

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

**Курбонов А.Э., научный сотрудник кафедры географии,
Каршинский государственный университет,
Узбекистан.**

НАУЧНЫЕ И ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОБЛАСТИ ГАСТРОНОМНОГО ТУРИЗМА

Аннотация: В данной статье всесторонне проанализированы научно-теоретические основы исследования гастрономического туризма. Раскрыта сущность, концепция и этапы формирования гастрономического туризма, подчеркнута его роль и значение в туристической индустрии. В ходе исследования с научной точки зрения оценены местные продукты питания, пищевая культура, национальные традиции и их роль в повышении туристической привлекательности. Также проанализированы факторы, влияющие на развитие гастрономического туризма, основные научные подходы и методы исследования, используемые в его изучении. Результаты статьи имеют теоретическое и практическое значение для расширения научных исследований в области гастрономического туризма и устойчивого развития регионального туризма.

Ключевые слова: гастрономический туризм, wine туризм, Street food туризм, cooking classlar, гастрономические фестивали, кейтеринговый туризм, кулинарный туризм, агротуризм, этнотуризм.

**Zhumaev Kh.Kh., Associate Professor,
Department of Geography,
Karshi State University, Uzbekistan.**

**Kurbonov A.E., Research Fellow, Department of Geography,
Karshi State University, Uzbekistan.**

SCIENTIFIC AND THEORETICAL BASIS OF RESEARCH IN THE FIELD OF GASTRONOMY TOURISM

Abstract: This article provides a comprehensive analysis of the scientific and theoretical foundations of gastronomic tourism research. It explores the essence, concept, and stages of its development, highlighting its role and significance in the tourism industry. The study provides a scientific assessment of local food products, food culture, and national traditions, as well as their role in enhancing tourist appeal. It also analyzes the factors influencing the development of gastronomic tourism, as well as the main scientific approaches and research methods used in its study. The article's findings have theoretical and practical implications for expanding scientific research in the field of gastronomic tourism and the sustainable development of regional tourism.

Keywords: *Gastronomic tourism, wine tourism, street food tourism, cooking classlar, gastronomic festivals, catering tourism, culinary tourism, agritourism, ethnotourism.*

Гастрономический туризм - это вид путешествия, главная цель которого - знакомство с культурой, историей и традициями страны или региона через национальные блюда и местную кухню. В рамках этого туризма туристы могут дегустировать блюда не только в ресторанах, но и на рынках, фермах, в местных домах, участвовать в кулинарных мастер-классах и наблюдать за процессами производства продуктов питания. Его основные виды делятся на агротуризм (фермы, виноградники), городской гастротуризм (рестораны, продуктовые магазины) и другие. Важность гастрономического туризма повышает туристическую привлекательность страны или региона, способствует популяризации национальной культуры и традиций народов, развитию местной экономики и предпринимательства, а также создает уникальные и запоминающиеся впечатления для туристов.

Гастрономический туризм в основном делится на два типа: агротуризм (полевая гастрономия), который включает в себя выращивание, сбор и дегустацию натуральных продуктов (фруктов, овощей, винограда) в сельской местности, и городской гастрономический туризм, в рамках которого посещаются и пробуются местные рестораны, продуктовые магазины, места, где готовят национальные блюда, а также дегустируются местные напитки (айрон, кимиз, сок).

Дополнительные направления (часто включены в вышеуказанные туры):

- Wine туризм (виноделие): посещение виноградников, наблюдение за процессом виноделия и дегустация вин.

- Street food туризм, связанный с уличной едой: дегустация уличной еды, обучение навыкам местных поваров.

- Cooking classlar (кулинарные мастер-классы): обучение приготовлению местных блюд своими руками.

- Фестивали еды (фестивальный туризм): участие в мероприятиях, где представлены различные блюда и продукты (Фестиваль дыни, Международный фестиваль национальных блюд «Вкусный Узбекистан», «Ферганский гастрономический фестиваль» и др.).

Гастрономический туризм - это отдельная область туризма, и для понимания его сущности, целей и задач необходимо прежде всего в полной мере осознать истинную сущность туризма.

Гастрономический туризм, в частности, возник как новое направление в туризме, привлекающее внимание в конце XX и начале XXI веков. Термин «гастрономия» (происходящий от греческого слова «Στομάχι» - желудок) изучает взаимосвязь между едой и культурой и рассматривает наиболее полное понятие гастрономического туризма, дисциплины, связанной с этой областью, как это было предложено В.В.Баевым и Д.И.Басюком [1].

В то время как кулинария (лат. *culrna* - кухня) - это область деятельности, связанная с приготовлением пищи, которая включает в себя набор технологий, оборудования и рецептов и является частью гастрономии. Термин «кулинарный туризм» был введен в 1998 году Люси Лонг, доцентом кафедры народной культуры в Bowling Green State universiteti (Огайо, США). В 2003 году Эрик Вольф основал Международную ассоциацию кулинарного туризма [2].

По мнению ученых Г.С.Холла, М.С.Митчелла и А.В.Ричардса, «кулинарный туризм» может создать чудесную атмосферу во время путешествия, что очень важно для незабываемых впечатлений, а также сформировать сильный образ страны и народа, используя уникальные особенности меда и культурные ценности. Профессор Р. Кивел описывает гастрономический туризм не просто как путешествие, но и как столкновение культур, в то время как исследователь Г.С. Холл определяет гастрономический туризм как основной и второстепенный опыт для производителей продуктов питания на гастрономических фестивалях, в

ресторанах и барах, который является «главной мотивацией для путешествия».

Люси Лонг отметила, что люди знакомятся с другими культурами через местную кухню. Это заложило основу для развития гастрономического туризма как отдельного вида туризма. Ранее главной целью путешественников было не изучение кулинарной культуры принимающей страны. Однако такие путешественники, как Марко Поло и Афанасий Никитин, описывали свою местную кухню, среди прочих впечатлений.

Винные туры, или энотуры, впервые появились в ведущей винодельческой стране - Франции. Энотуризм - это вид туризма, который знакомит путешественников с национальными традициями виноделия 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 дегустационные туры по разным странам, чтобы познакомиться с национальными блюдами. Во время таких поездок они принимают участие в местных мероприятиях, словно становясь участниками фольклорных фестивалей. В Германии и Чехии невозможно не посетить и не продегустировать вина, а во Франции - и винодельни. Предложение 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 отмечается, что в Центральной Азии или Узбекистане отсутствует гармонизация в предоставлении услуг. В Европе цены на семейный отдых или дегустацию еды высоки, то есть услуги для монотуризма стоят дорого.

Научные труды ряда зарубежных ученых посвящены изучению гастрономического туризма, они пытались раскрыть сущность

гастрономического туризма. Следует отметить, что среди российских ученых в развитие этого вида деятельности в некоторых регионах страны внесли свой вклад такие специалисты, как Д.Басюк, Т.Куклина, Г.Вишневская, С.Саламатина, А.Александрова, Е.Стельмах [11].

Цель гастрономических туров - насладиться уникальными особенностями кухни той или иной страны. Однако эта цель не ограничивается дегустацией экзотических блюд или бесчисленного множества кулинарных изысков. Важность этого вида туризма неразрывно связана с знакомством с местными рецептами, которые веками укоренились в кулинарной культуре местных жителей, в связи с их традициями и менталитетом [3].

В 1998 году ученые из Университета Боулинг-Грин (США) впервые ввели в науку термин «кулинарный туризм», то есть искусство кулинарии. В 2003 году была создана Международная ассоциация гастрономического туризма, которая предложила использовать термин «гастрономический туризм» с 2012 года [7].

Э. Вольф определил концепцию гастрономического туризма следующим образом: гастрономический туризм - это поиск и наслаждение новыми продуктами, кулинарными изысками в других странах и их местоположении, то есть в стране, на соседней улице, в новом кафе или за границей. Потому что тогда вы сами можете познакомиться с новым продуктом. Путешествие - это не просто прогулка по родному городу, улице, региону, соседним республикам, длительные поездки в другие страны, его суть - движение. Поэтому все люди, которые находятся в движении и, соответственно, время от времени употребляют пищу, являются гастрономическими туристами. Н.Е.Нехаева и Ю.С.Терехова определяют гастрономический туризм как особый вид туризма, направленный на знакомство с местной кухней, традициями, технологическими особенностями

приготовления пищи, блюдами, а также на расширение знаний и совершенствование навыков [6].

Гастрономический туризм - это вид деятельности, целью которого является ознакомление с этнической кухней страны или региона, ее основными продуктами, особенностями кулинарного искусства, а также повышение уровня знаний в этой области, - определяет С.Е.Саламатина.

Гастрономический туризм - это туристическая поездка в какое-либо место с целью ознакомления с местной кухней континентов и стран с её уникальными особенностями, обычаями, связанными с приготовлением пищи, блюдами и продуктами с неповторимым вкусом [4]. В этом случае туристы, скорее всего, заинтересуются не только вкусом еды и продуктов, напитков, но и аспектами, связанными с блюдами и специями, используемыми в кулинарии [5].

Была подробно разъяснена суть термина «гастрономия», поскольку это составная часть туризма, цель которой – ознакомление с этнической кухней страны или региона, ее основными продуктами, особенностями кулинарного искусства, а также повышение уровня знаний в этой области.

Гастрономический туризм - это вид туризма, предполагающий перемещение людей из разных стран мира, включая сельский, городской и гастрономический монокультурный туризм (мед, вино, агропродукция, рыба, кофе, чай, сыр, фрукты и ягоды), в места их постоянного проживания. Проведенные исследования показали, что национальные блюда никого не оставляют равнодушным, и следует также отметить, что география кулинарии безгранична, а с появлением новых современных вкусов, разнообразия блюд, спрос на них в определенных регионах и странах возрастает, такие факторы, как развитие гастрономического туризма, как результат ряда других факторов, были подробно рассмотрены.

Гастрономический туризм А.Е.Матчановой - это вид путешествия по странам и континентам с целью дегустации блюд и знакомства с кулинарными традициями для изучения специфики местной кухни [8].

Подводя итог вышесказанному, мы определили гастрономический туризм следующим образом: под гастрономическим туризмом понимается путешествие по регионам и странам с целью узнать об истории происхождения национальных блюд, связанных с условиями жизни местного населения, понаблюдать и попробовать процессы приготовления пищи, познакомиться с кулинарными традициями народов, а также изучить и освоить их уникальные особенности.

Экономические и географические аспекты гастрономического туризма включают в себя создание уникальных кулинарных предложений, основанных на географическом положении и природных ресурсах региона, развитие региональной экономики за счет создания рабочих мест, стимулирования местного производства и повышения доходов, а также развитие инфраструктуры (дороги, гостиницы, рестораны) и поддержку культурных традиций, связанных с едой. Эти аспекты являются основой для успешного развития этого вида туризма и его конкурентоспособности на мировом рынке.

При развитии гастрономического туризма следует уделять основное внимание географическим факторам региона. В частности, факторам природных ресурсов, доступности местной продукции (фруктов, овощей, морепродуктов, вина и т. д.) и ее географическому происхождению являются главные факторы привлекательности гастрономического туризма. А местоположение региона влияет на климат, характер продукции и ее кулинарные традиции.

Экономические факторы региона заключаются в том, что гастрономический туризм стимулирует местную экономику, поддерживая фермеров, виноделов и других местных производителей продукции, а также

рестораны и кафе, способствуя развитию местного бизнеса. Кроме того, развитие этого вида туризма приводит к созданию новых рабочих мест в гостиничном, ресторанном и сервисном секторах, а туристы, посещающие регион, чтобы попробовать местную кухню, тратят деньги на гастрономические услуги, сувениры и еду, что увеличивает доходы региона. 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 помогает привлекать туристов и создавать неповторимую атмосферу.

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

Заключение. В результате проведенных исследований было установлено, что гастрономический туризм является самостоятельным, перспективным и стратегически важным направлением развития туристической индустрии страны. Он способствует повышению привлекательности региона для туристов, опираясь на культурное наследие регионов, национальные кулинарные традиции и местную продуктовую базу. Гастрономический туризм не только обогащает цель путешествия, но и является важным фактором развития региональной экономики, поддержки малого бизнеса и семейного предпринимательства, а также обеспечения занятости населения.

Исследование подтвердило необходимость комплексного подхода к изучению гастрономического туризма, включающего географический, экономический, культурный и социологический аспекты. Эти подходы позволят выявить региональные особенности кухни, баланс туристического спроса и предложения, сохранить национальное кулинарное наследие и

факторы, влияющие на потребительскую культуру. Научно-теоретический анализ показал, что гастрономический туризм неразрывно связан с концепцией устойчивого развития. Использование местных продуктов, приготовление экологически чистых блюд и сохранение традиционных кулинарных технологий обеспечивают экологическую и социальную устойчивость туризма. Это способствует сохранению национального культурного наследия и его передаче будущим поколениям. Кроме того, гастрономический туризм играет важную роль в региональном брендинге и диверсификации туристических продуктов. Научно доказано, что увеличение потока туристов возможно за счет включения в туристические маршруты дегустаций национальной кухни, фестивалей еды и гастрономических мероприятий.

В заключение, научно-теоретическое изучение гастрономического туризма способствует повышению туристического потенциала регионов, популяризации национальной культуры и обеспечению экономической стабильности. Проведение систематических исследований в этой области, внедрение инновационных подходов и разработка цифровых платформ позволят вывести развитие гастрономического туризма на новый уровень.

Использованная литература

1. Баев В.В, Басюк Д.И. Исторические предпосылки развития медицинского туризма в Украине “Туризм и гостепримство”. 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. Komilova N.K., Matchanova A.E., Safarova N.I., Usmanov M.R., Makhmudov M.M. Some Socio-Economic Aspects of Gastronomic Tourism Study. Studies of Applied Economics. Monographic Section. Volume 39-6, July 2021 // ISSN: 1133-3197.

9. Жумаев, Х.Х. “КОНЦЕПЦИЯ ТУРИСТСКИХ ДЕРЕВЕНЬ И ТЕОРЕТИКО МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИХ ИССЛЕДОВАНИЯ.” Экономика и социум 2-1 (129) (2025): 927-936.

10. Жумаев, Х. Х. “Перспективы развития сафари-туризма в Западном туристическом районе (на примере Кашкадарьинской области).” Экономика и социум 3-2 (106) (2023): 494-497.

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