

ҚУЙИ АМУДАРЁ МИНТАҚАСИДА ТУРИЗМ ИНФРАТУЗИЛМАСИНИ РИВОЖЛАНГАНЛИГИ ГАСТРОНОМИК ТУРИЗМНИ РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ МУҲИМ ОМИЛИ

Матчанова Айбиби Эркиновна
УрДУ

Аннотация: Ушбу мақолада Қуйи Амударё минтақасида гастрoномик туризмни ривожлантириши ва мавжуд ресурслардан унумли фойдаланиши масалалари ўрганилган. Айнан минтақага хос миллий таомлар ва уларнинг турлари ўрганилиб ху­дудлар бўйича тақсимланган. Минтақада гастрoномик туризмни ривожлантириши учун тавсиялар ишлаб чиқилган.

Калит сўзлар: гастрoномик туризм, гастрoномик бренд миллий таом ,дастурхон маданияти, туристик ресурс, хорижий турист, туризм салоҳияти, гид-гаржимон

THE DEVELOPMENT OF TOURISM INFRASTRUCTURE IN THE LOWER AMUDARYA REGION IS AN IMPORTANT FACTOR IN THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM

Aybibi Erkinovna Matchanova
Urgench State University

Abstract: This article examines the development of gastronomic tourism in the Lower Amudarya region and the effective use of available resources. It is the regional national dishes and their types that are studied and distributed by region. Recommendations for the development of gastronomic tourism in the region have been developed.

Keywords: gastronomic tourism, gastronomic brand, national food, table culture, tourist resource, foreign tourist, tourism potential, guide-interpreter

Кириш. Эслатиш жоизки, гастрoномик экскурсияларнинг мақсади - маълум бир мамлакат ошхонасининг ўзига хос хусусиятларидан баҳраманд бўлишдир. Шу билан бирга, ушбу мақсад ноёб, экзотик таомларни истеъмол қилиш ёки сон-саноксиз идишларни таътиб кўриш билан чекланмайди. Ушбу турдаги туризмнинг аҳамияти асрлар давомида маҳаллий халқнинг урф-одатлари ва менталитети билан боғлиқ ҳолда таомларнинг пишириш маданиятини сингдириб келган маҳаллий рецептдан баҳраманд бўлиш билан узвий боғлиқдир [1].

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. Амударёга ёндош қирғоқ бўйидаги ху­дудларда деярли барча таомлар балиқдан тайёрланади. Уларнинг орасида жугар ёки тарик унидан тайёрланган узма ха­мирли балиқ шўрваси ёки қовурилган ва қуритилган

балиқ машхур хисобланади. Турли мевалар, қовун, тарвуз ва қовоқ қуритилиб, ширинлик сифатида танаввул қилинади [5].

Хоразм вилояти эса Ўзбекистондаги сайёҳлик марказлари орасида ўзининг қадимги тарихи ва маданияти, ўзига хос пазандалиги билан ажралиб туради.

Маълумки, табиатда мавжуд ўсимликларнинг кўпчилиги турлари озик-овқат сифатида ишлатилиши мумкин. Хоразмликлар ҳар бир ўтдан, сувдан, ердан ва кумдан, шунингдек қуёш нури, қор ва ёмғирдан донолик, махфий маъно ва шифобахш фазилатлар излайди. Хоразм ошпазлик санъатининг ривожланишига нафақат халқ тажрибаси, балки олимлар - даволовчиларнинг асарлари ҳам катта ҳисса қўшди. Масалан, кўплаб асарларда, жумладан Абу Райхон Берунийнинг "Седан", Абулғози Баҳодирхоннинг доривор ўтларга бағишланган "Манфай ал-инсон", уларнинг айрим касалликларни даволашдаги хусусиятлари, Ибн Синонинг "Тиб қонунлари" ва бошқа китобларда Хоразм таомлари ҳақида кўплаб маълумотлар мавжуд [3]. Бугунги кунда Хоразм таомларини ҳар томонлама ўрганиш ва кўриб чиқишга эҳтиёж бор. Ҳозир воҳани, туризм соҳаларини, айниқса гастрономик, зиёратгоҳ, экологик, агротуризм ва бошқа соҳаларни ривожлантиришга ва обод қилишга катта эътибор қаратилмоқда.

Асосий қисм. Хоразм ўзининг ихтисосликлари ва пиширишнинг махсус усуллари билан машхур. Ҳар бир таомнинг ўзига хос таъми бор, айниқса "Хоразм палови", "Тухум барак", "Шивит оши", "Ун оши", "Кўк барак", қовурилган балиқ ва бошқалар.

Хоразм қовунлари ўзининг хушбўй ҳиди ва ширинлигидан ташқари, соғлиқ учун жуда кўп фойдали витаминларга бой. Вилоятда қовуннинг Ала-хамма, гурвак, ак-кош, алмурти, гулоби каби қишки навлари ва оқ-новвот, хоразм, торлама, гўкча каби ёзги навлари билан машхур. Араб сайёҳи Ибн Батута (1304-1377) XIV асрда Хоразм қовунлари ҳақида ҳайрат билан ёзган эди: "Шарқда ҳам, Ғарбда ҳам Хоразм қовунларига ўхшаш қовунлар йўқ. У бўлақларга бўлиниб, қуёшда қуритилади, саватларга солинади ва Хитой, Ҳиндистоннинг узоқ шаҳарларига олиб кетилади. Барча қуритилган мевалар орасида ундан яхшироқ нарса йўқ" [2].

Тадқиқот натижасида Қуйи Амударё минтақасида ҳудудлар географик ўрнининг умумийлиги (яқинлиги); табиий, тарихий - географик хусусиятларинг ўхшашлиги; ҳудуднинг хўжалиги, аҳолининг турмуш тарзи, анъаналаридаги яқинлик; тарихан сақланиб келаётган таом турлари, уларнинг тайёрланиш усуллариинг умумийлиги ўрганилиб чиқилди.

Айрим таомларнинг айнан қайси ҳудудда тайёрланиши ва истеъмол қилиниши қуйидаги жадвалда берилди (1-жадвал).

1- жадвал

Қуйи Амударё минтақасига хос айрим таомлар

№	Таом номи	Энг кўп тайёрладиган ва истеъмол қиладиган ҳудудлар	Изоҳ
1	Палов	Районнинг барча туман ва шаҳарларида тайёрланади.	Палов – асосан районда етиштириладиган гуручдан (лазер, аланга) тайёрланади.
2	Тухум барак	Хоразм вилоятининг барча ҳудудларида тайёрланади.	Тухум барак кадимий ва қувват бағишловчи товук тухумидан тайёрладиган хамирли, мазали таом.
3	Гўмма	Юртимизнинг барча жойларида, асосан Хоразмда тайёрланади.	Гўмма – сўлли гўшт билан тўлдирилган мазали ва иштаҳа очадиган, мол гўшти ва буйрак ёғидан ковриб тайёрланган таом бўлгани учун ошқозон-ичак ва жигар хасталикларида эҳтиётлик билан тановул қилиш керак.
4	Қовоқ барак	Хоразм вилоятининг барча ҳудудларида тайёрланади.	Қовоқ барак - куз ва қиш ойларида севиб истеъмол қилинади. Таом айниқса кексаларга, хомиладор аёлларга, дармонсизликда, айрим беморларга тавсия этилади.
5	Кўк барак	Районнинг барча ҳудудларида тайёрланади.	Кўк барак - эрта баҳорда беда янги япроқ чиқарганда тайёрланади. Таом дармонсизликда, жисмоний иш билан шуғулланганда наф беради. Кучли ва сермой бўлгани учун кўп микдорда ейиш тавсия қилинмайди.
6	Ижжон	Асосан Хоразм вилояти Хива шаҳрида севиб истеъмол қилинади.	Ижжон – Хоразм миллий таоми. Хоразм ошхонаси хом гўштни деликатесга айлантира олган дунёдаги кам сонли ошхоналардан бири бўлади. Бу рўйхатда яна Франция, Эфиопия каби машҳур ошхоналар ҳам бор.
7	Шивит оши	Хоразмнинг барча ҳудудларида тайёрланади	Шивит оши - Хоразмча лағмон, яшил лағмон номлари билан дунё таомномасига киритилган бўлиб, ёзнинг жазирама кунларидаги энг тансиқ ва дармондориларга бойлиги билан бошқа шу турдаги овқатлардан фарқ қилади.
8	Куртук	Қорақолпоғистонда ва Хоразм вилоятининг Гурлан туманида севиб истеъмол қилинади.	Ўз номи ўзи билан ушбу тансиқ таом макка ёки окжўхори ундан тайёрланади. Парҳезлик хусусиятига келганимизда шунини айтиш керакки, бунда таом тивитлари, яъни клетчатка кўп бўлиб ичакларни юриштиради.
9	Қорма	Қорақолпоғистоннинг барча ҳудудларида тайёрланади.	Бу таом асосан балиқ маҳсулотларидан ва буғдойдан тайёрланади.

Изоҳ: жадвал муаллиф томонидан тузилган.

Тарихий ассимляция жараёнлари хоразм дастурхон маданияти ва таом тайёрлаш анъаналарига ҳам ўз таъсирини кўрсатган. Айниқса туркманлар ва қорақалпоқлар таом тайёрлаш анъаналарида ва меҳмон кутиш одатларида умумийлик кузатилади. Масалан, меҳмон келганда ҳар бир меҳмоннинг олдида алоҳида чойнакка чой дамлаб келиб қўйиши ва меҳмон ўз эҳтиёжидан келиб чиқиб, қуйиб ичмаса ортиқча манзарат кўрсатмаслиги ёки дастурхондаги нонни ушатиб қўймаслиги каби ҳолатлар деярли бутун Қуйи Амударё худудига хос[4].

Хоразм воҳасида ҳамирдан тайёрланадиган анъанавий таомларнинг ўрни беқиёс бўлиб, номланиши ҳам қадимийлиги билан алоҳида аҳамиятга эга. Бундай таом номларига қуйидагиларни киритиш мумкин: уноши, шивит оши, сиқмон, курдик ва бошқалар.

Уноши. Ушбу таом фойдали хусусиятларга эга бўлиб, юрак-қон томир ва модда алмашув хасталикларига чалинган кишиларга, ошқозон-ичак, жигарнинг сурункали хасталикларида енгил ҳазим бўлиши билан фойдалидир. Уноши масаллиғига кўра: қатикли уноши, “товуқ эт” (товуқ гўшти) солинган уноши ва “қоқ арикли” (қуритилган ўрик) уноши каби турларга бўлинади. Меҳмондорчиликка оддий уноши қилинади, қатикли ёки ўрикли уноши тайёрланмайди ва гўшт ўрнига асосан қиймали тифтел солинади, картошка солинмайди [2].

Хулоса ва таклифлар.

Қуйи Амударёда қолаверса, мамлакатда гастрономик туризмни худудлар бўйича ривожлантиришда туризм саноати ва туризм инфраструктурасини яхши йўлга қўйиш зарурдир. Бунинг учун қуйидагиларни амалга ошириш зарурияти юзага келади:

- туристларни келиши, жойлаштирилиши ва кетишини қатъий назоратга олиш, туристик компаниялар фаолиятини мувофиқлаштириш ва ресторанлар фаолиятини компания даражасида улар “бренди” ни яъни хизматлар сифатини оммалаштириш;

- Қуйи Амударё минтақасида меҳмонхоналар ва ресторанлар сонини кўпайтириш, хизматлар сифатини ошириш ҳамда кафолатлаш:

- Қуйи Амударё минтақасида туристларни транспортда ҳаракатланишини кескин яхшилаш, транспортларга хизмат кўрсатиш “кемпинг”ларини кўпайтириш, улар мажмуалари таркибида овқатланишга хизмат кўрсатиш сифатини ошириш;

- Қуйи Амударё минтақасида мавсумий гастрономик туризмга хизмат кўрсатишда мослаштирилган микроавтобуслар сонини кўпайтириш, Ўзавтосаноат корхоналарида шундай микроавтобусларни ишлаб чиқаришни йўлга қўйиш;

• Қуйи Амударё минтақасида ва бутун Ўзбекистонда ички гастротуризмни ривожлантиришга кўпроқ аҳамият бериш лозим. Ички гастротуризмнинг (гастротуризм) етарли тарзда риважланмаганлиги аҳоли молиявий маблағларининг чекланганлиги, ижтимоий туризмини талаб даражасида ривожланмаганлиги, ички гастротуризмни ривожлантиришга йўналтирилган давлат дастурини такомиллаштириш назарда тутилади.

Гастрономик туризм билан туризм ўртасидаги алоқани яна ҳам чуқурлаштириш кўп жиҳатдан биринчи соҳа хизматларини кенг тарғиб қилишга боғлиқ. Бу айниқса ноёб тайёрлаш усулларига асосланган маҳаллий таомларга биринчи галда таалуклидир.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Н.Ибрагимов. Ибн Батута и его путешествия по Средней Азии. Главная редакция восточной литературы издательства “Наука”.1988г.
2. Н.М.Маткаримова Хоразмнинг анъанавий таомлари (Монография-албом)//Журнал “Школа науки” №8-2(33) 2020г. Стр.33.
3. Nurjonov K., Ko‘hna va Yangi Urganch, Urganch, 1993
4. Сайт World Tourism Organization UNWTO. [Электронный ресурс].
–Режим доступа:<http://media.unwto.org/ru/press>
5. Жабборов И.Жаҳон этнологияси асослари.Т.: Ўқитувчи нашриёти.2008й.
6. Что такое гастрономический туризм. Электронный ресурс. – Режим доступа:<http://www.gastrotur.ru/gastronomicheskiy-turizm/chto-takoe-gastro-turizm>. Заглавие с титульного экрана.
7. 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>
8. Kalonov, B. H., & 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.
9. Ugli, L. N. F. (2019). Geourbanistic's role in socio-economic geography. *International scientific review*, (LXV), 47-50.
10. Karshibaevna, K. N., Kahramonovna, Z. D., & Normurod Faxriddino'g'li, L. (2022). Some problems with creating a medical-geographical atlas map of Uzbekistan. *International journal of early childhood special education*, 5836-5840.