

Министерство образования и науки Российской Федерации
Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова

А. В. Урядова
Д. А. Савин

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ТУРИЗМА

Учебное пособие

Рекомендовано

*Научно-методическим советом университета
для студентов, обучающихся по направлению Туризм*

Ярославль
ЯрГУ
2013

УДК 338.48(075.8)

ББК Ч518.1я73

У73

Рекомендовано

*Редакционно-издательским советом университета
в качестве учебного издания. План 2013 года*

Рецензенты:

А. А. Саблина, кандидат исторических наук;
кафедра СКСиТ

Костромского государственного технологического университета

Урядова, Анна Владимировна.

У73 Специальные виды туризма: учеб. пособие / А. В. Урядова, Д. А. Савин; Яросл. гос. ун-т им. П. Г. Демидова. — Ярославль : ЯрГУ им. П. Г. Демидова, 2013. — 128 с.

ISBN 978-5-8397-0966-9

В учебном пособии рассматриваются методологические проблемы в классификации и определении специальных видов туризма, выявляются их разновидности и особенности. Особое место уделяется такому специальному виду туризма, как гастрономический. Дано краткое описание понятий «гастрономическая культура», «эногастрономический туризм». Подробно рассмотрены классификации и разновидности эногастрономического туризма.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению 100400.68. Туризм (дисциплина «Специальные виды туризма», цикл М2), очной формы обучения.

УДК 338.48(075.8)

ББК Ч518.1я73

ISBN 978-5-8397-0966-9

© ЯрГУ, 2013

ВВЕДЕНИЕ

В современной отечественной и зарубежной литературе разработано много подходов к определению понятия «туризм». Эти подходы базируются на различных признаках и могут быть объединены в несколько групп.

Что касается специальных видов туризма, то, по мнению А. В. Бабкина, к ним можно отнести туры, которые полностью или частично характеризуются следующими признаками:

1. Не массовые, достаточно редкие виды туризма.
2. Трудоемкие по созданию конечного продукта виды туризма.
3. Капиталоемкие виды туризма.
4. Туры, сочетающие признаки различных видов туризма.
5. Новые виды туризма, обусловленные вторичными потребностями человека.
6. Виды туризма с использованием нетрадиционных источников финансирования.

По его мнению, к наиболее распространенным видам туризма, отвечающим перечисленным требованиям, относятся:

1. Религиозный туризм.
2. Деловой туризм.
- 2.1. Конгрессно-выставочный.
- 2.2. Инсентив-туризм.
3. Лечебно-оздоровительный.
4. Экологический туризм.
5. Событийный туризм.
6. Горнолыжный туризм
7. Экстремальный туризм.
8. Круизный туризм.

Однако, если мы сопоставим характеристики с видами туризма, предложенными А. В. Бабиным, налицо будет явное несоответствие. Так, например, религиозный туризм, лечебно-оздоровительный туризм не будут подпадать ни под одну из предложенных характеристик. Такой же признак, как «новые виды туризма, обусловленные вторичными потребностями человека», звучит по меньшей мере странно, т. к. туризм вообще призван удовлетворять именно вторичные потребности (эстетические,

познавательные, рекреационные и др.). Несколькими страницами ранее, давая функциональную классификацию основных видов туризма, автор к их числу относит лечебно-оздоровительный, деловой, спортивный, религиозный¹. Тогда не понятно, чем отличаются основные виды туризма от специальных.

М. Б. Биржаков в лекциях по специальному туризму останавливается на следующих его видах: рекреационный туризм; профессионально-деловой и конгрессно-выставочный туризм; культурный (познавательный) туризм; религиозный туризм; лечебно-оздоровительный туризм; экологический туризм; сельский и агротуризм; спортивный туризм; экстремальный туризм; водные виды туризма, круизный туризм, яхтинг; таймшер; политический туризм; социальный туризм; новые и особенные виды туристской деятельности².

В. С. Боголюбов выделяет культурный туризм; природный и экологический туризм; пешеходный и велосипедный туризм; экстремальный туризм; морской круизный туризм; речной круизный туризм; медицинский туризм; спортивно-оздоровительный туризм; сельский туризм; научный туризм; религиозно-паломнический туризм; социальный туризм³. Как видим, расхождений у трех названных авторов не так много.

На наш взгляд, основанием для причисления той или иной разновидности туризма к специальным видам может быть особая цель (например, паломничество, эногастрономический туризм) или применение редко используемых видов транспорта или способов передвижения (караванинг, автостоп, велосипед, ледокол).

Согласимся с А. В. Бабкиным, который отмечает, что категории и количество специальных видов туризма не являются раз и навсегда заданными. С изменением потребностей туристов могут появляться новые специальные виды, в то же время

¹ Бабкин А. В. Специальные виды туризма: учеб. пособие. Ростов н/Д.: Феникс, 2008. С. 11, 18.

² Биржаков М. Б. Специальные виды туризма: конспект лекций. СПб.: СПбГИЭУ, 2011.

³ Боголюбов В. С. Организация специальных видов туризма: конспект лекций. СПб.: СПбГИЭУ, 2010.

некоторые специальные виды туризма постепенно переходят в разряд традиционных⁴.

В силу своей специфики подобные туры обладают сравнительно низким спросом, а поэтому в значительно меньшей степени представлены на рынке. В России такой вид туризма только зарождается, подобных туров в чистом виде еще мало, поэтому их элементы включаются в основные программы либо они формируются под малые группы, возможно даже не туристическими организациями (например, спортивными, религиозными организациями и др.), создаются самостоятельно в индивидуальном порядке. В связи с этим цены на данные туры выше. С другой стороны, как это ни парадоксально, ценовой фактор ведет к положительной динамике развития и продажи подобных туров. Туристам с доходом выше среднего, которые могут позволить себе регулярные путешествия, традиционные маршруты постепенно надоедают, они ищут чего-то нового. И специальные виды туризма являются для них оптимальным вариантом (по содержанию и цене).

В настоящее время других учебных пособий общего характера, кроме книг уже названных авторов, нет. К тому же надо учитывать, что работы М. Б. Биржакова и В. С. Боголюбова — это конспекты лекций, достаточно краткие, значительная часть которых посвящена общим вопросам туризма, а не его специальным видам. Есть работы о конкретных направлениях в специальном туризме, например религиозно-паломническом, лечебно-оздоровительном, экстремальном туризме. Анализ исследований по проблеме привел нас к мысли о необходимости написания учебника по наиболее, на наш взгляд, обойденному вниманием специальному виду туризма — эногастрономическому. Учебное пособие является основой для самостоятельного изучения дисциплины «Специальные виды туризма», а также может быть использовано при изучении дисциплины «Традиции и культура питания народов мира». Его цель — дать студентам возможность ознакомления с особенностями эногастро-

⁴ Бабкин А. В. Указ. соч. С. 19.

номического туризма и его разновидностями. Учебное пособие ориентировано на реализацию следующих задач:

- ознакомление с предметом, изучение терминологии и понятийной базы;
- определение места гастрономического туризма в развитии туризма в целом;
- получение общих сведений об эногастрономическом туризме;
- анализ возможных проблем, возникающих при организации эногастрономических туров;
- изучение потенциала эногастрономического туризма в нашей стране и за рубежом.

Безусловно, в одном учебном пособии невозможно осветить все аспекты даже одного из специальных видов туризма. Оно является лишь отправной точкой для дальнейшего изучения материала студентами и подготовки ими семинарских занятий, докладов, курсовых, дипломных и магистерских работ.

Глава 1. Гастрономическая культура и эногастрономический туризм

§ 1. Гастрономическая культура: понятие и функции

Гастрономические практики являются одним из главных способов формирования телесной идентичности человека, маркером его культурного и социального статуса. Питание — одно из главных условий существования человека. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на жизнедеятельность организма. Вот почему искусство приготовления пищи (кулинария) является одной из самых древних областей человеческой деятельности, ведущей свое происхождение от первобытных людей.

В современной культуре наблюдается рост интереса к сфере повседневного питания. Тема еды проникает практически во все области массовой культуры. Однако ряд проблем остается за пределами рассмотрения. Прежде всего сохраняется неоднозначность самого понятия «гастрономическая культура». Нет ни одной работы, посвященной осмыслению этого термина. Не изучены механизмы функционирования гастрономической культуры. Очевидно, что в этой сфере существуют определенные нормы, представления о престижности и уместности блюд, которые разделяются большинством. Однако способы формирования и трансляции этих норм и представлений остаются неосвещенными. Почти не исследована взаимосвязь гастрономической культуры и социокультурного контекста.

Понятие «гастрономическая культура» получило в последние годы широкое распространение. С одной стороны, достаточно распространено понимание гастрономической культуры как национальной кулинарной традиции, как корпуса блюд, типичных для данного народа. Вместе с тем в разнообразных изданиях последних лет выражение «гастрономическая культура» используется в качестве оценочной и сравнительной характеристики, как маркер уровня развития общества и индивида. Итак, понятие

«гастрономическая культура» используется, с одной стороны, как родовая характеристика некоей совокупности правил и привычек в приготовлении и потреблении пищи, а с другой — как обозначение степени соответствия некоему идеальному образцу питания. Итак, гастрономическая культура — это система правил, предписаний и образцов, определяющих способ приготовления пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, практики потребления пищи, а также рефлексия над перечисленными феноменами⁵.

Таким образом, гастрономическая культура представляет собой систему, включающую три основных элемента: 1) культуру приготовления пищи; 2) культуру принятия пищи; 3) рефлексии над процессами приготовления и потребления. А формы рефлексии могут быть различными: произведения искусства, затрагивающие тему еды, кулинарная публицистика, поваренные книги.

Выдающийся отечественный специалист в области кулинарии В. В. Похлебкин писал: «С точки зрения читательско-обывательской, кулинарное искусство ни к сфере интеллекта, ни к с сфере чистой экономики не относится. Но на деле, да и с точки зрения серьезной науки, например этнографии, пища в процессе развития человеческого общества и конкретно в жизни людей играет не только выдающуюся и даже определяющую роль, но и относится к разряду культуры человечества»⁶.

С понятием «гастрономическая культура» соотносят несколько родственных ему терминов. Во-первых, это понятие «культуры питания», характеризующее систему пищевых привычек определенной культурной общности. Так, можно говорить о религиозной системе питания, основанной на религиозных требованиях, о диетическом питании, базирующемся на принятых в данной культуре представлениях о здоровье.

Еще одно понятие — «система питания этноса» — было введено С. А. Арутюновым и означает «набор основных продуктов и типы блюд, наличие тех или иных дополнительных компонен-

⁵ Капкан М. В., Лихачева Л. С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. № 55. Гуманитарные науки. Выпуск 15 (2008).

⁶ Похлебкин В. В. Кухня века. М.: Полифакт. Итоги века, 2000. С. 9.

тов (приправ и специй), способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приемом пищи».

Следующее понятие — это «кулинарная культура». Оно включает в себя представления о пригодных в пищу продуктах, практики приготовления пищи, основные способы обработки продуктов, правила их сочетания. При этом «кулинарная культура» в сравнении с «гастрономической культурой» является более узким понятием, т. к. определяет технологические особенности приготовления пищи. Вместе с тем в «кулинарной культуре» можно различить два уровня: эмпирический уровень артефактов (конкретных блюд) и теоретический уровень — общие принципы создания блюд. Для гастрономической культуры более значимым оказывается теоретический уровень.

Понятие «культура принятия пищи» тоже тесно связано с кулинарной культурой. В нее входят правила столового этикета, представления об уместности тех или иных блюд, о способах организации трапезы. Культура принятия пищи определяет способы обращения с продуктами питания и приготовленными блюдами.

При этом культура приготовления и культура принятия пищи являются обязательными частями гастрономической культуры, в то время как элемент рефлексии может отсутствовать. Он появляется на более поздних этапах развития гастрономической культуры и свидетельствует о ее зрелости и высоком уровне усвоения норм этой культуры.

Гастрономическая культура, будучи комплексным феноменом, выполняет в обществе ряд функций — регулятивную, нормативную, ценностно-ориентационную, дисциплинирующую и др. Но родовыми для нее являются две функции: 1) регуляция системы питания; 2) маркирование социального и культурного статуса индивида.

Возникновение гастрономической культуры обуславливается рядом разнородных факторов. Первичным фактором становится природно-географический. Различные условия проживания диктуют разные наборы продуктов и способы их обработки, различное отношение к пище. Другой значимый фактор — тип

цивилизации: речная, земледельческая, скотоводческая. Особое место играют культурные факторы, которые первоначально были связаны с необходимостью контроля над биологической потребностью в еде. Первой культурной регуляцией стала система табу. Фактором окончательного оформления системы гастрономической культуры стало складывание национальных государств. В этом процессе национальная кухня стала играть роль одного из атрибутов идентичности нации. Кроме того, существенное влияние на формирование традиций питания оказывает религия, вводящая предписания и запреты на определенные продукты, способы их обработки и время потребления.

Таким образом, гастрономическая культура — это система правил, предписаний и образцов, определяющих способы приготовления пищи, набор продуктов и практику потребления. Она обуславливается рядом факторов: природно-географических, социально-экономических и культурных.

§ 2. Влияние религии на структуру питания

С точки зрения религиозного сознания любая трапеза — это вкушение определенной пищи с определенными людьми в определенное время и по определенным правилам, сочетающим запреты и обязательные предписания. Пищевые предписания в своей основе имели экономическую основу — необходимость бережного расходования пищевых припасов. Кроме того, среди предписаний необходимо выделить ритуалы омовения и молитв перед принятием пищи. Это характерно и для христианства, и для ислама, и для буддизма.

Есть и запреты. Так, в индуизме корова считается священным животным, а потому налагается строгий запрет на использование в пищу говядины. Из уважения к другим живым существам многие индуисты придерживаются вегетарианской диеты. Вегетарианцев, по разным подсчетам, в Индии от 20 % до 42 %. Вегетарианство рассматривается как одно из средств достижения благостного образа жизни. Следование вегетарианству сильно зависит от социального положения и регионов проживания. Основной же пищи является рис. Рис активно используется и в индуистском храмовом ритуале.

В странах, население которых исповедует буддизм, главным образом на Тибете и в Юго-Восточной Азии, к запретным относятся три категории животных: возникшие из яйца (птицы, змеи, черепахи), из материнской утробы (слоны, лошади, коровы, ослы и др.), а также плоды «пота» земли, воды, огня и ветра (пчелы, комары и прочие). Поощряются очистительные посты. Однако эти предписания все же не мешают готовить и подавать в ресторанах изысканные блюда из запрещенных религией животных (прежде всего змей, черепах). Это говорит о том, что на практике очень многие буддисты отнюдь не вегетарианцы. Вьетнамцы и бирманцы, например, едят рыбу, свинину, птицу. Таи — лягушек, черепах, змей и крыс. Лаосцы — летучих мышей, шелковичных червей и муравьиные яйца. У буддистов-ламаистов Тибета и Монголии животная пища является важнейшей частью рациона, но не входит в жертвенный набор богам. Обязательной же ритуальной едой для буддистов Юго-Восточной Азии служит клейкий рис, входящий в состав пяти даров на буддийских алтарях вместе с благовониями, цветами, орлиным деревом и свечой.

Распространенные в Китае верования (буддизм, даосизм и конфуцианство) сходятся в том, что все во Вселенной взаимообусловлено. Предметы, свойства и явления соотносятся друг с другом через пять универсальных элементов (вода, огонь, дерево, металл и земля). Они связаны с пищей через пять вкусовых элементов — соленое, горькое, кислое, острое и сладкое. Соленое и вода ассоциируются с морской водой или солеными супами, горькое и огонь — с лечебными отварами или специями, сладкое и земля — с медом и злаками.

В Японии буддизм и элементы даосизма соединены с системой верований синто (в переводе означает «путь богов»). Основой питания является рис, в обрядовой сфере — толченый рис. На алтарь приносятся белые или розовые конусообразные лепешки моти из вареного и толченого риса. В Японии торжественно празднуется день первого рисового колоса, когда богам подносятся дары от нового урожая.

Пожалуй, детальнее всего пищевой код разработан в иудаизме. Подробные запреты и предписания даны в Торе и обобщены

в специальных правилах — кашруте. Дозволенной (кошерной) пищей является всякая растительная пища, кроме квасной, запрещенной в пасхальных трапезах. Разрешается есть плоть травоядных животных, жующих жвачку и имеющих раздвоенные копыта, рыб, обладающих чешуей, пернатых, кроме хищников и стервятников. Недозволенной пищей объявляется любое сочетание мясных и молочных продуктов. Запрещена также свинина и кровь. Любая еврейская праздничная трапеза включает благословение над вином, за которым следует омовение рук и благословение над хлебом. В иудаизме много праздников, которые связаны с определенными традициями потребления. Еженедельно празднуется суббота. Субботний стол и по внешнему антуражу, и по кулинарному содержанию организуется всегда как «королевский» стол с лучшими блюдами. В новогодний праздник Рош га-Шана принято обмакивать круглый хлеб и яблоки в мед, чтобы наступающий год был изобильным и сладким, есть рыбу или баранину. На праздник Хануки принято подавать на стол сырные блюда и различные пирожки, оладьи и пышки на растительном масле. Широко отмечается Песах (еврейская пасха) — праздник освобождения евреев от египетского рабства. Главная трапеза Песаха — седер — приходится на вечер первого праздничного дня. Стол покрывается красивой скатертью, на него выставляется особая пасхальная посуда: трехъярусная «горка» или большая круглая серебряная тарелка. На нее заранее кладут три листа мацы (пресного хлеба), покрытые салфеткой. В центре стола ставится овальное большое блюдо, символизирующее исход из Египта. На нем раскладывается ритуальная еда. В число традиционных блюд на Пасху входят: фаршированная щука, жареная курица, цимес (сладкое овощное рагу с различными ингредиентами) и тейглах (изделие из теста, приготовленное в сахарном сиропе).

Нормы питания, принятые в иудаизме, были восприняты и в исламе. Ведь евреи и арабы проживали в одном географическом регионе. В суре 12 «Трапеза» обнаруживаются приведенные в Торе и Талмуде пищевые запреты: «Запрещена мертвечина и кровь, мясо свиньи, и то, что заколото с призывом не Аллаха, и то, что удушено и убито ударом, и при падении, и задавлено,