

ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ХАЛЯЛЬНОГО ТУРИЗМА В МИРЕ

Рост и популярность гастрономического туризма обуславливают усиливающийся мировой интерес к нему со стороны туристов разных национальностей и вероисповеданий. Увеличение мусульманского населения приводит к увеличению доли туристов из этих стран. Религия ислама широко распространена во многих странах, и ислам является государственной идеологией. Его религиозные традиции также имеют непосредственное влияние на культуру питания верующих. В статье рассмотрены особенности нематериального культурного наследия исламской кухни, которая является основой для развития халяльного туризма. Халяльный туризм — одно из направлений гастрономического туризма, подразумевающий размещение и обслуживание в соответствии с правилами ислама, такого определения придерживаются авторы, тем самым удовлетворяя мусульманских путешественников их религиозным требованиям. Авторы характеризуют особенности развития халяльного туризма в мире, отмечая, что его география характерна на сегодняшний день не только в мусульманских странах, но и в странах Европы и Азии с немусульманским большинством, но с учетом его зарождающегося состояния. Авторы использовали теоретические методы исследования, а именно: анализ и синтез, обобщение, которые позволили сделать определенные выводы и умозаключения. С помощью количественных методов было определено наличие халяльных туристских продуктов. Основанные на предложении определенных продуктах питания, халяльные туры предлагают комфортную инфраструктуру, отвечающую самым изысканным требованиям богатых туристов. Определенно, исламский или халяльный туризм рассматривается в статье как новая концепция туристского бизнеса.

Ключевые слова: кулинарные особенности, новые тенденции, халяльный туризм, халяль-еда, гастрономические туры, инфраструктура, туристы, рестораны.

L. V. Sotova, D. D. Zavyalova

National research Mordovia state University

FEATURES OF THE DEVELOPMENT OF HALAL TOURISM IN THE WORLD

The growth and popularity of gastronomic tourism determine the growing global interest in it from tourists of different nationalities and faiths. The increase in the Muslim population leads to an increase in the share of tourists from these countries. The religion of Islam is widespread in many countries, and Islam is the state ideology. Its religious traditions also have a direct impact on the food culture of believers. The article considers the features of the intangible cultural heritage of Islamic cuisine, which is the basis for the development of halal tourism. Halal tourism is one of the directions of gastronomic tourism, implying accommodation and service in accordance with the rules of Islam, the authors adhere to this definition. Thereby satisfying Muslim travelers with their religious requirements. The authors characterize the peculiarities of the development of halal tourism in the world, thereby noting that its geography is characteristic today not only in Muslim countries, but also in countries of Europe and Asia with a non-Muslim majority, but taking into account its nascent state. The authors used theoretical research methods, namely: analysis and synthesis, generalization, which made it possible to draw certain conclusions and conclusions. The presence of halal tourist products was determined using quantitative methods. Based on the offer of certain foods, halal tours offer a comfortable infrastructure that meets the most refined requirements of wealthy tourists. Islamic or Halal tourism is considered in the article as a new concept of tourism business.

Keywords: culinary features, new trends, halal tourism, halal food, gastronomic tours, infrastructure, tourists, restaurants.

В XXI в. туризм не только превратился в одну из крупнейших отраслей мирового хозяйства, но и оказал особую роль на качество жизни населения отдельных туристских дестинаций. Для некоторых стран развитие туризма стало значительным толчком в динамике показателей, которые характеризуют качество жизни населения (ВВП, уровень доходов населения, занятости и д. р.) [1].

К настоящему времени выделяются множество различных видов туризма, которые для отдельных туристских дестинаций становятся отраслями туристской специализации. Особую популярность среди туристов приобретают гастрономические виды туризма, такой, например, как халяльный туризм. Он основан на предложении пищи и может рассматриваться в качестве кулинарного, гастрономического, гурманного, а также дает информацию о потребителях, для которых интерес к еде и вину является формой «серьезного отдыха».

Туризм, который основан на предложении продуктов питания, может быть определен как посещение первичных и вторичных производителей продуктов питания, кулинарных фестивалей, ресторанов, дегустаций, посещение регионов, специализированных на производстве продуктов питания. Это определение не означает, что любую поездку в ресторан надо считать туризмом.

Культурное наследие любого народа составляют не только произведения художников, архитекторов, музыкантов, писателей, труды ученых и т. д., но и нематериальное достояние, включающее и национальную кухню. Неотъемлемой частью при разработке туристских маршрутов является изучение возможностей аттрактивного питания туристов. Питание может выступать не только в качестве сопутствующего необходимого элемента в ходе проведения экскурсионных программ, а как один из ключевых моментов знакомства с культурой того или иного региона. Объекты питания должны рассматриваться как фактор дополнительного привлечения туристов, а не как простой способ употребления пищи. Этим и объясняется актуальность нашего исследования.

В сфере туризма есть отдельное направление — халяльные туры. В основном они реализуются в странах с преобладающим мусульманским населением — Саудовской Аравии, ОАЭ, Турции, Малайзии, Индонезии. Особенность таких туров в том, что туристы-мусульмане окружены комфортной инфраструктурой, отвечающей их религиозным потребностям. Имеется в виду наличие мечетей, ресторанов и кафе с халяльной едой, а также халяль-отелей.

В таких средствах размещения предусмотрены различные виды услуг, которые отражены в табл. 1.

Анализ таблицы показывает, что халяль-услуги четко соблюдаются в средствах размещения, разрешается купание, загорание и питание, анимационная программа, как для мужчин, так и для женщин, однако в местах проживания алкоголь не подается согласно исламской вероисповедания.

Местная кухня дает туристам культурный опыт принимающей страны и служит основным проявлением его нематериального наследия. Исторически сложилось так, что услуги и удобства, которыми часто пользуются мусульманские туристы, отличаются от услуг и удобств обычных туристов, при этом наличие халяльной кухни является для них наиболее подходящим и востребованным выбором. Это привело к повышенному интересу к халяльному туризму, новой тенденции в сфере туризма и гостеприимства, которая в первую очередь фокусируется на разработке и предоставлении различных туристских продуктов и услуг для удовлетворения особых требований мусульманских туристов своими религиозными учениями.

Наличие халяльных продуктов питания и напитков жизненно важно для направлений, ориентированных на мусульманских путешественников. В настоящее время мусульманские туристы часто заказывают халяль-еду и напитки, когда они посещают немусульманские направления. Согласно исламскому праву, мусульманским последователям не разрешается употреблять в пищу свинину или свиные субпродукты, животных, умерших до забоя, животных, не убитых должным образом или не убитых с произнесением имени Аллаха, кровь и субпродукты крови, алкоголь, плотоядных животных и хищных птиц [2].

Что касается географии распространения халяльного туризма, необходимо заметить, что согласно отчету «Euromonitor International», продажи халяльной еды в Европе увеличились, особенно в точках общественного питания, из-за прибывающих мусульманских туристов, посещающих Европу. Таким образом, ожидается, что инвестиции в рынок халяльной еды будут расти в немусульманских направлениях из-за роста халяльного туризма.

Кроме того, ближневосточные рестораны с полным спектром услуг и фаст-фудом, которые подают халяльную еду для мусульманских туристов, очень распространены во Франции, Германии и Великобритании, а некоторые из их клиентов могут часто быть немусульманами.

Услуги, предоставляемые в средствах размещения для мусульман

Виды услуг	Мужчины	Женщины
Халяль-еда в месте проживания	+	+
Халяль еда доступна в ресторанах / кафе / магазинах в пределах 500 м от места проживания	+	+
Пляжное загорание	+	Уединенно
Открытый бассейн	+	Уединенно
Крытый бассейн	+	Уединенно
Велнес и спа (сауна, парная комната, хамам-массаж, фитнес)	+	Уединенно
Уединённая гидромассажная ванна/джакузи (для семейных номеров)	+	+
Смешанный открытый бассейн (купальная одежда обязательна)	+	+
Пляжное плавание (смешанное, купальная одежда рекомендуется)	+	+
Специализированные религиозные экскурсии	+	+
Анимационные услуги	+	+

Некоторые из сетевых ресторанов обслуживают потребности мусульманских туристов, предлагая блюда, приготовленные на кухнях, сертифицированных как халяль, и из курицы халяль. Например, в Великобритании около 100 торговых точек «KFC» и пятая часть ресторанов «Nando's» предлагают халяльную курицу. «Chicken Cottage», «Dixy Fried Chicken», «Pizza Express» и «Perfect Fried Chicken» используют халяльную курицу [5].

Видя растущее число туристов-мусульман в Японию, японское правительство начало предоставлять услуги гостеприимства, чтобы привлечь больше туристов-мусульман, используя концепцию мусульманского туризма или халяльного туризма, основной целью которого является предоставление халяльной еды. Они надеются, что турист-мусульманин, приехавший в Японию, сможет насладиться традиционной японской кухней, не беспокоясь о халяльности.

Азиатские страны также охотно продвигают данное направление гастрономического туризма. Стремясь привлечь больше мусульманских путешественников, Япония, например, реструктурирует свою туристическую отрасль, чтобы лучше удовлетворять конкретные потребности мусульман. Важность сегмента мусульманского туристического рынка осознают многие страны по всему миру, и многие из них решили заняться халяльным туризмом. В большинстве крупных городов Японии, таких как Токио, Осака, Киото и Саппоро, уже есть халяльные японские рестораны для обслуживания мусульманских путешественников, посетивших их город. Большие города Японии также предоставляют туристический путеводитель для мусульманских путешественников, который включает информацию о японских халяльных ресторанах, молитвенных комнатах или мечетях в их районе.

Есть несколько разновидностей халяльной японской кулинарии, которые можно найти сейчас, например, рамэн, удон, суши, шабу-шабу, гёза, каре, соба и многие другие. Халяльные японские рестораны уже имели логотип Халяль, чтобы путешественникам-мусульманам было легче их идентифицировать. Мусульманин обязан есть халяльную пищу, которую раньше было трудно найти в Японии. Теперь правительство Японии пытается обеспечить японскую халяльную кухню, чтобы мусульманские путешественники, посещающие Японию, могли есть японские блюда, которые им нравятся, не беспокоясь о халяльности. Они также надеются, что их стратегии по развитию халяльного туризма могут привлечь больше мусульманских путешественников в Японию [4].

Еда становится важной частью туристического опыта в основной индустрии туризма, особенно среди туристов с двух ведущих рынков сбыта, Китая и США. Мусульмане также являются ключевым сегментом клиентов, которые все чаще ищут уникальные халяльные кулинарные впечатления.

Мусульманские страны, такие как ОАЭ, Индонезия и Малайзия, уже лидируют в удовлетворении потребностей мусульманских туристов. Даже страны с немусульманским большинством, такие как Великобритания, Япония и Таиланд, постепенно осознают важность этого сегмента рынка и соответствующим образом корректируют свои услуги в области питания и напитков. Рестораны, отели и магазины — самые важные услуги для посетителей-мусульман. И перед этими видами бизнеса стоит еще одна задача, а именно — узнать о требованиях к ингредиентам и маркировке, если они хотят выйти на этот прибыльный рынок.

Компания «Frying Pan Adventures» из ОАЭ предлагает гастрономические туры по Старому Дубаю, в которых основное внимание

уделяется аутентичной еде и культурным впечатлениям, предлагая пешеходные или автобусные маршруты с несколькими ресторанами, дегустацией с участием кулинарных мастеров, посещение рынков [3].

«Nur & Duha Travels» — это халяльная туристская компания, базирующаяся в Испании, которая предлагает туры по Андалусии, посвященные исламскому наследию. Компания включает гастрономические впечатления в свои туры [6].

Наличие халяльной еды влияет на намерения путешественников еще раз посетить пункт назначения, продолжительность пребывания и тип выбранного жилья. Все чаще проводятся исследования, которые в дальнейшем ценны для менеджеров и провайдеров индустрии гостеприимства, поскольку они понимают важность халяльной еды для путешественников-мусульман. Полученные данные также помогают организациям по управлению туристическими направлениями лучше продвигать и предлагать продукты путешественникам-мусульманам и повышать осведомленность не мусульман о принципах халяль и связанных с ними пищевых продуктах.

Халяльный гастрономический туризм находится в стадии становления, некоторые туристические фирмы и менеджеры экспериментируют и пытаются заинтересовать своих потенциальных потребителей, но еще сравнительно мало поездок, которые имеют исключительно кулинарную тематику. Учитывая, что рынок все еще не готов к эксклюзивным гастрономическим поездкам, кулинарные туры должны быть частью более широкой тематической поездки, такой как туры по наследию, и составлять часть маршрута, а не быть единственной темой поездки.

Сотова Людмила Васильевна,

доцент кафедры туризма Национального исследовательского Мордовского государственного университета;
sotova@mail.ru

Завьялова Дарья Дмитриевна,

магистрант 1 года обучения направления подготовки Туризм, Национального исследовательского Мордовского государственного университета им. Н. П. Огарёва;
za.21@mail.ru

Библиографический список

1. Голубчик М. М. К оценке категории «качество жизни» (географический аспект) / М. М. Голубчик, С. В. Сарайкина, И. А. Семина // Человек в зеркале современной географии. Тезисы II научно-практической конференции памяти Ю. Г. Саушкина. 1996. С. 6–8.
2. Battour M. Muslim Travel Behavior in Halal Tourism / M. Battour // Mobilities, Tourism and Travel Behavior. 2017. URL: https://www.researchgate.net/publication/320310621_Muslim_Travel_Behavior_in_Halal_Tourism (дата обращения: 13.05.2021).
3. Frying Pan Adventures: Food Tours in Dubai Led. — URL: <https://fryingpanadventures.com/> (дата обращения: 11.05.2021).
4. Hariani D. Halal Japanese culinary as attraction for muslim travellers to visit Japan / D. Hariani // International Conference on Tourism, Gastronomy, and Tourist. — 2017. URL: https://www.researchgate.net/publication/312865468_Halal_Japanese_Culinary_as_Attraction_for_Muslim_Travellers_to_Visit_Japan (дата обращения: 30.04.2021).
5. Mannaa M. T. Halal food in the tourist destination and its importance for Muslim travellers / M. T. Mannaa // Current Issues in Tourism. — 2019. URL: https://www.researchgate.net/publication/333255041_Halal_food_in_the_tourist_destination_and_its_importance_for_Muslim_travellers (дата обращения: 07.05.2021).
6. Nur & Duha Travels: Halal Certificate Travel Agency. — URL: <https://nurandduha.com/> (дата обращения: 03.05.2021).