УДК 008

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ЯКУТИИ И УЗБЕКИСТАНА В РАЗВИТИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

Иванова Алена Павловна
Ассистент кафедры «Социально-культурный сервис и туризм»
Института языков и культуры народов Северо-Востока РФ
ФГАОУ ВО "Северо-Восточный федеральный
университет им. М. К. Аммосова" ,
Якутск

Юлдашева Хумора Фуркатовна
Студентка института языков и культуры народов Северо-Востока РФ
ФГАОУ ВО "Северо-Восточный федеральный
университет им. М. К. Аммосова",
Якутск

В данной статье представлено исследование, целью которого является изучение влияния национальной кухни на развитие туризма в Якутии и Узбекистане. Каждая страна или регион имеет свои кулинарные традиции и оригинальные блюда. Исследование влияния местной кухни поможет выявить особенности и потенциал, которые могут привлечь туристов и способствовать развитию туристической индустрии в целом и гастрономического туризма в частности.

Ключевые слова: гастрономический туризм, национальная кухня, ингредиенты, оригинальные блюда, деликатесы, экономический эффект.

*****

В последнее время увеличивается число туристов, для которых гастрономический опыт становится важной частью путешествия. Местная кухня становится ключевым фактором выбора пункта назначения, что делает изучение ее влияния на развитие туризма крайне актуальным. Каждая страна или регион имеет свои уникальные кулинарные традиции, блюда и ингредиенты. Исследование влияния местной кухни поможет выявить особенности и потенциал, которые могут привлечь туристов и способствовать развитию туристической индустрии. Развитие гастрономического туризма может иметь значительный экономический эффект для страны или региона. Популярность местной кухни может привести к увеличению числа туристов, расширению предложения ресторанов и кафе, развитию сельского хозяйства и продовольственной промышленности. Соответственно могут значительно улучшиться экономические показатели, такие как рентабельность и прибыль от продаж.

Местная кухня является одним из важных элементов культурного наследия страны или региона. Исследование ее влияния на развитие туризма поможет сохранить и продвигать уникальные кулинарные традиции и способствовать культурному обмену между странами, а в нашем случае – между регионами.

Цель исследования:

Изучить национальную кухню и ее влияние на развитие гастрономического туризма в Якутии и Узбекистане.

Задачи исследования:

1. Определить роль местной кухни в выборе туристами пункта назначения.
2. Изучить информационные потребности туристов относительно местной кухни перед поездкой.
3. Оценить впечатления туристов от местной кухни (вкус, разнообразие, уникальность и т.д.) и их влияние на общий опыт путешествия.
4. Исследовать факторы, влияющие на выбор ресторанов или кафе с местной кухней туристами.
5. Выявить особенности и интересные аспекты местной кухни, которые запоминаются туристам.
6. Предложить меры и рекомендации по развитию местной кухни с целью привлечения большего числа туристов.

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма - это академическое подразделение Института языков и культуры народов Северо-Востока СВФУ РФ им. М.К. Аммосова, специализирующееся на изучении и обучении в области туризма. Кафедра работает с 2012 года и предоставляет студентам знания и навыки, необходимые для работы в индустрии туризма. Кроме проведения традиционных занятий лекционного типа, практик, кафедра предлагает различные курсы: такие как он-лайн курсы по дисциплинам, курсы повышения квалификации и курсы переподготовки специалистов. На кафедре проводятся исследования в области туризма, проводятся различные мероприятия (встречи с интересными людьми, экспедиции, сплавы и др.). Для предоставления студентам практического опыта кафедра тесно сотрудничает с туристическими организациями.

Данное исследование было проведено в рамках Научно-практической конференции и представлено экспертам.

Согласно Федеральному закону № 132-ФЗ «Об основах туристической деятельности в Российской Федерации», туризм – это временные выезды, путешествия граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства с постоянного места жительства в лечебно-оздоровительных, рекреационных, познавательных, физкультурно-спортивных, профессионально-деловых, религиозных и иных целях, без занятия деятельностью, связанной с получением дохода от источников в стране или месте временного пребывания. [2]

Наша огромная страна в полной мере может удовлетворить все потребности туристов. Благодаря тому, что Россия – многонациональная страна, то данный фактор позволяет туристам еще и окунуться в национальное разнообразие культур, традиций и национальную кухню.

Национальная кухня (пища) – это исторически сложившаяся, комплексная система питания народа той или иной страны (нации), включающая в набор базовых продуктов питания и блюд, основополагающих для данного народа, а также способы обработки и приготовления пищи, ее подачи и приема, консервации и хранения, систему запретов и ограничений, пищевых предпочтений, иногда имеющих физиологический характер (непереносимость того или иного продукта). Важное значение для определения особенностей

национальной пищи имеет ее социальное функционирование и формы бытования в обществе: место и роль в народных и религиозных верованиях, в обрядах и обычаях, в ритуалах и праздничной культуре. [3]

Конечно, оригинальный набор продуктов для блюд представляет любая национальная кухня. И, хотя какие-то изменения происходят в любой местной кухне, благодаря воздействию извне, то именно якутская и узбекская кухни мало подвержены этому воздействию и, если и вбирают в себя что-то новое, то это могут быть моменты, связанные с сервировкой стола, с украшением блюд, в использовании оригинальных соусов.

Так в якутской кухне из мяса в пищу традиционно употребляется конина, говядина, оленина, пернатая дичь, а также потроха и кровь. Широко распространены блюда из сибирской рыбы (осётр, чир, омуль, муксун, пелядь, нельма, таймень, хариус). Отличительной чертой якутской кухни является максимально полное использование всех компонентов исходного продукта. Весьма типичным примером является рецепт приготовления карасей по-якутски. Перед приготовлением счищается чешуя, голова не отрезается и не выкидывается, рыба практически не потрошится, делается небольшой боковой надрез, через который аккуратно удаляется желчный пузырь, отрезается часть толстой кишки и прокалывается плавательный пузырь. В таком виде рыба варится или жарится.

Национальная кухня Узбекистана – очень богатая кухня, имеет глубокую историю, тесно связана с узбекской культурой, языком и традициями. Значительное влияние на разнообразие и своеобразие рецептов оказало то, что в отличие от географических соседей узбекам исторически был свойственен как оседлый образ жизни, так и кочевой. В то же время сохранились кулинарные традиции и культура предков, также взаимосвязи с соседними народами оказали глубокое влияние на разнообразие и богатство блюд. Происхождение многих из них имеет глубокие корни и сохранили традиционный вид. Они популярны во всем мире, такие как плов, лагман, манты и другие. В Узбекистане есть свои особенности приготовления этих блюд, а также свои совершенно оригинальные кушанья.

Сложившиеся замечательные традиции узбекская кухня имеет в приготовлении всех видов блюд: основных мясных блюд, супов, хлебобулочных и кондитерских изделий, салатов и напитков.

Якутская и Узбекская кухни очень схожи между собой в приготовлении разных блюд, а также в использовании разных продуктов для их приготовления. Например: блюда из конины, блюда из говядины, блюда с рыбой.

Результаты исследования:

В опросе приняли участие жители от 17 до 54 лет из Якутии и Узбекистана, имевшие опыт поездок за пределы своей Республики. Участникам были заданы вопросы с вариантами ответов:

Ваше гражданство.

Если бы вы захотели посетить Узбекистан (Якутию), играет ли для вас роль местная кухня? (Не имеет значения; местная кухня играет ключевую роль в моем путешествии; больше интересуют достопримечательности)

Ищете ли вы информацию о местной кухне перед поездкой? (Да, нет)

Знаете ли вы блюда или напитки узбекской (якутской) кухни или слышали о них? (Да, нет)

Каково ваше впечатление о узбекской (якутской) кухне? (Все очень вкусно; на любителя; очень понравились отдельные блюда; очень разнообразно, и это радует; не понравилось ни одно блюдо)

Какие факторы влияют на ваш выбор ресторанов или кафе с местной кухней во время путешествия? Атмосфера; цена; рекомендации знакомых; реклама ресторана(кафе); свой вариант)

Что вам запомнилось при посещении кафе, ресторанов с национальной кухней в другом регионе? (Необычные вкусы; обслуживание, интересные кулинарные традиции)

Какие изменения или улучшения вы предложили бы для развития местной кухни с целью привлечения большего числа туристов? (акции, реклама блюд, мастер-классы, свой вариант)

Вы бы рекомендовали посещение данной страны именно с точки зрения ее местной кухни? (Да, обязательно бы рекомендовал; нет, не рекомендовал бы)

На основании исследования были сделаны следующие выводы и рекомендации:

53,6% из Якутии и 65% опрошенных из Узбекистана отметили, что местная кухня играет ключевую роль при путешествиях. При этом 82,1% опрошенных из Якутии и 76% - из Узбекистана ищут информацию о местной кухне перед поездкой. То есть туристским организациям нужно представлять исчерпывающую информацию о местной кухне страны-предложения. Для этого туристам можно предложить красиво оформленные буклеты о местной кухне и т.п.

Согласно статистике, и в Якутии, и в Узбекистане о блюдах местной кухни знают немногие (50% и 80% соответственно). И только 20% опрошенных из Якутии согласились, что «отлично знают» блюда узбекской кухни: «все очень вкусно – 42,9%», «очень разнообразно, и это радует – 42,9%». Отсюда вывод, что если в Якутии все-таки немного знают о узбекской кухне, то в Узбекистане о ней знают немногие. А это значит, что нужно расширять информацию о якутской кухне за пределы республики.

Также туристы из Якутии и Узбекистана почти с одинаковым процентом проголосовавших сошлись на предложениях, что для улучшения и развития местной кухни нужно проводить побольше акций, эффективней предлагать и оформлять рекламу, а также проводить различные мастер-классы и фуд рейвы.

Согласно опросу, и якутским, и узбекским туристам больше интересны атмосферные заведения, за них проголосовало 82,1% и 72% соответственно. А вот цены для туристов играют только вторую роль и занимают 53% и 65% соответственно. А это значит, что национальный колорит для предприятий местной кухни должен быть в приоритете.

Таким образом можно сделать выводы, что национальная кухня для туристов играет огромную роль. Еда вообще относится к фактору «первой необходимости», поэтому трудно недооценить ее ценность в нашей жизни. А если еда будет не только полезной, но и вкусной с той особенной изюминкой, присущей данной национальности, то туристы, посетившие этот регион, будут приятно удивлены. В настоящее время наблюдается, что данным вопросом все больше и больше занимаются чиновники на различных уровнях и общественные деятели, которые понимают важность развития национальной кухни для региона. Например, в Якутии проходит ежегодный гастрофестиваль «Вкус Якутии», на котором как знаменитые, так и начинающие повара, представляют рецепты блюд национальной

кухни. Этот фестиваль длится 3 дня и проходит очень красочно. Организаторы проводят огромную рекламную компанию, привлекая к местной кухне как можно больше посетителей – туристов и специалистов из разных отраслей экономики и индустрии туризма.

ЛИТЕРАТУРА

1. Александрова А.Ю. Международный туризм: учебник для вузов /А.Ю. Александрова. – М.: Норма, 2008. 450 с. С.35
2. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: федер. закон от 24.11.1996 г. № 132-ФЗ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://base. garant.ru - Дата обращения: 27.11.2023
3. Павловская А.В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса. [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://cyberleninka.ru/article/n/ponyatie-natsionalnoy-kuhni-k-teorii-voprosa/viewer - Дата обращения: 26.11.2023
4. Буценко Е. Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туризме // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. С. 56–60. Режим доступа: http://e-koncept.ru/2015/95396.htm - Дата обращения: 27.11.2023
5. Основы устойчивого развития: Учеб. пособие / Под общ. ред. д.э.н., проф. Л.Г.Мельника.- Сумы: ИТД «Университетская книга», 2005. - 654 с.
6. Салиева Е.С. Современные тенденции и перпективы развития гастрономического туризма в Узбекистане // Журнал «Молодой ученый», 2021. №4, С.205-208

THE NATIONAL CUISINE OF YAKUTIA AND UZBEKISTAN IN THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM

Ivanova A.P., Yuldasheva H.F.

This article presents a study aimed at studying the influence of national cuisine on the development of tourism in Yakutia and Uzbekistan. Each country or region has its own culinary traditions and original dishes. The study of the influence of local cuisine will help to identify the features and potential that can attract tourists and contribute to the development of the tourism industry in general and gastronomic tourism in particular.

Keywords: gastronomic tourism, national cuisine, ingredients, original dishes, delicacies, economic effect.