

*Matchanova Aybibi Erkinovna,
Urganch davlat universiteti, "Geografiya" kafedrasi dotsenti,
Geografiya fanlari bo'yicha falsafa doktori
Shomurodov Mansurbek Jonibek o'g'li,
Urganch davlat universiteti, "Geografiya" yo'nalishi 2-bosqich talabasi*

*Matchanova Aybibi Erkinovna,
Ургенчский государственный университет, доцент кафедры
Доктор философии по географии
Shomurodov Mansurbek Jonibek o'g'li,
Урганчский государственный университет,
студент 2-го курса направления "География"*

*Matchanova Aybibi Erkinovna,
Urgench state university, Associate Professor of the "Geography" Department,
Doctor of philosophy in geography
Shomurodov Mansurbek Jonibek o'g'li,
Urgench state university, student of the 2nd stage of the "Geography" course*

XORAZM MILLIY TAOMLARINING GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANISHIDAGI AHAMIYATI

ЗНАЧЕНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД ХОРЕЗМА В РАЗВИТИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

THE IMPORTANCE OF KHWAREZMIAN NATIONAL CUISINE IN THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM

Annotatsiya. Ushbu maqolada Xorazm viloyati O'zbekistondagi sayyohlik markazlari orasida o'zining qadimgi tarixi va madaniyati, o'ziga xos pazandaligi bilan ajralib turishi to'g'risida fikr yuritiladi. Bundan tashqari, viloyat milliy taomlarining hududiy tarqalish xususiyatlari o'rganilab gastroturizmni rivojlanishidagi ahamiyati ochib berilgan.

Kalit so'zlar: milliy taomlar, gastronomik turizm, pazandachilik an'analari, gastronomik sayyoh.

Аннотация. В этой статье рассматривается, как Хорезмская область выделяется среди туристических центров Узбекистана своей древней историей и культурой, уникальной кухней. Кроме того, изучены особенности территориального распространения национальных блюд региона и выявлено их значение в развитии гастрономического туризма.

Ключевые слова: национальная кухня, гастрономический туризм, кулинарные традиции, гастрономический турист.

Abstract. *This article reflects on the fact that the Khorezm region is distinguished among tourist centers in Uzbekistan by its ancient history and culture, its unique culinary value. In addition, the features of the territorial distribution of regional national dishes are studied and revealed their importance in the development of gastrotourism.*

Key words: *national cuisine, gastronomic tourism, culinary traditions, gastronomic tourist.*

Turizm - insonlarning doimiy hayot tashvishlaridan biroz chetlashish, yoki o'zlari qiziqqan joylarni o'z ko'zlari bilan ko'rish, dam olish uchun boshqa mamlakatlarga, tabiatning ajoyib go'shalariga amalga oshiradigan sayohatidir. Turistlar biror joyga tashrif buyurar ekan albatta o'sha joyning taomlarini tanavvul qilishadi. Ko'pchilik hollarda turizm salmog'iga turistlarga yaratilgan sharoitlar, xizmatlar va albatta taomlar jiddiy ta'sir ko'rsatadi. Bugungi kunda tobora rivojlanayotgan va katta biznesga aylanayotgan gastronomik turizm ko'pchilikni qiziqtirishi tayin.

Gastronomik turizm, yoki oshxona turizmi, turizmning asosiy turlaridan biri bo'lib, asosiy maqsadi, sayyohlarning ma'lum bir mamlakatga dam olish, sayohat qilish, madaniy hordiq chiqarish yoki o'zlarining qiziqishlari maqsadida borgan joylaridagi davlat hududlarning milliy taomlari bilan tanishib chiqishi sababli vujudga kelgan [3].

Gastronomik sayyoh, birinchi navbatda, madaniyatning ajralmas qismi hisoblangan, milliy va an'anaviy taomlarni, ularning tayyorlash jarayonlarini, dasturxonga tortish usullari, ovqatlanish tartibi va pozitsiyalarini ko'rish va bilish barobarida, sayohat qilayotgan davlatining tarixini, iqtisodiyotini, davlat siyosati hamda mahalliy aholining e'tiqodlarini o'rganadi [3].

Gastronomik turizm, odatda ikki turga bo'linadi:

- Agroturizm, dala (qishloq) gastronomik turizmi; sayohat qilinayotgan davlatning, ekologik toza mahsulotlari (meva va sabzavotlar, poliz mahsulotlari, uzumchilik) ni, hosilini yig'ish yoki qadoqlashni o'z ko'zi bilan ko'rish va mahsulotlarni ta'tib ko'rish tushiniladi.

- Shahar gastronomik turizmi, mahalliy mahsulotlarni qayta ishlaydigan va ishlab chiqaradigan korxonalar, milliy taomlar tayyorlaydigan ovqatlanish

shaxobchalarida, oziq-ovqat do'konlariga va boshqa ob'yektlarga, tashrif buyurib, ularni o'rganish va ta'tib ko'rishni o'z ichiga oladi [4].

O'zbekistonda ham qator mehmonxonalarda, restoranlarda jahon talablariga javob beradigan dunyo taomlari va o'z milliy taomlarimiz tayyorlanmoqda. Bugungi kunda turizmni rivojlantirishga qaratilgan va uni jadal yuksaltirishga butun jahon miqyosida juda katta ahamiyat berilmoqda. Bu borada yurtimizda olib borilayotgan keng ko'lamlı islohotlar bilan bir qatorda turizm sohasiga qaratilayotgan e'tibor ham quvonarli albatta. Respublikamizda turizm va uning tarmoqlarida xizmat turlarini shakllantirish, hududlarning tabiiy va iqtisodiy-ijtimoiy imkoniyatlarini hisobga olgan holda, ko'p tarmoqli tur firmalar sonini ko'paytirish va ularning ixtisoslashuvi hamda hududiy tarkibini takomillashtirish bo'yicha qator chora-tadbirlar amalga oshirilmoqda [5].

O'zbekiston jannatmakon o'lka. Uning har bir hududi hushmanzara tabiati bilan kishiga o'zgacha shukuh baxsh etadi. Mamlakatimizning turli xududlarida ajdodlardan avlodlarga o'tib kelayotgan maxsus reseptlar asosida tayyorlanadigan tansiq milliy taomlar ham mavjud. Jumladan, xalq marosimlarida tayyorlanadigan mahsulotlar, qatlama, halim, sumalak, qorma, to'y oshi, qaynatma, biqtirma, moshava, moxora kabi taomlarni tayyorlash uchun maxsus tayyorgarlik ko'riladi va reseptning miqdoriy o'lchamlariga qat'iy rioya qilinadi.

Xorazm viloyati O'zbekistondagi sayyohlik markazlari orasida o'zining qadimgi tarixi va madaniyati, o'ziga xos pazandaligi bilan ajralib turadi.

Ma'lumki, tabiatda mavjud o'simliklarning ko'pchilik turlari oziq-ovqat sifatida ishlatilishi mumkin. Xorazmliklar har bir o'tdan, suvdan, yerdan va qumdan, shuningdek quyosh nuri, qor va yomg'irdan donolik, maxfiy ma'no va shifobaxsh fazilatlar izlaydi. Hozir vohani, turizm sohalarinini, ayniqsa gastronomik, ziyoratgoh, ekologik, agroturizm va boshqa sohalarni rivojlantirishga va obod qilishga katta e'tibor qaratilmoqda.

Xivaga tashrif buyuradigan sayyohlar albatta Xorazmning milliy taomlaridan ta'tib ko'radi. Milliy taomlar sayyohlarni yana kelishi uchun turtki bo'ladi, chunki shu yerda tayyorlanadigan taomlar boshqa hududlarda

tayyorlanmaydi. Milliy taomlar shu davlatning milliy qadriyatlarini aks ettiradi. Xorazm viloyati o'ziga xos milliy taomlari bilan respublikamizda boshqa viloyatlardan farq qiladi. Quyida milliy taomlarning Xorazm xududlari bo'yicha tarqalishi keltirilgan (1-jadvalga qarang).

1-jadval

Xorazm hududlarida milliy taomlarning tarqalishi

№	Taom nomi	Tayyorlanish hududlari	Izoh
1	PALOV	Hamma hududlarda pishiriladi	Palov -yurtimizdagi eng mashxur va ma'lum bo'lgan taom hisoblanib, uning tayyorlanish usullari juda xilma hildir (suzma, palov, chalov turda pishiriladi)
2	JUGARI KURTUK	Gurlan tumanida ko'p istemol qilinadi	Jugari kurtik-Xorazmning faqat Gurlan tumanida iste'mol qilinib.tayyorlanishida xamirni jugardan sho'rva suvidan olib qilinadi.Parhez taom sifatida tavsiya etish mumkin
3	ATALA (blomiq)	Xorazm viloyatining hamma tumanlarida pishiriladi	Kech kuzda va qishda iste'mol qilinadi, juda to'yimli
4	QOQ O'RIKLI UN OSHI	Xorazm viloyatida va barcha tumanlarida pishiriladi	Taom oshqozon ichak jigarning surunklali xastaliklarida ko'proq naf keltiradi. Un oshi faqat Xorazm viloyatida pishiriladi
5	KO'K BARAK	Xorazmning hamma tumanlarda pishiriladi	Ko'k barak to'yimli ovqat hisoblanadi. Beda o'simligidan tayyorlanadi
6	TUXUM BARAK	Xorazmning eng ko'p pishiriladigan milliy taomi.	Tuxum barak-tuxumdan tayyorlanib, to'yimli ovqat hisoblanadi
7	KADI BARAK	Xorazmning hamma tumanlarda pishiriladi	Asosiy masallig'i kadi (qovoq) hisoblanadi , to'yimli shifobaxsh ovqat sanaladi.
8	IJJON	Faqat Xivada tayyorlanadi	Ijjon-mol go'shtidan tayyorlanadi,mazali
9	SHIVIT OSHI	Xorazmning hamma tuman va shaharlarida iste'mol qilinadi	Shivit oshi – xushxo'r, yengil, mazali, tez hazm bo'lganligi uchun ko'pgina kasalliklarda tavsiya qilinadi.

Jadval muallif tomonidan tayyorlangan

Xorazm viloyatida gastronomik turizmni shakllanishida milliy taomlarning turlarini tahlil qilar ekanmiz , yuqorida ko'rsatilgan taomlar faqat shu hududlarda nisbatan ko'p iste'mol qilinib kelinayotganligi va asta sekin boshqa hududlarda ham tarqalayotganligini ko'rish mumkin. Ko'k barak Xorazm viloyatidan boshqa hududlarda tayyorlanmaydi, un oshi, jugari kurtik, bulomiq kabilar Xorazmda ko'p iste'mol qilinib, milliy taomlardan biri hisoblanadi [1].

Xorazm viloyatida gastroturizm ham turizmning endi rivojlanayotgan tarmoqlardan biri hisoblanadi. Gastroturizmning ikki tarmoqqa bo'linishi Xorazm viloyatida ham o'z aksini topmoqda. Qishloqlarda gastroturizmning rivojlanishi qishloq aholisining o'zini-o'zi ish bilan band qilib iqtisodiyotni rivojlantirmoqda. Qishloq gastroturizmida qishloq joylariga borib shu yerning o'zida toza, sof havoda pishgan mahsulotlardan milliy taomlarning tayyorlanishi bu rivojlanishning dastlabki bosqichlaridan biridir. Sayyohlar uchun gastronomik dasturlar va marshrutlar ishlab chiqish eng dolzarb masalalardan biridir.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati.

1. Mahmudov Karim. Ўзбек тансиқ таомлари. — Т, «Меҳнат», 1989.—352 б.
2. Do'stjanov Baxtiyor. "Xorazm taomlari".-Toshkent,"O'zbekiston", 1994.—88 b.
3. Komilova N.Kh., Matchanova A.E. Geographical characteristics of traditional food, hospitality, and cooking of the lower Amudarya economic geographical region // Москва, "Экономика и социум" №11(102) 2022.
- 4.<https://ru.wikipedia.org/>,<https://uzbektourism.uz/>,<http://uza.uz/>,http://www.saporitours.com/gastronomic_travelling/,<https://kun.uz/>,<https://uzbekistan.travel/uz/i/gastronomik-turizm/> internet saytlari
5. Anthropogenic transformation of oasis landscapes in Khorezm Province, Uzbekistan: A geocological analysis. Abror Khaitbaev, Kuvondik Yarashev, Yunus Karimov, Maqsud Nazarov. E3S Web Conf. 497 02043 (2024). DOI: 10.1051/e3sconf/202449702043