

ЗНАЧЕНИЕ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ НАРОДОВ КЫРГЫЗСТАНА В РАЗВИТИИ ТУРИЗМА

Кыргызстан - страна с возможностями развития туристской отрасли. В том числе в виду своей многонациональности имеет возможность организовать неповторимую и уникальную базу питания. Питание может быть существенным мотивом привлечения туристов в регион и является тем фактором, из-за которого клиент выбирает тот или иной регион для отдыха не один раз.

Пищевые традиции - важный ресурс в развитии туризма, в ней заложены духовно-экономические параметры человеческой культуры. В данной сфере действуют огромное количество организаций и индивидуальных предпринимателей, различающихся между собой по типам предприятий общественного питания (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная и др.), по видам услуг (услуги питания, реализации кулинарных изделий, услуги по организации потребления и досуга и т.п.), а также по масштабам своей деятельности (от мелких ларьков-закусочных и до ресторанов класса «люкс» и крупными сетями общественного питания). При этом все подобные заведения входят в так называемую систему общественного питания, которая должна подчиняться специальным правилам и соответствовать определенным требованиям.

Следует заметить, что услуги общественного питания входят в состав туристской индустрии и являются одним из видов предпринимательской деятельности, связанной с удовлетворением потребностей потребителей в питании и проведении досуга.

Любой этнос имеет свою своеобразную кухню, для которой характерны отличительные от других, национальные блюда. Кухни народов мира влияют друг на друга, но при этом сохраняется самобытность каждой из них. Именно в пище древние традиции народа оказались наиболее устойчивыми. Сложившиеся и отработанные за века ассортимент блюд и способы их приготовления глубоко самобытны и оригинальны.

Находясь на пересечении маршрутов Великого Шелкового Пути, Кыргызстан пропускал через себя не только караваны с торговыми товарами, но и культурные традиции и обычаи многих народов: турков, персов, арабов, индусов, китайцев, и русских. Каждый проходящий караван навсегда оставлял часть себя в Кыргызстане, который впитал в себя все разнообразие культур. Так, например, кыргызская кухня пополнилась кулинарными рецептами многих народов Центральной Азии, сохраняя в первоначальном виде свои национальные блюда.

Мировой опыт и практика подтверждает тот факт, что культура, обычай и национальная кухня Кыргызстана становятся всеобщим благом благодаря туризму. Кыргызская кухня самобытна и своеобразна. Пища кыргызов представляет собой важное этнокультурное явление. Скотоводческое хозяйство имело определённое значение в формировании состава пищи. Пища кыргызов имела сезонный характер. В пищевом рационе преобладали мясо-молочная продукция. Зерновые продукты, как составная часть пищи, стали появляться в процессе оседания кочевников и перехода к земледелию. Жизненный уклад кочевников представлял собой постоянное перемещение с места на место по степям и среди гор, в холодную и теплую погоду и поэтому их еда была калорийной и питательной. Одна из особенностей кыргызской кухни состоит в том, что продукты большей частью сохраняют свой натуральный вид и вкус. Главными же из них остаются мясо, молоко, овощи и фрукты, широко используются мучные изделия. Традиционное кыргызское меню разнообразно обогащается различными сезонными фруктами и овощами, которые сменяются в зависимости от наступления того или иного времени года. Основные компоненты питания кыргызов составляет пища молочного происхождения: цельное кислое молоко - жуурат; кислое молоко - айран; творог из

кипячённого молока - быштак; шарики из отжато́го и засушенного творога - курут, его разновидности - кайнаткан курут и туздаткан курут; творожный сыр из овечьего или козьего молока - эжигей; сливки - каймак; масло - май; топленое масло - сары май и др. В традиционной кухне кыргызов было много разновидностей блюд, ингредиентом в которых вступают кисломолочные продукты - катыктайт. В зимнее время в качестве затирухи использовался курут, что придавало пище вкус и качество.

Важным напитком национальной кухни является кумыс. Кумыс является не только вкусным и питательным, но и целебным напитком. Его получают из кобыльего молока путем брожения, а также употребляли блюда из верблюжьего, ячьего молока. Жидкие блюда кыргызской кухни состоят из жидкой основы - бульона и плотной части - гарнира, наиболее популярным блюдом тут является шорпо. Для приготовления вторых блюд используют мясо, мясные субпродукты, птицу, рыбу, муку, яйца, овощи, крупы, зелень. Излюбленными блюдами кыргызов по сей день считаются кульчетай и бешбармак - отварная баранина, поданная вместе с лапшой или квадратными кусочками сваренного теста. Бульон в данном блюде подается отдельно в пиале. Огромное место в культуре Кыргызстана занимает чай и чайная церемония. Боорсок - самый почитаемый вид хлеба. Ни один праздничный стол не обходится без боорсоков. Старинное ритуальное кушанье - жареные во фритюре кусочки дрожжевого теста разной формы, могут быть солоноватыми или сладкими. У кыргызов и сейчас в связи с приготовлением и приёмом пищи существует целый ряд обычаев и традиций, восходящих своими корнями в древность.

Некоторые изменения претерпела кыргызская кухня в результате влияния кухни узбеков, таджиков, уйгуров, дунган, русских, украинцев и других народов в конце XIX в. и первой половине XX веков. Особо следует подчеркнуть влияние русско-украинской на кухню кыргызов Чуйской, отчасти Иссык-Кульской области.

В Кыргызстане проживают более 80 национальностей и народностей. Неудивительно, что разнообразная мультиэтническая среда оказала влияние на ассортимент национальных блюд и напитков, в частности, на основе кыргызских, русских, дунганских, узбекских и корейских кулинарных традиций, которые могут быть использованы в развитии туризма. С одной стороны, идет обогащение меню и взаимопроникновение методов кулинарного искусства у населения, что явно может скрашивать общий фон развития туристской деятельности. С другой стороны, происходит унификация культур данной территории, что позволяет говорить о перспективном сплочении народов. Равно как и кухня народов Кыргызстана, различными могут оказаться и позиции к искусству кулинарного дела, что само по себе уникально. Иностраный турист, пробуя блюда национальных кухонь Кыргызстана, различит разницу культур самих народов. Почувствует историю и философию бытия каждого этноса. Дунганская, уйгурская, узбекская, русская, казахская, таджикская, богатейшая кухня народов Кавказа и другие обладают своими особенностями - как понимание гармонии блюд. Для одних, понимание гармонии блюд - это единообразие и монолитность, когда множество пищевых компонентов сливаются по цвету в один фон с основным продуктом. Для вторых, понимание гармонии блюд - это контрастность вкусов и цвета пищевых ингредиентов. Для третьих, блюда должны радовать глаз, давая сигнал скорого блаженства желудку. Для четвертых, блюда должны обманывать глаз, удивлять вкусовые рецепторы своей неоднозначностью. Позиции как видим, совершенно разные и они обусловлены различиями в истории культур народов Кыргызстана. За каждой национальной кухней стоит многовековая практика. В туристской деятельности, при организации туров, стоимость питания составляет обычно половину путевки. Это значит, что половина дохода туризм получает благодаря индустрии питания. Естественно, напрашивается вывод, что национальные кухни имеют огромный успех и популярность во всем мире. Многие предпочитают блюда, приготовленные по рецептам определенной кухни. Это значит, что в развитии туризма национальные кухни занимают более чем достойное место

наряду с природными красотами, общей историей народных ценностей и памятников, богатством языка и экономического развития.

Современная казахская кухня включает в себя не только традиционные казахские блюда, но и полюбившиеся блюда узбекской, уйгурской, русской, татарской, корейской и других кухонь. Именно поэтому в современной казахской кулинарии при сохранении чисто национальных черт нетрудно заметить интернациональные черточки. Если за многовековую историю казахский народ накопил огромный опыт обработки и приготовления мясной и кисломолочной продукции, то современная жизнь пополнила этот ассортимент блюдами из овощей, фруктов, рыбы, морских продуктов, печеными, мучными изделиями и сладостями. И все-таки наиболее популярным продуктом в казахской национальной кухне было и остается мясо. Украшением любого дасторкона и наиболее излюбленным блюдом у казахов всегда считалось мясо по-казахски.

Уйгурское кулинарное искусство является своеобразным памятником материальной культуры народа. Оно синтезирует в себе взаимовлияния Востока, древность и современность, к тому же это великое мастерство, фантазия, красота и гармония вкуса. Блюда уйгурской кухни настолько разнообразны, что охватить все не представляется возможным. Особое место в уйгурской кухне занимают такие блюда, как «Гуль тавак» - цветочное блюдо, манты, лагман, «Чощуря» - пельмени, поря, самса и др. Кулинарное искусство уйгуров было признано повсюду в Центральной Азии.

Высокие вкусовые качества дунганской кухни, а также мастерство дунганских поваров способствовало вхождению многих блюд дунганской кухни в их меню. Конечно же этот процесс был не односторонним, дунгане также восприняли ряд блюд местных народов. Этот процесс особенно ускорился в советский период. Но в целом пища у дунган в наибольшей степени сохранила свои специфические черты. В дунганской кухне используется богатый ассортимент продуктов, специй и приправ, они, а также разнообразные способы их приготовления определяют собой вкус дунганской национальной кухни. Дунганская пища относится к типу питания с преобладанием крахмалистых продуктов, а именно зерновых и бобовых. Выступая как определенный компонент питания крахмальные продукты питания, как рис, зерновые и бобовые у дунган в целях улучшения их вкусового качества сопровождаются другими видами пищи, повышающие ее питательную ценность. К ним относятся мясо, рыба, яйца, молоко и молочные продукты. Но последние до переселения дунган в Среднюю Азию и Казахстан употреблялись в небольших количествах.

Предприятия питания сегодня представляют собой отрасль с растущим уровнем конкуренции на рынке услуг. Несмотря на трудное становление рыночных отношений, в Кыргызстане за последние годы открылось немало предприятий питания.

В 2011 году в республике осуществляли прием и обслуживание туристов 5779 зарегистрированных хозяйствующих субъектов. Из них по республике функционировало около 1923 предприятий питания (общедоступной сети) более чем на 170 тыс. посадочных мест. В 2011 г. число мест на предприятиях питания по Кыргызстану увеличилось на 7 %. В основном это общедоступные предприятия питания – рестораны и бары высокого класса, кафе и предприятия быстрого обслуживания. Из них по территории: в Жалал-Абадской - 13, Иссык-Кульская область - 9, Нарынская область - 1, Ошская область - 20, Таласская область - 1, Чуйская область - 130, в городе Бишкек - 248, в городе Ош – 6 (единиц).

Среднемесячная заработная плата работников ресторана на 2009 г. составил 3958сомов, что на 1411сомов больше чем на 2008 г. Число работающих в ресторанах на 2010 г. составило около 1200 человек.

При этом перспективы развития туристской отрасли, в том числе предприятий питания весьма радужны. Значение предприятий питания для туризма очень велико. Приготовление традиционных блюд, ритуалы принятия пищи являются сильной стороной любых видов путешествий. Но качество услуг общественного питания в туристической

деятельности Кыргызстана не соответствует международным стандартам, обслуживающий персонал нуждается в переподготовке. Кроме того, сегодня полностью развалилась сеть общественного питания в сельской местности. Для демонстрации кыргызской кухни необходимо создание широкой сети предприятий занимательного питания. Ведь это не только питание, а знакомство с национальными и региональными обычаями, традициями и другими элементами этнографии. На таких предприятиях национальное должно проявляться в интерьере и в одежде официантов, а также в ассортименте блюд и напитков. Национальные кухни народов Кыргызстана таят в себе много секретов древней культуры горцев-кочевников. Тем более связать национальную кулинарию и искусство туристского предпринимательства в перспективное дело не только патриотично и интересно, но и выгодно.

Исходя из вышесказанного можно отметить, что кулинарное искусство - это яркое проявление национальной культуры. В национальных кухнях отражаются культовые запреты, религиозные ритуалы и духовные обычаи народов. Каждый народ имеет свой язык, обычаи, свои неповторимые песни, танцы и сказки. В каждой стране есть свои излюбленные блюда, особые традиции застолья, приготовления пищи.

В заключении хотелось бы отметить, что значение национальных кухонь в развитии туризма и в целом культуры практически неопределимо. Кухни народов Кыргызстана способны привлечь к себе огромное количество туристов своей природной чистотой и легкостью в приготовлении. Эти два условия могут быть привлекательными для туристской индустрии пищевого комплекса не только на своей этнической территории, но и по всему миру.

Литература:

1. Абдыкадырова А.К., Бейшембаева Ж.Т. Туризм Кыргызстана: Международные и официальные документы предприятия сферы питания и развлечений. –Б.: Раритет, 2001.
2. Дудашвили С.Д. Туристские ресурсы Кыргызстана. -Б., 2004.
3. Кермалиев Р.С. Общеобразовательные курсы по туризму Иссык-Кульской области. -Каракол, 2003.
4. Вестник Нацстаткома за 2009-2010 гг.
5. www.kyrgyzlife.to.kg
6. www.silkroad.com.kg