

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.Г. ЧЕРНЫШЕВСКОГО»**

Кафедра туризма и культурного наследия

**Местная кухня как инструмент привлечения туристов в регион**

АВТОРЕФЕРАТ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ

студентки 4 курса 421 группы

направления подготовки 43.03.02 «Туризм»

Института истории и международных отношений  
наименование факультета, института

**Тереховой Анастасии Алексеевны**

фамилия, имя, отчество

Научный руководитель:  
доцент кафедры туризма  
и культурного наследия,  
к.с.н.

\_\_\_\_\_

М.С. Отнюкова

Заведующий кафедрой туризма  
и культурного наследия,  
д.э.н., профессор

\_\_\_\_\_

Т.В. Черевичко

Саратов 2022

**Введение.** Приобщение к культурному наследию различных стран и регионов является одним из ведущих мотивов туристов для совершения туристской поездки. Для более полного погружения в культурную самобытность территории важным процессом может являться изучение специфики местной кухни, которая формируется на протяжении множества веков. Местные кулинарные традиции, выраженные в уникальных блюдах и технологиях их приготовления, представляют собой важную часть культуры местности, отражающую особенности образа жизни населения. В связи с этим, полноценное знакомство с культурой территории для туристов может стать возможным благодаря развитию гастрономического туризма.

Актуальность темы исследования обоснована нынешними тенденциями в сфере туризма, которые демонстрируют появление у современных российских туристов более изощрённых потребностей, выраженных в поиске ими новых и интересных способов познания культуры какой-либо территории. Так как местная кухня является важной частью материальной культуры, изучение её специфики способно раскрыть перед туристами неповторимый национальный колорит местности, своеобразность характера и темперамента местного населения. В связи с этим, учитывая значительный гастрономический потенциал Саратовской области, развитие гастрономического туризма на её территории путём популяризации местных кулинарных традиций может существенно повлиять на формирование привлекательного туристского имиджа региона, что поспособствует увеличению туристского потока в сфере въездного и внутреннего туризма.

Степень разработанности проблемы исследования. Исследование гастрономического туризма как нового вида туризма в отечественной научной литературе освещено в малом количестве. Для написания выпускной квалификационной работы использовались работы таких авторов, как В.А.

Назаркина<sup>1</sup>, С.А. Боголюбова<sup>2</sup>, А.Т. Васюкова<sup>3</sup>, И.В. Савочкина<sup>4</sup> и других.

Также при подготовке данной работы была использована периодическая литература и официальные Интернет-ресурсы российских туристских организаций – официальные сайты «Федерального агентства по туризму», «Ассоциации туроператоров России», «Национальной ассоциации гастрономического туризма» и т.д.

Целью бакалаврской работы является исследование местной кухни как инструмента привлечения туристов в регион, а также разработка проекта фестиваля национальной кухни «ГастроМикс» на территории города Саратов.

В связи с этой целью необходимо решить следующие задачи:

1. Изучить теоретические основания исследования местной кухни в индустрии туризма;
2. Рассмотреть современное состояние, понятие и классификации гастрономических туров в индустрии туризма;
3. Проанализировать специфику местной кухни как составляющей гастрономического туризма;
4. Провести исследование специфики традиционной кухни Саратовской области;
5. Проанализировать особенности традиционной кухни Саратовской области;
6. Провести исследование спроса и предложений на традиционную кухню Саратовской области;
7. Разработать проект фестиваля национальной кухни «ГастроМикс» территории г. Саратова;

---

<sup>1</sup> Назаркина В.А., Владыкина Ю.О, Воротникова Е.Ю. Виды и тенденции развития туризма: учебное пособие. - Новосибирск: НГТУ, 2014. - 235 с.

<sup>2</sup> Боголюбова С.А. Виды и тенденции развития туризма: учебное пособие для вузов. – М.: Юрайт, 2020. – 231 с.

<sup>3</sup> Васюкова А.Т., Варварина Н.М. Кухни народов мира: учебник для бакалавров. – 2-е изд. – М.: Дашков и К<sup>о</sup>, 2020. – 336 с.

<sup>4</sup> Савочкина И.В. Национальная кухня: учебное пособие в 3-х ч. Ч.1. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2015. – 195 с.

8. Составить цель, задачи и основные мероприятия фестиваля национальной кухни «ГастроМикс»;

9. Провести оценку эффективности и составить бюджет проекта.

Объектом бакалаврской работы является местная региональная кухня.

Предмет бакалаврской работы – местная кухня как как направление развития гастрономического туризма в Саратовской области.

Практическая значимость исследования заключается в разработке проекта фестиваля национальной кухни «ГастроМикс» на территории этнографического комплекса «Национальная деревня народов Саратовской области» в городе Саратов.

Структура работы продиктована логикой исследования. Бакалаврская работа состоит из введения, трёх глав, шести параграфов, заключения, списка использованных источников, приложений.

**Основное содержание работы.** Первая глава «Теоретические основания исследования местной кухни в индустрии туризма» посвящена раскрытию понятия и классификации гастрономических туров, анализу современного состояния гастрономического туризма и изучению специфики местной кухни как составляющей данного вида туризма.

Гастрономический туризм - это сравнительно новый вид туризма, который в настоящее время набирает большую популярность. На данный момент единого общепринятого понятия «гастрономический туризм» нет, однако специалисты сходятся во мнении, что под данным видом туризма понимается путешествие, целью которого является знакомство с особенностями и традициями местной кухни с возможностью дегустации уникальных блюд и продуктов<sup>5</sup>.

Классификация гастрономических туров разнообразна. Так, одна из классификаций основывается на местности, которую посещает турист, в связи с этим выделяются сельский и городской гастротуры. Другая классификация исходит в зависимости от цели путешествия туриста и выделяет такие виды

---

<sup>5</sup> Буценко Е.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туризме. // Концепт. – 2015. Т. 33. – С. 56.

гастрономических туров, как тур по сельской местности, ресторанный, образовательный, событийный, экологический, комбинированный и специализированный туры.

Полноценное развитие в мировой туристской индустрии гастрономический туризм получил в 2003 году, когда американский экономист Эрик Вольф основал организацию «Международная ассоциация кулинарного туризма».

В свою очередь в России гастрономический туризм стал активно развиваться в 2015 году, на это значительно повлияло основание «Ассоциации гастрономического туризма России», являющейся партнёром «Международной ассоциации гастрономического туризма». Данная организация осуществляет профессиональную деятельность по продвижению гастрономического туризма, поощряя локальные гастрономические культуры по всей России<sup>6</sup>. Немного позднее, в 2017 году на туристском рынке России появилась другая организация – «Ассоциация культурно-гастрономического туризма», инициатором её создания выступил российский туроператор «Трэвел Хантер». Данная Ассоциация признаёт своей миссией создание узнаваемого по всему миру гастрономического имиджа России<sup>7</sup>.

Неотъемлемым элементом гастрономического туризма является местная кухня, способная раскрыть перед туристом всю специфику материальной культуры какой-либо местности. Под местной кухней принято понимать такой вид кухни, который основан на приготовлении блюд по определённой технологии с использованием исключительно местных продуктов. Местная кухня территории формируется длительное время под воздействием национальных и региональных кулинарных традиций местности.

Национальная кухня – это исторически сложившаяся, комплексная система питания народа той или иной страны, включающая набор базовых

---

<sup>6</sup> Национальная ассоциация гастрономического туризма. - [Электронный ресурс]: [сайт]. - URL: <http://агтр.рф> (дата обращения: 02.05.2021). - Загл. с экрана. - Яз. рус.

<sup>7</sup> Ассоциация культурно-гастрономического туризма. - [Электронный ресурс]: [сайт]. - URL: <https://gastronomicassociation.ru> (дата обращения: 02.05.2021). - Загл. с экрана. - Яз. рус.

продуктов питания и блюд, основополагающих для данного народа, а также способы обработки и приготовления пищи, пищевых предпочтений<sup>8</sup>. Национальная кухня народов мира складывалась множество веков под влиянием географических, природно-климатических, исторических и религиозных факторов.

Прежде всего национальная кухня какой-либо страны состоит из региональных кухонь, выражающих аутентичные кулинарные традиции отдельного региона. Различные регионы одной страны могут иметь свои специфические особенности в технологии приготовления блюд, использовании ингредиентов и формы подачи.

Во второй главе «Исследование специфики традиционной кухни Саратовской области» были выявлены особенности традиционной кухни Саратовской области, а также был проведён анализ спроса и предложений на традиционную кухню региона.

Традиционная кухня Саратовской области складывалась длительное время с учётом влияния природно-климатических и географических особенностей территории. Так, местная кухня региона славится разнообразием блюд из речной рыбы. Раннее особой популярностью у местного населения пользовались блюда из волжской рыбы стерляди, самым известным из них являлась «Уха». Также население региона часто использовало в приготовлении блюд такие рыбы, как судак, сом и осётр.

Значительный вклад в формирование традиционной кухни Саратовской области внесли многочисленные народы. Так, казахи и татары являются народами, которые множество веков в значительном количестве проживают на территории Саратовской области. К национальным блюдам казахов можно отнести мясные блюда «Бешбармак», «Манты» и молочные напитки «Кумыс», «Айран». Татарский народ славится своими традиционными лакомствами

---

<sup>8</sup> Павловская А.В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса. // Материалы II международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира». – 2015. – С.64-75.

«Перемячи» и «Чак-чак».

Особый след в формировании традиционной кухни Саратовской области оставили поволжские немцы, которые прибыли в регион в XVIII веке. Они сумели сохранить европейские традиции приготовления пищи и создать новые рецепты с использованием местных продуктов. Национальная кухня поволжских немцев изобилует мясными супами, а также сладкими пирогами, причём начинка на них располагается сверху. Значительно место в рационе у данного народа занимают колбасные изделия – ливерная, мясная и кровяная колбасы.

Во втором параграфе второй главы был проведён контент-анализ интернет-ресурсов с предложениями традиционной кухни туристского рынка Саратовской области. В основном данные предложения сконцентрированы в городе Саратове. Так, в Парке Победы располагается этнографический комплекс «Национальная деревня народов Саратовской области», на территории которого располагаются 15 подворий, демонстрирующих национальные особенности жизни народов региона и предлагающий к дегустации их национальные блюда.

Кроме того, в ходе данного анализа были рассмотрены предприятия общественного питания с уклоном на национальные кухни. В наибольшем количестве в Саратове представлена русская кухня, блюда которой подаются в 6-ти заведениях (ресторанах «Тары-Бары», «Кумушка», «Русский дом» и др.). Предложений казахской кухни меньше, блюда данной кухни возможно попробовать только в ресторане «Нур-Султан» (г. Саратов) и кафе «Казачья харчевня» (г. Энгельс). Блюда татарской кухни представлены в кафе «Shifa» (г. Саратов) и кафе «Лилия» (с. Озерки). Немецкие блюда имеются в меню таких саратовских заведений, как ресторан «Брудершафт» и пивной дом «Klausberg».

Согласно событийному календарю туристического портала Саратовской области «Огни Поволжья», в 2022 году на территории региона запланировано и уже было проведено 12 событийных мероприятий гастрономической

направленности<sup>9</sup>. Основная часть данных мероприятий имеет тематику, связанную с местными продуктами («Балаковский фестиваль клубники», фестиваль «Багаевские яблочки», праздник картошки «Карабулакская рассыпуха» и др.).

Проведение 2-х региональных фестивалей («Вольский фестиваль Ухи на Волге», «Фестиваль пирога в Духовницком районе») приурочено к традиционной кухне района, в котором они проводятся. Главная идея этих фестивалей заключается в демонстрации местного традиционного блюда, приготовленного местными жителями по авторским рецептам, с его последующей дегустацией гостями мероприятия.

Также в Саратовской области проводятся празднования национальных праздников народов региона («Наурыз» в р.п. Степное и «Сабантуй» в с. Устю-Курдюм) и национальных фестивалей (фестиваль национальных культур «Мы вместе!» в р.п. Степное, фестиваль мордовской культуры «Шумбрат, ялгат!» в с. Окрино). В рамках данных мероприятий посетителям предлагается ознакомиться с традициями народов и с их национальной кухней.

На данный момент на туристском рынке Саратовской области имеется малое количество предложений туров с гастрономической составляющей. В качестве примера следует выделить экскурсионно-гастрономический проект «Валяем Ваньку по-саратовски», разработанный саратовским туроператором «Золотая Вязь». В ходе данного тура туристы посещают не только экскурсионные программы, но и знакомятся с традиционной кухней региона, посещая саратовские предприятия питания.

В целях выявления спроса на традиционную кухню Саратовской области был проведён социологический опрос на базе онлайн-сервиса «Google Формы», в котором приняло участие 89 респондентов, преимущественно жители Саратовской области. Результаты данного опроса показали, что большая часть

---

<sup>9</sup> Афиша мероприятий. // Туристический портал Саратовской области «Огни Поволжья». - [Электронный ресурс]: [сайт]. - URL: <http://огни-поволжья.рф/события/> (дата обращения: 02.05.2022). - Загл. с экрана. - Яз. рус.

проголосовавших (58,4%) заинтересована в путешествии по Саратовской области. Также опрос позволил выявить слабую осведомлённость людей (59,6%) о традиционной кухне Саратовской области. Наиболее интересной целью гастрономической поездки для респондентов является изучение и дегустация национальных блюд народов региона (58,6% проголосовавших). В свою очередь вариант в виде посещения событийных мероприятий гастрономической направленности набрал наибольшее количество голосов (44,3%).

В рамках третьей главы «Проект фестиваля национальной кухни «ГастроМикс» на территории г. Саратов» автором была представлена практическая разработка. На основе результатов проведённого исследования, было принято решение разработать гастрономический фестиваль национальных кухонь народов области под названием «ГастроМикс».

Концепция проекта фестиваля заключается в приобщении аудитории к культуре и традициям многочисленных народов Саратовской области через демонстрацию и дегустацию их национальных блюд.

Ориентировочной датой проведения фестиваля выступает 23 июля 2023. Он будет реализован на территории этнографического комплекса «Национальная деревня народов Саратовской области» в городе Саратове.

Основополагающими мероприятиями на фестивале национальной кухни «ГастроМикс» будут являться:

- Проведение конкурса среди участников фестиваля (представителей какой-либо национальности, национальных коллективов) по номинациям. Для этого участникам необходимо презентовать оформленный ими национальный стол с блюдами, относящимися к их национальной кухне. Победители будут определены по большинству набранных голосов посетителей;

- Дегустация национальных блюд посетителями фестиваля. Каждый посетитель сможет приобщиться к материальной культуре представленных народов путём дегустации их национальных блюд. Дополнительно гостям фестиваля будет предложено посетить экскурсии в национальные подворья, расположенные на территории этнографического комплекса;

– Проведение мастер-классов по приготовлению национальных блюд. Повара саратовских предприятий питания, специализирующихся на национальных кухнях народов региона, проведут обучающие мастер-классы по приготовлению национальных русских, казахских, татарских, немецких блюд для посетителей;

– Проведение праздничной концертной программы местных национальных творческих коллективов на сцене этнографического комплекса.

Проект фестиваля национальной кухни «ГастроМикс» является уникальным событийным мероприятием для Саратовской области, не имеющим аналогов не только в данном регионе, но и в близлежащих областях. Его реализация поспособствует повышению туристской привлекательности региона и привлечению туристов в сфере въездного и внутреннего туризма.

Для обеспечения успешного проведения фестиваля национальной кухни был спланирован организационный процесс разработки и проведения мероприятия. Изначально была сформирована команда организаторов и специалистов, приведены их основные обязанности. Для координирования деятельности сотрудников был составлен план-график, подробно описывающий необходимые мероприятия для реализации проекта, сроки осуществления и последовательность их выполнения. Согласно данному плану-графику реализация проекта фестиваля будет осуществляться на протяжении 1 года.

Для донесения до потенциальной аудитории информации о проведении гастрономического фестиваля «ГастроМикс» был разработан план продвижения. Так, для продвижения фестиваля будет разумно использовать наружную рекламу в виде размещения афиш на афишных стендах городов, телевизионную рекламу на региональных каналах «СТС» и «Канал Пятый», распространение листовок и буклетов в предприятиях питания национальных кухонь, а также таргетированную рекламу в социальных сетях «Вконтакте» и «Одноклассники».

В завершении был рассчитан бюджет, необходимый для реализации проекта. Итоговый бюджет составил 3.571.037 рублей. В виду того, что бюджет представляет крупную денежную сумму, были предприняты меры по его

оптимизации. Оптимизация позволила сократить ряд денежных расходов и уменьшила бюджет проекта до 1.955.770 рублей.

**Заключение.** Итак, проведённый анализ местной кухни как инструмента привлечения туристов в регион, позволил сделать ряд выводов как теоретического, так и практического характера.

В результате проведенного теоретического анализа существующих источников, было выявлено, что под гастрономическим туризмом понимается путешествие, целью которого является знакомство с особенностями и традициями местной кухни с возможностью дегустации уникальных блюд и продуктов. Существует несколько подходов к классификации гастрономических туров. Классификация может основываться либо на местности, которую посещает турист, либо на цели, которую преследует турист во время своего гастрономического путешествия.

На наш взгляд, особенно важно отметить, что неотъемлемым элементом гастрономического туризма является местная кухня, отражающая самобытность культуры какой-либо территории. Специфические особенности данного вида кухни формируются длительное время под воздействием национальных и региональных кулинарных традиций, которые имеют тесную взаимосвязь.

В России гастрономический туризм только находится на стадии развития. На данный момент в стране существуют две организации – «Ассоциация гастрономического туризма России» и «Ассоциация культурно-гастрономического туризма», деятельность которых направлена на продвижение гастрономического туризма на отечественном туристском рынке.

В аналитической части работы нами был проведён ряд практических исследований. Так, нами был осуществлён анализ особенностей традиционной кухни Саратовской области, который позволил заключить, что регион имеет богатую местную кухню, изобилующую разнообразными традиционными блюдами.

Также в целях нашего исследования было необходимо выявить наличие предложений на туристском рынке Саратовской области, предлагающих

знакомство с традиционной кухней региона. Результаты данного исследования позволили выявить, что Саратовская область не обладает достаточным количеством ресурсов в виде предприятий гастрономической направленности, также в регионе мало предложений гастрономических туров и событийных мероприятий, которые смогли бы оптимально раскрыть особенности местной кухни перед туристами.

Проведенный социологический опрос среди 89 человек, целью которого было установить наличие спроса на традиционную кухню Саратовской области, позволил выявить слабую осведомлённость респондентов о традиционной кухне региона. Однако опрошенные люди заинтересованы в знакомстве с национальной кухней народов Саратовской области путём посещения событийного мероприятия.

Обобщив результаты проведенных исследований, нами была определена основная проблема – местная кухня недостаточно представлена на туристском рынке Саратовской области.

Для решения данной проблемы был разработан проект фестиваля национальной кухни «ГастроМикс» на территории этнографического комплекса «Национальная деревня народов Саратовской области» в городе Саратове. Основная идея фестиваля заключается в приобщении местного населения и гостей региона к национальной культуре народов Саратовской области путём демонстрации и дегустации их национальной кухни. Для реализации проекта фестиваля был подготовлен комплекс мер, способных обеспечить успешное проведение событийного мероприятия.

Проект фестиваля национальной кухни «ГастроМикс» способен завоевать интерес у потенциальной аудитории за счёт своей уникальной концепции и качественно разработанному организационному процессу. Реализация проекта фестиваля поспособствует развитию гастрономического туризма на территории Саратовской области, что приведёт к повышению туристской привлекательности региона, а также увеличит поток туристов в сфере въездного и внутреннего туризма.