

Э. АЛИМКУЛОВА¹, Э. АЛЬЖАНОВА¹✉, Д. АТАШЕВА¹, А. ЖАКСЫБЕК¹

¹Международный университет туризма и гостеприимства, (Казахстан, Туркестан)

e-mail: alzhanova.elmira@iuth.edu.kz

КРОСС-КУЛЬТУРНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ КОНЦЕПЦИИ: ВЛИЯНИЕ ТРАДИЦИОННЫХ КУХОНЬ НА СОВРЕМЕННОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ИСКУССТВО

Аннотация. Статья посвящена анализу кросс-культурных влияний на кулинарное искусство Казахстана как отражения исторических, географических и этнокультурных факторов. Казахстан, расположенный на перекрёстке Европы и Азии и бывший частью Великого шёлкового пути, стал пространством активного культурного обмена, что отразилось в гастрономической сфере. Рассматриваются ключевые источники влияния: китайская, персидская, индийская и арабская кулинарные традиции, а также вклад тюркских и кочевых народов. Анализируются примеры заимствования ингредиентов (чай, рис, орехи, сухофрукты) и способов приготовления, которые органично интегрировались в местную гастрономию. Особое внимание уделено роли животноводства и кочевого образа жизни, предопределивших доминирование мясных и молочных продуктов в казахской кухне. Также рассматривается современное состояние гастрономического туризма как инструмента межкультурного диалога и сохранения культурного наследия. В результате исследования показано, что казахская кухня представляет собой сплетение многослойных этно-кулинарных и внешних влияний, что делает её не только уникальной, но и перспективной в глобальном гастрономическом контексте.

Ключевые слова: Казахстан, кросс-культурное влияние, гастрономия, кулинарное искусство, Шёлковый путь, этнокультурные традиции, тюркская кухня, гастрономический туризм.

Введение

Кулинарное искусство является неотъемлемой частью культурной идентичности каждого народа, отражающей его историю, образ жизни, традиции и ценности. В условиях глобализации и активных миграционных процессов национальные кухни все чаще подвергаются влиянию других культур, что приводит к формированию новых гастрономических форм и вкусовых сочетаний. На протяжении всей истории человечества

*Бізге дұрыс сілтеме жасаңыз: Алимкулова Э., Альжанова Э., Аташева Д., Жаксыбек А. Кросс-культурные кулинарные концепции: влияние традиционных кухонь на современное гастрономическое искусство // Bulletin of the International university of Tourism and Hospitality. –2025. –No3(9). –Б. 26–38. <https://www.doi.org/10.62867/3007-0848.2025-3.03>

*Cite us correctly: Alimkulova E., Alzhanova E., Atasheva D., Zhaksybek A. Kross-kulturnye kulinarne konceptcii: vliyanie tradicionnyh kuhon na sovremennoe gastronomicheskoe iskusstvo [Cross-cultural culinary concepts: the influence of traditional cuisines on modern gastronomic art] // Bulletin of the International university of Tourism and Hospitality. –2025. –No3(9). –Б. 26–38. <https://www.doi.org/10.62867/3007-0848.2025-3.03>

гастрономия играла значимую роль в культурном обмене. Казахстан, находясь на пересечении Востока и Запада и обладая многовековой историей кочевого образа жизни, стал уникальной платформой для межкультурного взаимодействия, в том числе и в сфере гастрономии.

Современная гастрономия представляет собой результат длительной трансформации локальных кулинарных практик под влиянием глобализации и миграции. Исторически территория Казахстана служила важным звеном Великого шёлкового пути, через который происходил не только торговый, но и культурный обмен. Сотни лет через степи проходили караваны, неся с собой специи, рецепты, технологии приготовления пищи и гастрономические традиции из Китая, Индии, Персии и других регионов. В дальнейшем на формирование кухни Казахстана повлияли как кочевые традиции, так и контакты с оседлыми народами, соседями и представителями различных этнических групп.

Цель данной статьи — исследовать, каким образом кросс-культурные процессы повлияли на развитие казахстанской кухни, определить основные исторические и социокультурные факторы этого влияния и оценить роль гастротуризма как современной формы культурного диалога.

Обзор литературы

Прежде чем углубляться в тему, давайте определим, что же такое кросс-культурное влияние. Это процесс, при котором элементы одной культуры проникают и влияют на другую. Это можно сравнить с шеф-поваром, который экспериментирует с различными ингредиентами, создавая уникальные блюда. Казахстан — это настоящий котел разнообразия культур, что делает его кулинарное наследие особенно интересным.

Кросс-культура (или межкультурное взаимодействие) в контексте гастрономии означает процесс обмена и интеграции различных кулинарных традиций и практик, которые происходят в результате миграции, торговли, культурного обмена и глобализации [1]. Влияние кросс-культуры на кухню Казахстана имеет долгую историю, начиная с древних времён, когда различные этнические группы начали взаимодействовать, а также в более современный период, когда международные гастрономические тренды и иностранные шеф-повара начали активно внедряться в кулинарные практики [2].

Кулинарное искусство — это не просто набор рецептов и ингредиентов. Это целая философия, история и культура [3]. А когда речь идет о Казахстане, то тут ситуация становится еще более интересной. Давайте вместе разберемся, как кросс-культурные влияния сформировали уникальный стиль казахской кухни и какие факторы играют важную роль в этом процессе. Национальная гастрономия Казахстана отражает собой результат длительного взаимодействия между этническими кулинарными традициями и внешними культурными заимствованиями.

Как отмечают Кабытаева и Титова, гастрономический туризм — это путешествие с целью ознакомления с особенностями национальной кухни страны, производства и приготовления продуктов и блюд. Это новый вид туризма с огромным синергетическим эффектом развития. Известно, что кулинарные традиции страны могут многое сказать о темпераменте, культуре и образе жизни каждого народа. Путешествуя по гастрономическим маршрутам и пробуя шедевры национальной кухни, можно открыть для себя мир с другой стороны. Еда может рассказать о народе также много, как и произведения искусства и

архитектуры. Если знаменитые произведения – это авторство одного человека, то кухня – это творчество целого народа. Современный турист, отправляясь в отпуск, начинает ловить себя на желании попробовать что-то новое, что в перспективе и является мотивационным рычагом в культивировании новых форм туризма. Именно гастрономические пристрастия путешественника определяют: куда поехать и что попробовать. Гастрономия – это наука, изучающая связь между культурой и пищей. Гастрономический туризм направлен на то, чтобы турист смог познакомиться со страной и ее культурой через богатую призму выбора национальной еды. Гастрономические туры сейчас очень популярны у туристов, ведь это не только обычные походы в рестораны и кафе, но целый ряд мероприятий, посвященных знакомству с особенностями блюд, а также некоторых отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде на земном шаре. Современный гастрономический туризм имеет несколько направлений:

- тур по сельской местности;
- ресторанный тур;
- образовательный тур;
- экологический тур;
- событийный тур;
- комбинированный тур.

Гастрономический туризм как самостоятельное направление туризма стал развиваться недавно. По версии World Food Travel Association в настоящее время можно выделить 12 категорий гастротуризма:

1. кулинарные школы и мастер-классы;
2. кулинарные развлечения;
3. кулинарные направления;
4. кулинарные события;
5. кулинарные медиа;
6. кулинарные заготовки;
7. гастрономические магазины;
8. гастрономические туры от агентств;
9. гастрономические заведения;
10. фермерские рынки;
11. гастрономические клубы;
12. производство пищевых продуктов.

Для развития гастрономического потенциала регионов возможно использование европейского и мирового опыта по части формирования гастрономической корзины лучшей продукции региона. Родиной гастрономического туризма принято считать Италию: итальянцы первыми совместили налаживание торговых и технологических производств с привлечением туристов под знаком вкусной и полезной пищи. По данным Национального управления Италии по туризму, не менее 10 % туристов на сегодняшний день едут в страну через гастрономические и винные туры. Туристский и гастрономический потенциал есть и у Казахстана. Применяя технологию бенчмаркинг у нас, есть все шансы успешного развития данного вида туристской отрасли. В Казахстане гастротуризм развит достаточно слабо, но в самом ближайшем будущем государство планирует приурочить гастрономические туры к определенным событиям. Так, например, для отдыхающих отличная возможность приехать в

Казахстан на празднование Нового года и наступления весны, чтобы помимо развлекательной программы насладиться знаменитыми национальными блюдами. Местная кухня пользуется спросом у стран СНГ и ближнего зарубежья. Туристам интересно попробовать блюда национальной кухни, попробовать национальные напитки, сладости. Некоторая часть туристов интересуется рецептами и платит за то, чтобы поучаствовать в приготовлении блюд [2,3]. Рассматривая Казахстан как объект развития гастрономического туристского направления, необходимо выделить достоинства и возможности потенциала страны в культивировании гастротуризма. Основными достоинствами являются богатое историко-культурное наследие страны, устоявшиеся кулинарные традиции, огромная территория с различными климатическими зонами, наличие туристских аттрактов и возрождение фермерского хозяйства. Потенциальными возможностями можно назвать брендирование региональной кухни, формирование реестра гастрономических маршрутов и проведение тематических региональных мероприятий с их освещением в СМИ. Гастрономические туры в Казахстан в конце осени – начале зимы хорошее подспорье в низкий сезон. Однако в этом случае было бы правильнее развивать такой вид туризма не только в направлении казахской кухни, но и национальной кухни народов, проживающих в Казахстане. Особое место в гастрономическом туризме занимают гастрономические фестивали в разных странах мира, включая Казахстан. Гастрономический туризм влияет на формирование бренда туристского региона, национально-экономическую ситуацию региона. Финансовые аспекты кулинарных путешествий и посещений фестивалей еды положительно влияют на экономику региона.

Гастрономический туризм, в котором баранина выступает важным вкусовым элементом и символом казахской кухни, является не только уникальным способом знакомства с культурными традициями Центральной Азии, но и значимым механизмом межкультурного обмена в условиях глобализации [5]. В Казахстане гастрономический туризм активно развивается, играя существенную роль в распространении знаний о кочевой культуре и кухне страны. Он способствует интеграции местных традиций в глобальный контекст и формированию национальных гастрономических брендов.

Казахстан занимает стратегически важное положение между Европой и Азией, являясь частью Великого Шелкового пути. Это уникальное географическое расположение обеспечило не только обмен товарами, но и активное культурное и кулинарное взаимодействие, которое сыграло ключевую роль в формировании многогранного кулинарного наследия. На протяжении веков миграционные процессы оказывали заметное влияние на местную кухню: народы, проходившие через территорию Казахстана, приносили собственные традиции и методы приготовления пищи. Таким образом, страна стала не только транзитным узлом для товаров, но и центром распространения новых гастрономических веяний. Из Китая, Индии, Персии и других регионов поступали специи, ингредиенты и новые методы обработки продуктов.

Примеры кулинарных заимствований:

- Чай. Под влиянием китайской и персидской культур в Казахстане сформировалась традиция чаепития. Чай с молоком и специями стал важной частью как повседневной жизни, так и праздничных мероприятий.
- Рис. Привнесённый из индийской и персидской кухонь, рис занял прочное место в рационе, особенно в таких блюдах, как плов, где мясо и рис готовятся в казане со

специями.

- Орехи и сухофрукты. Миндаль, фисташки, грецкие орехи, а также курага, финики и чернослив, заимствованные из персидской и арабской традиций, широко применяются в десертах, начинках для самсы и пирогов, а также в мясных блюдах.

Другие культурные влияния:

- Пряности. Обмен с народами Средней Азии обогатил казахскую кухню разнообразными специями, сделав её более ароматной и насыщенной.
- Молочные продукты. Кумыс, шубат и иримшик традиционно занимают важное место в рационе, однако межкультурные контакты способствовали появлению новых способов их приготовления.
- Мясо. Баранина и конина исторически являются основными видами мяса в казахской кухне, но влияние других культур расширило способы их приготовления и варианты сочетаний с различными ингредиентами.

Таблица 1 – Влияние кросс-культурных факторов на формирование современной казахской кухни

Категория	Описание	Примеры
Промыслы и ингредиенты	Заимствование продуктов и методов приготовления из соседних кухонь.	Рис и овощи — из узбекской кухни; элементы выпечки — из русской кухни; появление плова.
Кулинарные техники	Адаптация технологий приготовления пищи из других культур.	Жарка, запекание, тушение; гриль как влияние кавказской кухни.
Этническое разнообразие	Влияние кухонь различных народов, проживающих в Казахстане.	Русские, уйгуры, татары, корейцы и др. формируют мультикультурную гастрономическую палитру.
Кулинарные традиции	Традиционные блюда, сохраняющие культурную значимость.	Бешбармак, куурдак, манты, плов — подаются на праздниках, символизируют идентичность.
Национальные блюда как основа	Понимание базовой структуры кухни до кросс-культурного влияния.	Бешбармак, кымыз, плов — как символы национальной гастрономической души.

Примечание: Составлено авторами

Культурные различия проявляются не только в языке и поведении, но и в кулинарных предпочтениях, способах подачи и ритуалах принятия пищи. В условиях глобализации происходит активное смешение гастрономических традиций, что способствует формированию новых форм культурного выражения через еду. Многонациональность и соседство различных культур создают основу для кулинарного обмена, который не разрушает традиции, а, напротив, обогащает их. В казахской кухне это особенно проявляется в доминировании мясных блюд, сохранивших традиционные методы приготовления (тушение, варка), но при этом адаптированных к новым вкусам и ингредиентам.

Кулинарные заимствования выступают одним из наиболее устойчивых каналов

культурной передачи, так как пищевые привычки легко воспринимаются и интегрируются в повседневную жизнь. Примером служит бешбармак («пять пальцев») — одно из самых известных блюд казахской кухни, которое стало не только гастрономическим символом, но и частью культурной идентичности страны. Блюдо традиционно готовится из отварного мяса (конины, баранины, говядины), подаётся с лапшой и бульоном. Бешбармак является обязательным элементом больших семейных торжеств и символизирует единство, гостеприимство и уважение к традициям.

Современная гастрономическая практика показывает, что классические рецепты, оставаясь основой национальной кухни, подвергаются переосмыслению и обогащаются новыми ингредиентами. В последние годы в ресторанах можно встретить интерпретации бешбармака с использованием итальянской пасты или индийских специй. Это свидетельствует о процессах кросс-культурного взаимодействия и развитии гастрономического искусства на стыке традиционного и современного.

Особое место в казахской культуре занимает дастархан — накрытый стол, символизирующий гостеприимство и уважение к гостям. На дастархан традиционно подаются различные виды мяса, молочные продукты, хлеб и сладости. Таким образом, пища в казахской культуре — это не только биологическая необходимость, но и носитель символов, традиций и идентичности.

Кулинарное искусство Казахстана можно рассматривать как своеобразный «культурный котёл», в котором переплетаются элементы тюркской, арабской, персидской и других кулинарных традиций. На протяжении веков кухня страны развивалась под влиянием различных культур, сохраняя аутентичность, но одновременно принимая новое. Даже простое блюдо, такое как тарелка бешбармака, становится своеобразным рассказом об истории культурных контактов, символом вечности традиций и их способности адаптироваться к современности.

Современный шеф-повар в этом контексте выступает исследователем и интерпретатором: он берёт традицию, осмысляет её заново и адаптирует к восприятию современного гостя.

Таблица 2 – Процесс «Глобализация → Адаптация → Локальное гастрономическое искусство»

Этап	Содержание	Символика / Иконки
Глобализация	Массовый обмен идеями, технологиями, ингредиентами и кулинарными стилями	Земной шар, стрелки обмена, экзотические специи, техника су-вид
Адаптация	Интеграция глобальных кулинарных инноваций с местными традициями, продуктами и техниками	Шеф-повар, шестерёнки, перекрещенные стрелки, местные продукты
Локальное гастрономическое искусство	Создание уникальных инновационных блюд, отражающих местную идентичность, обогащённую глобальными влияниями	Готовое блюдо, орнамент, звезда/признание

Примечание: Составлено авторами

Кросс-культурные влияния на кулинарные традиции проявляются через заимствование ингредиентов, методов приготовления и гастрономических практик. Для традиционной казахской кухни основу составляют мясо (в особенности конина, баранина и говядина), молочные продукты (кумыс, айран, творог), зерновые (пшеница, ячмень, рис), а также овощи и фрукты, характерные для Центральной Азии. Однако в результате миграционных процессов и культурных обменов в кухню Казахстана постепенно включались новые продукты и технологии приготовления, пришедшие из других регионов.

Молочные продукты занимают особое место в национальной гастрономии. Так, кумыс, традиционный напиток из кобыльего молока, был известен в Центральной Азии задолго до формирования казахской государственности, но с развитием торговых связей получил новые интерпретации. Сегодня он может подаваться не только в традиционном виде, но и в формате коктейлей или десертов, что отражает современные международные тенденции.

Мясные блюда также испытали заметное влияние внешних культур. Например, шашлык, заимствованный из персидской традиции, стал неотъемлемой частью казахского застолья. Наряду с традиционным бешбармаком появились новые способы приготовления мяса, включая гриль, барбекю и плов, характерные для арабской, турецкой и русской кухонь.

Использование специй и трав также связано с межкультурным обменом. В казахскую гастрономию вошли такие специи, как зира, кориандр, тмин, куркума, что позволило разнообразить вкусовую палитру блюд и улучшить их консервирующие свойства.

Технологии приготовления пищи демонстрируют сочетание традиций и инноваций. Исторически основными методами были приготовление на открытом огне, использование казана, варка и тушение. Эти способы во многом были заимствованы у соседних народов — тюрков, персов, русских, китайцев, — и адаптированы к казахским условиям. В последние десятилетия в Казахстане получили распространение современные технологии, включая *су-вид* и молекулярную гастрономию, что позволило шеф-поварам создавать новые текстуры и формы традиционных продуктов.

Глобализация привела к интеграции в местную гастрономию продуктов, ранее не характерных для Казахстана: авокадо, кукурузы, соевого соуса, индийских и ближневосточных специй. Это отразилось на ресторанной индустрии: всё больше заведений предлагают казахскую кухню в интернациональном исполнении, сочетая традиционные рецепты с элементами фьюжн.

Гастрономический туризм становится важным направлением развития туристической отрасли Казахстана. Знакомство с традиционной кухней всё чаще рассматривается как часть культурного опыта. Для этого организуются гастрономические фестивали, мастер-классы, дегустации на фермерских хозяйствах. Подобные инициативы позволяют туристам погружаться в культурный контекст и воспринимать еду как форму нематериального наследия.

Современные тенденции демонстрируют рост мультикультурности и открытости казахского общества к международным влияниям. В Алматы, Астане и других крупных городах появляются рестораны, предлагающие блюда итальянской, японской, индийской кухни в сочетании с локальными продуктами. Международные гастрономические бренды, включая рейтинги Michelin и The World's 50 Best Restaurants, способствуют продвижению казахской кухни на мировой арене.

Таким образом, казахская кухня развивается как динамичная система, в которой

переплетаются традиции и инновации. С одной стороны, глобализация способствует интеграции новых ингредиентов и технологий, с другой — усиливается движение за сохранение аутентичных рецептов и локальных продуктов. В результате формируется уникальная гастрономическая идентичность Казахстана, в основе которой лежит диалог культур, историческая преемственность и открытость миру.

Метод исследования

В настоящем исследовании применяется качественный фьюжн-подход, направленный на выявление и анализ влияния традиционных кулинарных практик различных культур на современное гастрономическое искусство. В частности, нас интересует, как эти процессы проявляются в условиях глобализации и как они трансформируют национальные кухни.

Методология исследования включает комплексный контент-анализ кулинарных книг, гастрономических журналов, публикаций в профессиональных блогах и медиа, освещающих современные гастрономические тенденции. Параллельно с этим, для более глубокого понимания практических аспектов, были проведены полуструктурированные интервью с шеф-поварами, гастрономическими критиками и специалистами по фуд-дизайну. Особое внимание было уделено анализу конкретных кейсов ресторанов и шеф-поваров, которые успешно используют элементы кросс-культурной кухни. Для анализа были выбраны гастрономические проекты, демонстрирующие гармоничное сочетание кулинарных традиций Востока и Запада, а также адаптирующие этнические рецепты под современные гастрономические стандарты. Выводы, подтверждающие гипотезу (о роли кросс-культурных концепций в формировании современного гастрономического искусства): Качественный фьюжн-подход как инструмент анализа: Выбранная методология, сочетающая анализ вторичных источников с качественными интервью, позволяет не просто констатировать наличие кросс-культурных влияний, но и выявлять механизмы их интеграции и трансформации. Это подтверждает нашу гипотезу о том, что современные кулинарные концепции не являются простым заимствованием, а включают в себя целенаправленную адаптацию и переосмысление.

Глобализация как катализатор, а не разрушитель традиций: Анализ публикаций и интервью показывает, что глобализация, вместо разрушения национальных кухонь, стимулирует их развитие. Шеф-повара активно используют международные техники (например, су-вид, молекулярные элементы), новые ингредиенты и специи, но делают это творчески, интегрируя их в рамках местных традиций. Пример с адаптированным бешбармаком или использованием европейских техник для приготовления традиционного мяса наглядно демонстрирует, как глобальные элементы гармонично сочетаются с локальными, создавая новый продукт.

Интервью с шеф-поварами подчеркивают, что успешные кросс-культурные проекты не просто копируют, а адаптируют этнические рецепты под современные стандарты. Это может проявляться в облегчении блюд (например, переход от жирных бульонов к легким соусам), использовании современных техник подачи, или введении молекулярных элементов, которые придают блюдам новые текстуры и вкусовые ощущения. Этот процесс адаптации является основой для формирования уникального местного гастрономического искусства, обогащенного международным опытом.

Проекты, сочетающие Восток и Запад: Выбор проектов, гармонично сочетающих

кулинарные традиции Востока и Запада, целенаправленно подтверждает гипотезу о продуктивности межкультурного синтеза. Такие проекты демонстрируют, что кросс-культурные концепции являются не просто тенденцией, а фундаментом для создания инновационных гастрономических предложений, которые находят отклик у современной аудитории. Таким образом, примененный качественный фьюжн-подход и анализ конкретных кейсов подтверждают, что современное гастрономическое искусство в условиях глобализации характеризуется активным взаимодействием и адаптацией кулинарных традиций различных культур. Эти процессы способствуют не только обогащению национальной кухни, но и формированию уникального локального гастрономического искусства, что является ключевым аспектом нашей гипотезы.

Интервью с ведущими шеф-поварами Казахстана

1. Шеф-повар ресторана «Султан» (Алматы, направление «мясной фьюжн»)

Вопрос: как вы оцениваете влияние международных кулинарных традиций на национальную кухню Казахстана?

Ответ: Казахстан всегда находился на пересечении культур, что напрямую отражается в гастрономии. Мы стремимся не только сохранять традиции, но и адаптировать их к современным запросам. В нашем ресторане мы используем элементы европейской, азиатской и даже южноамериканской кухни. Например, применяем японскую технику *су-вид* для приготовления мяса, что позволяет сделать его более нежным и сочным. При этом мы сохраняем традиционные рецепты — такие как бешбармак или козы, — но подаём их с современными соусами, добавляющими новые вкусовые оттенки.

Ключевые наблюдения: Подход данного шеф-повара демонстрирует творческое переосмысление национальных блюд и использование интернациональных кулинарных практик. Сочетание традиционных рецептов с современными технологиями подтверждает гипотезу о том, что кросс-культурные концепции способствуют развитию современного гастрономического искусства.

2. Шеф-повар ресторана «Kazakh Taste» (Нур-Султан, традиционная казахская кухня)

Вопрос: как вы работаете с местными продуктами и ингредиентами?

Ответ: Мы используем исключительно местные продукты, так как они являются основой казахской кухни. Например, мясо для бешбармака или козы поступает от животных, выращенных на пастбищах Казахстана. Особое внимание уделяется молочным продуктам — кумысу и айрану. При этом мы дополняем блюда международными ингредиентами, такими как специи, чтобы обогатить вкусовую палитру.

Вопрос: Какие традиционные блюда вы адаптировали под современные гастрономические тренды?

Ответ: Одним из ярких примеров является бешбармак. Мы сохранили традиционную форму подачи, но используем более лёгкие соусы на основе трав и овощей вместо жирных бульонов. Также внедряем элементы молекулярной гастрономии — например, готовим гели из кумыса или используем вакуумные технологии для приготовления мяса.

Ключевые наблюдения: Данный подход показывает, что даже рестораны, ориентированные на традиционную кухню, активно используют современные кулинарные техники. Это свидетельствует о том, что традиции не исчезают, а трансформируются, обогащаясь за счёт глобальных трендов.

3. Гастрономические события как фактор развития

В последние годы в Казахстане активно проводятся фестивали, такие как *Almaty Food Fest* и *Kazakhstan Culinary Week*. Эти мероприятия становятся платформой для обмена опытом между местными и международными шеф-поварами. Здесь демонстрируются блюда, в которых традиционные рецепты интегрируются с элементами других культур, что способствует популяризации кросс-культурного подхода и продвижению казахской кухни на международной арене.

Общие выводы

Интервью с шеф-поварами и анализ гастрономических событий подтверждают, что кросс-культурные кулинарные концепции являются ключевым драйвером развития современного гастрономического искусства Казахстана. Происходит не механическое заимствование, а творческая интеграция международных техник, ингредиентов и стилей в национальную кухню. В результате формируется уникальный гастрономический опыт, который сохраняет культурную идентичность и одновременно соответствует глобальным тенденциям.

Таким образом, выдвинутая гипотеза получает подтверждение: современная казахская гастрономия представляет собой динамичное пространство межкультурного диалога, где традиция и инновация сосуществуют и взаимно обогащают друг друга.

Таблица 3 – Сравнительный анализ ресторанных концепций (на основе кейс-стади)

Показатель	Кейс 1: <i>Noma</i> (Дания)	Кейс 2: <i>Gaggan Anand</i> (Таиланд)	Кейс 3: <i>Chyqan</i> (Казахстан)
Базовая культура	Скандинавская кухня	Индийская кухня	Казахская кухня
Заимствованные элементы	Японские ферментации	Молекулярная гастрономия (европ.)	Японский минимализм в подаче
Основной кулинарный подход	Локальные продукты + техника	Традиции + инновации	Этно-фьюжн + современный стиль
Пример блюда	Олений мозг с мхом	Сферическое манго с пряностями	Қуырдақ в форме тарталетки
Целевая аудитория	Гастротуристы, ценители	Модная молодёжь, гастроэнтузиасты	Локальные и зарубежные гости
Культурная миссия	Воскрешение северных традиций	Переосмысление индийской кухни	Популяризация степной кухни
Примечание: Составлено авторами			

Вывод: *Chyqan* адаптирует казахские блюда через визуальный минимализм и японские техники, что позволяет привлечь международную аудиторию. Каждое гастрономическое заведение адаптирует традиционную кухню с учётом глобальных трендов, но делает это через уникальный кросс-культурный фильтр: от визуальной подачи до сочетания техник. Это показывает, как традиция трансформируется в искусство, сохраняя культурный код.

Выводы и заключение

Проведённый анализ показал, что ресторан *Chyqan* осуществляет адаптацию казахских блюд через использование визуального минимализма и японских кулинарных техник, что

позволяет привлекать международную аудиторию. В целом, каждое современное гастрономическое заведение интегрирует элементы традиционной кухни в соответствии с глобальными трендами, однако делает это через уникальный кросс-культурный фильтр — от визуальной подачи до комбинации технологий приготовления. Это демонстрирует, что традиция, трансформируясь в искусство, продолжает сохранять свой культурный код.

Казахстанская кухня является ярким примером успешного культурного синтеза. Исторически она формировалась на пересечении кочевых традиций и влияний многочисленных этносов, проживающих на территории страны. Эти многослойные кросс-культурные процессы обусловили богатое кулинарное наследие, которое не только сохранило свою уникальность, но и продолжает активно развиваться в условиях глобализации. Анализ этих процессов позволяет глубже понять динамику культурного взаимодействия в регионе.

Особое значение в этом контексте приобретает феномен гостеприимства. Будучи универсальным элементом человеческой культуры, он проявляется по-разному в зависимости от этноса, что определяется историческими, религиозными, социальными и экономическими факторами. В казахской традиции гостеприимство выступает важнейшим маркером уважения, доверия и щедрости. Глобализация не разрушает эти ценности, а лишь модифицирует формы их проявления, адаптируя их к новым условиям, что подтверждает устойчивость данного культурного кода как значимого механизма межкультурного диалога.

В гастрономической сфере выявлено, что кросс-культурные кулинарные концепции играют ключевую роль в развитии современного гастрономического искусства. Традиционные кухни народов мира, обладая уникальными техниками, специфическими вкусовыми сочетаниями и символическим содержанием, становятся источником инноваций для современной кулинарной практики.

Анализ конкретных кейс-стади показал, что успешные проекты в гастрономии не ограничиваются механическим заимствованием этнических элементов. Напротив, они осуществляют их творческую интерпретацию, формируя принципиально новые гастрономические решения. Особенно ярко этот процесс проявляется в деятельности ресторанов фьюжн-формата и авторской кухни. Здесь взаимодействие культур прослеживается на всех уровнях: от выбора ингредиентов и способов приготовления до визуальной эстетики подачи. Таким образом, современная гастрономия выступает как пространство межкультурного диалога, в котором традиция не исчезает, а трансформируется, сохраняя культурное значение и адаптируясь к глобальным вкусам.

Перспективы дальнейших исследований представляются в нескольких направлениях. Во-первых, необходим анализ восприятия кросс-культурной кухни современными потребителями. Во-вторых, представляет интерес изучение этических и культурных границ практики гастрономических заимствований. Следует подчеркнуть, что история кухни — это часть истории человечества, отражающая процессы миграций, культурных контактов и обменов. Каждое блюдо, в сущности, является результатом многовекового взаимодействия культур и тем самым ценной формой их репрезентации.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Богоявленский, В. А. Миграционные процессы и их влияние на формирование гастрономических традиций и кулинарную идентичность в США // Актуальные исследования. — 2024. — № 46 (228).

2. Султанова, Р. Гастрономический туризм как фактор культурного обмена в Казахстане // Исследования в области туризма. – 2022. – Т. 4, № 1. – С. 33–39.
3. Влияние кросс-культурного компонента на кулинарное искусство России и Великобритании : проект [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://> (дата обращения: 05.05.2025).
4. Кабытаева, А. К., Титова, М. А. Перспективы развития гастрономического туризма в Казахстане // Материалы международной научно-практической конференции. – Кокшетау : КУ им. Ш. Уалиханова, 2023.
5. Liu, S., et al. “Salt is the Soul of Hakka Baked Chicken”: Reimagining Traditional Chinese Culinary ICH for Modern Contexts Without Losing Tradition [Электронный ресурс] // arXiv. – 2025. – Режим доступа: <https://arxiv.org> (дата обращения: 05.05.2025).

REFERENCES

1. Bogoyavlenskij, V. A. Migracionnye processy i ih vliyanie na formirovanie gastronomicheskikh tradicij i kulinarную identichnost v SShA [Migration processes and their impact on the formation of gastronomic traditions and culinary identity in the USA] // Aktualnye issledovaniya. – 2024. – № 46 (228).
2. Sultanova, R. Gastronomicheskij turizm kak faktor kulturnogo obmena v Kazahstane [Gastronomic tourism as a factor of cultural exchange in Kazakhstan] // Issledovaniya v oblasti turizma. – 2022. – Т. 4, № 1. – С. 33–39.
3. Vliyanie kross-kulturnogo komponenta na kulinarное iskusstvo Rossii i Velikobritanii: proekt [The impact of the cross-cultural component on the culinary arts of Russia and the UK: a project] [Elektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://> (data obrasheniya: 05.05.2025).
4. Kabytaeva, A. K., Titova, M. A. Perspektivy razvitiya gastronomicheskogo turizma v Kazahstane [Prospects for the development of gastronomic tourism in Kazakhstan] // Materialy mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii. – Kokshetau: KU im. Sh. Ualihanova, 2023.
5. Liu, S., et al. “Salt is the Soul of Hakka Baked Chicken”: Reimagining Traditional Chinese Culinary ICH for Modern Contexts Without Losing Tradition [Elektronnyj resurs] // arXiv. – 2025. – Rezhim dostupa: <https://arxiv.org> (data obrasheniya: 05.05.2025).

Э. АЛИМКУЛОВА

Кандидат экономических наук
и.о. ассоциированного профессора
Международный университет туризма и
гостеприимства (Казахстан, Туркестан)
e-mail: e.alimkulova@iuth.edu.kz

Д. АТАШЕВА

Кандидат экономических наук
и.о. ассоциированного профессора
Международный университет туризма и
гостеприимства (Казахстан, Туркестан)
e-mail: darya.atasheva@iuth.edu.kz

Э. АЛЬЖАНОВА

Кандидат исторических наук,
ассоциированный профессор
Международный университет туризма и
гостеприимства (Казахстан, Туркестан)
e-mail: alzhanova.elmira@iuth.edu.kz

А. ЖАКСЫБЕК

Магистр педагогических наук
Международный университет туризма и
гостеприимства (Казахстан, Туркестан)
e-mail: a.zhaksybek@iuth.edu.kz

Поступило в редакцию 05.05.2025
Поступила с исправлениями от 23.08.2025
Принято в печать 30.09.2025

Э. АЛИМКУЛОВА¹, Э. АЛЬЖАНОВА¹✉, Д. АТАШЕВА¹, А. ЖАҚСЫБЕК¹

¹Халықаралық туризм және меймандостық университеті (Қазақстан, Түркістан)

e-mail: alzhanova.elmira@iuth.edu.kz

КРОСС-МӘДЕНИ АСПАЗДЫҚ КОНЦЕПЦИЯЛАР: ДӘСТҮРЛІ АС ҮЙЛЕРІНІҢ ҚАЗІРГІ ГАСТРОНОМИЯЛЫҚ ӨНЕРГЕ ЫҚПАЛЫ

Аңдатпа. Мақалада Қазақстанның аспаздық өнеріне кросс-мәдени ықпалдардың тарихи, географиялық және этномәдени факторлардың көрінісі ретіндегі талдауы берілген. Еуропа мен Азияның тоғысында орналасқан және Ұлы Жібек жолының бір бөлігі болған Қазақстан белсенді мәдени алмасу кеңістігіне айналып, бұл құбылыс гастрономия саласында да көрініс тапты. Негізгі ықпал көздері ретінде қытай, парсы, үнді және араб аспаздық дәстүрлері, сондай-ақ түркі және көшпелі халықтардың үлесі қарастырылады. Шай, күріш, жаңғақ, құрма сияқты ингредиенттер мен дайындау тәсілдерінің жергілікті гастрономияға табиғи түрде ену мысалдары талданады. Мал шаруашылығы мен көшпелі өмір салтына айрықша назар аударылып, олардың қазақ асханасында ет пен сүт өнімдерінің басымдығын айқындағаны көрсетіледі. Сонымен қатар гастрономиялық туризмнің қазіргі жағдайы – мәдениетаралық диалог пен мәдени мұраны сақтаудың құралы ретінде қарастырылады. Зерттеу нәтижесінде қазақ асханасы көпқабатты этноаспаздық және сыртқы ықпалдардың тоғысы болып табылатыны, оның тек бірегей ғана емес, сонымен қатар жаһандық гастрономиялық контексте болашағы зор екені дәлелденді.

Кілт сөздер: Қазақстан, кросс-мәдени ықпал, гастрономия, аспаздық өнер, Жібек жолы, этномәдени дәстүрлер, түркі асханасы, гастрономиялық туризм.

E. ALIMKULOVA¹, E. ALZHANOVA¹✉, D. ATASHEVA¹, A. ZHAKSYBEK¹

¹International University of Tourism and Hospitality (Kazakhstan, Turkistan)

e-mail: alzhanova.elmira@iuth.edu.kz

CROSS-CULTURAL CULINARY CONCEPTS: THE INFLUENCE OF TRADITIONAL CUISINES ON CONTEMPORARY GASTRONOMIC ART

Abstract. This article analyzes the cross-cultural influences on the culinary art of Kazakhstan as a reflection of historical, geographical, and ethnocultural factors. Located at the crossroads of Europe and Asia and formerly part of the Great Silk Road, Kazakhstan has become a space of active cultural exchange, which is reflected in its gastronomic sphere. The key sources of influence examined include Chinese, Persian, Indian, and Arab culinary traditions, as well as the contributions of Turkic and nomadic peoples. Examples of the adoption of ingredients (tea, rice, nuts, dried fruits) and cooking methods that have been organically integrated into local gastronomy are analyzed. Particular attention is given to the role of animal husbandry and the nomadic lifestyle, which predetermined the dominance of meat and dairy products in Kazakh cuisine. The current state of gastronomic tourism is also considered as a tool for intercultural dialogue and the preservation of cultural heritage. The study shows that Kazakh cuisine represents an interweaving of multilayered ethno-culinary and external influences, making it not only unique but also promising in the global gastronomic context.

Keywords: Kazakhstan, cross-cultural influence, gastronomy, culinary art, Silk Road, ethnocultural traditions, Turkic cuisine, gastronomic tourism.