

# РЕГИОНАЛЬНАЯ ПРОБЛЕМАТИКА ТУРИСТСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ

УДК 338.4

## АНАЛИЗ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В ПРИГРАНИЧНЫХ РЕГИОНАХ КАЗАХСТАНА И РОССИИ

Д.Н. Алимова<sup>1</sup>, В.А. Быкова<sup>2</sup>, Г.С. Ажаев<sup>1</sup>, Д.Д. Есимова<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан)

<sup>2</sup>Алтайский государственный университет (Барнаул, Россия)

*Аннотация.* Статья посвящена актуальной теме трансграничного сотрудничества в сфере туризма между Российской Федерацией и Республикой Казахстан. В частности, проанализировано развитие гастрономического туризма в приграничных регионах двух стран – Алтайском крае, Республике Алтай и Восточно-Казахстанской области. Особая роль в развитии этнического гастрономического туризма приграничных регионах отводится уникальным природным, этническим, культурным и историческим ресурсам России и Казахстана в развитии данного вида туризма.

Этнический гастрономический туризм на приграничной территории Алтайского региона и Восточно-Казахстанской области рассматривается во взаимосвязи с важностью сохранения культурного наследия Алтая, развития инфраструктуры и расширения туристских связей двух стран.

Приведен анализ основных элементов этнического гастрономического туризма, привлекающих туристов, показаны наиболее популярные местные традиционные блюда и рассказано об этнических гастрономических фестивалях Алтайского региона и Восточно-Казахстанской области.

*Ключевые слова:* гастрономический туризм, Алтайский край, Республика Алтай, Восточно-Казахстанская область, приграничные территории, этнический туризм, гастрономические туры.

# ANALYSIS OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE BORDER REGIONS OF KAZAKHSTAN AND RUSSIA

D.N. Alimova<sup>1</sup>, V.A. Bykova<sup>2</sup>,  
G.S. Azhaev<sup>1</sup>, D.D. Yesimova<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Toraigyrov University (Pavlodar, Kazakhstan)

<sup>2</sup>Altai State University (Barnaul, Russia)

*Abstract.* The article is devoted to the actual topic of cross-border cooperation in the field of tourism between the Russian Federation and the Republic of Kazakhstan. In particular, the development of gastronomic tourism in the border regions of two countries – Altai Territory and East Kazakhstan region has been analyzed. A special role in the development of ethnic gastronomic tourism in the borderlands is assigned to the unique natural, ethnic, cultural and historical resources of Russia and Kazakhstan in the development of this type of tourism.

Ethnic gastronomic tourism in the border area of the Altai Territory and the East Kazakhstan region is considered in conjunction with the importance of preserving the cultural heritage of Altai, developing infrastructure and expanding tourist relations between the two countries.

The analysis of the main elements of ethnic gastronomic tourism attracting tourists is given, the most popular local traditional dishes are shown and the ethnic gastronomic festivals of the Altai Territory and the East Kazakhstan region are described.

*Keywords:* gastronomic tourism, Altai Territory, Altai Republic, East Kazakhstan region, border areas, ethnic tourism, gastronomic tours.

Республика Казахстан и Российская Федерация располагают схожими целями в области развития туризма, и именно по этой причине имеет место быть выявление современного состояния этого сектора экономики в этих двух странах на основе анализа.

Так как территории этих стран очень обширны, то в данной статье будут подробно рассмотрены приграничные районы, а именно Алтайский край и Восточно-Казахстанская область.

Для начала рассмотрим этнический гастрономический туризм в Алтайском крае. Алтайский край и Республика Алтай имеют богатую базу для организации этнического гастрономического туризма. Развитие этнического гастрономического туризма – важная процедура для возрождения, сохранения и развития национального достояния народов и укрепления межнационального согласия между народами, которые проживают на территории Алтая [5]. Национальная культура зачастую является целью этнического гастрономического тура.

Алтайский край прославлен своим медом, сырами, травами, фруктами и овощами, ягодами, а также кедровой, молочной, мясной и фитопродукцией.

Хозяева частных гостевых домов и туристских усадеб Алтайского края разрабатывают особые гастрономические предложения для посетителей, например, «Усадьба Три-А» в селе Солоновка имеет собственную сыроварню. Здесь для туристов проводят экскурсии, дегустации и мастер-классы по приготовлению сыра. На завтрак туристам предлагают коровье или козье молоко, домашний творог с домашней сметаной, разные виды сыров и яичницу из домашних яиц.

Говоря об особенностях национальной кухни Республики Алтай, необходимо отметить следующее:

- блюда почти не заправляются специями;
- преобладающие ингредиенты – баранина и сыр;
- напитки на основе молока.

К любому блюду обязательно подается чай. Ну а основные ингредиенты национальной кухни алтайцев – кровяная колбаса, жирный бульон и внутренности барана.

Популярный национальный напиток алтайцев – арака, водка на основе молока. Перед употреблением ее желательно подогреть. Курут – твердый копченый сыр. Талкан – перетертый в муку обжаренный ячмень, из него делают национальные сладости, а местные жители добавляют его в чай.

В большинстве районов Алтайского края сохранились традиционные методы ведения хозяйства и жизненный уклад, обуславливающие привлекательность края для этнических туристов. Проживающие в этой местности народы обладают значительным фольклорным наследием [2].

В Алтайском крае много специальных тематических фестивалей, таких как «Праздник сыра», традиционная масленица, фестиваль напитков «Алтайфест», гастрономический фестиваль «Алтайское гостеприимство» и много других. Имеется также электронный путеводитель для гастрономического туризма, в который включены исторические справки о развитии национальной кухни района.

Примечательно, что каждый район Алтайского края имеет свои кулинарные традиции, предпочтения и рецепты. На это влияют живущие тут национальности. Например, село Красногорское отличается травяным чаем. Помимо этого, Красногорский район уникален своим сырным маршрутом на масло-сырзавод «Карагужинский», имеющий вековую историю. Здесь для туристов интерес представлен старинными традициями производства сыров, возможностью своими глазами узреть процесс приготовления традиционных сортов алтайского сыра, возможность дегустации и приобретения сыра. В Солонешенском районе туристам дают возможность увидеть и прочувствовать жизненный уклад древних староверов и попробовать блюда, приготовленные по старинным

рецептам старообрядцев [3]. Чарышский район славится разнотравьем, а особенно вкуснейшим медом. В Романовском районе проводится украинский фестиваль вареников «Все будэ смачно!». Немецкий национальный район – это особый район, где проживают коренные немцы. Особый интерес для туристов здесь представляют действующая пивоварня и колбасная продукция марки «Брюкке».

Что касается этнического гастрономического туризма в Восточно-Казахстанской области, то можно отметить Усть-Каменогорскую этническую деревню. Она представляет собой огромную круглую площадку и одну большую улицу, где расположены казахская юрта, украинская юрта, русская изба, корейский дом, немецкие, армянские и европейские усадьбы. В этнодеревне все строго соответствует истории и традициям [5]. Все здания, материалы, предметы быта и одежда – это реальные экспонаты, некоторым из них по 100 лет и более, благодаря которым туристов знакомят с историей, культурой, традициями и обычаями народов, населявших ВКО.

Любителей эксклюзивных традиционных блюд привлекают дегустации различных блюд и напитков из экологически чистых продуктов, а также мастер-классы по приготовлению традиционных блюд, которые проводят в селе Поперечное, недалеко от города Риддер. В селе Поперечное проживают потомки старообрядцев, которые хранят древние традиции. Тур в село Поперечное знакомит посетителей с культурой, обычаями и рецептами разных этнических групп, проживающих тут. А также тур включает в себя гастрономические мастер-классы, по итогу одного из них, к примеру, туристам продемонстрируют приготовление традиционного домашнего сыра за 20 минут.

Одно из основных древних занятий коренного населения Восточно-Казахстанской области – разведение маралов. Здесь мараловое хозяйство имеет лечебно-оздоровительную направленность: пантовые ванны, фитобочки, грязелечение и другие виды лечебных процедур предлагают в санаториях Катон-Карагая.

Ежегодно в природном Катон-Карагайском парке проходят этнический фестиваль «Медовый спас» и ярмарка «Қымыз күні».

В 2019 году в Усть-Каменогорске впервые был проведен ежегодный фестиваль «Алтай – колыбель цивилизаций». Целью данного фестиваля является показ туристских возможностей региона. Фестиваль демонстрирует ценность природных туристских ресурсов Казахского Алтая, включая такие сакральные территории, как гора «Белуха», берельские курганы, и акцентирует внимание посетителей на исторические факты, подтверждающие то, что тюрки, а также корейцы и японцы являются выходцами из Алтая.

Фестиваль включает в себя музыкальные концерты с использованием традиционных инструментов, выставки мастеров различных искусств и гастрономическое шоу с приготовлением национальных блюд. Помимо этого, гостей

фестиваля удивят театрализованные представления национальных обрядов и элементов традиционного быта [5].

В Восточно-Казахстанской области можно попробовать национальные блюда, которые готовят только местные коренные жители. Жаубүйрек – печень и почки архара, зажаренные на костре. Традиционное блюдо бесбармақ здесь готовят по-особенному – используют мясо сразу трех видов – конину, баранину и говядину в больших количествах, а поверх всего кладут колбасу из жирного реберного мяса конины – казы. Исе куырдақ готовится из свежих внутренних органов барана, которые заправляют специями и жарят в казане с добавлением большого количества чеснока. Ши баурсаки – традиционная выпечка в восточном Казахстане, готовится по особому рецепту и получается сладкой и хрустящей. Усак баурсаки – это национальная восточно-казахстанская сладость, которую туристы прозвали «казахский поп-корн». Ну и, конечно же, соленый құрт – соленый сушеный творог на основе овечьего молока.

Проанализировав элементы этнического гастрономического туризма в Алтайском крае и в Восточно-Казахстанской области, можно сделать вывод, выделив общие черты двух стран в этой области:

- программы этнических гастрономических туров практически идентичны. Как в Российской Федерации, так и в Казахстане этнический гастрономический туризм представлен больше экскурсионными турами, или поездками на этнические фестивали и национальные праздники;

- в обеих странах туристы предпочитают останавливаться в частных усадьбах, где хозяева сами готовят традиционные блюда по древним семейным рецептам;

- как на Алтае, так и в Казахстане популярны гастрономические мастер-классы, на которых туристы дегустируют, а затем сами обучаются приготовлению того или иного традиционного блюда под руководством опытного мастера.

Подводя итоги анализа этнического гастрономического туризма, мы пришли к такому выводу, что общих черт у двух стран оказалось больше [1]. Они касаются не только методов ознакомления туристов с этносом, историей и культурой районов, но и национальные блюда, методы их приготовления и предметы обихода имеют много общего:

- национальные дома алтайцев – айлы, казахов – юрты. Оба национальных жилища – круглые или конусовидные, с отверстием по центру крыши для дыма, в центре помещения располагается место для приготовления пищи;

- главная национальная выпечка алтайцев – боорсок, казахов – бауырсак. Исходя из названия, доказательств схожести даже не требуется. Боорсок или бауырсак – это мучные круглые обжаренные в масле шарики из пресного или дрожжевого теста;

- мясной деликатес у алтайцев – дьергем, а у казахов шужык – это блюдо, которое готовится из внутренностей барана или лошади. В готовом виде нарезаются кружочками и подаются с большим количеством лука;
- арака у алтайцев, а у казахов кымыз – это алкогольный напиток на основе молока. Напиток мутноват, отличается мягкостью и подается в круглых пиалах;
- алтайский курут и казахский курт – это круглый (бывает разных форм), твердый копченый и немного соленый сыр, который может храниться долгое время и считается очень полезным;
- национальная сладость двух регионов имеет одинаковое название – талкан. Это обжаренные и перетертые в мелкую муку зерна ячменя. Их смешивают с топленным маслом в кашу, остужают и делают формовые сладости, или же добавляют в чай;
- ну и главная общая черта – много мяса. Мясо – главный ингредиент национальной кухни обеих стран. Существует множество традиционных рецептов и способов приготовления мяса, которые передаются поколениями из века в век.

Все эти общие черты действительно подтверждают тот факт, что и алтайцы, и казахи – потомки тюрков, которые зародились именно на Алтае.

Касательно проблем развития данного вида туризма – у обеих стран они аналогичны. Не во всех городских предприятиях общественного питания можно найти традиционные национальные блюда, что затрудняет осуществление главной цели этнического гастрономического тура. Туроператоры и предприятия питания практически не сотрудничают между собой, а администрация и субъекты малого и среднего бизнеса слабо ориентированы непосредственно на формирование интереса туристов к этническому гастрономическому туризму. В Российской Федерации существует несколько представительств и осуществляются совместные проекты с Международным этногастрономическим центром, который охватывает многие страны мира на всех континентах, в то время как Казахстан пока не ведет таких проектов и не имеет представительств на своей территории.

Выяснилось, что еще одной проблемой является то, что несмотря на довольно близкое соседство и тесное сотрудничество население России и Казахстана, мало знает об особенностях «соседской национальной кухни», хотя, оказывается, она не так уж сильно и отличается в некоторых регионах. С учетом данной проблемы возникает необходимость создания каталогов и брошюр, размещение подробной информации на сайтах, содержащие сведения об особенностях национальных кухонь и разнообразии традиционных блюд, для развития этнического гастрономического туризма и создания этнических гастрономических брендов.

Развитие этнического гастрономического туризма в приграничном районе Алтайского края и Восточно-Казахстанской области позволит:

- повысить ценовую доступность туров;
- позволит предлагать туристам обеих стран комбинированные туры.

Помимо этого, увеличение этнических гастрономических турпотоков способствует более близкому знакомству со страной посещения, налаживая контакт с местным населением, ведь за столом при дегустации традиционных блюд диалог ведется лучше, и совместная работа при проведении мастер-классов сближает, что послужит стимулированию интереса для дальнейшего путешествия по стране.

### *Библиографический список*

1. Голунов С. Приграничное сотрудничество России и Казахстана: проблемы и пути развития. – М., 2009. – 32 с.
2. Болонев Ф.Ф. Старообрядцы Алтая и Забайкалья: опыт сравнительной характеристики. – Барнаул, 2000. – 47 с.
3. Беспалова Н.Н. Перспективы развития этнического туризма на Алтае // Проблемы и перспективы развития туризма на Алтае: сб. ст. – Барнаул, 2010. – Вып. 2. – С. 21-25
4. Эко-Алтай [Электронный ресурс]. – URL: <https://xn--80aa1abgq4a2f.xn--p1ai/gurnal.html>.
5. Кенжеахметұлы С. Национальная кухня казахов. – Алматы, 2015. – 240 с.
6. Туризм в Казахстане [Электронный ресурс]. – URL: <https://qaztourism.kz/ru/festivals>.

### *References*

1. Golunov S. Cross-border cooperation between Russia and Kazakhstan: problems and ways of development. – M., 2009. – 32 p.
2. Bolonev F.F. Old Believers of Altai and Transbaikalia: an experience of comparative characteristics. – Barnaul, 2000. – 47 p.
3. Bepalova N.N. Prospects for the development of ethnic tourism in Altai // Problems and prospects for the development of tourism in Altai: collection of articles. Art. – Barnaul, 2010. – Vol. 2. – Pp. 21-25.
4. Eco-Altai [Electronic resource]. – URL: <https://xn--80aa1abgq4a2f.xn--p1ai/gurnal.html/>.
5. Kenzheakhmetuly S. National cuisine of Kazakhs. – Almaty, 2015. – 240 p.
6. Tourism in Kazakhstan [Electronic resource]. – URL: <https://qaztourism.kz/ru/festivals/>.

### ***Авторская справка.***

Алимова Дина Наримановна, студент-магистрант, Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан). E-mail: dina110299@gmail.com

Быкова Вера Александровна, доцент, к.г.н., Алтайский государственный университет (Барнаул, Россия). E-mail: bva.geo78@mail.ru

Ажаев Галымбек Советович, ассоц. проф., к.г-м.н., Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан). E-mail: agalymbek@mail.ru

Есимова Динара Даутовна, ассоц. проф., к.п.н., Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан). E-mail: dika-73@mail.ru

Alimova Dina Narimanovna, undergraduate student, Toraighyrov University (Kazakhstan, Pavlodar). E-mail: dina110299@gmail.com

Bykova Vera, Associate Professor, PhD., Altai State University (Barnaul, Russia). E-mail: bva.geo78@mail.ru

Azhaev Galymbek Sovetovich, assoc. prof., PhD, Toraighyrov University (Pavlodar, Kazakhstan). E-mail: agalymbek@mail.ru

Yesimova Dinara Dautovna, Associate Professor, PhD, Toraighyrov University (Pavlodar, Kazakhstan). E-mail: dika-73@mail.ru

УДК 338.4

## **РЕГИОНАЛЬНЫЕ РАЗЛИЧИЯ В ПРИГОТОВЛЕНИИ КАЗАХСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД**

**Д.Н. Алимова, Г.С. Ажаев, Д.Д. Есимова**

*Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан)*

*Аннотация.* Издавна у кочевого народа казахской степи традиционным блюдом было мясо. Как следствие – в кулинарной культуре казахов появились разнообразные рецепты блюд из мяса, способы его хранения. С давних времен именно мясо помогало кочевникам выдержать суровую континентальную зиму и пронизывающие холода степей. Мясо входит в состав всех национальных блюд казахов.

В статье рассказано о национальных блюдах казахского народа – бесбармаке, наурыз кёже и талқан.

Бесбармак имеет давнюю историю и может называться главным блюдом казахов. Его особенностью является изменение отдельных компонентов, дополняемых определенными ингредиентами в зависимости от региона Казахста-