



ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В ХОРЕЗМЕ

Рустамбоева Зухро Муродбек кизи

Студентка направления Туризм

Технический институт Ёджу в городе Ташкент

Аннотация: В статье описывается современное состояние гастрономического туризма в Хорезмской области, который определяется как поездка с целью ознакомления с национальной кухней древнего Хорезма, говорится о роли кулинарного туризма, особенностями приготовления некоторых национальных блюд, а также, рассматриваются теоретические вопросы гастрономического туризма.

Ключевые слова: Туризм, путешествие, кулинария, гастрономия, национальная кухня, Хорезмский оазис, гастрономический туризм, культурное наследие.

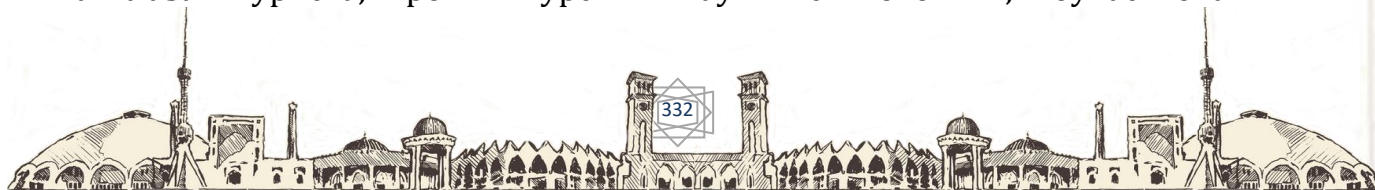
Актуальность проблемы. Всем известно, что, сфера туризма, как и другие сферы деятельности человека, активно подвергается изменениям и нововведениям, а именно изменяются характер и структура данной отрасли. На смену массовому, стандартному и комплексному туризму приходят его новые виды, сделанные на заказ, исходя из спроса [1].

Инновационная деятельность в сфере туризма направлена на создание нового или изменение существующего продукта, на совершенствование транспортных, гостиничных и других услуг, внедрение передовых информационных и телекоммуникационных технологий, улучшенных форм организационно-управленческой деятельности [2].

На сегодняшний день устоявшиеся современные виды туризма уходят на задний план, уступая место новым инновационным направлениям. К ним можно отнести гастрономический туризм, экстремальный туризм, сельский туризм и др. [3].

Гастрономический туризм – это вид туристических путешествий, основной целью которых является знакомство с особенностями кухни той или иной местности или страны. Во всем мире гастрономический туризм становится актуальным и востребованным. Большое количество туристов желают приобрести гастрономический тур в страну, которая славится своей изысканной национальной кухней, экзотичностью [4].

Особенностью гастрономического путешествия является то, что помимо услуг развлечения и многих других, экскурсанту предоставляется возможность попробовать и оценить национальную кухню, приготовленную на глазах туриста, пройти курсы и научиться готовить, поучаствовать в





приготовлении блюд, а также предлагаются маршруты по винным заводам местности [5].

Цель и методологические составляющие. Объектом данного исследования являются национальная кухня, элементы и технология приготовления национальных блюд влияющие на развитие гастрономического туризма Хорезма.

Одной из составляющих в индустрии туризма является питание туристов и отдыхающих. Гастрономия является значимым ресурсом и источником в формировании уникальности на различных территориях. Люди посещают разные страны, знакомясь с городскими достопримечательностями, но они также проявляют интерес и к национальной кухне [6].

Практически любая страна имеет потенциал для развития у себя гастрономического туризма, так как в каждой стране свои традиции гостеприимства, своя неповторимая национальная кухня [7].

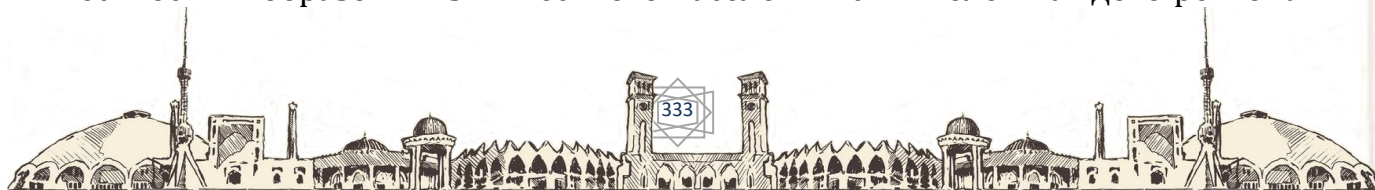
Гастрономический туризм – это новая форма культурного туризма, которая направлена на удовлетворение спроса сегмента рынка, связанного с поставками продуктов питания. Исходя из этого, Хорезм представляет огромное разнообразие вкусов и натуральных продуктов, которые отражают естественные и культурные особенности, особенно в гастрономии, которая объединила вкусы блюд древнего Хорезма с методами современной кухни.

Коротко о древнем Хорезме. Хорезм – особый, даже несколько загадочный, среднеазиатский город. Хорезм – родина среднеазиатского зороастризма, а потому упоминается еще в Авесте – его главной книге. О городе Хорасмия писали в своих трудах греческие философы.

История Хорезма начинается с 4 тысячелетия еще до нашей эры, то есть городу 6000 лет. До сих пор есть в Узбекистане некое «хорезмское» братство. Выходцы из Хорезма выделяют, даже несколько обособляют себя от всех узбеков. Загадка хорезмийцев – у них до сих пор рождаются светлокотые, рыжеволосые, очень красивые дети с тонкими, благородными чертами лица, явно нетюркской породы. Говорят, что просыпается древняя кровь. И это не смотря на смуглых, черноволосых родителей. Бродит ген то ли согдов, то ли скифов, то ли массагетов [8].

Некоторые национальные блюда Хорезма. Процесс приготовления узбекских национальных блюд и культура кулинарии имеет давнюю историю, и основан на многолетнем опыте людей. Обычаи и традиции определяются климатическими условиями местности и образом жизни местного населения. У каждого региона свой стиль приготовления.

Процесс приготовления узбекских национальных блюд и культура питания имеют очень давнюю историю и основаны на многолетнем опыте народа. Обычаи и традиции формируются климатическими условиями местности и образом жизни местного населения. У жителей каждого региона





свой стиль приготовления национальных блюд. Хорезмская область особенно славится своей кухней и особым стилем приготовления пищи. Каждое блюдо имеет свой особый вкус, особенно «Хорезмский плов», «Тухум барак», «Ушок барак», «Шивит оши», жареная рыба и другие. Хорезмская национальная кухня отличается от блюд, приготовленных в других регионах Узбекистана.

Хорезмская область особенно славится своей кухней и особым стилем приготовления. Хорезмийцы, правильно употребляя каждое растение, мясо птиц, животных, обитаемых в этих краях, с умением могли приготовить из них сытные, полезные и необыкновенные блюда.

Об основных продуктах Хорезмской кулинарии среди народа есть такая поговорка: «Три месяца тыквы, три месяца рыбы, три месяца коровы, три месяца дыни». Отсюда можно сделать вывод, что с древних времен хорезмийцы умели готовить разные блюда из тыквы, говядины, молока; из рыбы готовили больше десяти видов блюд, даже дыня считалась полноценной едой во время жаркого зноя. Значит хорезмийцы, питаясь этими блюдами в течении года, не знали, что такое голод, и именно об этом говорится в поговорке.

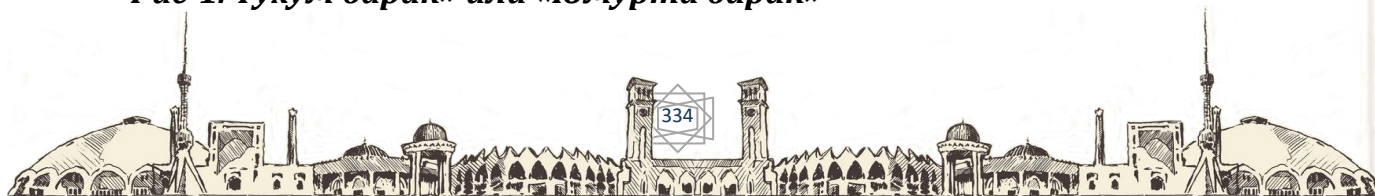
Хорезмийцы отличаются сдержанным отношением к пряным травам и специям, максимум, это может быть привычный любому евразийцу укроп, либо молотый острый чёрный перец. В отличии от других районов, ограничено применение животных жиров. При приготовлении блюд в Хорезме чаще используют хлопковое масло, что вносит своеобразную изысканную нотку в их преимущественно «натуральную» вкусовую гамму. Разумеется, замена животных жиров на растительные, сказывается и на жирности: хорезмскую кухню в Узбекистане принято считать диетической [9].

Кухня Хорезма достаточно диетическая, хотя иногда встречается и очень калорийная пища, больше преобладают мучные блюда.

«Тухум барак». Самым известным блюдом Хорезма считается «Тухум барак» или «Юмурта барак», напоминающее по виду вареники. Но начинка очень необычна. Это смесь топленого масла и яйца. Оно сытное и очень калорийное. Название этого блюда происходит от двух производных слов «тухум» - «яйцо» и «барак» - «вареный», то есть, «вареники с яйцом». Основным ингредиентом начинки являются сырые яйца со специями [10].



Рис-1. Тухум барак» или «Юмурта барак»





Шивит оши. Шивит оши — это яркое, вкусное и полезное блюдо родом из Хивы. Отлично подходит для ужина в кругу семьи. Это вид лагмана, но лапша замешивается на укропе, что придаёт ей зелёный цвет, нежный вкус и приятный аромат. Готовую лапшу подают с подливкой приготовленной из мяса и овощей. Шивит в переводе значит «укроп», ош – «кушанье» [11].



Рис-2. Шивит оши

Заключение. В современном обществе меняются предпочтения, и гастрономический туризм стремительно развивается. Этот вид туризма способствует социально-экономическому развитию регионов, включая создание дополнительных рабочих мест, сохранению или открытию производств отдельных продуктов, а также их реализации, помогает брендингу регионов, привлечению туристских потоков.

Хорезмский оазис, в частности древний и старинный город Хива имеет достаточный потенциал для развития гастрономического туризма. Данное направление является инновационным для Хорезмского региона, да и для Узбекистана в целом. Исходя из вышеизложенных, можно сделать вывод, что гастрономический туризм — очень популярный вид туризма в современном мире. Гастрономический туризм позволяет человеку через кулинарные дегустации, обучение приготовлению блюд почувствовать культуру данной страны или региона. С помощью гастрономии многие туристы даже могут поменять своё мнение о стране.

Таким образом, эта взаимосвязь туризма и кулинарии очень полезна для исследования, чтобы определить влияние различных моделей гастрономического туризма на местные сообщества, включая влияние на культурный фон и культурное потребление, коммерциализацию продуктов питания, развитие социальных сетей и воздействие на экономику и окружающую среду.

Одним словом, Хорезмская кухня – это, пожалуй, одна из самых главных достопримечательностей, которая станет открытием для всех гурманов.





СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

López-Guzmán, T.; Uribe-Lotero, C.P.; Pérez-Gálvez, J.C.; Ríos-Rivera I. Gastronomic festivals: Attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *Br. Food J.* 2017, 119, 267–283.

Sirse, J. Gastronomic cities: city strategy on gastronomy as a tool for tourism and employment development. Burgos: www.urbact.eu/project *European Union.* 2014.

Drachyova U.L., Khristov T.T. Gastronomic tourism: modern trends and prospects. *Russian regions: a look into the future*, 2015, no. 3 (4), pp. 36-50. (In Russ.).

Richards, G. "Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 33 No. 3, 2021 pp. 1037-1058.

Воробьева М.С., Нехаева Н.Е. Понятия и особенности гастрономического туризма // *Тенденции развития науки и образования.* — 2017. — № 32-3. — С. 45-49.

Chang, R.C., Kivela, J., Mak, A.H. "Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: when East meets West", *Tourism Management*, 2011, 32: 307-316.

Suslova, I.A., Lustina, T.N., Panova, A.G. State and formation trends of gastronomic tourism elements in Russia. *Servis plus*, 2018, 12(3), 13-25 (In Russ.).

<http://xorazmiy.uz/uz/pages/view/318>

<https://www.doca-tours.com/национальная-кухня-Хорезма/>

<https://eda-mira.ru/blyuda/horezmskie-blyuda.html>

<https://hm-notes.ru/shivit-oshi-ukropnaya-lapsha-s-podlivkoj/>

