

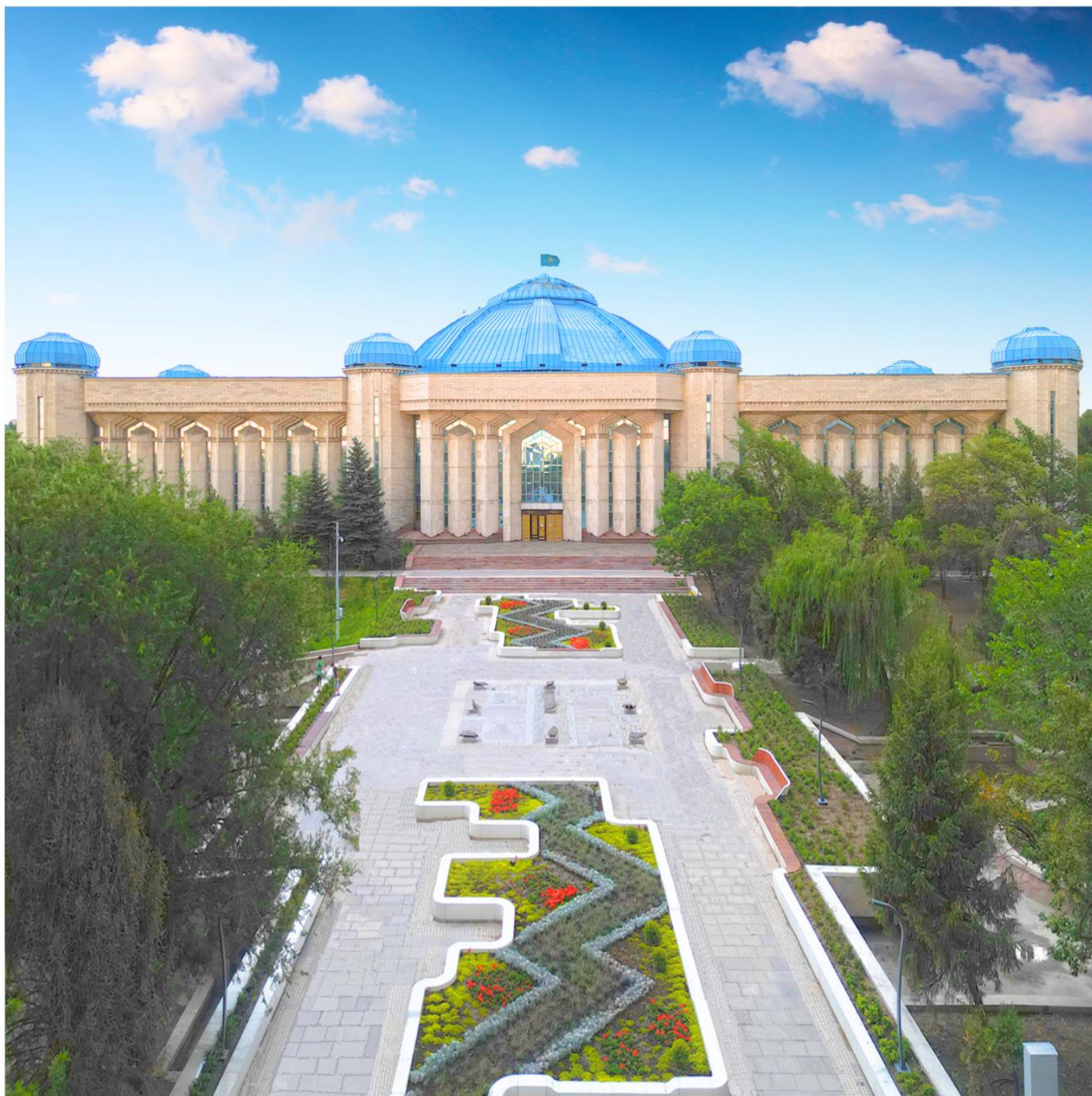
ISSN: 2960-0049  
ISSN-L: 2958-5376

# MUSEUM.KZ



ҒЫЛЫМИ-ПРАКТИКАЛЫҚ ЖУРНАЛ • НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ • SCIENTIFIC AND PRACTICAL JOURNAL

2(10)2025





УДК 379.85

## ПРЕЗЕНТАЦИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ В МУЗЕЕ: ОПЫТ И ВОЗМОЖНОСТИ

*Г.Ш. Файзуллина*

Университет «Туран» (Казахстан)

**Аннотация.** Сегодня актуально не просто хранить предметы в музее, но и способы их создания и использования. В Международной конвенции об охране нематериального культурного наследия, принятой в 2003 году, в качестве постулата был заявлен фокус внимания к нематериальному культурному наследию. В музеях большое внимание стало уделяться не только экспонированию старинной утвари, но и проектам, в которых акцентировалось внимание к пищевой культуре во всех её возможных представлениях. Сегодня гастрономическая составляющая имеет большое значение в презентации нематериального и материального культурного наследия в музеях и туристских дестинациях, в брендинге территорий. Существуют яркие примеры гастрономических фестивалей и проектов, инициированных музеями. В этом случае материальное наследие из музеев или в музеях интерпретируется, дополняется гастрономической культурой. Как показывает опыт, краеведческие, художественные, мемориальные музеи имеют большой ресурс для сохранения наследия через память «вкуса», особенно для решения образовательных и рекреационных задач. Музеи, вступая в различные коллаборации, формируют гастрономические туры, тем самым развивая туристский потенциал территорий, способствуя развитию бизнеса в сфере услуг.

**Материалы и методы исследования.** В процессе исследования изучался зарубежный и отечественный музейный опыт в разрезе использования и презентации гастрономической культуры этнических и городских общностей, и как фактора формирования групповой идентичности. Проводился анализ музейной деятельности, в рамках которой так или иначе была реализована цель сохранения традиций через использование всех органов чувств в процессе восприятия человеком окружающего мира, в том числе с помощью обоняния и осязания. В статье использованы данные социологического опроса, проведенного сениором-лектором Высшей школы туризма и гостеприимства университета «Туран», магистра туризма Демеуовой Б.М. Предпринята попытка определения таких понятий, как «ретро», «ретро-компонент», «ресторан-«музей», «музей-«ресторан» на основе исследований студентов образовательной программы «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» университета «Туран» (г. Алматы) под руководством автора данной статьи.

**Ключевые слова:** нематериальное наследие в музее, гастрономические фестивали и туры, традиции национальной кухни, кафе в музеях, этническая и культурная идентичность, брендинг территорий.

**Для цитирования:** Файзуллина Г.Ш. Презентация гастрономической культуры в музее: опыт и возможности // MUSEUM.KZ. 2025. №2 (10), с. 77-87. DOI 10.59103/muzkz.2025.10.07

## МУЗЕЙДЕГІ ГАСТРОНОМИКАЛЫҚ МӘДЕНИЕТТІҢ ТҮСАУКЕСЕРІ: ТӘЖІРІБЕ МЕН МҮМКІНДІКТЕР

*Г.Ш. Файзуллина*

«Тұран» университеті (Қазақстан)

**Аңдатпа.** Қазіргі уақытта музейлер тек заттарды сақтаумен шектелмей, оларды жасау және пайдалану тәсілдеріне де көңіл бөледі. 2003 жылы қабылданған материалдық емес мәдени мұраны қорғау туралы Халықаралық конвенция музей қызметкерлерінің назарын тек

материалдық мұраны ғана емес, сонымен қатар материалдық емес мұраны зерттеу, сақтау және таныстыру қажеттілігіне аударды. Музейлерде антикварлық асүйлердің көне ыдыстары мен жабдықтарын көрсететін көрмелер ғана емес, сонымен қатар нағыз тағамның дәмін сезінуге мүмкіндік беретін жобалар да лайықты орын алды. Бүгінгі таңда гастрономиялық компонент музейлер мен туристік бағыттарда материалдық және материалдық емес мәдени мұраны ұсынуда үлкен маңызға ие.

Музейлер ұйымдастыратын гастрономиялық фестивальдар мен жобалар – осының жарқын мысалы. Бұл жағдайда музей экспонаттары түсіндіріліп, гастрономиялық мәдениетпен толықтырылады. Тәжірибе көрсеткендей, өлкетану, өнер және мемориалдық музейлерде мұраны «дәмдік жады» арқылы сақтау үшін, әсіресе білім беру мәселелерін шешуде, үлкен әлеует бар. Музейлер түрлі ынтымақтастыққа қадам жасап, туристік дестинацияларды дамытуға, қызмет көрсету саласындағы бизнесті қолдауға және гастрономиялық турларды қалыптастыруға белсенді түрде атсалыса алады. Қазіргі заманғы тренд – мейрамханалар мен кафелердің өздерінің тұжырымдамаларында дәстүрлі мәдениетке, мұраға және өнерге сүйенуі.

Қазіргі заманғы тренд – бұл мейрамханалар мен кафелер өздерінің тұжырымдамаларында дәстүрлі мәдениетке, мұраға және өнерге сүйенуінде.

**Зерттеу материалдары мен әдістері.** Зерттеу барысында этникалық және қалалық қауымдастықтардың гастрономиялық мәдениетін пайдалану мен таныстыру тұрғысынан шетелдік және отандық музей тәжірибесі, сондай-ақ оны топтық бірегейлікті қалыптастыру факторы ретінде қарастыру зерттелді. Музей қызметінің талдауы жүргізіліп, оның аясында дәстүрлерді сақтау мақсаты адам қоршаған әлемді қабылдау процесінде барлық сезім мүшелерін, соның ішінде иіс сезу мен жанасу арқылы қолдану арқылы іске асырылғаны анықталды.

Мақалада «Туран» университетінің Жоғары туризм және қонақжайлылық мектебінің аға-лекторы, туризм магистрі Демеуова Б.М. жүргізген әлеуметтанулық сауалнама деректері пайдаланылды. Сондай-ақ, «ретро», «ретро-компонент», «мейрамхана-«музей», «музей-«мейрамхана» ұғымдарын анықтау әрекеті жасалды. Бұл ұғымдар «Туран» университетінің (Алматы қ.) «Мейрамхана ісі және қонақүй бизнесі» білім беру бағдарламасы студенттерінің зерттеулеріне негізделіп, осы мақаланың авторының жетекшілігімен жүзеге асырылды.

**Тірек сөздер:** музейдегі материалдық емес мұра, гастрономиялық фестивальдер мен турлар, ұлттық асхана дәстүрлері, музейдегі кафелер, этникалық және мәдени бірегейлік, аумақтық брендтеу.

**Сілтеме жасау үшін:** Файзуллина Г.Ш. Музейде гастрономиялық мәдениетті таныстыру: тәжірибе және мүмкіндіктер // MUSEUM.KZ. 2025. №2 (10), 77-87 бб. DOI 10.59103/muzkz.2025.10.07

## PRESENTATION OF GASTRONOMIC CULTURE IN MUSEUM: EXPERIENCE AND OPPORTUNITIES

*G.Sh. Faizullina*

Turan University (Kazakhstan)

**Abstract.** Nowadays, it is important not only to store objects in a museum, but also the ways they are created and used. In 2003, the International Convention for the Protection of the Intangible Cultural Heritage was adopted, which emphasized the need for museum staff to study, preserve and exhibit not only tangible heritage, but also intangible. Exhibitions showing antique utensils or equipment of antique kitchens occupy a notable place in museums. In addition to that projects which allowed to taste real food were of very successful. Nowadays a gastronomic component is of great importance in the presentation of intangible and tangible cultural heritage in museums and tourist destinations. There are vivid examples of gastronomic festivals and projects initiated by

museums. In this case, the material heritage from museums or in museums is interpreted and complemented by gastronomic culture. Experience shows that local history, art, and memorial museums have a great resource for preserving heritage through the memory of «taste», especially for solving educational and recreational problems. By joining various collaborations, museums can actively participate in the formation of gastronomic tours, contributing to the development of tourist destinations and business in the service sector. A modern trend is when restaurants and cafes base their concepts on traditional culture, heritage and art.

**Materials and methods of research.** In the course of the research, foreign and domestic museum experience was studied in the context of the gastronomic culture use and presentation of ethnic and urban communities, and as a factor in the formation of group identity. The analysis of museum activities was carried out, within the framework of which, in one way or another, the goal of preserving traditions was implemented through the use of all sensory organs in the process of human perception of the surrounding world, including through the sense of smell and touch. The article uses data from a sociological survey conducted by senior lecturer of the Higher School of Tourism and Hospitality of Turan University, Master of Tourism Demeuova B.M. An attempt is made to define such concepts as «retro», «retro component», «restaurant-"museum"», «museum-"restaurant"» based on student research the educational program «Restaurant business and hotel business» of Turan University (Almaty) under the guidance of the author of this article.

**Keywords:** intangible heritage in the museum, gastronomic festivals and tours, traditions of national cuisine, cafes in museums, ethnic and cultural identity, branding of territories.

**For citation:** Faizullina G.Sh. Presentation of gastronomic culture in the museum: experience and opportunities // MUSEUM.KZ. 2025. №2 (10), pp. 77-87. DOI 10.59103/muzkz.2025.10.07

**Введение.** Музей в настоящее время трактуется как пространство диалога и сотрудничества. Музей хранит традиции, представляет этническую культуру, т.е. в музейных экспозициях этносы себя представляют (для других этносов) и через сохранение традиции – формируют групповую идентичность (для представителей своего этноса). Сегодня актуально не просто хранить предметы в музее, но и способы их создания и использования. В Международной конвенции об охране нематериального культурного наследия, принятой в 2003 году, в качестве постулата был заявлен фокус внимания к нематериальному культурному наследию. В музеях большое внимание стало уделяться не только экспонированию старинной утвари, но и проектам, в которых акцентировалось внимание к пищевой культуре во всех её возможных представлениях. О популярности темы свидетельствует выпуск в 2019 году отдельного тематического номера профессионального музейного журнала «Мир музея» (Москва, Россия), посвященного кулинарным традициям – национальной кухне, старинным рецептам и забытым запахам, застольным обычаям и правилам гостеприимства.

**Результаты и обсуждение.** Можно привести множество примеров, когда музеи формируют групповую идентичность через еду. Например, Музей шоколада в Швейцарии или Музей водки в России как яркое выражение (декларация) страновой (этнической) идентичности. Однако по-прежнему презентация этнической гастрономической культуры чаще всего происходит в рамках фестивалей. Примерами *гастрономических фестивалей, инициированными музеями* являются проекты: «Варка арбузного меда» – в основе проекта сюжет картины художника Якова Вебера (краеведческий музей, Энгельс, Россия, 2016 г.) [Проект «Варка арбузного меда», 2016]; «Литературное варенье» (автор проекта Светлана Колесникова, Россия, 2015 г.) [Проект «Литературное варенье», 2021]. Наиболее известные музеи, в основе деятельности которых интерес к локальной культуре через восстановление гастрономических промыслов и традиций – это Музей исчезнувшего вкуса «Коломенская пастила» [Музей «Коломенская пастила», 2023] и музей «Калачная» (Коломна, Россия) [Музей «Калачная», 2023]. Коломенский проект представляет опыт формирования

идентичности города, брендинга территории через деятельность музея (выступление Натальи Никитиной на TEDx) [Живое наследие, 2017].

Находящийся в процессе создания частный Музей алматинского апорта в Талгарском районе Алматинской области также главным объектом изучения, сохранения и экспонирования выбрал скоропортящийся продукт – яблоко. При этом, подразумевая сохранить нечто эфемерное, стоящее за ассоциациями, связанными с брендом места – алматинским апортом. В контексте формирования групповой алматинской идентичности, следует также упомянуть, что в настоящее время в Алматы «на подходе» три музея яблок, которые намерены иметь кафе с яблочными десертами в меню.

Нарынский областной музей им. Какен Мамбеталиевой привлекает посетителей мастер-классами: «Беш-Бармак шоу», «Боорсок шоу», которые позволяют познакомиться поближе с традиционной культурой Кыргызстана через интерактивное взаимодействие, организованное музейными сотрудниками [Экскурсия в Нарынский, 2025].

Представленные выше примеры из музейной практики ярко демонстрируют возможности нематериального наследия как экономического фактора в развитии туристской дестинации.

В Казахстане Айгерим Мусагажинова, будучи старшим научным сотрудником отдела традиционной культуры НИИ «Халық қазынасы» при Национальном музее РК, исследовала традиционную казахскую кухню. Когда была сформирована большая исследовательская база, пришел черед и популяризации казахской кухни через реализацию проектов в бизнесе. Так была создана сеть этно-кофейен «Тары» (TARY), которые расположены туристских визит-центрах – «Аюсай», «Шарын», «Алтын-Эмель» [В алматинском визит-центре, 2023]. Айгерим Мусажинова, на сегодняшний день главный адепт казахской традиционной кухни, развивает свою карьеру ресторатора и просветителя [@aigerim\_etnograf, 2025] за счет своего базового опыта, полученного в качестве музейного сотрудника и своих экспедиционных исследований.

*Ресторан - «музей»* – главным является ресторан, использующий музейный ресурс для привлечения потребителей (кавычки обозначают условность применения термина в данном контексте). К подобным ресторанам можно отнести рестораны «Сандық» (SANDYQ) в Шымкенте, Туркестане и Алматы. Они стремятся использовать в своей работе традиции как в приготовлении пищи, казахском застольном церемониале, так и показать предметную основу гастрономической культуры южно-казахстанского региона [Получит ли казахский, 2023]. Или Усть-Каменогорский ресторан «Курт» (QURT), во главе с Мухтаром Тойбазаровым, продвигает казахскую кухню в Восточном Казахстане [Николаева, 2023].

В своей дипломной работе выпускник университета «Туран» Шохиджон Хамидов представил пример возможного соединения наследия, туризма и гастрономии в Алматы [Хамидов, 2021: 71]. В его работе «ретро» – это понятие, содержащее комплекс ощущений и воспоминаний о прошлом, а также состоящее из набора ретро-компонентов. «Ретро-компонент» – это любой материальный и нематериальный атрибут воздействия на сознание человека, вызывающий у него различные эмоции с отсылкой в прошлое. В качестве проектной идеи было предложено ретро-рестораны условно разделить на три категории: древнейшие (могли сохраниться/не сохранились); из категории «было/стало»; новые рестораны с концепцией ретро. Первые две категории могут быть объединены и показаны на одной карте, которая отобразит атмосферу старой Алма-Аты и станет неким гидом-путеводителем по Алма-Ате прошлого столетия. Дополнением к ней может стать гастрономическая карта, основанная на главном ретро-тренде города Алма-Ата – яблоке. В настоящее время возрождается яблонева культура города, поэтому актуально создание карты, на которой будут отмечены все кафе и рестораны с яблочными позициями в меню. Например, есть интересные решения в ресторане «Афиша», где подаются ферментированные яблоки апорт, либо десерт в форме яблока.

При создании карты ресторанов города (сайт, мобильное приложение) необходимо применить три цвета, которые будут отличать вышеупомянутые категории ресторанов друг



от друга. Например, сохранившиеся до наших дней, помечены зеленым цветом; те, что потеряны, красным цветом; а категорию «было/стало» выделить желтым. Каждый ресторан будет иметь всплывающее окно, содержащее краткую информацию по этому месту: год постройки, старое название, краткая история, фотография и т.д. При этом нужно использовать старые названия улиц, указать все культовые места того времени.

Интересные и актуальные концепции предприятий – это концепции с опорой на изобразительное искусство и литературное наследие [Капасбек, Куаткызы, 2022].

Кафе и рестораны при музеях и галереях могли бы претендовать на статус музея-«ресторана», т.к. они часто являются продолжением экспозиции музея и работают на его концепцию. Музей-«ресторан» – главным здесь является непосредственно музей, а ресторан лишь его дополнением (использование кавычек при написании термина в этом случае обозначают эту самую дополнительность). Так, шведский «Национальный музей изобразительных искусств» обладает идеальным (на сегодняшний день) музейным рестораном NM& – En Ny Samling («Новая коллекция»), интерьеры и обстановка которого сами могли бы служить музеем нордического вкуса, современных шведских ремесел, дизайна и интерьеров. Название ресторана прямо говорит о том, что это не только (и не столько) гастрономический, но и кураторский проект. Над созданием интерьера работали 32 дизайнера и 21 производитель из разных стран Северной Европы» [Ощепкова, 2020].

В Московском музее А.С. Пушкина на Пречистенке – кафе с меню, объединять которое будет общая концепция в стиле пушкинских времен, а точнее будет содержать прямые отсылки к творчеству великого русского поэта [Концептуальное кафе, 2019]. «Фонд наследия Лермонтова принял решение о возрождении музея к 2025 году, который был создан в кофейном доме немецкого повара Готлиба Рошке в Железноводске. Также там создадут кофейню, где все желающие смогут попробовать лакомства, которые любил поэт» [В Доме Рошке в Железноводске, 2020].

Пространство «Art Lane» притягивает к себе не только музейной составляющей (галерея, библиотека по искусству и сад скульптур), но и изысканным кафе, возможностью посидеть за столиками и закрепить «послевкусие» культурных мероприятий, которые привлекают алматинцев.

Казахстанским музеям стоит присмотреться к концепции чайного бара «ASYQPAI», которая представляет нематериальное культурное наследие казахов через культивирование местной ментальности и традиций (2020 год). «Asyqpai» – это казахское слово. Можно сказать, вариация «slow life» (в переводе «asyqpai» – значит «не спеша»). «ASYQPAI» – это такая местная интерпретация неторопливой жизни: ритм жизни возрастает, все куда-то спешат, суетятся. Также слово «асықпай» ассоциируется у казахов с чаепитием. Есть такое устойчивое выражение: «Асықпай шай ішейік» [Ахметова, 2020: 27-28].

И если говорить о напитках в музее, то нельзя обойти вопрос об алкоголе в музее. Есть статья Ивана Гринько, посвященная этой теме. Он доказывает, что «риски, связанные с употреблением алкоголя, снимаются грамотным ценообразованием – стоимость алкоголя в музейном кафе просто должна быть существенно выше, чем в среднем на рынке, как это и происходит в случае с музейным сувениром – посетитель ведь платит не за алкоголь, а за уникальный опыт. Кроме того, музеи вполне могут стать началом формирования новой традиции: пить культурно и реально повлиять на негативные социокультурные традиции» [Гринько, 2018: 33-36]. Кроме того, вино из Казахстана маркируется историко-культурным наследием, которое активно используется при оформлении этикеток на винные бутылки.

*Кухня как составляющая экспозиции и интерактивной программы музеев* – это чаще относится к деятельности музеев-усадоб с сохранившимися кухнями, ставшими частью экспозиций. Мемориальные музеи также могут использовать подобный опыт. Игорь Комаров, директор музея-заповедника «Мураново» говорит: «Мы возрождаем усадебные обеды. Причем не просто какие-то блюда восстанавливаем по старым рецептам, но делаем целые музейные программы, связанные с кулинарной культурой XIX века» [Вход через кухню, 2022]. В качестве комплексных музейно-усадебных программ можно назвать такие

проекты, как «Анковский пирог» (Музей-усадьба Л.Н. Толстого «Ясная Поляна») и «Десерт у князя Юсупова» (музей-усадьба «Архангельское») [Выставку «Десерт у князя, 2017].

Казахстанские музейные проекты с использованием ресурса гастрономической культуры – «Чаепитие с пирогом по рецепту Зухры Шариповны» в Музее Д.М. Кунаева (в рамках акции «Ночь музеев Алматы» 2015 г.) и проект «Прогулки с Сабитом Муқановым» (опыт литературного брендинга города), в меню ресторана «Дастархан» – «Пельмени муқановские» (2014 г.).

*Художественные музеи* предлагают свои проекты так или иначе «эксплуатирующие» идею памяти вкуса или досуга со вкусом. Так, в Лувре (Франция) в качестве приза за участие в конкурсе была экскурсия после закрытия музея, аперитив в зале с «Джокондой», ужин рядом с «Венерой Милосской» [Аперитив с Джокондой, 2019]. Музей Уффици (Италия) пригласил нескольких самых знаменитых шеф-поваров Италии и предложил им приготовить блюда, черпая вдохновения в бесценных работах из его коллекции. Знаменитый музей Флоренции каждое воскресенье представляет на Facebook Уффици новую серию «Уффици на тарелке» – Uffizi da Mangiare [Уффици на тарелке, 2021]. Художественный музей в Базеле (Кунстхалле Базель) начал выкладывать в своем инстаграме любимые блюда известных художников с рецептами. «Если вы работаете из дома и готовите себе теперь завтрак сами или хотите добавить в свое меню что-то новенькое, мы предлагаем вам рецепты художников, которые выставляли свои работы в нашем музее за его почти 150-летнюю историю. Закуска «Баклажаны с помидорами» Клода Моне – это только начало», – прокомментировали свой хештег #artistrecipe сотрудники музея [Базельский музей, 2020].

Возвращаясь к положению о том, что музей хранит и передает традицию, часто – этническую, можно говорить о том, что через это формируется и укрепляется идентичность этноса, например, казахов, в более широком смысле – казахстанцев. Потому что сегодня «казахское гостеприимство», «казахская национальная кухня» – это не просто этнография, это культурный ресурс, использование которого возможно в сфере услуг, в туризме, и, как было представлено выше, в музейной деятельности. «Дастархан» – это не просто стол или скатерть, это традиция, этикет, правила поведения хозяев и гостей. «Табак тарту» – это традиционный обряд деления мяса между гостями у казахов, демонстрирующий гостеприимство и отношение к старшим в казахской культуре.

Однако вот какой был получен результат после опроса на знание традиций среди студентов (65 человек) образовательной программы «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» университета «Туран».

56% рус / 52,5% каз – не знакомы с традицией «табак тарту».

91% рус / 37,5% каз – не знают классификации табаков.

78% рус / 63 % каз – не знают порядок подачи блюд на казахских мероприятиях.

70-75% считают, что традицию можно применять в бизнесе.

Ключевая проблема – нехватка знаний у персонала – 58%.

Практические занятия – лучший метод обучения – 28%.

Основные способы решения проблемы – обучение персонала (75%) и учебные пособия (47,5%).

Подобное же анкетирование было проведено среди сотрудников музеев Алматы (18 человек, из них 11 отвечали на казахском языке и 7 на русском) и «Национального историко-культурного музея-заповедника «Әзірет Сұлтан» (26 человек, из которых 19 ответили на казахском языке, а 5 – на русском).

16% Алматы / 12% Туркестан – не знакомы с традицией «табак тарту».

55% А / 8% Т – не знают классификации табаков.

22% А / 4% Т – не знают порядок подачи блюд на казахских мероприятиях.

89% А / 84% Т – считают, что традицию можно применять в бизнесе.

Ключевая проблема – нехватка знаний у персонала – 83% А / 42% Т

Практические занятия – лучший метод обучения – 50% А / 58% Т

Основные способы решения проблемы – обучение персонала (50% А / 31% Т) и учебные пособия (33% А / 15% Т).

Как видим, взрослые музейные сотрудники, среди которых есть и этнографы, лучше осведомлены о традициях казахского традиционного застольного церемониала. Однако проблема сохранения и передачи знаний об этих традициях всё-таки существует. И, следовательно, необходимо решать проблему «нехватка знаний у персонала» за счет издания пособий, составленными, в том числе, музейными этнографами, например. Так, большинство респондентов из Алматы (50%), отвечая на вопрос «Какие темы вы считаете важными для включения в учебное пособие по казахским традициям?», выбрали тему «Обучение персонала национальным традициям», что указывает на высокий интерес к практическому применению традиций в сфере обслуживания. В ответах сотрудников музея из Туркестана наиболее популярной темой стала «История традиций гостеприимства» (46,15%), что свидетельствует о большем интересе к историческому аспекту традиций в этом регионе. Практическое применение традиций в ресторанах также оказалось важным для небольшой группы респондентов в обоих музеях (16,67% в Алматы и 19,23% в Туркестане).

Возможны и актуальны другие форматы популяризации традиций за счет музейных возможностей. Например, издания в ЦГМ РК «Словаря по традиционной утвари у казахов» (с иллюстрациями на основе изображений предметов из коллекции музея), подготовленного сотрудниками этнографического центра в рамках проекта «Табактас» в 2006 г.

В Атырауском областном историко-краеведческом музее стоят муляжи еды в витринах зала этнографии\*, т.к. сотрудники понимают, что без гастрономической культуры невозможно раскрыть всю глубину традиционной культуры (тем более объяснить и показать иностранным туристам). Однако наши музеи создавались на основе европейской модели музеев с обозначенным приоритетом подлинника, и данная особенность продолжает оставаться их отличительной чертой. Возможно, стоит эти муляжи разместить в образовательном пространстве с возможностью посетителям самим собирать табаки из нужных «костей и мяса» (если не муляжи, то просто фото, например можно использовать). Или для сохранения идентичности и передачи традиций при музеях создавать кафе, в которых разные позиции блюд в меню отличаются смыслом и традициями. Также эти кафе могли бы стать образовательными пространствами, где молодые люди (в первую очередь, видимо, келинки) могли бы освоить казахский гастрономический церемониал... Вопрос пока открыт.

В последнее время всё большую популярность приобретают *гастрономические туры*, и даже обычные *экскурсии по городу*, например организованные *Almaty Tour Studio* [*@almaty.tourstudio, 2025*], которые имеют конечную точку в маршруте – кафе (закрепление полученных знаний об историко-культурном наследии происходит лучше в процессе совместного обсуждения и за чашкой кофе или чая) (почему бы этот опыт не перенести в музей?). Или начинаются с центрального рынка, где экскурсанты пробуют национальные угощения, покупают ароматные конфеты в подарок своим близким. Туры предусмотрены как со знакомством с национальной кухней казахов, так и с дегустацией вин и сыров местного фермерского производства.

**Заключение.** Гастрономическая культура является важной частью презентации нематериального и материального культурного наследия в музеях и туристских дестинациях. Гастрономические фестивали и проекты иницируются музеями. Таким образом материальное наследие из музеев или в музеях интерпретируется, дополняется гастрономической культурой. Именно краеведческие, художественные, мемориальные музеи преуспевают в деле сохранения наследия с помощью памяти вкуса, особенно для решения образовательных и рекреационных задач, брендинга территорий. Музеи формируют гастрономические туры, способствуя развитию туристских дестинаций. Современный тренд – это когда рестораны и кафе опираются в своих концепциях на традиционную культуру, наследие и искусство.



\* В соответствии с данными из этикетажа в музее Атырау.

Бас табақ: *тазовые кости, бедренная кость*, поясные позвонки, ребра, филе с пятью ребрами выше почки, курдючный жир, казы-карта, жал-жая.

Құдағи табақ: *лопатка, мясо челюсти*, поясные позвонки, *берцовые косточки, лучевая кость*, ребра, филе с пятью ребрами выше почки, курдючный жир, казы-карта, жал-жая.

Күйеу табақ: *грудинка, лопатка (баранина), большая берцовая кость*, ребра, *позвоночник*, казы-карта.

## ЛИТЕРАТУРА

«Литературное варенье» угостит города, связанные со сказками Андерсена. 09.07.2021. [Электронный ресурс]. URL: <https://godliteratury.ru/articles/2021/07/11/literaturnoe-varene-ugostit-goroda-sviazannye-so-skazkami-andersena> (дата обращения: 25.06.2023).

ALMATY TOUR STUDIO. @almaty.tourstudio. Туристическая компания. Экскурсии в Алматы от влюбленных в этот город. URL: <https://www.instagram.com/almaty.tourstudio/> (дата обращения: 01.04.2025).

Мусагажинова А. @aigerim\_etnograf. Эксперт казахской кухни и культуры. [Электронный ресурс]. URL: [https://www.instagram.com/aigerim\\_etnograf/?locale=ru](https://www.instagram.com/aigerim_etnograf/?locale=ru) (дата обращения: 01.04.2025).

Аперитив с Джокондой и ночь под звездами в знаменитой пирамиде Лувра. 05.04.2019. [Электронный ресурс]. URL: [https://arhive.com/news/3956~Aperitiv\\_s\\_Dzhokondoj\\_i\\_noch'\\_pod\\_zvezdami\\_v\\_znamenitoj\\_piramide\\_Luvra](https://arhive.com/news/3956~Aperitiv_s_Dzhokondoj_i_noch'_pod_zvezdami_v_znamenitoj_piramide_Luvra) (дата обращения: 25.06.2023).

Ахметова М. Историко-культурный ресурс ресторанного брендинга // Этнография: Материалы 58-й Междунар. науч. студ. конф. 10-13 апреля 2020 г. / Новосиб. Гос. Ун-т. – Новосибирск: ИПЦ НГУ, 2020. – С. 27-28.

Базельский музей начал делиться рецептами любимых блюд художников. 01.04.2020. [Электронный ресурс]. URL: <https://ria.ru/20200401/1569417799.html> (дата обращения: 01.04.2025).

В алматинском визит-центре «Аюсай» презентовали этно-кофейню «Тары». [Электронный ресурс]. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=TZAW4HZatGA> (дата обращения: 25.06.2023)

В Доме Рошке в Железноводске, где бывал Лермонтов, к 2025 году сделают музей. 18 октября 2020. [Электронный ресурс]. URL: <https://tass.ru/obschestvo/9747871> (дата обращения: 01.04.2025).

Вход через кухню. [Электронный ресурс]. URL: <https://echo.msk.ru/programs/museum/1022432-echo/> (дата обращения: 13.02.2022)

Выставку «Десерт у князя Юсупова» продлили в Архангельском до конца марта. [Электронный ресурс]. URL: <https://wanderings.online/vystavku-desert-u-knyazu-yusupova-prodlili-v-arhangelskom-do-kontsa-marta/> (дата обращения: 13.02.2022).

Живое наследие | Natalya Nikitina | TEDxSadovoeRing [Электронный ресурс]. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=IuJeMJffiXM> (дата обращения: 01.04.2025)

Гринько И. «В поисках зинфанделя». Музей, 2018. № 11. С.33-36.

Капасбек А., Куаткызы Д. К вопросу о трендах развития гостеприимной среды г. Алматы // Научная инициатива иностранных студентов и аспирантов: сборник докладов I Международной научно-практической конференции, 27-29 апреля 2021 г.: в 2 томах. Том 2. Томск, 27-29 апреля 2021 г.) / Томский политехнический университет. Томск: Изд-во Томского политехнического ун-та, 2021. С. 283-287.

Концептуальное кафе появится в музее Пушкина на Пречистенке. 05.07.2019. [Электронный ресурс]. URL: <https://tourism.interfax.ru/ru/news/articles/60545/> (дата обращения: 15.04.2020).

*Ощепкова К. В* Швеции открыли идеальный музейный ресторан. [Электронный ресурс]. URL: [http://art-and-houses.ru/2018/12/26/v-shvetsii-otkryli-idealnyj-muzejnyj-restoran/?fbclid=IwAR3uGDaKP\\_qOQdjppwoGg-NeYuUmTWfkIpoAST0usRJxcRCCrSM4KKHoC08](http://art-and-houses.ru/2018/12/26/v-shvetsii-otkryli-idealnyj-muzejnyj-restoran/?fbclid=IwAR3uGDaKP_qOQdjppwoGg-NeYuUmTWfkIpoAST0usRJxcRCCrSM4KKHoC08) (дата обращения: 15.04.2020)

*Музей «Калачная».* [Электронный ресурс]. URL: <https://kolonna-kreml.ru/mesta-v-kremle/muzei-i-vystavochnye-zaly-kremlya/muzej-kalachnaya/> (дата обращения: 25.06.2023)

*Музей «Коломенская пастила».* [Электронный ресурс]. URL: <https://vk.com/kolonnastila?w=club40979308> (дата обращения: 25.06.2023)

*Получит ли казахский национальный ресторан звезду «Мишлена»?* [Электронный ресурс]. URL: [https://forbes.kz/life/style/poluchit\\_li\\_kazahskiy\\_natsionalnyiy\\_restoran\\_zvezdu\\_mishlena/](https://forbes.kz/life/style/poluchit_li_kazahskiy_natsionalnyiy_restoran_zvezdu_mishlena/) (дата обращения: 25.06.2023)

*Проект «Варка арбузного мёда»* стал настоящей сенсацией для искушенного энгельского зрителя // Приволжский. 27.08.2016 [Электронный ресурс]. URL: <https://privolgskiy.ru/proekt-varka-arbuznogo-myoda-stal-nastoyashhej-sensaciej-dlya-iskushennogo-engelsskogo-zritelya/> (дата обращения: 05.06.2019)

*Николаева Т.* Как горнолыжнику и/или гурману провести трехдневный отпуск в Усть-Каменогорске // Курсив. 14.03.2021. URL: <https://kz.kursiv.media/2021-03-14/kak-gornolyzhniku-i-ili-gurmanu-provesti-trekhnevnyy-otpusk-v-ust/> (дата обращения: 25.06.2023)

*Уффитци на тарелке.* Buon appetito! 23.01.2021. [Электронный ресурс]. URL: <https://newstyle-mag.com/uffitsi-na-tarelke-buon-appetito/> (дата обращения: 07.02.2021).

*Хамидов Ш.* Гастрономическая карта г. Алматы и городская идентичность // Этнография: Материалы 59-й Междунар. науч. студ. конф. 12-23 апреля 2021 г. / Новосиб. Гос. Ун-т. Новосибирск: ИПЦ НГУ, 2021. С. 71.

*Экскурсия в Нарынский* областной музей. [Электронный ресурс]. URL: <https://silkadv.com/en/content/narynskiy-oblastnoy-muzey-imeni-kaken-mambetalievoy> (дата обращения: 15.01.2025).

## REFERENCES

«Literatyrnoe varene» ygostit goroda, sviazannye so skazkami Andersena. 09.07.2021. [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://godliteratury.ru/articles/2021/07/11/literaturnoe-varene-ugostit-goroda-sviazannye-so-skazkami-andersena> (data obrasheniya: 25.06.2023) (In Russian).

ALMATY TOUR STUDIO. @almaty.tourstudio. Týristicheskaia kompaniya. Ekskýrsii v Almaty ot vliyblennyh v etot gorod. URL: <https://www.instagram.com/almaty.tourstudio/> (data obrasheniya: 01.04.2025) (In Russian).

*Mýsagajnova A.* @aigerim\_etnograf. Ekspert kazahskoi kýhni i kýltýry. [Elektronnyy resýrs]. URL: [https://www.instagram.com/aigerim\\_etnograf/?locale=ru](https://www.instagram.com/aigerim_etnograf/?locale=ru) (data obrasheniya: 01.04.2025) (In Russian).

Aperitiv s Djokondoi i noch pod zvezdami v znamenitoi piramide Lývra. 05.04.2019. [Elektronnyy resýrs]. URL: [https://arhive.com/news/3956~Aperitiv\\_s\\_Dzhokondoj\\_i\\_noch'\\_pod\\_zvezdami\\_v\\_znamenitoj\\_piramide\\_Luvra](https://arhive.com/news/3956~Aperitiv_s_Dzhokondoj_i_noch'_pod_zvezdami_v_znamenitoj_piramide_Luvra) (data obrasheniya: 25.06.2023) (In Russian).

*Ahmetova M.* Istoriko-kýltýrnyy resýrs restorannogo brendinga // Etnografiya: Materialy 58-1 Mejdýnar. náych. stýd. konf. 10-13 apreliá 2020 g. / Novosib. Gos. Ýn-t. – Novosibirsk: IPTs NGÝ, 2020. – pp. 27-28 (In Russian).

Bazelskii múzei nachal delitsia retseptami lýbimyh blýd hýdojnikov. 01.04.2020. [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://ria.ru/20200401/1569417799.html> (data obrasheniya: 01.04.2025) (In Russian).

V almatynskom vizit-tsentre «Aýsaı» prezentovali etno-kofeinýy «Tary». [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=TZAW4HZatGA> (data obrasheniya: 25.06.2023)

V Dome Roshke v Jeleznovodske, gde byval Lermontov, k 2025 godý sdelaýt mýzei. 18 oktiabria 2020. [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://tass.ru/obschestvo/9747871> (data obrasheniya: 01.04.2025) (In Russian).

Vhod cherez kýhnyú. [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://echo.msk.ru/programs/museum/1022432-echo/> (data obrasheniya: 13.02.2022) (In Russian).

Vystavký «Desert ý kniazia Iýsýpova» prodlili v Arhangel'skom do kontsa marta. [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://wanderings.online/vystavku-desert-u-knyazy-a-yusupova-prodlili-v-arhangel'skom-do-kontsa-marta/> (data obrasheniya: 13.02.2022) (In Russian).

Jivoe nasledie | Natalya Nikitina | TEDxSadovoeRing [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=IuJeMJffiXM> (data obrasheniya: 01.04.2025) (In Russian).

*Ivan Grinko*. «V poiskah zinfandelja». Mýzei, 2018. – № 11. pp. 33-36 (In Russian).

*Kapasbek A., Kýatkyzy D.* K voprosý o trendah razvitiya gostepriimnoi sredy g.Almaty // Materialy Mejdýnarodnoi naýchno-prakticheskoi konferentsii «Naýchnaia initsiativa inostrannyh stýdentov i aspirantov». Natsionalnyy issledovatel'skiy tomskiy politehnicheskii ýniversitet, Tomsk, Rossijskaya Federatsiya, 2022 g. (In Russian).

Kontseptýalnoe kafe poiavitsia v mýzee Pýshkina na Prechistenke. 05.07.2019. [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://tourism.interfax.ru/ru/news/articles/60545/> (data obrasheniya: 15.04.2020) (In Russian).

*Oepkova K.* V Shvetsii otkryli idealnyy mýzejnyy restoran. [Elektronnyy resýrs]. URL: [http://art-and-houses.ru/2018/12/26/v-shvetsii-otkryli-idealnyj-muzejnyj-restoran/?fbclid=IwAR3uGDaKP\\_qOQdjjpwoGg-NeYuUmTWfkIpoAST0usRJxcRCCrSM4KKHoC08](http://art-and-houses.ru/2018/12/26/v-shvetsii-otkryli-idealnyj-muzejnyj-restoran/?fbclid=IwAR3uGDaKP_qOQdjjpwoGg-NeYuUmTWfkIpoAST0usRJxcRCCrSM4KKHoC08) (data obrasheniya: 15.04.2020) (In Russian).

Mýzei «Kalachnaja». [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://kolomna-kreml.ru/mesta-v-kreml/muzei-i-vystavochnye-zaly-kremlya/muzej-kalachnaya/> (data obrasheniya: 25.06.2023)

Mýzei «Kolomenskaja pastila». [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://vk.com/kolomnapastila?w=club40979308> (data obrasheniya: 25.06.2023) (In Russian).

*Polýchit li kazahsku* natsionalnyy restoran zvezdy «Mishlena»? [Elektronnyy resýrs]. URL: [https://forbes.kz/life/style/poluchit\\_li\\_kazahskiy\\_natsionalnyiy\\_restoran\\_zvezdu\\_mishlena/](https://forbes.kz/life/style/poluchit_li_kazahskiy_natsionalnyiy_restoran_zvezdu_mishlena/) (data obrasheniya: 25.06.2023) (In Russian).

*Proekt «Varka arbýznogo mēda»* stal nastoiacei sensatsiei dlia iskýshennogo engel'sskogo zritelia // Privoljskiy. 27.08.2016 [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://privoljskiy.ru/proekt-varka-arbuznogo-myoda-stal-nastoyashhej-sensaciej-dlya-iskushennogo-engel'sskogo-zritelya/> (data obrasheniya: 05.06.2019) (In Russian).

*Nikolaeva T.* Kak gornolyjniký i/ili gýrmaný provedi trehdnevnyy otpýsk v Ýst-Kamenogorske // Kýrsiv. 14.03.2021. URL: <https://kz.kursiv.media/2021-03-14/kak-gornolyzhniku-i-ili-gurmanu-provesti-trekhnevnyy-otpusk-v-ust/> (data obrasheniya: 25.06.2023)

*Ýffitsi na tarelke*. Buon appetito! 23.01.2021. [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://newstyle-mag.com/uffitsi-na-tarelke-buon-appetito/> (data obrasheniya: 07.02.2021) (In Russian).

*Hamidov Sh.* Gastronomicheskaja karta g. Almaty i gorodskaja identichnost // Etnografija: Materialy 59-i Mejdýnar. naých. stýd. konf. 12-23 aprelya 2021 g. / Novosib. Gos. Ýn-t. Novosibirsk: IPTs NGÝ, 2021. P. 71 (In Russian).

*Ekskýrsua v Narynsku* oblastnoi mýzei. [Elektronnyy resýrs]. URL: <https://silkadv.com/en/content/narynskiy-oblastnoy-muzej-imeni-kaken-mambetalievoy> (data obrasheniya: 15.01.2025) (In Russian).

**Автор туралы мәлімет:** Файзуллина Галия Шаукетовна – «Туран» университетінің Туризм және қонақжайлылық жоғары мектебінің қауымдастырылған профессоры (050013, Алматы қ-сы, Сатпаева д-лы 16а, Қазақстан), тарих ғылымдарының кандидаты. <http://orcid.org/0000-0002-3000-4323> . E-mail: galiaf2@yandex.ru

**Сведения об авторе:** Файзуллина Галия Шаукетовна – ассоциированный профессор Высшей школы туризма и гостеприимства университета «Туран» (050013, г. Алматы, п-т



Сатпаева 16а, Қазақстан), кандидат исторических наук. <http://orcid.org/0000-0002-3000-4323> .  
E-mail: [galiyf2@yandex.ru](mailto:galiyf2@yandex.ru)

**Information about the author:** Galiya Sh. Faizullina – Associate Professor of the Higher School of Tourism and Hospitality of the Turan University (050013, Almaty, Satpayev Avenue 16a, Kazakhstan), Candidate of Historical Sciences. <http://orcid.org/0000-0002-3000-4323> . E-mail: [galiyf2@yandex.ru](mailto:galiyf2@yandex.ru)

*Редакцияға түсті / Поступила в редакцию / Entered the editorial office: 07.04.2025.*

*Рецензенттер мақұлдаған / Одобрено рецензентами / Approved by reviewers: 23.04.2025.*

*Жариялауға қабылданды / Принята к публикации / Accepted for publication: 05.05.2025.*