

Бекбулатова Г.А., к.г.н.

*Доцент кафедры «Экономической и социальной географии»
Каракалпакский Государственный университет им. Бердаха*

Узбекистан, Нукус

Бийсенбаева Н.

Магистр 1 курса, по специальности «Географии»

Каракалпакский Государственный университет им. Бердаха

Узбекистан, Нукус

ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОТУРИЗМА РЕСПУБЛИКИ КАРАКЛПАКСТАН

Аннотация. В статье рассматривается современное состояние гастрономического туризма Каракалпакстан как объект развития гастрономического туристского направления. Выделены достоинства и возможности потенциала страны в культивировании гастротуризма. Основными достоинствами являются богатое историко-культурное наследие страны, устоявшиеся кулинарные традиции, огромная территория с различными климатическими зонами, наличие туристских аттрактов и возрождение фермерского хозяйства.

Ключевые слова: гастрономия, туризм, экономика впечатлений, гастрономический туризм, культура, кулинария, гастрономический бренд.

Bekbulatova G.A., PhD.

Associate Professor of the Department of Economic and Social Geography

Karakalpak State University named after Berdakh

Uzbekistan, Nukus

Biysenbayeva N.

1st year Master's degree in Geography

Karakalpak State University named after Berdakh

Uzbekistan, Nukus

FEATURES OF THE DEVELOPMENT OF GASTROTOURISM IN THE REPUBLIC OF KARAKALPAKSTAN

Abstract. The article examines the current state of gastronomic tourism in Karakalpakstan as an object of development of the gastronomic tourist destination. The advantages and opportunities of the country's potential in the cultivation of gastrotourism are highlighted. The main advantages are the rich historical and cultural heritage of the country, well-established culinary traditions, a huge territory with various climatic zones, the presence of tourist attractions and the revival of farming.

Keywords: gastronomy, tourism, economy of impressions, gastronomic tourism, culture, cooking, gastronomic brand.

Как известно, гастрономический туризм – это сфера туризма, связанная с привлечением туристов посредством еды и напитков. Он направлен на ознакомление не только с национальными блюдами, но и с искусством и промыслом виноделия, пивоварения, а также производства других алкогольных и безалкогольных напитков и особенностями приготовления и потребления местных кухонь, а также в с целью наблюдения за традиционными методами их производства и потребления и включает посещение регионов. Также, во время дегустации уникальных, экзотических блюд, вы сможете насладиться местными рецептами, которые веками осваивали традиции и обычаи местного населения, а также культуру приготовления блюд.

Гастрономический туризм – это путешествие с целью ознакомления с особенностями национальной кухни страны, производства и приготовления продуктов и блюд. Это новый вид туризма с огромным синергетическим эффектом развития. Известно, что кулинарные традиции страны могут многое сказать о темпераменте, культуре и образе жизни каждого народа.

Путешествуя по гастрономическим маршрутам и пробуя шедевры национальной кухни, можно открыть для себя мир, с другой стороны. Еда может рассказать о народе также много, как и произведения искусства и архитектуры. Если знаменитые произведения – это авторство одного человека, то кухня – это творчество целого народа.

Гастрономическому туризму даются разные определения. Разные ученые трактуют его по-разному. По некоторым источникам, гастрономический туризм - это тип туризма, который предусматривает перемещение людей по разным странам мира, включающее сельские, городские и гастрономические монотуры (медовый, винный, агро, рыбный, кофейный, чайный, сырный, фруктово-ягодный) с учетом мест их постоянного проживания. Территориально делится на сельские и городские, а также монотуры.

Современный турист, отправляясь в отпуск, начинает ловить себя на желании попробовать что-то новое, что в перспективе и является мотивационным рычагом в культивировании новых форм туризма. Именно гастрономические пристрастия путешественника определяют: куда поехать и что попробовать. Гастрономия – это наука, изучающая связь между культурой и пищей. Гастрономический туризм направлен на то, чтобы турист смог познакомиться со страной и ее культурой через богатую призму выбора национальной еды. Гастрономические туры сейчас очень популярны у туристов, ведь это не только обычные походы в рестораны и кафе, но целый ряд мероприятий, посвященных знакомству с особенностями блюд, а также некоторых отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде на земном шаре.

Туристский и гастрономический потенциал есть и у каракалпаков. Применяя технологию бенчмаркинг у нас, есть все шансы успешного развития данного вида туристкой отрасли. В Каракалпакстане гастротуризм развит достаточно слабо, но в самом ближайшем будущем государство

планирует приурочить гастрономические туры к определенным событиям. Местная кухня пользуется спросом у стран СНГ и ближнего зарубежья. Туристам интересно попробовать блюда национальной кухни, попробовать национальные напитки, сладости. Некоторая часть туристов интересуется рецептами и платит за то, чтобы поучаствовать в приготовлении блюд.

Рассматривая Каракалпакстан как объект развития гастрономического туристского направления, необходимо выделить достоинства и возможности потенциала страны в культивировании гастротуризма. Основными достоинствами являются богатое историко-культурное наследие страны, устоявшиеся кулинарные традиции, огромная территория с различными климатическими зонами, наличие туристских аттрактов и возрождение фермерского хозяйства.

Исследования показали, что население, исторические и географические особенности, климатические условия, экономика, а также гастрономические аспекты каждого из изученных регионов нашей республики имеют свой собственный способ приготовления национальных блюд. Данные свидетельствуют о том, что с незапамятных времен, существует разрыв между видами приготавливаемых блюд, которые готовятся в регионах, занятых сельским хозяйством и регионами, которые специализируются на животноводстве.

Особое место в гастрономическом туризме занимают гастрономические фестивали в разных странах мира, включая Каракалпакстан. Гастрономический туризм влияет на формирование бренда туристского региона, национально-экономическую ситуацию региона. Финансовые аспекты кулинарных путешествий и посещений фестивалей еды положительно влияют на экономику региона.

Республики Каракалпакстан объединяет в себе несколько районов и районных сёл (Муйнак, Кегейли, Чимбой, Караузьяк, Тахтакупир). История этого региона, была тесно связана с Аральским морем. Традиционными

способами, искусно готовятся разнообразные блюда (бешбармак, рыбный суп, рыбные котлеты, рыбная корма, рыбный кебаб, жареная рыба), из такого разнообразия рыб, как сом, карп, зогорабалик, бакра, белый амур, которые вылавливали из моря и других окрестных водоемов.

Издавна, Муйнак отличается от других регионов Каракалпакстана своими традициями, культурой, а также и необычной кухней, в большую часть, которую входят рыбные блюда. Когда-то, Муйнак славился своими различными видами блюд, приготовленные из рыб Аральского моря. Рецепт многих уникальных блюд можно было встретить только в этом небольшом рыбопромышленном городке.

Сегодня Аральское море ушло, а богатая кухня Муйнака всё та же. Даже на сегодняшний день есть возможность отведать вкус многочисленных видов рыбных блюд во время гастрономического фестиваля “99 видов блюд из рыб Аральского моря”, который ежегодно проводится в Муйнаке. В настоящее время в нашей стране существует несколько гастрономических фестивалей. Фестиваль призван способствовать обмену опытом, определению перспективных направлений развития индустрии гостеприимства, совершенствованию профессионального мастерства, а самое главное продвижению национальных традиций, в том числе в области гастрономии. Благодаря фестивалю получила дополнительную известность, а брендовые продукты стали неотъемлемой частью имиджа данной территории. Муйнак имеет огромный потенциал для развития гастрономического туризма. Это многогранный регион, представляющий различные народности со всей присущей самобытностью. Следует отметить, что регион представляет интерес как симбиоз национальной кухни и культурно исторических и природно-климатических достопримечательностей.

К факторам благоприятствующим развитию гастрономического туризма Республики Каракалпакстан (помимо наличия ресурсов) можно отнести: возможность создания новых рабочих мест и вовлечения местных жителей в

рабочий процесс; наличие разнообразного природно-рекреационного потенциала, богатого культурно-исторического наследия; наличие образовательных учреждений высшего профессионального образования и центров профессиональной подготовки специалистов в сфере туризма и гостеприимства; возможность организации крупных международных и региональных деловых, культурных, развлекательных мероприятий и спортивных соревнований.

В условиях все большей конкуренции в сфере туризма и его маркетинга, каждый регион находится в поиске уникальных продуктов, с помощью которых можно было бы дифференцировать себя от других. Сама по себе местная кухня уже является той платформой, которая содержит необходимые ресурсы, которые могут быть использованы в качестве маркетингового инструментария для привлечения клиентов, продвижения городов, регионов или даже целых стран. Можно сделать вывод, что гастрономический туризм – очень популярный вид туризма в современном мире.

Гастрономический туризм – это вид путешествий, который осуществляется по странам и континентам, с целью дегустации блюд, а также напитков и ознакомления с кулинарными традициями, с целью изучения особенностей местной кухни. То есть, гастрономический туризм - это совокупность мероприятий, состоящих не только из путешествий, направленных на дегустацию блюд, которые не повторяются больше нигде в мире, из ингредиентов с уникальным вкусом, и которые характерны только для определенной местности.

Литература:

1. Бекбулатова Г.А., Жолымбетов Б. Пути и возможности развития туризма в Каракалпакстане. "Экономика и социум" ISSN 2225-1545. №12(115) 2023.

2. Bekbulatova G.A., Elmuratova N., Jolimbetov B. Turistik va rekreatsion ehtiyojlarni shakllantiruvchi omillar. Kubla aralбойы гидрологиялық хэм Гидроэкологиялық машқалалары: бүгин хэм келешеги. Конференция атақлы

гидролог хэм гидрохимик илимпаз география илимлериниң докторы, профессор Эльмир Исмаилович Чембарисовтың 75жыллық юбелейине бағышланады. Республикалық илимий-эмелий конференциясы материаллары. Топламы (Нөкис қ., 2023-жыл 25-26-апрель).

3. Иванов В. Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии / В. Д. Иванов // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. — 2018. — Т. 3, № 2. — С. 105–113.

4. Веретенников А. Н. Гастрономический туризм / А. Н. Веретенников, Е. А. Соломахина // Экономика. Инновации. Упр. качеством. — 2016. — № 2 (15). — С. 36–38.