

ҚУЙИ АМУДАРЁ ИҚТИСОДИЙ ГЕОГРАФИК РАЙОНИ АНЪАНАВИЙ ТАОМЛАРИ, МЕҲМОНДЎСТЛИГИ ВА ПАЗАНДАЧИЛИГИНИНГ ГЕОГРАФИК ХУСУСИЯТЛАРИ

Комилова Нилуфар Қаршибоевна.,
УзМУ, г.ф.д.профессор
Матчанова Айбиби Эркиновна.,
УрДУ, катта ўқитувчи

Аннотация: Ушбу мақолада Қуйи Амударё иқтисодий географик районида анъанавий таомлари, меҳмондўстлиги ва пазандачилигининг географик хусусиятлари ўрганилиб, очиб берилган. Айнан Қуйи Амударё минтақасига хос миллий таомлар ва уларнинг келиб чиқиши, таркиби, тайёрланиш жараёнлари ўрганилган. Минтақада гастрономик туризмни ривожлантириш учун тавсиялар ишлаб чиқилган.

Калит сўзлар: миллий таомлар, этнография, ҳудуд маданияти, гастрономик туризм, пазандачилик анъаналари, дастурхон маданияти, қадриятлар.

GEOGRAPHICAL CHARACTERISTICS OF TRADITIONAL FOOD, HOSPITALITY, AND COOKING OF THE LOWER AMUDARYA ECONOMIC GEOGRAPHICAL REGION.

Abstract: In this article, geographical features of traditional food, hospitality, and cooking in the Lower Amudarya Economic Geographical Region are studied and revealed. The national dishes specific to the Lower Amudarya region and their origin, composition, and preparation processes have been studied. Recommendations for the development of gastronomic tourism in the region have been developed.

Keywords: national dishes, ethnography, regional culture, gastronomic tourism, culinary traditions, table culture, values.

Қириш. Қуйи Амударё минтақаси ўтган асрда йирик экологик ҳалокатни бошидан кечириши, ундаги рекультивация ишлари ўз вақтида амалга оширилмаганлиги, қадим цивилизация марказларидан бири бўлган ҳудуднинг маданияти, этнографияси, архитектураси ва халқининг турмуш тарзини жуда оғир аҳволга олиб келди. Бугунги кунда, “Янги Ўзбекистон” иқтисодиётидаги ўзгаришлар ҳудуднинг ижтимоий ва иқтисодий ҳаётига ҳам кириб борди.

Қуйи Амударё иқтисодий районининг иқтисодий ва ижтимоий юксалиши баробарида ўзининг тарихий қадриятлари, архитектураси, этнографияси, миллий анъаналари ва миллий таомларини сақлаб қолиши лозим. Шу билан бирга, дунё ошхонаси анъаналарини ҳам ўзида ривожлантириши зарур. Қадимий ва янги цивилизациянинг туташган жойлари ҳар доим хорижлик сайёҳларнинг диққатини тортади. Ҳар қандай миллат бошқаларидан унинг миллий анъана, удумлари ва миллий таомларига кўра фарқланади. Бу уларнинг турмуш тарзини, меҳмондўстлигини,

бағрикенглигини белгилайди. Масалан, Грузия сўнгги бир неча йилда чет эллик туристлар сонини уч марта оширгани билан мақтовга сазовор бўлди. Ушбу мамлакатнинг ажойиб таомлари, ноёб маданий мероси, халқи самимий ва ҳаётсевар эканини барчага маълум. Бироқ бошқа кўплаб мамлакатларнинг гастрономик ва маданий мероси ҳам шундай ноёб бўлишига қарамай, улар дунё сайёҳлари мўлжалидан анча четда қолган.

Асосий қисм. Қорақолпоғистон худуди қадимги маданият ўчоғларидан бири бўлиб, Шарқ дунёсининг ажралмас қисмини ташкил этган. Бу ўлканинг ўзига хос табиий шароити, ўсимлик ва ҳайвонот дунёси, шу билан бир қаторда миллий пазандачилик анъаналари ва урф одатлари энг қадимги аждодларимизнинг диққат-эътиборини ўзига жалб қилган. Қорақалпоқ миллий ошхонаси кўпинча ун ва ёрмадан тайёрланган таомлардан ташкил топган. Уларнинг орасида жугар унидан тайёрланган гўштли узма хамир-бешбармоқ, жугари ва мой куртик, корма ва турама таомлари машҳурдир. Буғдой унидан нонлар ёпишади. Амударёга ёндош қирғоқ бўйидаги худудларда деярли барча таомлар балиқдан тайёрланади. Уларнинг орасида жугар ёки тариқ унидан тайёрланган узма хамирли балиқ шўрваси ёки қовурилган ва қуритилган балиқ машҳур ҳисобланади. Турли мевалар, қовун, тарвуз ва қовоқ қуритилиб, ширинлик сифатида танаввул қилинади.

Маълумки, Хоразмнинг маданияти ва урф-одатлари, шу жумладан, ошхонаси тарихи ҳам унинг тарихи қадар қадимийдир. Кўхна Урганч 10–14-асрларда Хоразм давлатининг пойтахти бўлиб, Хоразм ва Мовароуннаҳрда энг катта шаҳарлардан бири бўлган. Буюк ипак йўли тараққий этган даврларда савдо сотиқнинг ривожланиши унда янги тамаддунларнинг пайдо бўлишига сабаб бўлган ва Хоразм таомлари, меҳмон кутиш маданияти узок тарихий даврлар давомида шаклланиб келган. Қадимдан, деярли барча халқларда узок юртлардан яхши ниятлар билан келган меҳмонга мезбон халқ вакиллари нон ва туз олиб чиққан. Бу урф мезбоннинг меҳмонни хуш кўрганлигини аниқлатган.

Нон барча халқларнинг азиз неъматини ҳисобланади. Қадимда хоразмда нон “чўрак” деб аталиб, баъзи ҳудудларида ҳалигача шундай номланади.

Чўрак. Воҳа аҳолисининг кундалик нони бўлиб, доира шаклида, айланаси 70-80 см, диаметри 35-40 см, қалинлиги 1 см ва ундан кўпроқ бўлиб тандирда ёпилади. Ноннинг таркиби ун, сут, ёғ, туз, ҳамиртурушдан иборат. Чўрак нон асосан куз, қиш, баҳор ойларида, бундан ташқари барча тўй ва у билан боғлиқ маросимларда тайёрланади. Нон ёки улли нон. Юпқа нон (ёз нони) – фақат хоразмликлар томонидан тайёрланади. Қўшни Туркменистон ва Қорақалпоғистондаги ўзбеклар яшайдиган ҳудудларида ҳам учрайди. Айланаси 100- 120 см, диаметри 50-60 см, қалинлиги 0,5 смни ташкил этади [1].

Ўрганилаётган ҳудуда маҳаллий халқ асосан қипчоқ ва ўғиз шеваларида гаплашади. ўғуз шевасида *чурәк*, қипчоқ шевасида *чөрәк* тарзида қўлланади. Маҳмуд Кошғарий луғатида *чўрәк*[2], «Келурнома»да *чурәк*, *чөрәк – уй нони*[3] ва *ашлық – нон*[3] тарзида берилган. **Пәтир** – арабча *ал-фатир* сўзидан олинган бўлиб, *оширилмаган*, *кўптирилмаган* деган маънони билдиради. Бу нон маҳсулотини номи Навоий асарлари луғатида *фатир*[4] тарзида берилган. **Бавурсақ** – қадимдан то ҳозиргача қўлланилиб келаётган нон маҳсулотларидан биридир. Бу таом номи ўзбек адабий тилида *бўғурсоқ*, қорақалпоқ тилида *баўырсақ*, тарзида номланади.

Қуйи Амударёда қўй гўштига қараганда қорамол гўшти, курка гўшти ва балиқ гўшти кўп истемол қилинади. Шунингдек, ҳамирли таомлар ҳам кўп истеъмол қилинади.

Куртик. Қуйи Амударёнинг деярли барча ҳудудларида тайёрланадиган таом. Уни маросим таоми деб бўлмайди. Лекин оила даврасидаги кичик базмларда кўпинча, курка (туятовуқ) гўштли куртик тайёрланади ёки кам сонли меҳмонни кутганда ҳам баъзан куртик тайёрланади.

Куртик//куртук//гуртик – бу таом буғдой ёки жўхори унидан тайёрланади. Буғдой унидан тайёрланадиган таом *бувдай куртик//ури*

куртик – деб аталади. Уни тайёрлашда гўшт, сабзи, картошка, пиёз сувда кайнатилади. Бугдой ундан хамир қорилиб, тўртбурчак шаклида кесилади ва шўрвадаги массалиқлар пишгандан сўнг, хамир солинади. Хамири алоҳида лаганга, шўрваси алоҳида косага солиниб истеъмол қилинади. Бу таомни Тўрткўл, Эллиққалъа туманларида *қайиш*//*қайиш* *күрдёк*, Хўжайли, Қўнғирот туманларида *куртик*//*бийдай* *күртик*//*ури* *күртик* деб атайди. Мазкур таом номи Хоразмда *қайиш* *курдик* тарзида қўлланади [1].

Ўзбек ошхонасининг тарихийлигини асослаш учун юқоридаги манбаларда таом номларининг келтирилганлигининг ўзи кифоя. Бироқ у даврларда оммавий ошхоналар мавжуд бўлган деган фикрдан йироқмиз.

Оммавий ошхоналар асосан Буюк Ипак йўлидаги карвонсаройларда дастлаб пайдо бўлган. Одамлар ҳар доим ҳам рўзғорларида яшаш ёки кун кечириш учун таомланган бўлсалар, чойхона ёки бозорларда тансиқ таомлар тайёрланган. Бундай жойларда тайёрланган таомлар организм учун фойдали бўлиб, зарур микроэлементлар билан тўйинтирган. “Совет физиологияси”нинг асосчиси академик И.П.Павловдан сўрашибди: —Қандай таомни Сиз фойдали таом деб биласиз? —Фойдали таом бу — киши иштаҳа билан хузур қилиб ейдиган таомдир,— деб жавоб берган экан олим [5].

Қуйи Амударё таомларининг ранг-баранглиги, мазаси, хуштаъмлиги, витаминларга ва микроэлементларга бойлиги дунё халқларида ушбу таомлардан татиб кўриш, уларни тайёрлаш усулини ўрганиш истагини пайдо қилади. Шундай экан, минтақанинг ўзига хос миллий ошхонаси миллат маданияти ва анъаналари билан чамбарчас боғлиқ, бу ўзбек таомларнинг хилма-хиллиги ва ўзига хослигига сезиларли таъсир кўрсатдики, ўзларининг географик қўшниларидан фарқли ўларок, ўзбеклар тарихан ҳам ўтроқ, ҳам кўчманчи турмуш тарзи билан ажралиб туради. Шу билан бирга, ошпазлик анъаналари, аждодлар маданияти сақланиб қолган, қўшни халқлар билан ўзаро алоқалар таомларнинг хилма-хиллиги ва бойлигига катта таъсир кўрсатган.

Таомларнинг келиб чиқиши чуқур илдизларга эга бўлиши баробарида анъанавий кўринишини ва таъмини сақлаб қолган.

Хулоса. Бугунги кунга келиб, Қуйи Амударё халқи ўз ошхонаси билан хар қанча ғурурланишга ҳақли, минтақада гастронмик туризмни ривожлантириш учун етарлича асос бор. Албатта, минтақада туризмга хизмат кўрсатишда баъзи муаммолар ҳам йўқ эмас, мамлакат халқи бағрикенг ва меҳмондўст бўлиши баробарида хорижлик сайёҳларга ўзлари тайёрлаётган таомлар билан таништириш, реклама қилиш кўникмалари шаклланмаган. Бунинг учун;

биринчи навбатда дунё тилларида ўзлари тайёрлаётган таомларни таржимонсиз таърифлай олишлари лозим;

иккинчидан, тармоқ корхоналари ходимлари учун махсус курслар ташкил этилиб, уларда тренерлик қобилиятларини ривожлантириш керак;

учинчидан, ресторанлар билан туризм ташкилотларининг ҳамкорлигини мустаҳкамлаш ва сайёҳлар учун етказиб бериш, яъни “доставка” хизматини ривожлантириш керак.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. Маткаримова Н.М. Хоразмнинг анъанавий таомлари (Монография-албом)//Журнал “Школа науки” №8-2(33) 2020г. Стр.33.
2. Кошғарий М. Девону луғотит турк. – Тошкент, 1960. Т. I. – Б. 369.
3. Чингий М.Ё. Келурнома. – Тошкент: Фан, 1982. – Б. 110.
4. Навоий асарлари луғати. – Тошкент: Ғ.Ғулом номидаги адабиёт ва санъат нашриёти, 1972. – Б. 115.
5. Махмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. Т.: “Меҳнат” нашриёти. 1989й. 7-б.
6. Kalonov, B. N., & Latipov, N. F. (2021). Characteristics Of Geographical Location of The Population of Navoi Region. International Journal of Progressive Sciences and Technologies, 25(2),477-479.<http://dx.doi.org/10.52155/ijpsat.v25.2>
7. Kalonov, B. N., Latipov, N. F., & Shirinova, M. S. (2021). Environmental problems in the Navoi region cotton field. Мирояная наука, (4), 15-18. https://doi.org/10.46566/2541-9285_2021_49_15
8. Komilova N. K., Latipov N. F. (2022). Classification of settlements on the basis of the ecological situation in the Navoi region and the factors affecting the health of the population. Visnyk of V. N. Karazin Kharkiv National University, series "Geology. Geography. Ecology", (56), 209-213. <https://doi.org/10.26565/2410-7360-2022-56-15>

9. Latipov Normurod Fakhridin Ugli (2019). Geourbanistic's role in socio-economic geography. International scientific review, (LXV), 47-50.
10. Latipov, N. (2022). Urboecology-Interdisciplinary Synthesis of Geography and Ecology. Middle European Scientific Bulletin, 24, 16-20. <https://doi.org/10.47494/mesb.2022.24.1254>
11. Komilova, N. K., Latipov, N. F., & Kahramonova, D. Z. (2022). Some problems with creating a medical-geographical atlas map of Uzbekistan. International journal of early childhood special education, 14(2), 5836–5840. <https://doi.org/10.9756/INT-JECSE/V14I2.656>