

РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КАРАКАЛПАКСТАНЕ

Отенов Нариман Турдимуратович

Город Нукус. Узбекистан НГПИ имени Ажинияза e-mail otenov.nariman@mail.ru

Аннотация: В статье рассказывается об истории и видах гастрономических путешествий, об особенностях кулинарии каракалпакского народа. Далее в статье рассматривается современное состояние гастрономического туризма в Каракалпакстане, о его перспективе развития о гастрономическом фестивале. и о бренде национального блюда джугары гуртик.

Ключевые слова: гастрономический туризм, кулинария, гастрономические туры, гастрономический бренд, джугары гуртик, турама, аксаулак, кауын аксаулак, аральская рыба, гастрономический фестиваль.

Otenov Nariman Turdimuratovich

*The city of Nukus. Uzbekistan. NGPI named after Ajiniyaz e-mail
otenov.nariman@mail.ru*

Abstract: The article tells about the history and types of gastronomic trips, about the peculiarities of cooking of the Karakalpak people. Further, the article discusses the current state of gastronomic tourism in Karakalpakstan, its development prospects, and the gastronomic festival. and about the brand of the national dish dzhugary gurtik

Keywords: gastronomic tourism, cooking, gastronomic tours, gastronomic brand, dzhugary gurtik, turama, aksaulak, kauyn aksaulak, Aral fish, gastronomic festival.

Otenov Nariman Turdimuratovich.

*Nukus shahri. O'zbekiston.
Ajiniyaz nomidagi NDPI elektron pochta otenov.nariman@mail.ru*

Аннотация: Мақоллада гастронимик sayohatlar tarixi va turlari, qoraqalpoq xalqining oshpazlik xususiyatlari haqida so'z boradi. Maqolada Qoraqalpog'istonda gastronomik turizmning hozirgi holati, uning gastronomik festivalni rivojlantirish istiqbollari muhokama qilinadi. va jugara gurtik milliy taom brendi haqida.

Kalit so'zlar: gastronomik turizm, pazandachilik, gastronomik sayohatlar, gastronomik brend, jugary gurtik, turama, aksaulak, kauynn aksaulak, Orol baliqlari, gastronomik festival.

Гастрономический туризм зародился не так давно, но это направление туризма является одним из самых быстрорастущих в мире и в настоящее время пользуется

огромной репутацией. Поэтому в республике Каракалпакстан есть большие возможности для развития этого направления туризма, и в этом направлении на определенном уровне ведется целая работа.

Что мы подразумеваем под гастрономическим туризмом, кто дал основу гастрономического туризма? - давайте будем искать ответы на эти вопросы. Впервые термин «culinary tourism» был введен в обращение в 1998 г. доцентом кафедры народной культуры в Университете Bowling Green, штат Огайо (США) Л. Лонгом для выражения идеи о том, что люди познают другие культуры через местную пищу. Это создало основу для развития гастрономического туризма как особого вида туризма. В 2001 году Эрик Вульф (Erik Wolf), президент и основатель Международной ассоциации кулинарного туризма (ICTA), представил некий документ о кулинарном туризме, документ, который позже станет книгой, демонстрирующей растущий интерес к кулинарному и винному туризму. Это было началом гастрономического туризма.

Э. Вульф дал следующее определение: «Гастрономический туризм — это поиск и наслаждение уникальной, незабываемой едой и напитками как на другом конце Земли, так и на соседней улице. Ведь кроме путешествий по своей стране или всему миру, мы также можем стать гастрономическими туристами в своем регионе, городе или даже районе. «Путешествие» предполагает даже поездки по своему городу, а не только по своему региону, стране или даже планете. Расстояние, которое мы преодолеваем, не так важно, как сам факт того, что мы постоянно находимся в движении. Таким образом, все мы «путешественники» и все мы «едоки», а стало быть, все мы можем считаться гастрономическими туристами» [1].

Целью гастрономического туризма является культурный отдых посредством дегустации блюд национальной кухни страны посещения, где можно отведать блюда национальной кухни посещаемого государства. Поэтому, изучая кулинарные традиции этих стран, мы можем представить перед глазами образ жизни местного народа, его менталитет. Возьмем, к примеру Государство Японию. Япония находится в Восточной Азии, расположено в тихом океане на 4 крупных островах (Кюсю, Сикоку, Хонсю и Хоккайдо), и более чем 4 тыс. мелких островов; и, поскольку страна расположена на островах, здесь морепродукты составляют основную часть японской кухни. Гурманы-туристы в Японию едят в тур-поездки попробовать эти морепродукты (суши, рыба фугу, унаги, тако и ика, магуро и др.).

Аналогично, в связи с природно-географическим положением нашего Каракалпакского народа, с условиями его самобытности, в зависимости от бытового уклада, происходит его питание. Если мы посмотрим на историю происхождения каракалпаков, мы увидим, что каракалпаки жили в южном побережье Аральского моря и дельте Амударьи ещё с древнейших времен. Большое значение в жизни каракалпаков имела посадка сельскохозяйственных культур. Среди них много упоминаний о блюдах, относящихся к земледелью. В земледелии посевные растения

были в изобилии, на полях вместе с пшеницей, просом, соргой (джугары), рисом, кунжутом, выращивали и фрукты, и овощи, особенно широко использовались дыни и арбузы. Молочные продукты, мясные продукты, продукты из рыбы широко использовались в приготовлении блюд у каракалпаков. [2] Самым любимым национальным блюдом у каракалпаков считается джугары (из муки сорго) гуртик.

Кулинария каракалпакского народа очень богата, и есть свои особые блюда в отличия от других народов Средней Азии. Которые готовятся только у каракалпаков. Перечислим некоторые из этих блюд.

1. Джугары (клёцки из муки сорго) гуртик.

2. Турама (рубка), (мелко накрошенное мясо с клёцками из муки джугары и пшеницы, есть ещё возникший в XX веке пар турама готовится в специальном паровом казане).

3. Аксаулак (сорпалы аксаулак, (лаваш))

4. Кауын аксаулак (аксаулак дынная)

5. Карма ((джугари с рыбой), в прежние времена в основном готовилась из рыб сома) и.е.др.

Все эти блюда характерно лишь для кулинарии каракалпаков и не встречается у других соседних народов.

Это само по себе свидетельствует о большом потенциале развития гастрономического туризма в Каракалпакстане. По развитию гастрономического туризма в Каракалпакстане Совет Министров Республики Каракалпакстан, Министерство туризма и культурного наследия, Министерство культуры (ныне Министерство культуры и туризма), Ассоциация кулинаров, объединение «Ремесленник» организовали международный гастрономический фестиваль под названия «99 видов блюд из рыб Аральского моря», который проводится с 2017 года, первоначально проводился раз в два года, но затем начали проводит ежегодно. Проводится ежегодно в сентябре-октябре. В 2017, 2018, 2019, 2021, 2022 и 2023 годах фестиваль проводился как раз вовремя, и только в 2020 году его не проводили из-за пандемии covid 19. [3] Можно сказать, что этот фестиваль повысил интерес туристов к нашей республике. Это привело к росту внутреннего и международного въездного туризма.

В начале 2023 года в социальных сетях было предложено отметить День Джугары гуртик, чтобы привлечь к увеличению числа туристов, посещающих нашу республику, и представит миру бренда каракалпакского блюда, и это было хорошо воспринято населением. 25 февраля отмечается как День Джугары гуртик в Каракалпакстане. В этот день в президентской школе города Нукуса повара приготовили рекордный джугары гуртик.

В заключение, надо сказать глава нашей страны принял множество Указов и Постановлений для развития туристического потенциала страны, президентом нашей

страны делается всё для развития сферы туризма. Вот поэтому для развития сферы услуг надо развивать гастрономический туризм в Каракалпакстане.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ РЕСУРСЫ:

1. <http://www.worldoftravel.org/what-is-food-tourism>.
2. История Каракалпакстана. 1994 г.
3. Отчёт за 2023 года Министерство туризма и культурного наследия Республики Каракалпакстан.