

[DOI:10.26104/NNTIK.2023.75.16.031](https://doi.org/10.26104/NNTIK.2023.75.16.031)

Эсенкадыр кызы Н., Кыдыралиев Н.

**ЭТНО ЭМЕС ТАМАКТАНУУ ЖАЙЛАРЫНДА КЫРГЫЗ
УЛУТТУК ТАМАК-АШТАРЫНЫН ОРДУ**

Эсенкадыр кызы Н., Кыдыралиев Н.

**МЕСТО КЫРГЫЗСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД
В НЕЭТНИЧЕСКИХ ЗАВЕДЕНИЯХ ПИТАНИЯ**

Esenkadyr kyuzy N., N. Kudyraliev

**THE PLACE OF KYRGYZ NATIONAL DISHES IN
NON-ETHNIC CATERING ENTERPRISES**

УДК: 796.5.642.5 (575.2)

Гастрономиялык туризм дүйнөлүк тренд болуп жаткан бүгүнкү күндө Кыргызстан дагы гастрономиялык туризмдин компоненти катары улуттук этникалык тамак-аштарын популярдуулукка чыгарып, аны менен өлкөгө турист тарта алуу мүмкүнчүлүгүнө ээ боло алат. Бирок кыргыз улуттук тамак-аштарын сунган саналуу гана коомдук жайлары бар. Бул түрдөгү маанилүүлүктөрдөн улам, бүгүнкү Кыргызстанда Бишкек шаарынын алкагындагы этно эмес тамактануу жайларында кыргыз улуттук этникалык тамактарынын орду талдоого алынып, гастрономиялык туризм секторундагы ролу ачыктоого багытталды. Алынган жыйынтыктарда этникалык эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук тамак-аштары чектелүү гана санда орун алганы аныкталды. Жамгысынан алганда кыргыз улуттук тамактары этникалык эмес тамактануу жайларында аз санда сунулса да талаптын бар экени байкалып, гастрономиялык туризм рыногунда кандайдыр бир деңгээлде орду бар экени көрүлдү.

Негизги сөздөр: *гастрономиялык туризм, кыргыз улуттук тамактар, этно эмес ресторандар, гастрономия, этно тамактар, этно ашкана.*

Сегодня гастрономический туризм является мировым трендом, и Кыргызстан также может популяризировать свои национальные этнические блюда как составляющую гастрономического туризма и привлечь с их помощью туристов в страну. Однако здесь всего несколько общественных мест, где подают кыргызскую национальную еду. В связи с такой значимостью проанализировано положение кыргызских национальных этнических блюд в неэтнических ресторанах города Бишкек в Кыргызстане, а также выяснена их роль в сфере гастрономического туризма. Полученные результаты показали, что кыргызские национальные блюда ограничены в меню неэтнических ресторанов. В целом замечено, что спрос на кыргызские национальные блюда есть, даже если они предлагаются в небольших количествах в неэтнических ресторанах, и видно, что они занимают определенное место на рынке гастрономического туризма.

Ключевые слова: *гастрономический туризм, кыргызская национальная кухня, не этнические рестораны, гастрономия, этно блюда, этно кухня.*

Today, gastronomic tourism is a global trend and Kyrgyzstan can also popularize its national ethnic dishes as a component of gastronomic tourism and can attract tourists to the country. However, there are only a few public places where Kyrgyz national food is served. In connection with this significance, the position of Kyrgyz national ethnic dishes in non-ethnic restaurants in the city of Bishkek in Kyrgyzstan was analyzed, and their role in the field of

gastronomic tourism was clarified. The results showed that Kyrgyz national dishes are limited in the menu of non-ethnic restaurants. In general, it has been noted that there is a demand for Kyrgyz national dishes, even if they are offered in small quantities in non-ethnic restaurants, and it is clear that they occupy a certain place in the gastronomic tourism market.

Key words: *gastronomic tourism, gastronomic tourist, Kyrgyz national cuisine, non-ethnic food establishments, gastronomy, ethnic dishes, ethnic cuisine.*

Бүгүнкү күндө тамак-аштар адамдардын бир гана биологиялык-физиологиялык муктаждыктарын канааттандыруудан тышкары, адамдардын бири-бири менен баарлашуусу, көңүл ачуусу, кубанычын жана кайгысын тең бөлүшүүсү, майрамдарды биргеликте өткөрүүсү менен социалдык талаптарын канааттандырган бир муктаждыктан тышкары, туризм сферасында туристтердин гастрономиялык азыгы болуп келет [9].

Дүйнө элинин жарымынан көбү турист. Кыргызстан да бүгүнкү күндө турист кабыл алган жана турист жиберген өлкөлөрдүн бири. Туристтер кадимки кооз жерлерден жана эстеликтерден тышкары, анын ашканасы аркылуу аймактын маданиятын жана иденттүүлүгүн издешет [8]. Бул жаатта, Кыргызстан бай салттарга жана укмуштуудай пейзаждарга бай өлкө катары саякатчыларды кайталангыс жагымдуулугу менен чакырат жана көчмөндүк каада-салттарынын фонунда кыргыз ашканасы улуттун жан дүйнөсүн чагылдырат [7]. Ал эми кыргыз улуттук тамак-аштары гастрономиялык туризмде турист издеген негизги продукт болуп саналат.

Гастрономиялык туризм дүйнөлүк тренд болуп жаткан бүгүнкү күндө Кыргызстан дагы гастрономиялык туризмдин компоненти катары улуттук этникалык тамак-аштарын популярдуулукка чыгарып, аны менен өлкөгө турист тарта алуу мүмкүнчүлүгүнө ээ боло алат. Бул түрдөгү маанилүүлүктөрдөн улам, улуттук этникалык тамак-аштардын этникалык эмес стилдеги тамактануу жайларынын менюсунда канчалык деңгээлде орун алганын талдоо илимий иштин максаты болуп саналат.

Этникалык эмес тамактануу жайларын талдоого

тандоонун себеби, этникалык тамактануу жайларынын менюларынын негизин улуттук тамактар түзөрү анык, ал эми этникалык эмес тамактануу жайлары Бишкек шаарында аябагандай көп жана чыгыштын, батыштын тамактары, атап айтканда дүйнөлүк тамактар кеңири жайылган, ошого карабастан этникалык эмес тамактануу жайлары өздөрүнүн менюсуна кыргыз улуттук тамактарын киргизгенби, киргизген болсо алардын саны канча экени аныкталып, улуттук тамактардын саны менен башка ашкана тамактарынын тамактары салыштырылып саны чыгарылды.

Изилдөөдө географиялык алкак катары Бишкек шаарын тандоонун себеби, изилдөөчү катары Бишкек шаарында окуп, иштеп, жашагандыктан бул алкак изилдөө үчүн ыңгайлуу болду.

Изилдөөнүн жыйынтыктары аталган коомдук тамактануу жайларынын менюсунда улуттук тамактардын санын улуттук эмес тамактар менен салыштыруу аркылуу улуттук ашкананын гастрономиялык туризмди жайылтууга тийгизген таасирин түшүнүүгө салым кошот. Ал эми изилдөөнүн натыйжалары гастрономиялык туризм индустриясына, жергиликтүү тамак-аш өндүрүүчүлөрүнө, ресторан операторлоруна жана Кыргызстанда туруктуу туризмди өнүктүрүүгө кызыкдар тараптарга жайылтылат.

Изилдөөнүн усулдук негизи контент анализ түрүнө таянат. Изилдөөгө тандап алынган этно эмес тамактануу жайлары: «А₁» кафе-ашканасы, «А₂» кафе-рестораны, «А₃» кафе-чайканасы жана «А₄» ресторан-чайканасы болду. Бул тамактануу жайларынын ар биринин менюлары чыгарылып алынып, менюларындагы жалпы тамактардын санынан улуттук тамактардын саны жана улуттук эмес тамактардын саны бөлүп көрсөтүлүп, төрт этно эмес тамактануу жайы бири-бири менен салыштырылды. Мындан сырткары аталган этно эмес тамактануу жайларына барып, тамактанып тейлөөчүлөрү (официант) менен баарлашып жана байкоо да жүргүзүлдү. Кошумчалай кетүүчү нерсе, изилдөөнүн жүрүшүндө күнүнө канча үлүштөн тамактардын сатылышын да сурап билүүнү мак-

сат кылганыбызда эч бир тамактануу жайы бул суроого так жооп бере албагандарын айтты, кээ бири эмне үчүн билгибиз келгенин сураса айрымдары ишенбөөчүлүк мамилесин көрсөтүштү. Ошого карабай кайсы тамактын сатылышы жогору болорун байкоочулук менен гана көз салып чектелдик.

Бул изилдөөнүн талдоо бөлүгүндө улуттук тамактарыбызды тааныткан, курамындагы азыктарды тизмелеп берген, маданий баалуулугубуз катары даңазалаган адабияттар колдонулду: Т. Бөрүбаевдин «Кыргыз ашканасы», «Кыргыз даамы»; С.Ш. Ибрагимованын «Заманбап кыргыз ашканасы», ошондой эле кыргыз улуттук тамактарын маданий баалуулук катары жазган Ж.Тилекееванын «Көчмөн ашкана» [6]. В. Тагаеванын «Нукура кыргыз тамактары» [5] жана К.А. Алымбеков, М.Б. Айтматов, Э.Б. Байтөлөев ж.б.-дын «Кыргыз элинин уюткулуу сырлары: Нукура кыргыз даамы» аттуу адабияттары кошумча булак катары колдонулду [1].

Изилдөөнүн жыйынтыктары. Контент анализдөөнүн жүрүшүндө төрт этно эмес тамактануу жайынын менюларынын талданышы ирээтке жараша 8 бөлүмдө каралып берилди:

1. Сорполуу тамактар
2. Негизги (экинчи) тамактар
3. Ысык жана муздак ысылыктар
4. Салаттар
5. Ун азыктарынан даярдалган тамактар
6. Таттуу тамактар
7. Суусундуктар
8. Менюдагы жалпы тамактардын саны

Муну менен бирге алар 3 бөлүккө бөлүнүп сандары көрсөтүлдү: кыргыз улуттук ашканага таандык тамактар, улуттук эмес т.а. башка ашканаларга (батыш, чыгыш) таандык тамактар жана бөлүмдөгү жалпы тамактын саны.

Төмөндөгү 1-таблицада кыргыз улуттук биринчи (суюк) тамактардын этно эмес тамактануу жайларынын менюларынан алынган сандык көрсөтмөсү берилди.

1-таблица

Этно эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук сорполуу тамактардын сандык көрсөтмөсү

Этно эмес тамактануу жайлары	Кыргыз улуттук биринчи тамактардын саны	Улуттук эмес биринчи тамактардын саны	Жалпы биринчи тамактардын саны
Фаиза А ₁	3	2	5
Арзу А ₂	3	16	19
Нават А ₃	4	11	15
Улуу-Тоо А ₄	3	7	10

А₁ кафе-ашканасында жалпы беш суюк тамактын үчөөсү улуттук тамак болуп саналса экөөсү улуттук эмес тамактарга кирди. А₂ ресторан-кафесинде жалпы он тогуз биринчи тамактын, үчөөсү улуттук, он алтысы улуттук эмес тамактар болду. А₃ кафе-чайканасында жалпы он беш биринчи тамактын төртү улуттукка кирсе, он бири улуттук эмес ашкананыкы экени көрсөтүлдү. А₄ ресторан-чайканасында жалпы он суюк тамактын үчөөсү улуттук тамак экени таанылса, калган жетиси улуттук эмес ашканага таандык болду.

Берилген таблицадагы маалыматтарды салыштыруудан кийинки жыйынтыкка токтоло турган болсок, кыргыз улуттук сорполуу тамактар кыргыз ашканасында маанилүү орунду ээлесе да этно эмес тамактануу жайларынын менюларында башка ашканаларга салыштырмалуу аз гана берилген. Демек, кыргыз улуттук биринчи тамактары коомдук тамактануу жайларында жок эмес, аз санда болсо да сунулат.

Кийинки 2-таблицада этно эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук негизги (экинчи) тамактардын сандык көрсөтмөсү берилди.

2-таблица

Этно эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук негизги (экинчи) тамактардын сандык көрсөтмөсү

Этно эмес тамактануу жайлары	Кыргыз улуттук негизги тамактардын саны	Улуттук эмес негизги тамактардын саны	Жалпы негизги тамактардын саны
Фаиза	1	20	21
Арзу	10	56	66
Нават	20	63	83
Улуу-Тоо	8	46	54

Мында Фаиза кафе-ашканасында жалпы жыйырма бир негизги тамактын бирөөсү улуттук болуп, жыйырмасы башка ашканаларга таандык болду. Арзу ресторан-кафесинде жалпы алтымыш алты негизги тамактын түрү берилип анын ону улуттук тамак аталса элүү алтысы улуттук эмес деп көрсөтүлдү. Нават кафе-чайканасында жалпы сексен үч негизги тамак берилсе, жыйырмасы улуттук ашканага таандык болуп, алтымыш үчү улуттук эмес тамактар болду. Ошондой эле Улуу-Тоо ресторан-чайканасында жалпы элүү төрт негизги тамактын сегизи улуттук тамактар болсо, калган кырк алтысы улуттук эмес деп берилди.

Демек, этно эмес тамактануу жайларында кыргыз улуттук негизги (экинчи) тамактарга карата жыйынтык айтсак, менюдагы жалпы негизги тамактын санына карап улуттук жана улуттук эмес тамактардын санын салыштыра келсек, албетте көрүнүп тургандай улуттук тамактардын саны жалпы сандын 50%ын да түзбөйт, бирок таптакыр жок да эмес, менюга киргизилген.

Төмөндө берилген 3-таблицада анализге алынган этно эмес тамактануу жайларынын менюларында ысыктыктардын (закуска) сандык көрсөтмөсү берилди.

3-таблица

Этно эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук ысык жана муздак ысыктыктардын (закуска) сандык көрсөтмөсү

Этно эмес тамактануу жайлары	Кыргыз улуттук ысык жана муздак ысыктыктардын саны	Улуттук эмес ысык жана муздак ысыктыктардын саны	Жалпы ысык жана муздак ысыктыктардын саны
Фаиза	-	-	-
Арзу	2	18	20
Нават	1	7	8
Улуу-Тоо	1	20	21

Мында берилген таблицадагы кыргыз улуттук ысык жана муздак ысыктыктарды (закуска) салыштыруу жолу менен жыйынтыктай турган босок, этно эмес тамактануу жайларында дээрлик улуттук ысыктыктар берилбейт.

Алдыдагы 4-таблицада изилдөөгө алынган этно эмес тамактануу жайларынын менюсундагы салаттардын сандык көрсөтмөсү берилди.

4-таблица

Этно эмес тамактануу жайларынын менюларында салаттардын сандык көрсөтмөсү

Этно эмес тамактануу жайлары	Улуттук ашканада салаттардын саны	Башка ашканаларга таандык салаттардын саны	Жалпы салаттардын саны
Фаиза	1	9	10
Арзу	1	26	27
Нават	2	30	32
Улуу-Тоо	3	31	34

Кыргыз улуттук көчмөн ашканада салаттар колдонулбаганы менен изилдөөдө башка ашканадан кирип бирок улуттук ашканада кеңири жайылган салаттарды (шакарап, сүзмө салат ж.б) улуттук ашканага коштук. Бул жерде улуттук ашканага кирген салаттар катары кеңири жайылган айрым гана салаттарды белгилегенбиз, же болбосо курамына улуттук азыктар

кошулган салаттарды алганбыз. Демек, салаттардын курамында улуттук азыктар бар салаттар этно эмес тамактануу жайларында өтө аз кездешет.

Төмөндөгү 5-таблицада этно эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук ун азыктарынан даярдалган тамактардын сандык көрсөтмөсү берилди.

5-таблица

Этно эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук ун азыктарынан даярдалган тамактардын сандык көрсөтмөсү

Этно эмес тамактануу жайлары	Кыргыз улуттук ун азыктарынан даярдалган тамактардын саны	Улуттук эмес ун азыктардан даярдалган тамактардын саны	Жалпы ун азыктарынан даярдалган тамактардын саны
Фаиза	1	2	3
Арзу	5	3	8
Нават	3	19	21
Улуу-Тоо	6	-	6

Демек, кыргыз улуттук ун азыктарынан даярдалган тамактардын сандык көрсөтмөсүн салыштыруудан кийин жыйынтыктай келсек, Арзу жана Улуу-Тоо тамактануу жайларында жалпы берилген ун азыктарынын ичинде улуттук ун азыктары басымдуулукту жаратып, коомдук тамактануу сферасына кеңири жайылууда деп сүйүнүч менен айта алабыз. Ал эми Фаиза жана Нават тамактануу жайларында улуттук ун азыктары сан жагынан төмөн болсо да бар экени көрүлдү.

Ал эми 6-таблицада этно эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук таттуу тамактардын сандык көрсөтмөсү берилди.

6-таблица

Этно эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук таттуу тамактардын сандык көрсөтмөсү

Этно эмес тамактануу жайлары	Кыргыз улуттук таттуу тамактардын саны	Улуттук эмес таттуу тамактардын саны	Жалпы таттуу тамактардын саны
Фаиза	-	-	-
Арзу	-	6	6
Нават	1	4	5
Улуу-Тоо	-	-	-

Мында Фаиза жана Улуу-Тоо этно эмес тамактануу жайынын менюсунда таттуу тамактар табылган жок. Ал эми Арзу ресторан-кафесинде жалпы алты таттуу тамак табылса анын баары улуттук эмес ашканаларга таандык экени аныкталды. Ошондой эле Нават кафе-чайканасында жалпы беш таттуу тамактын бирөөсү улуттук деп саналып калган төртөөсү улуттук эмес таттуу тамактар болду. Демек, этно эмес тамактануу жайларында кыргыз улуттук таттуу тамактары дээрлик берилбегендигин көрүүгө болот.

Төмөндөгү 7-таблицада этно эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук суусундуктарынын сандык көрсөтмөсү берилди.

7-таблица

Этно эмес тамактануу жайларынын менюларында кыргыз улуттук суусундуктардын сандык көрсөтмөсү

Этно эмес тамактануу жайлары	Кыргыз улуттук суусундуктардын саны	Улуттук эмес суусундуктардын саны	Жалпы суусундуктардын саны
Фаиза	2	6	8
Арзу	2	19	21
Нават	7	34	41
Улуу-Тоо	2	21	23

Этно эмес тамактануу жайларында кыргыз улуттук суусундуктардын санын салыштыруудан кийин жыйынтыктасак, демек, этно эмес тамактануу жайларында кыргыз улуттук суусундуктарга болгон талап бар экени байкалды. Өзгөчө *сүт чай* жана тамак сиңирүү катарында *чалап* дээрлик бардык аталган тамактануу жайларында сунулуп, улуттук-этникалык

тамактарды сатууга багытталбаган тамактануу жайлары болсо да, улуттук суусундуктардын жайылышын камсыздап жатканын айта алабыз.

Кийинки 8-таблица контент анализди аяктоочу болуп, этно эмес тамактануу жайларынын менюсунда сунулган жалпы тамак-аштардын, анын ичинде жалпы кыргыз улуттук тамак-аштарынын саны көрсөтүлдү.

Этно эмес тамактануу жайларынын менюларында жалпы тамактардын сандык көрсөтмөсү

Этно эмес тамактануу жайлары	Кыргыз улуттук тамактардын жалпы саны	Улуттук эмес тамактардын жалпы саны	Менюда берилген тамактардын жалпы саны
Фаиза	9	38	47
Арзу	21	146	167
Нават	38	167	205
Улуу-Тоо	23	125	148

Тактап айтканда, изилдөөгө алынган этно эмес тамактануу жайларында кыргыз улуттук тамак-аштары 50%дан өтө аз көрсөткүчтү берди. Демек, кыргыз улуттук тамак-аштары этно эмес тамактануу жайларында сандык жагынан көрсөткүчү төмөн. Бирок этно эмес тамактануу жайлары тибинде болгону менен, кыргыз улуттук-этникалык тамак-аштарга аз санда болсо да орун берип, кыргыз улуттук-этникалык тамак сүйүүчүлөрүн тартууда жана гастрономиялык туризмге артыкчылык кошуу менен айырмаланууда.

Корутунду жана сунуш. Бул изилдөө Бишкек шаарындагы этно эмес тамактануу жайларында кыргыз улуттук тамак-аштарынын ордун талдоо менен төмөндөгүдөй жалпы жыйынтыктарга токтолуп жана сунуштар берилди.

Этникалык эмес тамактануу жайларынын менюсунда кыргыз улуттук-тамак-аштарынын санын жалпы тамак-аштар менен салыштырууда 50%дан өтө аз көрсөткүчтү берди. Бирок, сан жагынан көрсөткүчү өтө төмөн болсо да, этникалык тамак-аштарды сатууга багытталбаган тамактануу жайлары экендигине карабай жана таптакыр киргизбей койбостон, кыргыз улуттук тамак-аштарына орун беришкен. Демек этникалык эмес тамактануу жайлары кыргыз улуттук тамак-аштарын коомго жайылышын аны менен бирге гастрономиялык туризм рыногуна алып чыгууда. Ошондой эле, бүгүнкү күндө дүйнөдө жана өлкөбүздө ааламдашуу күчтүү болгонуна, анын эпкини ашкана маданиятыбызга таасир эткенине карабай, кыргыз улуттук тамак-аштарын таанылышын камсыздап жатканы көрүлдү.

Ал эми сунуш катарында, этно эмес стилдеги тамактануу жайларына улуттук тамактардын мындан да

мыкты деңгээлде жайылышын камсыздоо сунушталат. Мисалы, менюларына улуттук этникалык тамактардын көп түрдүүлүгүн киргизүүсүн жана алардын санын ошондой эле сапаты жагын жогорулатуусун айтат элек. Себеби туризм өнүгүп жаткан бүгүнкү күндө ар бир турист барган жеринде ошол элдин улуттук тамагын даамдап көргүсү келет, улуттук символдорго, идентүүлүккө кызыктар келишет эмесби, а бирок ар бир келген турист атайын этно тамактануу жайларына баруусу же балким бара да албай калышы мүмкүн, ошол үчүн этно эмес тамактануу жайлары шаарыбызда жеткиликтүү болгондуктан бул жагын эске алуулары керек.

Адабияттар:

1. Алымбеков К.А., Айтматов М.Б., Байтөлөев Э.Б. Кыргыз элинин уюткулуу сырлары: Нукура кыргыз даамы. – Бишкек: Кут Бер, 2013. – 80-б.
2. Бөрүбаев Т. Киргизская кухня. – Фрунзе. Кыргызстан басылмасы, 1982. -176-б.
3. Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы: Толукталып, кайра иштелип басылшы. – Фрунзе: Кыргызстан басмасы, 1984. – 156-б.
4. Ибрагимов С. Ш. Современная киргизская кухня: Сборник рецептур. Главная редакция Киргизской Советской Энциклопедии. – Фрунзе, 1989. – 224-б.
5. Тагаева В. Нукура кыргыз тамактары. – Бишкек: Континент Принт, 2006. – 40-б.
6. Тилекеева Ж. Кочевая кухня - Көчмөн ашкана. – Бишкек: Мага, 2001. – 49-б.
7. Hjalager A.M. A Review of Innovation Research in Tourism. Tourism Management. 2010. № 31.1-12.
8. Hall M. Wine Tourism in The Mediterranean: A Tool For Restructuring and Development. Thunderbird International Business Review. 2000. № 42 (4): 445- 465.
9. Sarı Gök H. Gastronomi Turizmi. Turizm Türlerine Yaklaşım Kitabı. – Türkiye, Konya:SAGE, 2020. – 285 s.