

КЫРГЫЗСТАНДА ГУРМЕ-ТУРИЗМ

**ИСАКОВА Д.Б.,
ТУРГАНБАЕВА Н.К.,
САМАТОВА Г.Ж.**

Макалада туризмдин өзгөчө тармагы болгон гурме-туризм же гастрономиялык туризм жөнүндө, аны Кыргызстанда өнүктүрүүнүн өбөлгөлөрү жөнүндө сөз болот.

Кыргызстан өзүнүн табияты, байыркы эли жана маданияты менен дүйнөнүн ар бурчунан келген көптөгөн туристтерди кызыктырып келүүдө. Өзгөчө мамлекетибиз эгемендүүлүккө жетишкенден кийин, алыскы өлкөлөрдөн дагы коноктордун келип, кыргыз мейман достугун көрүп жана таанып билүүлөрүнө кенен шарттар түзүлдү. Өлкөдө тынчтык болгон учурлардан баштап, күн санап өлкөбүзгө келген меймандардын саны өсүүдө. Бул болсо мамлекетибиздин экономикалык жактан күчтөнүшүнө чоң жардамын тийгизип келет. Бирок гурме туризм биз үчүн жаңы тармак болгондуктан эл арасында бул туризм түрү жөнүндө көп деле жетиштүү деңгээлде маалымат жок. Табиятыбыз жана маданиятыбыз абдан бай болгондуктан бул туризм түрүн коомчулукка жайылтышыбыз керек. Бул Кыргызстан үчүн абдан маанилүү туризм түрү болуп эсептелинет. Себеби кыргыз эли тамак-аш маданиятына бай келген өлкө жана тамак-ашыбыз менен дүйнө жүзүнө таанылып, экономикабызды өйдө көтөрүшүбүз керек. Ошону менен бирге эле гурме туризм өнүккөн Европа өлкөлөрүнүн тажрыйбаларынан пайдаланып, бизге эң ылайыктуу туризм түрүн өнүктүрүүбүз учурдун талабы.

Гурме деген эмне? Гурме француз сөзүнөн келген “gourmet” даам билүү, даамын сезүү деген маанини билдирет. Гурме туризм – бул алыскы өлкөлөргө саякат жасап, ошол өлкөнүн маданияты менен гана таанышпастан улуттук тамак-аштары менен таанышуу жана ал тамактардын жасалыш ыкмаларын үйрөнүү максатында жасалган саякатты айтабыз.

Гурмандар деген ким? Гурмандар – бул тамактын өзгөчө бир даамын билген жана даамдуу тамак да жасай билген адам болуп эсептелет. Бирок тамакка ар түрдүү азык-заттарды жана кошулмаларды кошпостон, үйдөгү болгон азык заттардан даамдуу тамак жасоо.

Ашкана искусствосу тамак-аштарды ырахаттанып жешине алып келди. Ал азыктарды жана суусундуктарды баалоосуна үйрөттү. Бул кулинариянын бийиктикке жетиши Франция жана Кытай өлкөлөрүнүн салымы абдан чоң десек жаңылышпайбыз. Бул өлкөлөрдүн ашканасы – дүйнө жүзүндөгү эң жакшы ашканалар болуп эсептелет. Гурман – өтө таттуу гана эмес, кулинариядагы эң бийик белги. Гурмандыкта сунулган азыктардын башында эт, сыр, жүзүм, кургатылган жемиштер, шарап түрлөрү берилет. Гурмандардын сезүү органдары абдан жакшы өнүккөн, өзгөчө даам билүү сезимдери абдан бийик. Өзгөчө шарап дегустаторлордуку. Шарап даамын айырмалоодо шарап узмандары шараптын кандай экенин, канчанчы жылы чыккандыгын даамдоо, көрүү, жыттоо сезимдери менен биле алышат. Бул чөйрөдө иштеген профессионал адамдарды “oenologue” деп атап коюшат. Гурме туризмдин киреше даражасына эч кандай тиешеси жок. Гурме эң арзан, эң жакшы тамактарды жеп, даамдарды узман, гастрономика жана билим менен байланыштуу. Акыркы күндөрү гурме иши өнүгүп, чоң шаарларда гурме кафелердин жана гурме ресторандардын ортосунда конкуренциялар көбөйө баштады. Гурме жалгыз гана тамактын кандай даярдала тургандыгын жана кандай ичимдик менен ичиле тургандыгын айтпайт. Жакшы гурмандар тамак-аш жана ичимдиктин кантип жана кандай жерде сервис кылына тургандыгын да билишет. Жакшы бир гурме менюсу эң жакшы шартта сервис сунулушу үчүн керектүү чөйрөдөн, столдун жайгашуусу, тамактын кандай температурада бериле тургандан жоопкерчиликтүү.

Өлкөбүздө гастрономия Гурме ашканасында жана ашкана искусствосунда берилген гурме билимдеринде күндөн күнгө өнүгүүдө. Гастрономиянын жана ашкана искусствосунун эн негизги максаты эл аралык чөйрөдө гурмандардын ортосундагы атаандаштыкты күчөтүү жана ошол

өлкөнүн ашканасына тиешелүү тамактарды гурме менюсуна киргизип, тамакты дүйнө жүзүнө таанытуу.

Алыскы өлкөлөргө саякат кылуу ар дайым адамдардын жаңы сезимдеринин ойгонушуна алып келет. Туризм түрүнө байланыштуу ар бир саякатта ар түрдүү максаттар, көптөгөн кызыктуу окуялар коштоп турат. Деңиз жээгинде эс алуу, тоого чыгуу жана башка туризм түрүнө аралашпайлы, эң биринчи эле ошол элдин маданияты жана меймандостугу менен таанышабыз. Жаңы өлкө – жаңы маданият. Жана да эң маанилүү болгон – ошол өлкөнүн ашканасы менен таанышуу. Кыргыз элинде айтылгандай “өлкөнүн маданиятын билгич келсе – анын даамын көр” деген. Ошондуктан башка өлкөнүн ашканасына кызыккан адамдар үчүн бул гастрономия туризми ачылган.

Италия, Франция, Мексика же Испанияда саякат жасап жүргөн болсоң, алардын улуттук ашканасына кирбей коюу күнөө. Себеби эч жерден эң жакшы сырдын түрлөрүн, спагеттини же сушини эч бир жерден даамдуу таба албайсың. Эстететип көрсөк, бардык тамактардын тарыхын, жасалып жаткан кызыктуу учурларды жана туура тамактанууну билүү кандай гана керемет. Мындай канааттандыраарлык ишти – гастрономдук туризмди билгенден кийин гана ишке ашыра алабыз. Кулинардык салттар ашкананын даамдуу тамактары менен гана суктанбастан, ошол өлкөнүн маданиятын билүүгө да өбөлгө түзөт. Россияда бул туризм түрү жаңы болуп эсептелинет. Ошого карабастан бул туризм түрү көптөгөн күйөрмандарды өзүнө тартып, абдан бат өнүгүүдө. Гастрономдук туризм дүйнө жүзүндө абдан популярдуу. Франция гастрономдук туризмдин очогу болуп эсептелинет. Бул өлкөгө дүйнө жүзүнүн бардык чекитинен турист-гурмандар жергиликтүү элдин ашканасы менен таанышуу максатында келишет. Француздар ар дайым өзүлөрүнүн ашканасындагы тамак-аштын жасалуу процесстерине абдан чоң жоопкерчилик менен карап аяр мамиле жасап келишет. Өзгөчө Франциянын түндүк-батышында жайгашкан Бретань шаарында гастро-турлар абдан көп. Бул жерден деңиз азык-заттары, абдан даамдуу сырлары менен суктана алабыз. Францияда тамак-ашка абдан кылдат мамиле жасашат, ошондуктан ал жакта тамактануу, кичинекей бир ритуал.

Гастрономиялык туризмдин спецификалык өзгөчөлүктөрү:

- Гастрономиялык туризм белгилүү бир мезгилди камтыбайт, бул туризм жылдын төрт мезгилинин каалаган учурунда саякат жасаганга жол берет.
- Кулинардык туризм ушул же башка даражада бардык турлардын түзүүчү элементи. Гастрономиялык туризмдин эң башкы максаты жана мотиви болуп ошол өлкөнүн ашканасы менен таанышуусу, менен башка туризмден айырмаланып турат.
- Жергиликтүү калктын жана азык зат чыгаруучулардын ишинин жүрүшү гастрономиялык туризмдин кайталангыс бөлүгү болуп эсептелет.

Кыргызстанда бул туризм түрү, тагыраак айтканда гурме туризм жаңыдан гана пайда болуп, элдердин аң-сезимдерине жаңыдан гана белгилүү боло баштады. Бирок Кыргызстандын белгилүү гана областтарында гурме туризм өнүгүүдө. Алар көбүнчө Ысык-Көл жана Нарын областтарынын айылдарында, жайлоолорунда өнүгүүдө. Бул эки областта көбүрөөк өнүгүп жатканынын себеби Кыргызстандын башка областтарына салыштырмалуу аталган областтарда кыргыздардын байыртадан бери сакталып келе жаткан улуттук каада-салттары, улуттук тамак-аштары, улуттук оюндары, бардык маданият түрлөрү сакталып, кыргыз элинин өз касиетин жоготпостон, башка өлкөлөрдүн атуулдарына өзүлөрүнүн меймандостугун көрсөтүп, Кыргызстанды таанытып келүүдө.

Туристтер кайсы өлкөгө саякаттап барышса ошол өлкөнүн улуттук тамак-ашын жеп, даамдап көргөндү абдан жакшы көрүшөт. Кыргызстанга кандай гана турист келбесин, бардыгы кыргыздын улуттук тамак-ашы болгон бешбармакты жегилери келет жана барган ресторандары улуттук маданиятты чагылдырып кооздолсо алар үчүн абдан жакшы көрүнүш. Тагыраак айтканда кыргыз улуттук тамак-ашы берилген жерде сөзсүз түрдө имараттын жасалгоосу да улуттук каада-салтка жооп бериши керек.

Улуттук маданияттын өзгөчөлүгү (менталитети) анын тилинен, дининен, тамак-ашынан, турмуш-тиричилигинен, каада-салттарынан көрүнөт. Турмуштук маданияттын бир формасы болгон тамак-аш – улуттук материалдык маданият болуп эсептелинет. Тамак-аш маданияты чарбачылык маданияттын эң байыркы типтерине кирет. Кыргыз эли өзүнүн байыркы аңчылык, мал чарбачылык жашоосуна ылайык тамак-ашына негизинен эт жана сүт азыктарын колдонгон. Бара-бара (эрте орто кылым доорунан баштап) жер иштетүүнүн натыйжасында буудай, арпа, таруу, күрүч сыяктуу дан азыктарын пайдалана башташат. Тамак-ашты даярдоо, пайдалануу эрежелери туруктуу салттык мүнөзгө ээ болуп, көптөгөн кылымдар бою өзгөрүүсүз сакталган. Көчмөн турмуштук жашоо шартына жараша тамак-аш азык заттарын өндүрүп, даярдап аны жыл мезгилине жараша колдонушкан. Мисалы, жаз, жай мезгилдеринде көбүнчө сүт азык заттары, күз, кыш мезгилинде эт азыктары пайдаланылган. Тамактын түрү саналуу гана болгон. Сүттөн буламык, ботко, олобо, айран, курут, быштак, сүзмө, каймак, сары май жасашкан.

Кыргыздар жылкынын, бодо малдын, койдун, эчкинин, топоздун жана чанда төөнүн этин жешкен. Эң сыйлуу мал жылкы болуп, анын этин эң маанилүү той-аштарга тарткан. Эттен нарын, бешбармак, куурдак сыяктуу тамактарды жасап, ич эттен быжы, чучук даярдашкан. Туристтер дал ушул тамак-аштардын даамын татканы келишет. Ич эт айрыкча жылкынын ич эти өтө бааланган. Байыркы кыргыздар этти нарындап (майда туурап) чык кошуп жешкен. Кийин кесме кошуп бешбармак жасаганды үйрөнүшкөн. Эт тартуунун өзүнчө бекем сакталган салттык эрежеси бар. Устукандар улуулата тартылып, ар бир аймакта анча-мынча гана айырмасы болбосо негизинен окшош мүнөзгө ээ. Түштүк тарап өзбек, тажик элдерине жакын, кошуна жашап, ал элден паллоо, чүчбара, манты, оромо бышырганды өздөштүрүп, улуттук тамактардын катары байыган. Дан азыктарынан болсо нан, көмөч нан, каттама, боорсок, жупка, куймак, умач, бозо, максым, атала, көжө жасаган. Эң байыркы мезгилдерден бери кыргыздар бээнин сүтүнөн кымыз ачытып ичишкен. Кымыз эң жагымдуу дарылык касиетке эгедир суусундук болуп эсептелинет.

Мындан сырткары жаратылышта өскөн өсүмдүктөрдүн жемиштерин, түрдүү чөптөрдү (көбүргөн, тоо пияз, жалбыз, кийик от, чүкүрү, кымыздык, ышкын ж.б) тамак-ашка колдонушкан.

Ар бир улуттун өзүлөрүнүн тамак-аштарынын жасоо ыкмалары, эрежеси бар. Азыркы мезгилде унутулуп, азыраак ичилип жүргөн курутту жасоонун алгачкы ыкмасын сунуш кылалы, сүттү (койдун, эчкинин, уйдун) бышырып айран уютат. Айранды чоң жыгач челекке куюп кичине жылуу суу кошуп, атайын орнотулган казыктын жанына коет. Бишкек челекке салынып, бишкектен жогору жана төмөн жеринен талдан ийилип жасалган шакекче казык менен туташтырылат. Башкача айтканда, эки шакекче бишкек менен казыкка салынат. Бишкектин орто жерине, эки шакекчинин ортосуна кайыш тасма чалынып, эки учунан кармап, алмак салмак кайышты тартканда бишкек айланат. Майы бөлүнүп алынган айранды баштыкка куюп, сүзмө жасайт. Сүзмө куюлуп, катыгандан кийин аны кайнатат. Ал муздагандан соң тоголоктоп туруп кургатат. Кыштын узун мезгилинде курутту сууга эзип, сары май салып, нан чылап ичишет. Курут ток тутуп, адам организмине абдан жагымдуу келет.

Мына ушундай касиеттүү, табышмактуу болгон кыргыз тамак-аштарын көргүсү келген, кызыккан туристтер үчүн гурме туризм өз кучагын ачууда.

Ар бир элдин тамак-аш жасоо, пайдалануу маданияты бар. Ал ошол элдин улуттук өзгөчөлүгүн аныктайт. Турмуш-тиричилик кылымдар бою калыптанып, жакшыртылып, улам жаңыны үйрөнүп, экономикалык жактан жогорулап, ошонун негизинде тамак-аш маданиятынын да тармактары, түрлөрү көбөйүп, өсүп олтурат.

Акыркы жылдардагы туристтик рынокту карай турган болсок, Кыргызстан өзүнүн маданият туризм жагынан жылдан-жылга дүйнө жүзүнө өзүн таанытууда. Өнүгүшүнүн эң негизги себептеринин бири болуп, кыргыз элинин меймандостугу жана сыйчылдыгы. Жергиликтүү туризмдин өнүгүшүнө Швейцария Ассоциациясы менен биргеликте иштеген эл аралык Хельветас компаниясы гурме туризмдин өнүгүшүнө чоң таасирин берүүдө. Хельветас компаниясы

Кыргызстанда 1994-жылдан бери иштеп келүүдө. Бул компания жергиликтүү калк менен биргеликте иштеп, элге туристтер менен кандай иштей тургандыгы тууралуу билим берип, аларды

жумуш менен да камсыз кылууда. Бардык эле туризм түрүнө тур-пакеттер даярдалып, программасы жазылат жана ошол программа боюнча иш алып барылат.

Кыргызстанда бул гурме туризм жакынкы жылдарда гана пайда болуп, жаңыдан гана өнүгүп, Кыргызстандын экономикасына өз салымын кошууда жана гурме туризм ар бир адамды кызыктырган жана өлкөлөр ортосунда жакшы байланыштарды түзөт.

Пайдаланылган адабияттар:

1. Асанов У. Кыргызстандын географиясы. Бишкек (2010).
2. Альварес Г., Исмаилов Ж. Гастрономия. Первичное притяжение туриста. Диссертация, Университет Сантьяго де Компестела, УДК:796:5, Испания.
3. Kozak N, Akoglam Meryem Kozak, Kozak Metin Genel Turizm. (2000)
5. Раева Д. Туризм Кыргызстана. сборник статей.
6. Капка М.В. Феномен Гастрономический культуры, специфика форм репрезентации. Диссертации на соискание ученой степени кандидата культурологии. Екатеринбург, (1995).