модернизации, так как существует множество проблем управленческого, организационного и экономического характера. Это ставит тему развития инфраструктуры гастрономического туризма в ряд одних из важнейших экономических и социокультурных проблем, решаемых на региональном уровне [8].

Перспективен в контексте формирования территориально-рекреационной системы гастротуризма регион Ростовской области, который образно называют перекрестком культур Запада и Востока. В разные исторические эпохи территория северного Причерноморья населялась народами, принадлежащими к самым непохожим этническим и конфессиональным группам – древние греки и хазары, скифы и сарматы, славяне и вестготы. В более поздний период своеобразие региона определялось занятиями и бытом вольного казачества. Это стало основой формирования культурной конгломерации, отличающейся разнообразием признаков, в том числе гастрономических традиций. Кроме исторического фактора кулинарное своеобразие региона определялось и природно-климатическими условиями – это земля с теплым климатом, подходящим для виноградарства, плодородной почвой и обилием водоемов, богатых промысловой рыбой. Поэтому несмотря на многообразие исторических корней, в Ростовской области сложился устойчивый и целостный образ Донской кухни, способной привлечь самого взыскательного гурмана [11].

Кроме того, регион славен своей художественной культурой – литературной, музыкальной, театральной, изобразительной. Сочетание этих факторов открывает прекрасные перспективы для реализации инвестиционных проектов по созданию объектов туристской индустрии, среди которых эногастрономический туризм может занять достойное место, тем более что он практически свободен от проблем сезонности. Формирование экскурсионно-туристских программ на территории Ростовской области, ориентированных как на групповой, так и на индивидуальный туризм, способно не только увеличить приток финансовых поступлений в областную экономику, но и решить многие социальные вопросы, связанные с трудовой занятостью, миграционной привлекательностью, образовательной деятельностью. Таким образом, поддержка туризма, в частности, эногастротуризма, должна осуществляться на государственном уровне и стать приоритетным направлением региональной политики.

Список литературы

1. Пайн Б.Дж., Гильмор Дж.Х. *Экономика впечатлений. Работа – это театр, а каждый бизнес – сцена*. М.; 2005. 524 с.
2. Yeoman Y. Why food tourism is becoming more important? *Hospitality net*. 1995. URL: <https://www.hospitalitynet.org> (дата обращения: 13.06.2023).
3. Брюнцова В.И., Ружинская Л.А. История развития гастрономического туризма в мире. *Тенденции и проблемы развития индустрии туризма и гостеприимства*. В: Межрегиональная науч.-практич. конференция с международным участием. Рязань; 2019. С. 29–33.
4. Ботнареску А.Г. *Гастрономия как перспективное направление развития туризма Архангельской области*. В: Материалы I Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. Йошкар-Ола: ПГТУ; 2015. С. 358–366.
5. Драчева Е.Л., Христов Т.Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. *Российские регионы: взгляд в будущее*. 2015;4(3). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskij-turizm-sovremennye-tendentsii-perspektivy> (дата обращения: 10.06.2023).
6. Гордин В.Э., Трабская Ю.Г. *Гастрономические бренды дестинаций: подходы и применение*. СПб.: Левша-Санкт-Петербург; 2014. 208 с.
7. Гастрономический туризм. *Официальный сайт гастрономического туризма в России*. 2008. URL: <http://www.gastrotur.ru> (дата обращения: 05.06.2023).
8. Суслова И.А., Лустина Т.Н., Панова А.Г. Состояние и тенденции формирования элементов гастрономического туризма в России. *Сервис Plus*. 2018;12(3):13–25. <https://doi.org/10.24411/2413-693X-2018-10302>
9. Мажар Л.Ю. Пространственно-временная организация туристско-рекреационной деятельности. *Вестник Российского государственного университета им. И. Канта*. Вып.1. Калининград; 2008;1:100–104.
10. Благирева Е.В., Поспелова С.В. *Этнокультурные традиции гастрономического туризма в Крыму*. URL: <http://www.radnews.ru/этнокультурные-традиции-гастрономич/> (дата обращения: 01.07.2023).
11. Основные направления развития туризма в Ростовской области. *Официальный портал правительства Ростовской области*. URL: <http://old.donland.ru/?pageid=85264> (дата обращения: 06.07.2023).

References

1. Pine BJ, Gilmore JH. *Ekonomika vpechatleniy. Rabota – eto teatr, a kazhdy biznes – stsena = Economy of impressions. Work is theater, and every business is a stage*. Moscow; 2005. 524 p. (In Russ.).
2. Yeoman Y. Why food tourism is becoming more important? *Hospitality net*. 1995. Available from: <https://www.hospitalitynet.org> (Accessed 13 June 2023).
3. Bruntsova VI, Ruzhinskaya LA. Istoriya razvitiya gastronomicheskogo turizma v mire = History of the development of gastronomic tourism in the world. *Tendentsii i problemy razvitiya industrii turizma i gostepriimstva*. Interregional scientific and practical conference with international participation. Ryazan; 2019. pp. 29–33 (In Russ.).
4. Botnarescu AG. *Gastronomiya kak perspektivnoye napravleniye razvitiya turizma Arkhangel'skoy oblasti = Gastronomy as a promising direction for the development of tourism in the Arkhangelsk region*. Proceedings of the I All-Russian scientific and practical conference with international participation. Yoshkar-Ola: PSTU; 2015. pp. 358–366 (In Russ.).
5. Dracheva EL, Hristov TT. Gastronomicheskij turizm: sovremennyye tendentsii i perspektivy = Gastronomic tourism: current trends and prospects. *Rossiyskiye regiony: vzglyad v budushcheye*. 2015;4(3). Available from: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskij-turizm-sovremennye-tendentsii-perspektivy> (Accessed 10 June 2023) (In Russ.).
6. Gordin VE, Trabskaya YuG. *Gastronomicheskije brendy destinatsiy: podkhody i primeneniye = Gastronomic destination brands: approaches and applications*. St. Petersburg.: Levsha- St. Petersburg; 2014. 208 p.
7. Gastronomicheskij turizm = Gastronomic tourism. *Official website of gastronomic tourism in Russia*. 2008. Available from: <http://www.gastrotur.ru> (Accessed 05 June 2023) (In Russ.).
8. Suslova IA, Lustina TN, Panova AG. Sostoyaniye i tendentsii formirovaniya elementov gastronomicheskogo turizma v Rossii = State and trends in the formation of elements of gastronomic tourism in Russia. *Service Plus*. 2018;12(3):13–25. <https://doi.org/10.24411/2413-693X-2018-10302> (In Russ.).
9. Mazhar LYU. Prostranstvenno-vremennaya organizatsiya turistsko-rekreatsionnoy deyatel'nosti = Spatio-temporal organization of tourist and recreational activities. *Bulletin of the Russian State University named after. I. Kant*. Issue 1. Kaliningrad; 2008;1:100–104 (In Russ.).
10. Blagireva EV, Pospelova SV. *Etnokulturnyye traditsii gastronomicheskogo turizma v Krymu. = Ethnocultural traditions of gastronomic tourism in Crimea*. Available from: <http://www.radnews.ru/этнокультурные-традиции-гастрономич/> (Accessed 01 July 2023) (In Russ.).
11. Osnovnyye napravleniya razvitiya turizma v Rostovskoy oblasti = Main directions of tourism development in the Rostov region. *Official portal of the government of the Rostov region*. Available from: <http://old.donland.ru/?pageid=85264> (Accessed 06 July 2023) (In Russ.).

Об авторе:

Бердник Татьяна Олеговна, кандидат философских наук, профессор, заведующая кафедрой дизайна. Донской государственный технический университет, (РФ, 344000, г. Ростов-на-Дону, пл. Гагарина, д. 1), [ORCID](#), tatiana@berdnik.me

Поступила в редакцию 12.08.2023

Поступила после рецензирования 10.09.2023

Принята к публикации 12.09.2023

Конфликт интересов

Автор заявляет об отсутствии конфликта интересов

Автор прочитал и одобрил окончательный вариант рукописи.

About the Author:

Berdnik Tatiana Olegovna, Cand. Sci. (Philosophy), Professor, Head of the Department of Design. Don State Technical University, (1, Gagarin Sq., Rostov-on-Don, 344000, RF), [ORCID](#), tatiana@berdnik.me

Received 12.08.2023

Revised 10.09.2023

Accepted 12.09.2023

Conflict of interest statement

The author does not have any conflict of interest.

The author has read and approved the final manuscript.