

## **Перспективы развития этногастрономического туризма в Казани**

**Аннотация.** Гастротуризм – одно из ведущих направлений развития современного туризма. Для туристов это важный, но в большинстве случаев не преобладающий, мотив посещения региона. Развитие этногастротуризма является, с одной стороны, деятельностью по развитию туристкой привлекательности дестинации, а с другой, помогает сохранять культурное наследие. Нередко именно своеобразная местная кухня является одним из элементов формирования бренда в сфере туризма. В статье представлено современное состояние этногастрономического туризма в Казани и обозначены основные перспективы его развития.

**Ключевые слова:** гастрономический туризм, этногастрономический туризм, туризм в Казани, туризм, развитие туризма в России.

*Galanin S.F.*

## **Prospects for the development of ethnogastronomic tourism in Kazan**

**Annotation.** Gastrotourism is one of the leading directions of modern tourism development. For tourists it is an important, but in most cases not predominant, motive for visiting the region. The development of ethno-gastrotourism is, on the one hand, an activity to develop the tourist attractiveness of the destination, and on the other hand, it helps to preserve cultural heritage. Often it is the peculiar local cuisine that is one of the elements of brand formation in the sphere of tourism. The article presents the current state of ethnogastronomic tourism in Kazan and outlines the main prospects for its development.

**Keywords:** gastronomic tourism, ethnogastronomic tourism, tourism in Kazan, tourism, tourism development in Russia.

Яркое гастрономическое разнообразие представлено в Казани. Можно попробовать многое: не только татарскую губадию, но и японские суши, итальянскую пиццу, американские бургеры. 21 ноября 2018 года в г. Москва прошла церемония награждения победителей премии National Geographic Traveler Awards 2018. Казань получила премию как город с самой вкусной кухней в номинации «Российский гастрономический туризм» [1]. Наличие таких мероприятий, как гастрономический фестиваль «Вкусная Казань», проводящийся с 2015 г. с 55000 посетителей в 2023 г. [2], основаны на богатом гастрономическом потенциале города. Учитывая это, в 2020 г. Комитет по развитию туризма г. Казани вышел с предложением подать

заявку на регистрацию бренда «Казань - гастрономическая столица России». 20 января 2021 г. товарный знак со сроком действия на 10 лет до 2030 г. был получен [3].

Казань регулярно становится местом проведения мероприятий гастрономической направленности, в том числе международного статуса. Так, в очередной раз 15-19 мая 2024 г. в рамках XV Международного экономического форума «Россия – Исламский мир: KazanForum» состоится Международный турнир молодых поваров исламских стран имени Юнуса Ахметзянова [4].

По итогам национального конкурса региональных брендов продуктов питания, организованном Министерством сельского хозяйства Российской Федерации, в 2021 г. именно чак-чак наряду со ставропольскими яблоками и прохоровской кашей из Белгорода по итогам народного голосования получил первое место в номинации «Нас выбирают». Всего на сайте конкурса учтено более миллиона ста тысяч голосов. Миссия конкурса - познакомить потребителей с многообразием вкусов России и показать потенциал развития региональных брендов продуктов питания [5].

На просторах интернета Вы найдете массу рекомендаций, что и где попробовать в Казани, и что без гастрономического блока путешествие не будет полноценным. Один из главных мотивов, влекущих туристов в Казань, является гастрономический. «Откройте для себя шедевры татарской кухни!» - призывают российского туриста многочисленные трэвел и фуд-блогеры [6]. Значительная часть туроператоров в программах своих туров обещает нам знакомство с татарской кухней.

По данным на апрель 2024 г. на одном из ведущих онлайн сервисов экскурсионного бронирования России Tripster из 259 экскурсионных предложений по Казани 17 отмечены как гастрономические экскурсии. Но большинство из них имеет небольшое число отзывов, на основании чего можно заключить, что они не пользуются большой популярностью. Лишь одно предложение от экскурсионного агентства, куда включено в рамках обзорной экскурсии чаепитие с татарскими сладостями, имеет около 700 отзывов [7]. В то же время множество остальных предложений включают гастрономический аспект, но связанный почти исключительно с обращением к татарской кухне. Другой крупнейший экскурсионный сервис Sputnik8 предлагает 21 экскурсию по Казани с гастрономической частью. Правда часть этих предложений связана с алкоголем и обещает, например, знакомство с «традиционными татарскими наливками и ликерами» или алкогольный квиз за 20000 рублей [8].

Примерно такая же картина на другом русскоязычном ресурсе бронирования для самостоятельных путешественников Youtravel.me. Из более чем 400000 предложений по всему миру с Казанью связано 38, из них в 5 указан гастрономический аспект. Только один тур с программой, куда включены 6 обедов, имеет 40 отзывов, на остальные их почти нет [9]. Таким

образом, можно сделать вывод, что российский турист предпочитает не гастротуры, а туры с гастрономическими элементами.

Гастрономические элементы (дегустации, кулинарные мастер-классы, посещение ресторанов национальной кухни) в большинстве случаев заметно повышают интерес к туру. [10, с. 108]. По данным проведенного в 2024 г. опроса российского туроператора «Алеан», не менее 10 % туристов ставят гастрономическую составляющую на первое место при планировании путешествий по России. Гастрономические события могут мотивировать туристов на короткие поездки. Согласно опросу, 17 % туристов, посещающих туристские события, готовы «сорваться» в соседний город или регион (принять решение о поездке за 2-3 дня до начала тура), чтобы посетить гастротур [11].

Спрос рождает предложение. В Казани буквально на каждом шагу турист может попробовать то, что ему представляют как татарскую кухню. Один из самых известных и востребованных туристами Центр гастрономического туризма «Туган Авылым» предлагает несколько программ, в том числе с кулинарными мастер-классами для туристов [12].

Казань исторически самый многонациональный город на Волге, место встречи и соседства разных культур, у каждой из которых своё гастрономическое наследие. Третьим по численности в Татарстане народом являются чуваши (более 120000 человек в республике и около 40000 в Казани, что составляет более 3 % населения [13]), но ни в одном из известных автору гастрономических заведений Казани нет блюд чувашской кухни. То же самое следует сказать и о марийской кухне, и об удмуртской. А ведь это коренные народы Татарстана, чья культура, включая её кулинарный аспект, является частью общей культуры Казани и Татарстана. При этом чувашская, удмуртская, марийская кухня по-прежнему активно бытуют в сельских районах компактного проживания представителей данных народов в Республике Татарстан.

Правда, была попытка ресторана «Тимерхан» в 2021-2022 гг. ввести несколько блюд марийской и удмуртской кухни, но сейчас в размещенном на сайте ресторана меню из национальной кухни есть только блюда татарской кухни, и активно продвигается индийская кухня. Недолгие 3 месяца проработала доставка кафе «Перепечкин», предлагающая традиционные удмуртские перепечи в ассортименте вкусов.

При этом на целом ряде этнокультурных событий именно представление традиционной кухни народов Поволжья является одним из ключевых моментов. Так, на проходящем уже 3 года в Казани этнокультурном фестивале «Итиль» с посещаемостью более 10000 человек в зоне фудкорта гости могут попробовать блюда национальной и адаптированной кухни народов Поволжья [14].

Конечно же, амбассадорами национальной кухни в Казани являются представители национально-культурных автономий. Они представляют кухню народов Поволжья на мероприятиях, в которых принимают участие. Несколько лет в Казани проходил гастрономический фестиваль «Кухни народов Татарстана». В Болгаре с 2018, 2019 и 2021 гг. проводился всероссийский гастрономический фестиваль «Чак-чай», а в 2021-2023 гг. этнокультурный фестиваль «Ага-Базар», представляющий в том числе традиционную кухню. Этот ресурс можно использовать в создании туристского продукта «Гастрономическое путешествие по Волге».

К сожалению, и русская кухня представлена в Казани ограниченно. Так, в отзывах на кафе русской кухни «Стерлядка», написанных туристами, преобладает упоминание треугольников. Рестораны «Некрасов» и «Русский», предлагая блюда русской кухни, в основной части меню содержат больше позиций, не связанных с русской традиционной кухней, например, «оливковая филигрань с вялеными томатами и козым сыром» и «рисовая каша на кокосовом молоке с вареньем» [15]. Конечно, кухня, как и все остальные элементы культуры, развивается, видоизменяется, преломляется современностью. Но сохранение традиционной кухни помогает понять историю и культуру народа.

Даже татарская кухня, представленная в Казани, казалось бы, в достаточной степени, представлена в большинстве заведений парой десятков блюд. При этом в классической кулинарной книге Юнуса Ахметзянова «Татарские блюда» содержится более 200 рецептов [16]. Так что значительная часть татарского гастрономического наследия также недоступна для туристов. Например, вряд ли получится попробовать мясную губадию, баурсак с печенью, катлама или выпить бузы.

Ещё один момент, который связан с представлением национальной кухни в рамках развития гастрономического туризма – это отступление от рецептуры, но чаще не в поисках лучших сочетаний, а для удешевления процесса. Традиционно талкыш калеве готовилось на основе меда. Сейчас в торговых точках, предлагающих гастрономические сувениры из Казани туристам, сахар явно преобладает и идет в составе на первом месте. Сахар и мед – это не одно и то же. Такие изменения, связанные с удешевлением себестоимости продукции, сказываются на качестве блюд. Многократно доводилось слышать мнения специалистов о несоответствии главной визитной карточки татарской кухни чак-чака традиционным рецептурам.

Одним из главных препятствий развития этногастрономического туризма в Казани, где будут представлены кухни народов Поволжья, а также более полно русская и татарская кухни, является коммерческий риск данного проекта. Он рассчитан на ограниченную аудиторию туристов. Как уже говорилось, не всем нужно такое погружение в гастрономическую составляющую культуры. Но возможной аудиторией проекта могут стать местные жители, в

том числе представители соответствующих национальных сообществ. Вряд ли это осуществимо без поддержки профильных органов власти, отвечающих за развитие туризма, а также национальных сообществ Казани. Важнейшим условием успеха развития этногастрономического туризма в Казани является профессиональное продвижение данного продукта, популяризация национальной кухни различных народов Татарстана.

Еда в рамках этногастрономического тура рассматривается как важнейшая часть культурного наследия. Национальная кухня воспринимается в связи с историей, религией, хозяйственным развитием, обычаями и другими аспектами, формирующими культурную идентичность.

### **Список источников и литературы**

1. Республика Татарстан получила премию журнала National Geographic Traveler как регион России для лучшего гастрономического туризма. Режим доступа: <https://tourism.tatarstan.ru/index.htm/news/1331696.htm> (дата обращения 17.04.2024).
2. Фестиваль «Вкусная Казань» посетили 55 тыс. человек. Режим доступа: <https://tatcenter.ru/news/festival-vkusnaya-kazan-posetili-55-tys-chelovek/> (дата обращения 17.04.2024).
3. Казань - гастрономическая столица России // Официальный портал Казани. Режим доступа: <https://kzn.ru/meriya/ispolnitelnyy-komitet/komitet-po-razvitiyu-turizma-g-kazani/kazan-gastronomicheskaya-stolitsa-rossii/> (дата обращения 17.04.2024).
4. Международный турнир молодых поваров исламских стран имени Юнуса Ахметзянова - 2024. Режим доступа: <https://kazanforum.ru/search/?q=турнир+поваров> (дата обращения 17.04.2024).
5. Вкусы России 2023 - национальный конкурс региональных брендов продуктов питания // Режим доступа: <https://вкусыроссии.рф/> (дата обращения 17.04.2024).
6. 10 причин побывать в Казани. Авиакомпания Nordwind. Режим доступа: <https://dzen.ru/a/ZHiA1W3nOQONUXVD> (дата обращения 17.04.2024).
7. Вся Казань и чаепитие с татарскими сладостями. Максимально насыщенная обзорная экскурсия для тех, кто любит всё и сразу. Режим доступа: <https://experience.tripster.ru/experience/27586/#reviews> (дата обращения 17.04.2024).
8. Гастрономические экскурсии в Казани. Режим доступа: <https://707.su/Irda> (дата обращения 17.04.2024).
9. Гастрономические туры 2024 по России и миру. Режим доступа: <https://707.su/R4FG> (дата обращения 17.04.2024).
10. Иванов В. Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация.

2018. №2. С. 105-113. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-turizm-kak-populyarnoe-napravlenie-v-turisticheskoy-industrii> (дата обращения: 17.04.2024).

11. Особенности национального гостротуризма. Что попробовать в регионах России  
Режим доступа: <https://www.atorus.ru/node/55323> (дата обращения 17.04.2024).

12. «Туган Авылым». Режим доступа: <https://tugan-avilim.ru/kitchens> (дата обращения 17.04.2024).

13. Население Казани, численность в 2024 и 2023 // BDEX. Режим доступа: <https://bdex.ru/naselenie/respublika-tatarstan/kazan/> (дата обращения 17.04.2024).

14. Фестиваль «Итиль» в Казани: Сюзанна, спецпоказ «Микулая» и кухня народов Поволжья // Официальный портал Казани. Режим доступа: <https://kzn.ru/meriya/press-tsentr/novosti/festival-ityl-v-kazani-syuzanna-spetspokaz-mikulaya-i-kukhnya-narodov-povolzhya/> (дата обращения 17.04.2024).

15. Ресторан Русский в Казани. Режим доступа: <https://russkiyrest.ru/menu> (дата обращения 17.04.2024).

16. Ахметзянов Ю.А. Татарские блюда. Издание 2-е, дополненное и переработанное. Казань: Татарское книжное издательство, 1969. 271 с.