

УДК 911.3:330.15 **ГАДЖИЕВ МАГОМЕДКАМИЛЬ ДЖАМАЛУТДИНГАДЖИЕВИЧ**
соискатель кафедры «Менеджмент» ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный университет»,
e-mail: e-garant@bk.ru

ФОРМИРОВАНИЕ КУЛИНАРНО-ТУРИСТИЧЕСКИХ МАРШРУТОВ В СЕЛЬСКИХ РАЙОНАХ ДАГЕСТАНА

Аннотация. Предмет и цель работы. Цель работы — оценка ресурсов и условий развития кулинарного туризма в Дагестане. Предмет исследования — региональные факторы становления туристско-аграрных кластеров. **Метод и методология проведения работы.** В ходе исследования широко применялся экспедиционный метод, с помощью которого удалось оценить возможности Дагестана как перспективной кулинарно-туристической дестинации России. Использование метода сопоставлений позволило оценить ситуацию в Дагестане с точки зрения передового опыта развития кулинарного туризма в ряде зарубежных стран. **Результаты работы.** Реализована попытка разработки основных типов маршрутов гастрономической рекреации в Дагестане для обоснования специальной государственной программы, нацеленная на успешное становление и эффективное функционирование локальных туристско-аграрных кластеров региона. Структура этих маршрутов привязана к богатой и разнообразной этнокультурной среде Дагестана, а также к традиционным видам сельскохозяйственной деятельности местного населения. **Выводы.** Основу туристско-аграрного кластерообразования в регионе составляют две стратегии развития. Первая определяется укреплением традиционных связей и отношений туристско-курортной отрасли с сельским хозяйством и этнокультурной составляющей самого южного из приграничных регионов России, которые сложились еще в советское время. Вторая — адаптацией отрасли гостеприимства в Дагестане к вновь возникающим потребностям и предпочтениям, характеризующим туристский спрос в масштабе страны и мира в целом. Второе направление стратегирования непосредственно связано с основной задачей проведенного исследования — разработкой адекватной современным общественным реалиям концепции функционирования и развития в Республике Дагестан локальных кулинарно-туристических кластеров и соответствующих им маршрутов гастрономической рекреации.

Ключевые слова: Дагестан, туризм, дестинация, кулинарно-туристический маршрут, туристско-аграрный кластер, бренд региона.

GADJIEV MAGOMEDKAMIL DJAMALUTDINGAJIEVICH
Post-graduate student of the Department of "Management"
FSBEI of HE "Dagestan State University",
e-mail: e-garant@bk.ru

FORMATION OF CULINARY-TOURIST ROUTES IN AGRICULTURAL AREAS OF DAGESTAN

Abstract. Subject and goal of the study. The goal of the study is an evaluation of resources and conditions of development of culinary tourism in Dagestan. The subject of the study are the regional factors of establishment of tourist-agrarian clusters. **The method and methodology of performing the study.** In the process of the study, the expedition method has been widely used. It has been possible to evaluate the opportunities of Dagestan as a promising culinary-tourist destination in Russia using this method. Using the method of comparisons permitted to evaluate the situation in Dagestan from the point of view of progressive experience of development of culinary tourism in a number of foreign countries. **The results of the study.** An attempt has been put in practice of developing the main types of routes of gastronomical recreation in Dagestan to substantiate a special state-run program directed towards a successful establishment and effective functioning of local tourist-agrarian clusters of the region. The structure of these routes is attached

to a rich and varied ethno-cultural environment of Dagestan, as well as to traditional types of agricultural activity of local population. **Conclusions.** The foundation of tourist-agrarian cluster formation in the region is comprised of two strategies of development. The first one is defined by strengthening of traditional connections and relationships in the tourist-resort industry with agriculture and ethnic culture of the most Southern of the border regions of Russia that formed back in the Soviet times. The second one is adaptation of the hospitality industry in Dagestan to the newly formed needs and preferences characterizing the tourist demand on the country-wide scale and worldwide scale on the whole. The second area of focus of strategizing is directly connected with the main task of the study performed - the development of an adequate to modern public realities concept of functioning and development of local culinary-tourist clusters and corresponding to them routes of gastronomical recreation in the Republic of Dagestan.

Keywords: Dagestan, tourism, a destination, a culinary-tourist route, a tourist-agrarian cluster, the brand of the region.

Введение. Дагестан обладает значительным потенциалом для развития многопрофильного и высокоэффективного туристско-рекреационного хозяйства. Со своей исключительно пестрой, а для жителей Средней полосы России — весьма экзотичной природной и культурно-исторической средой, Дагестан с советских времен считается одним из самых перспективных туристических и курортных районов страны.

Экономика Дагестана характеризуется выраженной ресурсно-сырьевой ориентацией. В регионе слабо развиты высокоэффективные перерабатывающие производства, что обуславливает ее преимущественно аграрную специализацию хозяйства, в целом низкий уровень доходов и качество жизни населения. В результате уже многие десятилетия сальдо внешней миграции дагестанцев отрицательно. Поэтому к числу стратегических задач экономического развития Дагестана относится создание таких условий для ведения бизнеса в регионе, которые бы максимально способствовали росту эффективных и конкурентоспособных производств и, в конечном итоге, повышению уровня жизни местного населения. Решению таких задач должна всемерно способствовать нынешняя политика импортозамещения, в том числе в сфере туристско-рекреационного кластерообразования в пределах аграрных территорий [8; 22].

Методы исследования. В данном исследовании, нацеленном на адекватную с точки зрения объективных условий и субъективных факторов развития туризма в Дагестане оценку факторов становления локальных туристско-аграрных кластеров, использовались два сравнительно новых туризмологических понятия — гастрономический и кулинарный туризм. Хотя они обычно рассматриваются как синонимы [21], в данной работе термин «кулинарный туризм» в основном применяется в своей объектно-центрированной интерпретации (рис. 1), ставя во главу угла кулинарное искусство жителей конкретных туристических дестинаций [23].

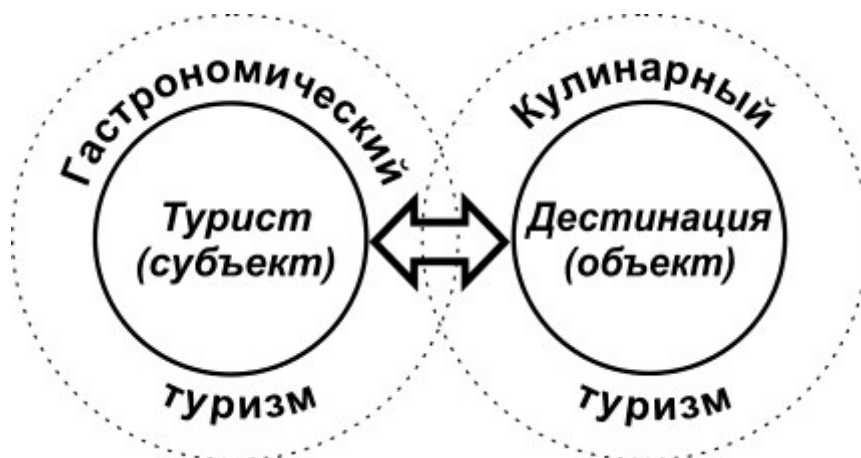


Рис. 1. Сочетание пространств гастрономического и кулинарного туризма*.

*Источник: разработано автором на основе [6].

Теме собственно кулинарного туризма в Дагестане пока еще посвящалось малое количество научных статей. В тех, что имеются, в основном приводятся описания наиболее типичных для республики национальных блюд и напитков, а также обсуждается их роль и значение в формировании самых разных направлений гастрономического туризма в республике [2; 9; 16; 17; 19; 24].

В ходе исследования широко применялся экспедиционный метод, с помощью которого удалось оценить возможности Дагестана как перспективной кулинарной дестинации туризма в России. В частности, были посещены центры кулинарного мастерства республики, сельские и городские продовольственные рынки, коньячные комбинаты и винодельческие предприятия, свадебные торжества с изучением их кулинарной составляющей, этнографические праздники в их исконно традиционной интерпретации, рыболовные и рыбоводные хозяйства; проведена дегустация блюд ресторанов национальной кухни; изучены домашние производства национальных продуктов в селах республики. Сравнительный метод исследования позволил оценить ситуацию в Дагестане с точки зрения уровня кулинарного туризма в Дании, Норвегии, Швеции, Словении, Черногории, Хорватии и Китае [5; 6].

Результаты. Проведенный анализ позволяет констатировать, что поток туристов в республику из других регионов России пока невелик. Большинство баз отдыха, ранее принадлежавших предприятиям и учреждениям республики, стали владениями отдельных граждан. На их территориях стали массово возводиться частные виллы и коттеджи. Многие прежние фонды рекреации как на побережье, так и в горах после перестройки были перепрофилированы [14; 20].

В самые последние годы в Дагестане начал прогрессировать кулинарный туризм. Это обусловлено, во-первых, новыми «утонченными» потребностями и предпочтениями, которые ныне стали характеризовать туристский спрос в масштабе страны и мира в целом, а во-вторых, традиционной репутацией уникальных кавказских блюд и напитков, представляющих собой весьма пеструю кулинарную мозаику с множеством ярких и необычных деталей.

Следует подчеркнуть, что кулинарное искусство дагестанских народов складывалось на протяжении тысячелетий. Оно было построено на уникальном разнообразии гастрономических традиций жителей Передней Азии и Ближнего Востока, секретов кухни тех, кто веками жил и торговал вдоль Великого шелкового пути.

В кулинарной жизни дагестанцев главным сезоном выступает осень — время свадебных торжеств, а также продовольственной подготовки к зиме. В этот период в горах традиционно вялят мясо, изготавливают всевозможные виды колбас, как для длительного хранения, так и немедленного потребления — ливерные и кровяные, а также с добавлением мяса диких животных.

Богатством и красотой отличаются свадебные церемонии во всем горном Дагестане. Они включают в себя театрализованные представления, изготовление разнообразных национальных блюд. Вообще, использование большого количества праздничных блюд — очень характерная черта дагестанской кулинарии. Получается живая этнографическая сцена с демонстрацией сохранившихся исстари способов приготовления всех ингредиентов национальных блюд [2].

Эти яркие и запоминающиеся события пока не позиционируются как кулинарный бренд Дагестана, хотя проводятся они практически во всех его сельских районах. Отсутствуют их презентации, не ведется учет сел и домов, где в конкретные дни можно было бы гарантированно подключиться к кулинарному процессу, позаимствовать опыт и испробовать приготовленный собственными руками продукт.

Дагестан является лидером по производству мяса из баранины в России. Качество баранины из нашей республики, как отмечает многими специалистами, уже стало брендом в Москве: в магазинах столицы это мясо, как правило, продается с уточнением — «дагестанская баранина». Такие таблички не увидишь ни на одном виде мяса, продаваемого в России [6].

Есть что в Дагестане предложить и любителям рыбной кулинарии. Они могут насладиться горной форелью, голавлем, каспийским судаком и лососем, кутумом, кефалью, осетровыми и просто бычками, озерным толстолобиком и морским сазаном. Понятно, что специфика рыбного гастрономического тура во многом будет определяться характером функционирующих

местных приморских и горно-речных рыболовных баз и кемпингов [22].

В настоящее время значительная доля стоимости валового продукта пищевой промышленности, которая является одной из ведущих отраслей экономики республики, приходится на винно-коньячные производства. Причем большая часть вырабатываемого до последнего времени в Дагестане винно-коньячного полуфабриката доводилась до товарного вида в других регионах страны. Республика теряла при этом в ценах 80-х гг. до 300 млн руб. ежегодно. Такое развитие виноградарства ухудшало обстановку в аграрном секторе экономики Дагестана. Хотя и медленно, но процесс усиления межрегиональной специализации Дагестана на выпуске конечной продукции виноградарства (соки, вина и коньяки) после перестройки начали набирать обороты [3; 10; 18].

Брендом горного Дагестана являются уникальные по своим вкусовым качествам сорта яблок. В советское время небольшие партии яблок, выращиваемых в Ахтынском районе, экспортировались в лечебные учреждения ряда зарубежных государств. Именно с тех пор идет молва о непревзойденных вкусовых и экологических качествах выращиваемых в Южном Дагестане косточковых культур. Уже несколько лет 30 октября в с. Ахты и г. Дербенте является днем ежегодного празднования Дня ахтынских яблок.

Гастрономические туры помогает путешественнику открыть дестинацию с совершенно новой стороны. От того, насколько полно и глубоко представлены традиции национальной кухни, как гармонично они вписываются в этнокультурную «ткань» региона, будет зависеть общее впечатление туриста о нем. Кулинарию в последние годы вполне справедливо относят к важнейшим факторам, влияющим на туристские и финансовые потоки, укрепляющим стабильность и устойчивый ход развития дестинаций [4; 25]. Поэтому в республике востребована специальная государственная программа, нацеленная на эффективное развитие кулинарного туризма как важнейшего компонента регионального аграрно-туристического кластера [7; 15].

Например, запоминающимся гастрономическим туром может оказаться тот, который совпадает с периодом сбора в горах абрикосов и персиков. В большинстве горных и предгорных районов Дагестана в этот период туристам можно предложить поучаствовать в сборе целебной кураги, растущей на скалистых склонах, и заготовке ее на хранение. В программу могут быть включены экскурсии на консервные предприятия, производящие экологические соки, джемы, компоты, варенья и т. д. Кстати сказать, проблема использования пространственно-временных закономерностей вызревания различных сортов абрикоса в разных высотно-климатических условиях республики (разрыв достигает 2 месяцев) с целью оптимизации сбыта этой фруктовой культуры в летний туристский сезон активно обсуждалась еще в 1980-е годы [13].

Лечебно-гастрономические ресурсы альпийских лугов Дагестана складываются из богатейшего разноцветья лечебных и ароматических трав для чайных сборов. Плодово-ягодные сборы из облепихи, кизила, шиповника, барбариса, боярышника, дикой малины и ежевики, которые можно широко использовать как в быту, так и в народной медицине, в настоящее время пользуются большой популярностью у местного населения. Но аналогичные туры можно предложить и гостям республики, сделав упор, например, на чайно-оздоровительные маршруты, совмещенные с посещением медовых пасек. Туристам будет интересно пройти медовый семинар по всем видам меда, производимого в горах и предгорьях Дагестана. Таким образом, если мы хотим, чтобы традиционная для горного Дагестана отрасль пчеловодства стала более продуктивной, конкурентоспособной и развивающейся на устойчивой основе, в республике не помешает создавать сопутствующие ей кластеры туристической специализации [1].

В таких традиционных дагестанских блюдах, как курзе и чуду, кроме обычных мясных начинок, широко используются травы, хальяр, крапива, ботва, черемша, дикий лук и чеснок, а также тыква, кабачок, баклажан. Поэтому соответствующие гастрономические туры могут быть по вкусу не только мясоедам, но и поклонникам вегетарианской кухни [12].

Практически каждое винодельческое предприятие Дагестана имеет дегустационные залы, прекрасные подземные хранилища, и даже собственные музеи с ботаническими садами. Их экскурсоводы могут рассказать об истории местного виноделия, успехах в применении эффективных технологий производства коньяков, вин, шампанского, кагоров. Правда, пока еще ни на одном винодельческом или коньячном заводе не проявлялась заинтересованность в разви-

тии этнотуризма [6]. Между тем, проведение этнотуров по старейшим винодельческим предприятиям и коньячным заводам Дагестана, не имеющим аналогов в России, экскурсии по частным виноградникам, а также непосредственное участие туристов в сборе солнечной ягоды и изготовлении вина — это, несомненно, перспективное направление совершенствования индустрии туризма в республике.

Турист на горном маршруте может увидеть процесс перегонки овец, познакомиться с древними чабанскими способами приготовления пищи из баранины. Подлинным открытием для туриста в кулинарном туре может стать мастер-класс по приготовлению многочисленных блюд: от традиционных шашлыков до супов по древним рецептам с сушеным мясом и колбасами. Разнообразна и сыро-молочная продукция Дагестана: круглогодично производимые овечьи, козьи и коровьи сыры, слабосоленые твороги, буйволиные сметаны прославили горный край.

Любителям твердых сыров длительного хранения будет интересна технология его производства в горах от процесса дойки овец до приготовления сычуга и закладки овечьего и козьего сыра, обернутого в лопухи и закатанного в сено, на хранение от года и более. Этот кулинарный процесс может стать изюминкой гастротура для любителей сыров.

Представляется перспективной также тема развития лечебно-оздоровительного отдыха на базе кумысных санаториев. Данный вид туристического бизнеса весьма перспективен для некоторых сел Ногайского района, где имеются лошадиные молочные фермы и производится кумыс — традиционный напиток кочевников-скотоводов из кобыльего молока, полученный в результате молочно-кислого и спиртового брожения. В настоящее время руководство отмеченного района активно прорабатывает вопрос о развитии конно-молочных ферм и кумысных туров для приезжего населения.

Многочисленные рыболовные и рыбопроизводные водоемы, охотхозяйства и оленеводческие фермы в горах и на равнине могут быть объединены в сеть гастротуров, что позволит со временем нашей республике выступить одним из главных центров рыболовно-охотничьего туризма в России. При этом местное сельское население республики научится извлекать солидную прибыль от спортивно-туристической деятельности гостей.

Выводы. Дагестан как туристическая дестинация пока не слишком привлекает внимание жителей страны, ближнего и дальнего зарубежья. Это происходит в основном по двум причинам: во-первых, из-за общественно-политической нестабильности в России и ее Северо-Кавказском регионе, а во-вторых — отсутствия крупных инвесторов, непрофессионального менеджмента, неподготовленности кадров к прорыву в туристической индустрии республики. Однако в последние 10 лет, после примерно четвертьвекового периода своего упадка и стагнации, туристско-рекреационное хозяйство республики стало постепенно приобретать устойчивые темпы роста. Увеличился поток в нее туристов из других регионов России и из-за рубежа.

Однако Дагестан еще сильно отстает в развитии кулинарного туризма от других стран и регионов. Поэтому будут полезными кардинальные, и в чем-то нестандартные шаги по организации этого дела в республике. Одним из них может служить совмещение гастротуров с возможностью заготовки продуктов для своего дома. Редкий турист откажется от возможности заготовить на зиму сушеные колбасы, вяленую рыбу, душисто-оздоровительный чайный сбор, мед непосредственно с пасеки, курагу, урбеч и т. д. Организация помощи в доставке всех этих продуктов в места проживания туристов способно реально увеличить их поток в Дагестан.

Неоспоримые преимущества Дагестана определяются экологически чистыми продуктами питания и традиционной национальной кухней с широким использованием съестного и напитков, имеющих лечебные свойства. Проведение гастротуров совместно с экскурсиями к уникальным центрам декоративно-прикладного искусства и другим объектам истории, культуры и этнографии Дагестана при профессиональном менеджменте вполне может стать востребованным бизнесом мирового уровня.

Сотни ресторанов по всему Дагестану могут быть объединены в единую сеть при условии соблюдения соответствующих стандартов проведения кулинарных туров. Пока же в Дагестане лишь один ресторан профессионально стилизован под этнографический со старинной национальной кухней, которая может привлечь туристов не только своими блюдами, но и убран-

ством, сродни музейному [11].

Большое количество национальных этнографических праздников, столичных майданов, юбилеев районов и сел с богатой кулинарной составляющей, новые фестивали шашлыка в Дербенте, местных фруктов и лечебного чая в горных районах, — все эти мероприятия вполне могут со временем превратить Республику Дагестан в популярнейшую туристско-рекреационную зону страны и мира. Однако пока в их организации отсутствует профессиональный подход, способствующий превращению туризма в единую систему маршрутов с обязательным погружением гостей республики в яркую и богатую ее этнографическую культуру.

Все это говорит о необходимости обновления подходов к проектированию и решению текущих проблем формирования регионального туристско-рекреационного, в частности, кулинарно-туристического кластера Дагестана. Опыт показывает, что кулинарный туризм обладает большими возможностями в плане инициирования технического и социального прогресса в экономически депрессивных сельских районах республики, обеспечивая туда поток идей, информации и инвестиций.

По-нашему мнению, в основу формирования кулинарно-туристического кластера Дагестана должны быть заложены две главные стратегии. Первая из них определяется задачами укрепления традиционных связей и отношений туристско-курортной отрасли с сельским хозяйством и этнокультурной составляющей самого южного региона России, которые сложились еще в советское время. Вторая — вопросами адаптации этой отрасли к тем новым потребностям и предпочтениям, которые ныне характеризуют туристский спрос в масштабе страны и мира в целом.

Литература

1. Абакарова А. М., Гаджиев М. Д. Перспективы становления кластеров пчеловодства в Дагестане // *Проблемы развития АПК региона*. — 2015. — № 1 (21). — С. 81–84.
2. Абуева Ж. Н. *Дагестанская кухня*. — Махачкала: Изд. дом «Эпоха», 2012. — 230 с.
3. Аджиев А. М. *Виноградарство Дагестана*. — Махачкала: Дагкнигоиздат, 2009. — 287 с.
4. Балынин К. А. Аспекты диверсификации гастрономического туризма // *Сервис в России и за рубежом*. — 2017. Т. 11. Вып. 1. — С. 97–108.
5. Вагабов М. М. Выбираем: в Скандинавию или в Дагестан // *Проджи*. — 2014. — №1(40). — С. 152–157.
6. Вагабов М. М., Эльдаров Э. М. Путешествия по кулинарным маршрутам Дагестана [Электронное издание] // *Сайт Дагестанского отделения Русского географического общества. Экспедиции*. 26.12.2016. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.rgo.ru/ru/article/puteshestviya-pokulinarput-marshrutam-dagestana> (дата обращения — 20.03.2017), свободный. — Загл. с экрана.
7. Гаджиев М. Д., Гусейнов А. Г., Эльдаров Э. М. Вопросы моделирования туристических кластеров // *Региональные проблемы преобразования экономики*. — 2014. — № 4. С. — 67–72.
8. Гаджиев М. Д. Методологические вопросы кластерного анализа и синтеза процессов природопользования в регионе // *Вестник Дагестанского государственного университета*. — 2015. — Вып. 5. — С. 169–178.
9. Гамзатова А. Ш. *Гостеприимство и куначество у горцев Центрального и Западного Дагестана в XIX — начале XX века*. — Махачкала: Изд. дом «Эпоха», 2008. — 178 с.
10. Ганиев А. Г., Эльдаров Э. М. Проблемы организации деятельности сельхозпредприятий в новых условиях на Дагестанском побережье Каспия // *Региональные особенности деятельности предприятий в новых условиях хозяйствования*. — Махачкала: ДНЦ РАН, 1989. — С. 90–102.
11. Гелибтерман Л. Путешествие со вкусом // *Проджи*. — 2016. — № 3 (54). — С. 128–129.
12. Дагестанское блюдо «чуду» [Электронное издание] // Али Аскеров — *Энциклопедия Кавказа*. 21.01.2016. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://tanci-kavkaza.ru/dagestanskoe-blyudochidu/> (дата обращения: 20.01.2017), свободный. — Загл. с экрана.
13. Даниялова Н. В., Эльдаров Э. М. Некоторые проблемы интенсификации плодовоовощного хозяйства Дагестана // *Внутрипроизводственные резервы в системе хозяйственного механизма предприятий (объединений)*. — Махачкала: Даг. ФАН СССР, 1981. — С. 3–21.
14. Камиллов М.-К.Б., Эльдаров Э. М. Стратегический анализ деятельности туристической фирмы: принципы системного подхода // *Региональные проблемы преобразования экономики*. — 2008. — № 4. — С. 232–240.
15. Магомедов А. М., Эльдаров Э. М. Проблемы формирования агрорекреационных кластеров в Дагестане // *Туризм и региональное развитие: сборник научных статей*. Вып. 7. — Смоленск: Универсум, 2014. — С. 30–32.
16. Мирзоев Ш. А. *Культура и традиции народов Дагестана*. — Махачкала: Изд-во НИИ педагогики, 2005. — 200 с.
17. Мирзоева К. С. Кулинария как туризм (интервью О. Мамедовой) // *Народы Дагестана*. — 2016. — № 4. — С. 4–16.
18. Развитие виноградарства — одна из ключевых задач агросектора Дагестана [Электронное изда-

- ние] // РИА «Дагестан». 27.09.2016. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.riadagestan.ru/news/selskoe_khozyaystvo/razvitie_vinogradarstva_odna_iz_klyuchevykh_zadach_agrosektora_dagestana/ (дата обращения 20.20.2017), свободный. — Загл. с экрана.
19. Рамазанова З. Б. *Пища народов нагорного Дагестана в XIX — начале XX в.* — Махачкала: ДНЦ РАН, 2003. — 132 с.
20. Эфендиев И. И., Алиев Ш. М. *Вопросы стратегического управления туристскими организациями в условиях рынка // География и туризм. Сб. науч. трудов. — Пермь: ПГУ, 2006. — С. 249–259.*
21. *Destination marketing and the «food» element: a market overview [Электронное издание] // Toposophy. 21.06.2010. [An electronic resource]. Access mode: <https://abouttourism.wordpress.com/tag/culinary-tourism/> (дата обращения 20.20.2017), free. Heading from the screen.*
22. Eldarov E. M., Gadzhiev M. D., Vagabov M. M. *Factors of development of fishing tourism in Dagestan // Ponte. 2016. Volume 72. Issue 12. P. 263–269.*
23. Eldarov E. M., Gadzhiev M. D., Vagabov M. M. *Methods of study and practical analysis of culinary tourism in Dagestan // Ponte. 2017. Volume 73. Issue 4. P. 65–76.*
24. *Tourism: Principles and Practice / Ch. Cooper, J. Fletcher, A. Fyall, D. Gilbert, S. Wanhill. London: Pearson Education Limited, 2008. 704 p.*
25. Wolf E. *Culinary Tourism: The Hidden Harvest. Kendall: Hunt Publishing, 2006. 59 p.*

References:

1. Abakarov, A. M., Gadzhiev M. D. *the Prospects of the formation of clusters of beekeeping in Dagestan // problems of development of agribusiness in the region. — 2015. — № 1 (21). — S. 81 to 84.*
2. Abueva, J. N. *Dagestan kitchen. — Makhachkala: Publishing House. home the Age, 2012. — 230 p.*
3. Adzhiev, A. M. *Viticulture In Dagestan Republic. — Makhachkala: Daniloid 2009., — 287 S.*
4. Balynin K. A. *Aspects of the diversification of gastronomic tourism // Service in Russia and abroad. — 2017. T. 11. Vol. 1. — Pp. 97-108.*
5. * L Vagabov M. M. *Choose: in Scandinavia or in Dagestan // Proje. — 2014. — №1(40). — P. 152-157.*
6. * L Vagabov M. M., E. M. Eldarov *Journey through the culinary trails of Dagestan [Electronic edition] // the Website of the Dagestani branch of the Russian geographical society. Expedition. 26.12.2013. [Electronic resource]. — Mode of access: <https://www.rgo.ru/ru/article/puteshestviya-po-kulinaryim-marshrutam-dagestana> (date accessed — 20.03.2017), free. The title. screen.*
7. Gadzhiev M. D., Guseynov A. G., Eldar E. M. *modelling Issues of the tourism cluster // Regional problems of transformation of the economy. — 2014. — No. 4. S. 67-72.*
8. Gadzhiev M. D. *Methodological issues of cluster analysis and synthesis of the processes of nature in the region // Bulletin of the Dagestan state University. — 2015. — Vol. 5. — P. 169-178.*
9. And Gamzatov. *Sh Hospitality and kunachestvo mountaineers of the Central and Western Dagestan in XIX — early XX century. — Makhachkala: Publishing House. home Epoch of 2008. — 178 p.*
10. A. G. Ganiev, Eldar E. M. *Problems of organization of activity of the agricultural enterprises in the new conditions on the Dagestani coast of the Caspian sea // the Regional peculiarities of activity of enterprises in new economic conditions. — Makhachkala: dnts ran, 1989. — S. 90-102.*
11. Leonid gelibterman *Journey with taste // Proje. — 2016. — № 3 (54). — P. 128-129.*
12. *Dish of the Dagestani «hudu» [Electronic edition] // Ali Askerov — encyclopedia of the Caucasus. 21.01.2016. [Electronic resource]. — Mode of access: <http://tanci-kavkaza.ru/dagestanskoe-blyudo-chudu/> (accessed: 20.01.2017), free. The title. screen.*
13. Daniyalov N. V., Eldarov, E. M. *Some problems of intensification of fruit and vegetable farms of Dagestan // Internal reserves in the system of economic mechanism of enterprises (associations). — Makhachkala: Doug. FAN OF THE USSR, 1981. — S. 3-21.*
14. Kamilov M-K. B., Eldar, E. M. *Strategic analysis of activity of tourist firms: a systems approach // Regional problems of transformation of the economy. — 2008. — No. 4. — P. 232-240.*
15. Magomedov A. M., Eldar, E. M. *problems of formation of clusters agroeclimation in Dagestan // Tourism and regional development: collection of scientific articles. Vol. 7. — Smolensk: Universum, 2014. — Pp. 30-32.*
16. Mirzoev S. A. *Culture and traditions of the peoples of Dagestan. — Makhachkala: publishing house of Institute of pedagogics 2005., — 200 p.*
17. Mirzoyeva K. S. *Cooking as tourism (interview. Mammadova) // The Peoples Of Dagestan. — 2016. — No. 4. — P 4-16.*
18. *The development of viticulture is one of the key objectives of the agricultural sector of Dagestan [Electronic edition] // РИА Дагестан." 27.09.2016. [Electronic resource]. — Mode of access: http://www.riadagestan.ru/news/selskoe_khozyaystvo/razvitie_vinogradarstva_odna_iz_klyuchevykh_zadach_agrosektora_dagestana/ (accessed 20.20.2017), free. The title. screen.*
19. Z. B. Ramazanova *Food of the peoples of mountainous Daghestan in the NINETEENTH — early twentieth century. — Makhachkala: Dagestan scientific center RAS, 2003. — 132 p*
20. And Efendiev. I., Aliev S. M. *strategic management of tourist organizations in the market conditions // Geography and tourism. SB. scientific. works. — Perm': PGU 2006., — Pp. 249-259.*
21. *Marketing the destination and the item food: market overview [Electronic edition] // Toponymy. 21.06.2010. [Electronic resource.] Mode of access: <https://abouttourism.wordpress.com/tag/culinary-tourism/> (accessed 20.20.2017), free. The title of the screen.*
22. Eldar E. M., Gadzhiev M. D., Vagabov M. M. *Factors of development of fishing tourism in Dagestan // Ponte. 2016. The volume 72. Question 12. P. 263-269.*

23. Eldar E. M., Gadzhiev M. D., Vagabov M. M. *research Methods and practical analysis of culinary tourism in Dagestan // Ponte. 2017. Volume 73. Question 4. S. 65-76.*
24. *Tourism: principles and practice / chief Cooper, D. Fletcher, A. Fyall, D. Gilbert, S. Wanhill. London: Pearson Education Limited, 2008. 704 p.*
25. Wolf, E., *Culinary tourism: the Hidden harvest. Kendall: Hunt Publishing, 2006. 59 p.*