



## “GASTRONOMIK TURIZMNING SHAKLLANISHI VA RIVOJLANISHI , TARIXIY MADANIY VA ZAMONAVIY JIHATLAR” FRANSIYA MISOLIDA.

*Muallif: Yaxshiboyev Muzaffar Abduxoliq o'g'li*

*Mirzo Ulug'bek nomidagi O'zbekiston Milliy universiteti,  
Jahon Tarix kafedrası magistratura bo'limi 1-kurs talabasi*

**Anotatsiya:** Ushbu maqolada gastronomik turizmning paydo bo'lish tarixi, g'astroturlarning maqsad va tasnifi bilan bir qatorda, Fransuz gastronomiyasi va oshxonasining tarixiy rivojlanishi, mashhur oshpazlari hamda mintaqaviy xos taomlari haqida atroflicha ma'lumot beriladi.

**Kalit so'zlar:** Gastronomiya, Gastroturizm, Gastrotur, Michelin qo'llanmalari, shahar gastroturlari, qishloq gastroturlari, Fransuz oshxonasi, Taillevent, Brillat-Savarin.

**Kirish:** Gastronomik turizm – bu turizmning eng qiziqarli va madaniy jihatdan boy shakllaridan biri bo'lib, u sayohatchilarni nafaqat joylarni ko'rish bilan, balki mahalliy taomlar, oshpazlik an'analari va ovqatlanish madaniyati orqali o'sha hududning tarixiy va ijtimoiy hayotini his qilishga undaydi.

Bu turizm turi insoniyat tarixida yangi emas; odamlar uzoq asrlardan beri sayohat qilganlarida, mahalliy ovqatlarni sinab ko'rish va yangi taomlarni o'rganish orqali boshqa madaniyatlar bilan aloqaga kirishgan. Shunday qilib, gastronomik turizm nafaqat ovqat iste'moli, balki insonlarning madaniyat, tarix va ijtimoiy tuzilma bilan o'zaro aloqasini chuqurlashtiradigan vosita sifatida shakllangan.

**Gastronomik turizmning paydo bo'lishi.** Termin “gastronomy” (fransuzcha *gastronomie*) 1800-yillarda fransuz olimi va oshpazi Jean Anthelme Brillat-Savarin tomonidan fanga kiritilgan. Bu so'z yunoncha *gaster* (qorin) va *nomos* (qonun, tartib) so'zlaridan kelib chiqqan bo'lib, “oshxona qonunlari” degan ma'noni



anglatadi. Brillat-Savarinning 1825 yilda chop etilgan *La Physiologie du Goût* asari gastronomiya fanining ilmiy asoslarini belgilab bergan va ovqatni ijtimoiy, madaniy va psixologik kontekst bilan o'rganish zaruratini ta'kidlagan<sup>1</sup>.

XX asr gastronomik turizm tarixida muhim burilish davri bo'ldi. Shu davrda transport vositalari, xususan avtomobil, poezd va aviatsiya rivojlandi, bu esa odamlarning geografik chegaralarni kengaytirib, turli hududlar va ularning mahalliy oshxonalarini o'rganish imkonini berdi. Avtomobilning keng tarqalishi bilan sayohat ko'proq mustaqil va tezkor bo'ldi, poezdlar esa uzoq masofalarni qisqa vaqt ichida bosib o'tishga yordam berdi. Aviatsiyaning rivojlanishi bilan xalqaro gastronomik sayohatlar yanada ommaviylashdi, turistlar butun dunyo bo'ylab noyob taomlarni tatib ko'rishga imkon topdi.

Bu davrda gastronomik turizm ommaviylashdi va hududiy taomlar mashhurlashdi. Fransiyada 1900-yillarda tashkil etilgan *Michelin* yo'riqnomalari restoran va mehmonxonalarni baholash orqali sayohatchilarga ishonchli ma'lumotlar taqdim etdi.

**Gastronomik turlarning maqsadi** u yoki bu mamlakat oshxonasining xususiyatlari bilan tanishishdan iborat bo'lib, bunda bir necha taniq taomlarni tatib ko'rish yoxud ko'plab taomlarni iste'mol qilish emas balki, asrlar davomida saqlanib kelgan mahalliy retseptlarni va urf-odatlarini o'zida jamlagan milliy taomlardan bahra olish va ularni tayyorlanish madaniyati bilan tanishishdan iborat bo'ladi

*Gastroturlar ikki turga bo'linadi:*

- Qishloq ("yashil" deb nomlanuvchi) gastroturlari
- Shahar gastroturlari

Har bir davlatning o'ziga xos gastroturizm salohiyati mavjuddir. Zero, har bir davlatning o'z milliy oshxonasi va unda boshqa bir mamlakatda takrorlanmaydigan,

<sup>1</sup>Brillat-Savarin, J. A. (1825). " *Physiologie du Goût*" 11 p Paris: P. Didot.



asrlar osha saqlanib kelayotgan, o'zining takrorlanmas mehmondo'stligi va milliy taomlari bo'lgan oshxonasi mavjuddir.

**"Fransuz oshxonasi"** o'rta asrlarda milliy oshxona sifatida shakllana boshlaydi. U Parij shahrida qirolning buyuk oshpazlari Guillaume Tirel, laqabi Taillevent hizmatlari bilan rivojlantiriladi. Ular XIV asrda yashagan va Fransiya qirollari, masalan, Filipp VI va Karl V uchun ovqat tayyorlagan. XIX asr Appert asri hisoblanadi. Bu zamonaviy konserva ixtirochisining nomi. Konserva kabi istemol mahsulotlari Napoleonning o'z qo'shinlari uchun oziq-ovqatlarni zaxirasini saqlash bo'yicha o'tkazgan tanlovlari tufayli amalga oshadi. Bugungi kunda Appertning ixtirosi deyarli butun dunyoda hali ham iste'mol qilinmoqda.

Fransuz oshxonasi rivojiga hissa qo'shgan, yana bir buyuk shaxs Brillant-Savarin va uning "Ta'm psixologiyasi" asari. Bu kitob 1826 yilda nashr etilganidan beri yetmish martadan ko'proq qayta nashr qilingan<sup>2</sup>. Bu asrdan boshlab, gastronomiya san'atga aylandi. Uni his qilish, ko'rish, chizish, yozish mumkin. XX asr davomida oshxona kasbga aylandi. Oziq-ovqat kimyosi ma'lum bo'ldi. Oshxona ba'zan klassik bo'lib, o'tmishga qaytadi, lekin u amaliyot orqali uzatiladi. Oshxona kitoblari tobora ko'proq foydalanilmoqda. Retseptlar aniq, tushuntirilgan. Mahsulotlarni tanlash va oziq-ovqat gigienasi bo'yicha maslahatlar mavjud. Hamma buyuk oshpazlar Escoffier, Pomiane, Nignon, Richardin va boshqalarning nomlarini biladi.

**"Mintaqaviy an'analar va taomlar"** Fransiya ma'muriy jihatdan (2016-yildan boshlab) 13 ta metropol mintaqaga (sobiq 22 ta mintaqaga qayta tashkil qilingan) va ularning ichidagi **96 ta departamentga** bo'linadi. Ushbu har bir hudud o'zining iqlimi, geografiyasi va tarixiga asoslangan noyob oshxona merosini yaratgan.

Mintaqaviy oshxonaning asosiy farqlari quyidagi omillarga borib taqaladi:

<sup>2</sup>Bc. Kateřina Szarzecová, DiS. doc. PhDr. Naděžda Krsková, CSc. "La gastronomie française" 4 p Brno 2010



**Shimoliy Fransiya:** Bu yerda sariyog', qaymoq, olma va dengiz mahsulotlari (xususan, Normandiyada) ustunlik qiladi. Masalan, Normandiya kreplari yoki sariyog'da pishirilgan taomlar mashhur.

**Janubi-Sharq (O'rta Yer dengizi qirg'og'i):** Asosiy yog' — zaytun moyi, shuningdek, pomidor, sarimsoq, o'tlar (provansal o'tlar), dengiz mahsulotlari va sabzavotlar ko'p ishlatiladi. *Ratatuy* va *Bouillabaisse* (baliq sho'rvasi) bunga misoldir.

**Janubi-G'arb (Atlantika qirg'og'i):** G'oz va o'rdak go'shti (konfi - confit usulida tayyorlash), qo'ziqorinlar va qizil sharobga asoslangan taomlar. Bu yerda *Foie Gras* (o'rdak jigari), *Cassoulet* (loviyali taom) kabi og'irroq, to'yimli taomlar keng tarqalgan.

**Sharq (Elzas va Lotaringiya):** Germaniya oshxonasining ta'siri kuchli. Sirka va spirtli ichimliklar yordamida tuzlangan karam (*Choucroute*), cho'chqa go'shtidan tayyorlangan mahsulotlar va pivo ko'p iste'mol qilinadi.

| Hudud                    | Mintaqalar                                                   | Xos taomlar va mahsulotlar                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Shimol<br>(to'q<br>ko'k) | Nord-Pas de Calais,<br>Picardie, Ile de<br>France, Normandie | Pishloqlar (Kamonber, Livaro), sariyog' va qaymoq ishlatiladi. Dengiz mahsulotlari (Normandiya). Mussel-frites (midiya va fri kartoshkasi), Carbonnade flamande (pivo bilan go'sht), Crêpes (quymoq, Normadiyada), Cidre (olma sirkasi/sidr). Parij: Baget, Parij go'shti (jambon de Paris). |
| Markaz<br>(och<br>ko'k)  | Centre, Poitou-<br>Charentes,<br>Limousin,<br>Auvergne       | Mol go'shti (Limuzin), qo'zichoq go'shti (Auvern), echki pishloqlari (Puatu-Sharant, Senter). Potée Auvergnate (sabzavotli sho'rva), Clafoutis (gilosli pirog), Tarte Tatin (karamellangan olma pirogi). G'oz yoki o'rdak yog'i (Ba'zi hududlarda).                                          |



|                    |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Janub<br>(kulrang) | Aquitaine, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes Côte d'Azur | Zaytun moyi, sarimsoq, pomidor, o'tlar (Provans). Cassoulet (oq loviya va go'shtli ragu), Bouillabaisse (baliqli sho'rva, Marsel), Salade Niçoise (Nitsa salati), Ratatouille (sabzavotli yegulik), Foie gras (o'rdak jigaridan tayyorlangan taom) va o'rdak konfisi (Janubiy-G'arb). |
| Sharq<br>(qora)    | Champagne-Ardenne, Lorraine, Alsace, Bourgogne, Franche-Comté, Rhône-Alpes | Sharob (Bordo, Burgundi). Burgundi mol go'shti (Bœuf bourguignon), Escargots de Bourgogne (uy shilliq qurtlari), Choucroute (fermentlangan karam, Elzas), Quiche Lorraine (pirog), Coq au vin (sharobda pishirilgan xo'roz), Gratin dauphinois (kartoshkali gratin).                  |
| G'arb<br>(oq)      | Bretagne, Pays de la Loire                                                 | Dengiz mahsulotlari (midiya, ustritsa, qisqichbaqalar), sariyog' (Bretan). Galettes (qora undan tayyorlangan sho'r quymoq), Crêpes (shirin quymoq), Far Breton (quritilgan mevalar bilan pirog), Kouign-amann (sariyog'li shirinlik), Sablés (pechenye).                              |



**Xulosa:** Gastronomik turizm, Brillat-Savarin tomonidan nazariy asoslari yaratilganidan buyon, sayohatning muhim va madaniy jihatdan boy shakliga aylandi. XX asrda transport rivojlanishi bilan bu soha yanada ommalashdi. Gastroturlar turli yo'nalishlarda, jumladan, *shahar va qishloq turlarida* tashkil etilib,



sayohatchilarga oziq-ovqat mahsulotlarining kelib chiqishi, tayyorlanishi va iste'mol madaniyati bilan yaqindan tanishish imkonini beradi.

Fransuz oshxonasi, O'rta asrlardagi *Taillevent* faoliyatidan to XIX asrdagi *Appert*ning konservatsiya ixtirosi va XX asr buyuk oshpazlarigacha bo'lgan tarixiy jarayonlar orqali gastronomik san'atning yorqin namunasidir. Mamlakatning Shimol, Markaz, Janub, Sharq va G'arbga bo'lingan xilma-xil mintaqaviy oshxonalari (masalan, *Bouillabaisse* va *Bœuf bourguignon*) har bir davlatning o'ziga xos milliy gastronomik salohiyatini namoyish etadi.

Xulosa qilib aytganda, gastronomik turizm nafaqat iste'molni, balki madaniyat, tarix va ijtimoiy aloqalarni o'zaro uyg'unlashtirib, dunyoni tushunishning yangi va mazali yo'lini taqdim etadi.

#### **Foydalanilgan adabiyotla:**

1. Brillat-Savarin, J. A. (1825).” *Physiologie du Goût*” 10-11 p Paris: P. Didot. 1-392 bet
- 2.Bc. Kateřina Szarzecová, DiS. doc. PhDr. Naděžda Krsková, CSc. “La gastronomie française”4-6p Brno 2010 1-108 bet
- 3.- paraphrase - Svabodova, L. , et al. Francie : Ilustrovaný průvodce, s kterým nezabloudíte. Praha : Ikar, 2000. 308-309 p. ISBN 80-7202-393-4. 1-672 bet
- 4.Mirzayev Murotjon Ahmadjonovich, Aliyeva Mahbuba To'ychiyevna “Turizm asoslari” 137-142p Toshkent-2011 1-288 bet
- 5.M.R.Boltaboyev.I.S.Tuxliyev.B.Sh.Safarov.S.A.Abduxamidov"Turizm nazariyasi va amaliyot" 252-256p Toshkent -2018 1-402 bet