

INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE

on the theme " *Architecture is the Abode of Time* "which will be held at
Samarkand State Architecture and Construction University

ILK RESTORNALARNING PAYDO BO'LISHI VA INTERYERLARDA DIZAYNNING RIVOJLANISHI

Dotsent, "Dizayn" kafedrası mudiri, Kamoliddin Behzod nomidagi
Milliy rassomlik va dizayn instituti
Mannopova Nilufar Ravshanovna

Annotatsiya: Bugungi kunda butun dunyo tilidan tushmaydigan va odamlar hayotining ko'plab asosiy qismini o'tkazadigan "restoran" so'zi 1835 yilda Fransiya akademiyasi tomonidan tasdiqlangan.

Tarixdan ma'lum-ki, birinchi restoran 1765 yilda Parijda, Rue de Poulis, hozirgi Luvr ko'chasida ochilgan bo'lib ushbu restoran hozirgi kungacha mavjud.

Ushbu maqolada ham ilk restoranlar va ularning keyingi rivojlanish tarixi haqida so'z boradi.

Kalit so'zlar: Taverna, restoran, arxitektura, kompozitsiya, menyu, taom, mehmonxona.

Luvr ko'chasida ochilgan restoranning kirish qismi jabhasida Injilning Matto Xushxabari oyatining birinchi satrida keltirilgan: "Ey og'ir yuk ko'targanlar, mening oldimga kelinglar, men sizga tinchlik beraman,- degan iboraning restoran uchun moslashtirilgan iborasi lotinchada o'yib yozilgan bo'lib: "Venite ad me omnes quiomacho labratis, et ego vos Restaurabo" - " Mening oldimga kelinglar, men sizning kuchingizni tiklayman" degan ma'noni anglatgan.

Didro 1767 yilda Sofi Vollandga ushbu restoran haqida yo'llagan maktubida esa shunday eslatib o'tadi: "Sizda restoranning qandayligi va ta'mi haqida tushuncha paydo bo'ldimi? Ha, albatta; cheksiz ta'm. Ular yaxshi xizmat qiladi, biroq qimmat, lekin o'z vaqtida. Bu ajoyib juda.- degan fikrlarni bildirib o'tgan.

Yozuvchi Eduard Furnier 1853-yilda nashr etilgan "Parij Demoli" kitobida restoranning kelib chiqishi haqida shunday hikoya qiladi: "U yerdan sal narida, Rue de Pulis ko'chasida 1765-yilda birinchi restoran ochilgan bo'lib, u keyinchalik Hôtel d'Aligre tomonidan qabul qilingan.

Frantsuz inqilobidan oldingi yillarda Mathurin Rose de Chantoiseau qat'iy jadvalsiz, individual stolda xizmat qilish va narxi oldindan ko'rsatilgan taomlarni tanlashning innovatsion kontseptsiyasini yaratdi. O'sha paytda Frantsiyada uydan uzoqda ovqatlanish mumkin bo'lgan yagona joy taverna yoki mehmonxona bo'lgan bir vaqtda, uning ushbu yangiligi juda tez ommalashdi.

Bunga sabab boshqa ushbu turdagi bunday muassasalar faqat bir martalik stollarni oldindan belgilanmagan narxda taklif qilishdi va odamlar faqat ma'lum vaqtlarda tashrif buyurishdi. Bundan tashqari, sifat har doim ham kafolatlanmagan. Odamlar bu joylarga taomning ta'mini qadrlash uchun emas, balki ovqatlanish uchun borishgan.

Mathurin Rose de Chantoiseau tomonidan taklif qilingan ushbu yangi ovqatlanish usuli tezda mashhurlikka erishdi. Endi odamlar faqat ovqatlanish uchun emas, balki ovqatdan zavqlanish uchun kelishdi. Ushbu taklifning mashhurlikka erishishiga yana bir omil Frantsiyada noodatij taomlar ta'mini ta'tib ko'radigan yagona odamlar Versaldagi saroy a'zolari yoki shaxsiy oshpazlari bo'lgan zodagonlar edi. [1]

Frantsuz inqilobi arafasida Parijda yuzga yaqin restoran paydo bo'ldi. Mijozlar endi bu muassasalarga turli xil noodatij taomlardan tatib ko'rish uchun borishardi.

O'sha paytdagi restoranlardagi eng katta yangilik menyu edi. Ko'pincha restoranlar noodatij taomlarni taklif qilishardi. Ammo shunga qaramasdan restoranda taomnomani qandaydir tarzda tartibga solish va mijozlarga tanlashni osonlashtirish kerak edi va aynan shu menyuning ixtirosiga turtki berdi.

Biroq, taklif qilinayotgan taomning qisqartirilgan versiyasi bilan ham, ba'zida mijoz uni o'qish uchun uzoq vaqt talab qildi. Bundan tashqari, dastlabki kunlarda undan foydalanish ko'plab mijozlar uchun bir qancha qiyinchiliklar tug'dirdi. Ammo, boshqa tomondan, menyu, shuningdek, taomlarning tavsifi tufayli istaklar va his-tuyg'ularni uyg'otishga, shuningdek ishtahani ochishga imkon berdi. Ushbu omillar hattoki bugungi kunda ham bu funktsiyalarni saqlab qoladi. [2,3]

Antuan Bovilye, Provans grafligining sobiq shaxsiy oshpazi birinchilardan bo'lib Parijda o'z restoranini yaratish uchun saroy oshonasini tark etdi va u 1782 yilda Pale Royal hududida, Rue ko'chasida "Richelieu" nomli o'z restoranini ochdi. Bu hashamatli muassasa tezda katta muvaffaqiyatga erishdi, chunki u o'z mijozlariga, asosan aristokratlarga Versalda taqdim etilgan taomlarni tatib ko'rishni taklif qildi. U haqiqatan ham ajoyib muhit, benuqson xizmat, go'zal interyer va mahsus idishlarda ehtiyotkorlik bilan taqdim etilgan nafis taomlarga ega edi. Ko'p yillar davomida uning oshxonasi Parij oliy jamiyatida tengsiz bo'lib qoladi. Bu restoran, shuningdek, birinchi fransuz gastronomik restorani hisoblanadi.

Fransuz inqilobidan oldingi va keyingi yillarda zodagonlar oshonasida faoliyat yuritgan ko'plab oshpazlar Antuan Bovilyega ergashib, o'zlarining restoranlarini ochdilar. Shunday qilib, retseptlar, marosimlar va ovqatlanish odatlaridan, shuningdek dasturxon tayyorlash san'atidan iborat sifatli oshxona aristokratiyaning shaxsiy oshxonalaridan yuqori jamiyatning umumiy oshxonalariga o'tdi.

Fransuz gastronomik oshxonasi dunyoga mashhur va hashamatli brendlari - Véry, Les Trois Frères Provençaux yoki Restaurant Le Grand Véfour kabi mashhur tarixiy restorlar bugungi kunda ham mavjud. [2]

Restoran mavzusi umuman inqilobdan oldingi Rossiyada, xususan, uning poytaxti Sankt-Peterburgda ilmiy nutqda kundalik hayotning eng kam rivojlangan jihatlaridan biridir. Restoranlar tarixi, tadqiqotchilarning fikriga ko'ra, chuqurroq o'rganilganda, hal qilinmagan muammoga aylandi. Buning izohini o'tmishda tadqiqotchilarga qo'yilgan cheklolarda va inqilobdan oldingi restoran tarixini ajralmas hodisa sifatida yozishga imkon beradigan manbalarning yo'qligida ko'rish mumkin.

Sankt-Peterburgda restoranlar XVIII-asr oxirida paydo bo'lgan. Sankt-Peterburgdagi birinchi restoran egalari fransuzlar bo'lib, restoran biznesida fransuz yo'nalishining ustunligi XIX-asrning o'rtalariga qadar sezildi. XIX-asrning birinchi o'n yilliklarida restoranlar faqat ertalab va tushdan keyin ishlagan. Restorantlar yo'nalishida kechki tadbir va kechki ovqatlar u davrda mavjud bo'lmagan. Eng Birinchi restoranlarning tashrif buyuruvchilari yosh boylar, ofitserlar, rus oshxonasi va rus xizmatiga hali ko'nikmagan chet ellik sayohatchilar edi.

1821-yil 2-fevralda imperator Aleksandr I "Eng yuqori" "Sankt-Peterburg va Moskvadagi mehmonxonalar, restoranlar, qahvaxonalar, tavernalar to'g'risidagi Nizom" ni tasdiqladi. Aynan shu besh xil turdagi muassasalar Sankt-Peterburgda va tashkil etishga ruxsat berilgan edi. Restoranlar tezda jamoatchilik e'tirofiga sazovor bo'ldi.

1835 yil 6 fevralda Nikolay I yangi "Sankt-Peterburgdagi taverna muassasalari to'g'risidagi Nizom" ni tasdiqladi. Restoranlar, mehmonxonalar, qahvaxonalar maxsus ishlash qoidalari bilan "taverna muassasalari" ga bo'lingan. Intensiv savdo, shubhasiz, savdogarlardan dam olish va sog'lomlashtirishni talab qildi, odamlar pulni zavq bilan sarflash imkoniyatini qidirdilar - bularning barchasiga tavernalar katta hissa qo'shdi. Tavernalar XIX-asrdagi mehmonxona majmualari kabi zarur edi.

Zamonaviy ma'hoda restoranlar "qandolat ustasi" Dominik Rits Aportning tashabbusi bilan paydo bo'ldi. Uning takliflariga ko'ra, 1841 yil 11 aprelda Davlat kengashida ko'rib chiqilgan. "Eng oliy" "kafe-restoran nomi bilan" yangi taverna muassasasini tashkil etdi. Ushbu yangi turdagi muassasa tavernalar, restoranlar va qahvaxonalarning o'ziga xos xususiyatlarini birlashtirdi.

Birinchi bunday kafe-restoran Dominik Ritz Aporta Невский проспекти da, Pyotr va Pol Lyuteran cherkovining uyida paydo bo'ldi, u, albatta, "Доминик" deb nomlangan. [5]

Bir qator tadqiqotlarga ko'ra, XIX asr oxiri – XX asr boshlarida Sankt-Peterburg restoranlari o'ziga xos biznes va madaniyat markazlari, qiziqish klublari va ko'pincha "aqli, ma'naviy muloqot orollari, zobitlar, amaldorlar, go'zal ayollar va odobli erkaklar, yozuvchilar, rassomlar, adabiyotshunoslar uchun uchrashuv joyi" bo'lgan. Restoranlar ham bir vaqtning o'zida biznes muhiti sifatida bo'lgan: "Bu yerda restoranlarda ishbilarmonlar o'rtasida millionlab bitimlar amalga oshirilgan - bir stakan shampan vinosi bunday bitimni tezlashtirishi yoki soddalashtirishi mumkin edi".

Bizning zamonamizga nazar tashlasak, shuni ko'rishimiz mumkin: "O'sha davrdagi restoran hayoti bugungidan tubdan farq qiladi. Odamlar restoranlarga - suhbatlashish, bir-birlari bilan ko'rishish, oliy darajadagi oshxona taomlaridan tatib ko'rish uchun borishgan.

Deyarli har bir restoranning o'ziga xos "yo'nalishi", doimiy mijozlari bor edi. Masalan, 1887 yilda Большая Морскаяда ochilgan "Кюба" eng yuqori aristokratlar va ofitserlarning restorani hisoblangan, unga Buyuk Gertsoglar tashrif buyurishgan. Restoran fransuz taomlari, hashamatli dekoratsiyasi va yaxshi tayyorlangan ofitsiantlari bilan mashhur edi. Eng yirik banklar yaqinida joylashgan restoran elita uchun norasmiy birjaga aylandi. Bu yerda biznes elita vakillari uchrashib, muzokaralar olib borishdi va bitimlar tuzishdi. Ko'proq yoki kamroq tor doiradagi bunday ishbilarmonlik va do'stona uchrashuvlar uchun ko'plab restoranlarda asosiy zallar bilan bir qatorda kabinetlar mavjud edi. Birinchi marta XIX asrning o'rtalarida Sankt-Peterburgda restoranlarda kabinetlar paydo bo'ldi. [4,6]

Poytaxtda "Birja" deb nomlangan bir nechta restoranlar mavjud edi. Bu nom allaqachon uning stollarida nafaqat ovqatlanish uchun, balki savdo muzokaralari uchun ham o'tirganliklarini ko'rsatdi. Bu restoranlar shaharning qizg'in tijorat faoliyati avjida bo'lgan qismlarida joylashgan edi.

Ommalashgan restoranlar orasida "Донон" va "Контан" ham bor edi (ikkalasi ham Moskvada joylashgan). Невский проспекти даги "Палкин" restoranining kontsert zalida gastrol davomida "Та Skala" san'atkorlari qo'shiq kuylashdi va 1909 yildan boshlab arfachilar orkestri chiqish qildi. Ko'pgina restoranlarda musiqa yangradi. Dastlab musiqalar mexanik cholg'u asboblari yordamida musiqalar yangragan bo'lsa, keyinchalik "jonli" musiqa mashhur bo'ldi, musiqalarni orkestrlar ijro etdi.

Большая Конюшенная даги "Медвед" restoranida doimiy ravishda yubileylar nishonlandi, tantanali kechki ovqatlar - taniqli aktyorlar, yozuvchilar va rassomlar yubileylar sharafiga ziyofatlar uyishtirildi. 1910 yilda yozgi zali va bog'i bo'lgan Эвропейская mehmonxonasining beshinchi qavatida ochilgan "Криша" nomli zamonaviy restoranlardan biri hisoblangan. U yerdan shaharning go'zal manzarasi ko'rinib turar, kafe bog'ida gulzor o'tqazilib, yo'laklar yasaldi. [7]

Restoranlar orasida yana tadqiqotchilar eng mashhurlaridan biri "Вена" (Malaya Morskaya, 13) deb atashadi. Restoranlar mehmonlar uchun turli xil o'yin-kulgilarni taklif qildi. Deyarli har birida bilyard, ba'zilarida bouling, lotto, domino, shashka, shaxmat, ba'zi muassasalarda jurnal va gazetalarning katta tanlovi bor edi. Shu bilan bir qatorda restoranlarda Qimor o'yinlari taqiqlangan.

Restoranga tashrif buyurish mijozga maksimal zavq bag'ishlashi, bayramga aylanishi kerak edi. Shu sababli ham ularda hamma narsa o'ylab topilgan - xodimlarning kiyimlari, stol choyshablari, vilkalar pichoqlari, idish-tovoqlar. Agar restoranlarda biron bir imkoniyat bo'lsa, yozda, ochiq havoda ovqatlanish uchun bog' tashkil etilgan.

Albatta, restoran muassasalarida sodir bo'lgan voqealarning ijtimoiy-madaniy kontekstini hisobga olishda davom etish mumkin, ammo ularning arxitektura va badiiy muhitni, xususan, interyerni tahlil qilish ham alohida ahamiyatga egadir.

Bir qator funktsional, volumetrik va stilistik xususiyatlarga ko'ra, Sankt-Peterburg restorani muassasalarining barcha interyerlarini ikkita asosiy guruhga bo'lish maqsadga muvofiqdir. Bular "hususiy" va "eksklyuziv" turdagi muassasalardir.

Restoranlarning muayyan ob'ektlar va ularning tarkibiy qismlari - an'anaviy tarzda belgilangan "hususiy" turdagi restoranlarning interyerlarini tahlil qilish haqida to'xtaladigan bo'lsa, ularning o'ziga xosligidan dalolat beruvchi muhim tarixiy manba XX asr boshlarida nashr etilgan, shuningdek 1910 yildan 1916 yilgacha har oy nashr qilinadigan "Restoran biznesi" jurnalini ishonch bilan ko'rib chiqish mumkin. Bu yerda xizmat ko'rsatilayotgan taomlar tavsifi, tashrif buyuruvchilarning g'alati qiziqishlari, soliq yig'imlari haqidagi ma'lumotlar, reklamaga qarshi kurashga oid maqolalar bilan bir qatorda, yangi ochilgan yoki rekonstruksiya qilingan restoranlar va ularning funktsional va fazoviy xususiyatlariga bag'ishlangan. [10,11]

Misol tariqasida 1912 yilda nashr etilgan "Restoran biznesi" jurnalida e'lon qilingan "hususiy" muassasalardan biri haqida ma'lumot paydo bo'lgan: "24 iyun kuni E.M. Brandin tomonidan birinchi darajali restoranning ochilishi bo'lib o'tdi." Restoran ikki qavatdan iborat bo'lib, birinchi qavat oshxona, shirinlik xonasi, bilyard xonasi va yerto'la, ikkinchi qavat - bufet, ikkita - katta va kichik zallardan iborat, shuningdek, u yerda yettita kabinet va vestibul joylashgan. Bufet - vestibul va bufet bilan bog'langan kvadrat xonaning yarmida joylashgan. "Xonaning asosiy rang gammasi oq rangda, shkaf va bufet peshtaxtasi, shuningdek, vestibul kulrang-yashil rangda. Restoranning asosiy zalida tantanavorlik va nihoyatda nafislik yaqqol sezilib turadi. U "fantaziya" uslubida bezatilgan. Asosiy rang - ochiq qaymoqrang. Hamma joyda tarqalgan yashil va oltin uchqunlar samarali tarzda ajralib turadi. Zalning xonasi uzunligi bo'ylab oq rangdagi ochiq to'siq bilan murakkab naqshli tilla rang bilan ajratilgan. Zalning oxirida deyarli butun devorda orkestr uchun joy bor. Ushbu orkestr joyi zalda maxsus panjara bilan ajratilgan va nihoyatda chiroyli ko'rinadi... Deraza va eshiklarning bezaklari og'ir pelus va ipak kambrikadan qilingan. Barcha mebellar "modern" uslubda. Butun zal juda qimmatli yangi gullar bilan bezatilgan. Parket polga ikki rangda - yashil va qora rangdagi gilamlar qoplangan. Zal elektr yorug'lik bilan to'la, yoritish moslamalari zal umumiy interyerida juda ham jozibali ko'rinish aks ettirgan. Ikkinchi zal va ofislar o'zining gigiyenik va nafisligi bilan ajralib turadi.

Jurnal tomonidan taqdim etilgan interyerning bunday tavsifi shartli ravishda belgilagan "hususiy" turdagi restoran korxonalarini uchun juda xosdir.

Sankt-Peterburg restoranlarini o'z ichiga olgan restoran muassasalarining interyeri nuqta nazaridan, muhim guruhning ichki muhitining me'moriy, badiiy va stilistik xususiyatlarini tahlil qilish natijasida "Вена" (Малая Морская 13), "Золотая Ветка" (Малоохтинский проспекти, 37), "Oltin langar" (Василевский ороли, 6-катор, 7), Контан (Мойка кирг'ог'и, 58), "Мало-Ярославетс" (Садовая, 36), "Москва" (Невский ва Владимирский проспектилари бурчаги), "Одесса" (Стремянная, 4), "Орол" (Академик ёлак, 3-9), "Париж" (В. Волф, 11-13), "Ривиера" (Италия, 15), "Элдорадо" (Зеленинская, 45), "Сентрал" mehmonxonasidagi restoran (Гороховая, 73), "Красотка" oshxonasi (Забалканский проспект, 46), "Горсткин" тавернаси (Горстклина, 4), shuni ta'kidlashni o'rinli deb bilamizki, bu yerda tadqiqotchilar tomonidan tez-tez qayd etilgan, bir oz oldingi davrning me'moriy muhitiga xos bo'lgan holat aniq namoyon bo'ladi. Rossiya me'morchiligi tarixi tadqiqotchisi V.I. Pilyavskiy "XIX asrning ikkinchi yarmida yashagan shaxslarga katta hajmdagi binolar yoqmaydi, devorlarning toza tekisliklari - bo'm-bo'sh ko'rinadi, geometrik shakllar zerikarli" deb to'g'ridan to'g'ri ta'kidlagan edi. [12,13]

Tadqiqotchining so'zlariga ko'ra: shakllarning kichik, kasrli, nafis plastikli, bezak va naqshlarning "so'zsizligi" va kichik mashtabligi ko'plab restoranlarga tashrif buyuruvchilar uchun juda ham ma'qul keladi.

Shuningdek tadqiqotchilarning fikriga ko'ra, o'sha davr madaniyat tizimida shaxsiy hayot muammosi - "shaxsiy shaxs" hukmronlik qilish tendentsiyasidan dalolat beradi. Va shunga ko'ra, restavradorlarning, birinchi navbatdagi asosiy vazifasi, restoran muassasalariga tashrif buyuruvchilar uchun maksimal qulaylik bilan birga noodatiylikni yaratish istagi bo'lgan.

Hulosa qilib aytganda, Ko'rib chiqilgan binolar ichki dizayn jihatidan eng xarakterli bo'lganligi sababli, uning arxitekturasi va interyerlarini yanada chuqurroq tahlil qilish ayni muddaodir. Shuningdek bunday restoranlar o'zlarining funksional-makoni yoki majoziy-badiiy parametrlariga ko'ra, umumiy tipologiya doirasida tasniflashga to'g'ri kelmaydi va o'z ijodkorlarining maxsus taomlarga bo'lgan istagini aks ettiradi. Uslubiy yechimlar va funksional - texnik yangiliklarni amalga oshirish, ayniqsa, bu davrda yaratilgan zamonaviylikning estetik qonunlari uchun xarakterlidir. [8,9]

Arxitektura sohasidagi tadqiqotchilar ko'pincha restoran va kafelarni bezash Yevropa me'morchiligi uchun xos bo'lgan Art Nouveau uslubini amalga oshirishning eng sevimli joylaridan biri bo'lganligini ham ta'kidlaydilar.

Tadqiqotchining fikriga ko'ra, restoran muassasalarining interyeri, yaratuvchilarning turli xil badiiy uslublari, o'xshash syujetlari va dekorativ naqshlari bilan xilma-xil bo'lsa-da, har bir holatda ular butunlay individual bo'lib, o'ziga xos qulaylik va o'xshashlik muhitini yaratgan.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yhati:

1. Агеева Е.Ю. Феномен провинциальной культуры России в архитектурной среде середины 19 - начале 20 вв.: автореф. дис. канд. культурол. Наук / Е.Ю. Агеева.-Н-Новгород. 1999.-18с.
2. Аладов В.Н. Архитектура предприятий общественного питания для стабильных социальных структур: автореф. дис. доктора архитектуры / В.Н. Аладов: Белорусская государственная политехническая академия. -Минск. 1998.-31 с.
3. Алешина Л.С. Образы и люди Серебряного века / Л.С. Алешина, Г.Ю. Стернин. М.: Галарт, 2002. - 272 с.
4. Акимова Л.А. Социология досуга / Л.А. Акимова. М.:МГУКИ, 2003 -123 с.
5. Альманах. Памятники Отечества. №25 1992. М. 167 с.
6. Алянский Ю.Л. Увеселительные заведения старого Петербурга / Ю.Л. Алянский СПб.: Аврора, 2003. - 352 с.
7. Анализ архитектурных форм гостиницы «Москва» /А.И. Некрасов (и др.) // Академия архитектуры. 1936, - № 3. - С. 73-78
8. Арнхейм Р. Искусство и визуальное восприятие / Р. Арнхейм. М.: Прогресс, 1974. -392с.
9. Арнхейм Р. Динамика архитектурных форм / Р. Арнхейм. М.: Стройиздат, 1984.-230 с.
10. Архитекторы строители Санкт - Петербурга сер. 19 - нач 20 вв. / Б.М. Кириков (и др.). - СПб.: Пиллигрим, 1996. - 400 с.
11. https://dzen.ru/a/YQBRPx1hxqsqA_6y
12. Ходжаев А. А., Mansurov, Y. M., Mannapova , N. R., & Yulchiyeva, B. B. qizi. (2023). IMKONIYATI CHEKLANGAN INSONLAR UCHUN JAMOAT BINOLARIDA HARAKATLANISHLARIDAGI MAVJUD TURLI XIL MUAMMOLARNI ANIQLASH. *Educational Research in Universal Sciences*, 2(4), 560–565. Retrieved from <http://erus.uz/index.php/er/article/view/2193>
13. Ravshanovna M. N. et al. Umumiy ovqatlanish muassasalari interyerlari muhitini tashkil etish va unda zonalashtirishning ahamiyati //Barqarorlik va yetakchi tadqiqotlar onlayn ilmiy jurnali. – 2022. – T. 2. – №. 2. – С. 186-191.