



UO'K: 392.1-057.68(575.114-25)

JIZZAX VOHASI AN'ANAVIY TAOMLARINING GASTROTURIZMNI RIVOJLANTIRISH BOSQICHIDAGI O'RNI VA AHAMIYATI (FORISH TUMANI MISOLIDA)***МЕСТО И ЗНАЧЕНИЕ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД ДЖИЗЗАКСКОГО ОАЗИСА В КОНТЕКСТЕ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА (НА ПРИМЕРЕ ФОРИШСКОГО РАЙОНА)****THE ROLE AND SIGNIFICANCE OF THE TRADITIONAL DISHES OF THE JIZZAKH OASIS IN THE DEVELOPMENT STAGE OF GASTRO TOURISM (AS AN EXAMPLE OF FORISH DISTRICT)****Abdusatorov Sherzod Mavlonjon o'g'li** 

O'zbekiston milliy universiteti, antropologiya va etnologiya kafedrasida katta o'qituvchisi (PhD)

Annotatsiya

Ushbu maqolada Jizzax vohasi an'anaviy taomlarining gastro turizmni rivojlantirish bosqichidagi o'rni va ahamiyati Forish tumaniining an'anaviy taomlari, gastronomik turizm uchun shart-sharoitlari misolida ko'riladi.

Аннотация

В данной статье рассматриваются роль и значение традиционных блюд Джиззакского оазиса в контексте развития гастрономического туризма. Особое внимание уделяется традиционным блюдам Форишского района и условиям, способствующим гастрономическому туризму.

Abstract

In this article, the role and importance of the traditional dishes of the Jizzakh oasis in the stage of gastro tourism development is seen as an example of the traditional dishes of Forish district and its conditions for gastronomic tourism.

Kalit so'zlar: gastro turizm, tez buzladigan, uzoq saqlanadigan, mandir, turizm**Ключевые слова:** гастро туризм, скоропортящиеся продукты, долгохранящиеся продукты, мандир, туризм.**Key words:** gastro tourism, perishable, long-storable, mandir, tourism**KIRISH**

Ovqatlanish iqtisodiy va ijtimoiy faoliyat tizimining muhim bo'g'ini hisoblanadi. Bu sanoat va qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishida mehnat unumdorligini oshirishning zarur omillaridan biri bo'lib, yangi texnologiya va uskunalar yaratish sohasidagi yutuqlar bilan ajralib turadi.

Ommaviy xalqaro turizmning jadal rivojlanishi va uning dunyoning deyarli barcha mintaqalariga tarqalishi sayyohlarni oziq-ovqat bilan ta'minlash masalasini tobora keskinlashtirmoqda. Turizmدا ovqatlanish masalalari murakkab ish jarayoni bo'lib, uni hal qilish uchun turoperatorlar tomonidan ham, turistlar tomonidan ham ko'p harakat talab etiladi.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODLAR

Taomlar har qanday insonning tabiiy ehtiyoji va turizm mahsulotining eng muhim tarkibiy qismidir. Taomlar turli xil restoranlar, kafelar, barlar, milliy yevropa oshxonasining boshqa ovqatlanish joylarini o'z ichiga oladi. Ko'pincha oshxona mavsumiydir, yani yil mavsumiga qarab mahsulotlari ham o'zgaradi.

Tadqiq etilayotgan hudud **Forish tumani** – Jizzax viloyatidagi tuman. 1935-yil 9-fevralda tashkil etilgan. 1962-yilda Nurota va Jizzax tumanlari tarkibiga qo'shib yuborilgan. 1964-yilda qayta tashkil etilgan. Forish tumani dastlab Samarqand, 1964-yil Sirdaryo, 1974-yil Jizzax viloyatlari

* ALM – 202403110244 sonli "Tarixiy obyektlari va tabiiy maskanlar uyg'unligi asosida Forish tumani turistik salohiyatini oshirish" mavzusidagi amaliy loyiha doirasida bajarilgan.

* ALM – 202403110244 sonli "Tarixiy obyektlari va tabiiy maskanlar uyg'unligi asosida Forish tumani turistik salohiyatini oshirish" mavzusidagi amaliy loyiha doirasida bajarilgan.

tarkibiga kiritilgan. Shimoliy va shimoli-sharqdan Qozog'iston, sharqdan Jizzax, Zafarobod, Arnasoy, Do'stlik, Mirzacho'l tumanlari, janubidan G'allaorol tumani, g'arbdan Samarqand, Navoiy viloyatlarining Qo'shrabot, Nurota tumanlari bilan chegaradosh[1].

O'zbekistonning har bir hududi o'z an'analari va tarixiy maskanlari bilan mashhurdir. Jumladan, Jizzax viloyati Forish tumani tabiati, betakror manzaralar va taomlari bilan o'ziga xos ajralib turadi. Mintaqa aholisining kundalik hayotida muhim o'rin tutgan an'anaviy taomlarni etnologik jihatdan o'rganish muhim ahamiyatga ega bo'lib, bu taomlarni tayyorlashdagi vohaning o'ziga xosligi tarixiy ma'lumotlar, etnografik dala tadqiqotlari asosida keng yoritib berilgan.

Mintaqada milliy taomlarni tayyorlash hamda taomlar uchun zarur bo'lgan mahsulotlarni yetishtirish bo'yicha katta amaliy tajriba to'planib, taomlar bilan bog'liq qarashlar va marosimlar ham asrlar davomida o'zbek xalqining moddiy va madaniy madaniyati takomillashishiga munosib hissa qo'shib kelgan. O'z navbatida hududga ilmiy adabiyotlarda o'zbek xalqi an'anaviy taomlari va ularning o'ziga xos xususiyatlari hamda taomlardagi etnik va inoetnik komponentlar masalasi ma'lum darajada yoritilgan[2]. Biroq, aynan Jizzax vohasi an'anaviy taomlarining tavsifi ularning mahalliy lokal xususiyatlari maxsus o'rganilmagan.

NATIJALAR VA MUHOKAMA

Forish tumani aholisining asosiy mashg'uloti chorvachilik bo'lib, qisman dehqonchilik bilan shug'ullanadi. Tabiiyki, kundalik oziq-ovqatlarini, birinchi navbatda chorvadan olinadigan sut va sut mahsulotlari hamda go'shtli taomlar tashkil etadi. Birorta taomni chorva mahsulotlarisiz tasavvur qilib bo'lmaydi. Bunday qatoriga go'sht, sut, qatiq, ayron, saryog', suzma (chakki) va qurt kabi mahsulotlar kiradi. Aholi kundalik turmush tarzida doimo sigir, qo'y, echki, tuya va biya sutlari, go'shtlari hamda ulardan tayyorlangan mahsulotlar yetakchi ahamiyat kasb etgan. Sutning inson hayoti uchun zarur bo'lgan mahsulot ekanligini hammaga yaxshi ma'lum. Katta va kichik shoxdor hayvonlarning aralashgan suti eng mo'tadil hisoblanib, sutli mahsulotlar "tez buziladigan" va "uzoq saqlanadigan" turlarga bo'lish mumkin. Tez buziladigan sutli mahsulotlarga – xom va pishgan qaymoq, qatiq, suzma, ayron kirsa, ikkinchi turga esa – sariyog' va qurutlar kiradi[3].

Minataqa xalqi hamisha mol boqib, qatiq – sutga mo'l bo'lgan. Shuning uchun ham ularning hayotida oqlik, ya'ni sut – qatiqning o'rni yuqori baholanadi[4]. Forishliklar hayotida sigir, qo'y va echkildan sog'ib olingan sutdan qaymoq olib nonushtaga taom sifatida tortilgan[5]. Sigir sutining ahamiyati har bir insonni kundalik hayotida muhim o'rin tutadi. Sut hech qachon me'dasiga tegmaydigan qimmatli oziq hisoblanadi. Ayniqsa yosh bolalar, qariyalar va kasalliklarga chalingan kishilar uchun sutning o'rnini boshqa oziq bilan almashtirib bo'lmaydi[6]. Sut mahsulotlari yurak, qon tomirlari va qon bosimini yaxshilashi hamda insonni to'q tutib kun bo'yi tetik yurishgan.

Mahalliy aholi sut va qatiq mahsulotlarining idishiga alohida ahamiyat berib, qatiq kadi va yog'ochdan tayyorlangan idishga uyutilgan. Pishirilgan sutlar idishlarga solinib qo'l kuymaydigan darajaga keltirgandan so'ng uyutqi solingan va shu tarzda qatiq hosil qilingan[7]. Forish tumani aholisi uyutqi sifatida "mandir"[8]dan foydalanishgan. Bu uyutqi qatiqni yaxshi va mazali chiqishini taminlagan. Mandirdan bir bo'lagini kesib uyutiladigan sutga qo'shishgan, boshqa uyutqilarga qaraganda sutning qatiq bo'lishini tezlashtirgan. Mandirning yana bir xususiyati, yosh bolalar shamollaganda, ichi og'rigan vaqtlarida dovolashda dori sifatida foydalangan[9]. Uyutilgan qatiq sut mahsulotlari olishda asosiy vazifani bajarib bergan. Chunki, qatiqqa ishlov berish natijasida undan ko'plab – saryog', ayron, chakki, qurt va shunga o'xshash boshqa mahsulotlar ham olingan. Voha chorvadorlarida qatiq mo'l bo'lib, mahalliy tilda yangi uyutilgani chuchchi (chuchuk) qatiq deyilgan. Qatiqning inson salomatligi uchun ahamiyati katta hisoblangan. Qatiq ovqatni hazm qilishida yordam berganligi uchun ham qadimdan bilishgan va foydalanib kelishgan[10].

Forish tumani aholisi nafaqat sutli mahsulotlardan ovqatlar tayyorlashadi, balki xamirli taomlar ham ularning hayotida muhim o'rin egallaydi. Non mahalliy tandir ustalari tomonidan yasalgan maxsus tandirlarda yopilgan. Dasturxonga qo'yilgan nonni oila boshlig'i, yoshi ulug' kishi ushatadi. Har bir xonadonga mehmon kelganda dasturxonga eng brinchi navbatda non qo'yiladi.

XX asrning o'rtalariga qadar boshqa hududlarda bo'lgani singari mintaqa ahli ham nonni, asosan, bug'doy, jo'xori, tariq unidan qatpatir (qatlama) va qotirma qozonpatir, zog'ora non (makkajo'xori unidan) tayyorlaganlar[11].

Bug'doy va makkajo'xoridan mintaqa aholisi talqon ham tayyorlagan. Keksa yoshli ayollar hozirgi kunda ham talqon tayyorlaydilar. Talqon avvallari dondan tayyorlangan bo'lib, tozalangan arpa qozonda qovurilgan, keyin hovoncha solib tuyilgan. Un holatiga kelgan mahsulot ozgina yog'

TARIX

solib qovurilgan. Ta'bgga ko'ra shakar yoki novvot solingan. Mazkur an'anaviy mahsulotni yoshi ulug'lar ko'p iste'mol qilishgan va hozirda yosh kelinlar talqon tayyorlashni deyarli bilishmasligi tufayli bu odat faqatgina ayrim kekxa yoshli nuroniysi bor xonadonlarda saqlanib qolgan.

Shuningdek, XX asr o'rtalarida yangicha oziq-ovqat mahsulotlarining kirib kelishi natijasida qishloq aholisi taom turlari boyigan[12]. Avvallari qishloq aholisiga noma'lum bo'lgan kartoshka, karam, makaron, konserva, vermishel kabi mahsulotlar keng iste'molga kiradi.

Ovqatlari ko'proq qaynatma holda bo'lgan. Sabzavotlardan asosan, kartoshka, sabzi va piyoz iste'mol qilingan. Quyuq taomlar sirasiga kiruvchi palov tayyorlashga o'tgan asrning 60-yillariga qadar oddiy aholining qurbi har doim yetmagan. Bu yerda sholi ekilmaganligi tufayli bozorda guruchning narxi juda qimmat bo'lgan.

Arxiv ma'lumotlarining guvohlik berishicha, o'tmishda taomlanish vaqti aksar hollarda ikki mahalni (nonushta va kechki taom) tashkil etgan bo'lib, XX asrning 60-70 yillaridan boshlab, aholining iqtisodiy daromadining oshishi hisobiga uch mahal taom tanovvul qilish tartibi kundalik me'yorga aylana borgan[13].

Forish tumani aholisi taomlarini ikki qismga: suyuq va quyuq taomlarga ajratish mumkin. Mintaqa qishloqlarida suyuq taomlarning turlari ko'p bo'lib, ular qovurma yoki qaynatma tarzida tayyorlanadi. Bu taomlar mol go'shti, suyak (ilik), qo'y go'shti yoki tovuq go'shti solinib, ayrim aytlarda go'shtsiz sabzavotlarning o'zidan ham tayyorlangan. Mahalliy aholining suyuq ovqatlariga piyoz, kartoshka, sabzi, sholg'om, oshqovoq, pomidor, karam, bulg'ori qalampiri guruch, makkajo'xori[14], mosh va loviya (aholi ko'p iste'mol qilmaydi), makaron qo'shib tayyorlash keng tarqalagan.

O'tmishda va hozirgi kunda yoz mavsumida vitaminlarga boy mahsulotlardan suyuq taomlar tayyorlangan bo'lib, qish mavsumida esa, asosan, oshqovoqdan turli xil xamirli tamlar va shirkadi tayyorlangan. Forish tumanida olib borilgan dala etnografik tadqiqotlar natijasiga ko'ra, qadimdan bugungi kungacha yomliklar taomnomasidagi an'anaviy suyuq taomlar sifatida sho'rva, mastava (oq osh), qatiqli osh (ugra solinadi), atala, qatiqli go'ja oshi, piyova, shirxo'rda, shirqovoq saqlanib kelinayotganligini ko'rish mumkin.

Quyuq taomlar jazlab pishiriladigan, qovuriladigan, bug'lanadigan, dimlab tayyorlanadigan turlarga bo'linadi. Jazlab pishiriladigan taomlarga osh (palov), shavlani, qovirib pishiriladigan taomlarga qovurma, kaboblarni, bug'lab pishiriladigan taomlarga manti, xonim, ajabsandani, dimlab pishiriladigan taomlarga dimlama, qozon kaboblarni misol keltirishimiz mumkin.

Forish aholisining eng sevimli va an'anaviy taomlari osh (palov) bo'lib, har bir mahalliy aholiga "an'anaviy taomingiz qaysi?" deb savol bersangiz, albatta, "osh" deya javob berishadi. Hech bir to'y, marosim, bazmlar, mehmondorchiliklar palovsiz o'tmaydi.

Mintaqa qishlog'idagi palov o'zining tayyorlanish tartibi va mavsumiga qarab pishirilishi bilan ham farqlanadi. Yurtimizning turli viloyatlarida tayyorlanadigan qazili palov, samarqandcha palov, to'g'rama palov, xorazmcha suzmali palovlardan farqli ravishda Jizzax vohasida, xususan, Forish tumani qishloqlar aholisi qishda po'stdumbali osh pishirilsa, bahorda tok (uzum bargi)li osh, kuzda behili osh tayyorlanishini misol qilib olishimiz mumkin.

Forish tumanida o'troq aholi taomnomasida turli xil mevalar va poliz mahsulotlarining ham o'rni katta bo'lgan. Meva iste'mol qilish bahor oyida tut pishig'idan boshlanib, to'kech kuzda poliz mahsulotlar davrigacha davom etgan. Qish oylarida mevalar quritilgan holda iste'mol qilingan. Ayniqsa, yoz faslida aholi kundalik ratsionda mevalar asosiy ozuqani tashkil etgan[15].

Forish tumani qishloqlarida aholi taomnomasida an'anaviy ichimliklardan choy alohida o'rinni egallaydi. Qadimdan to'bugungi kungacha sevib iste'mol qilinadigan choyning oq choy (qaynatilgan sutga bir kun oldingi choy shamasi, sariq qo'shib tayyorlangan, to'g'rilagan non ivitib ichilgan), ko'k choy (yoz mavsumida) va qishda qora (pamil) choy kabi turlaridan tashqari hozirda yalpizli choy, limon choy kabi turlar keng tarqalgan[16].

Mintaqa aholisining mehmonnavozligi ham diqqatga sazovor. Axborotchilarni qayd etishcha, darvozadan kirib kelganni hurmat qilib, uyini to'riga o'tkazadi, oldiga dasturxon yozadi. Eng birinchi non ushatiladi va choy quyib beriladi. Xo'jaligida br chaq-chuq, shirinlik, mevalar va tansiq taomlari bilan mehmon qilinadi. Mehmonni an'anaviy qotirma patir, palov bilan siylamagunicha ruxsat berilmaydi.

XULOSA

Xulosa o'rnida qayd qilish lozimki, Jizzax viloyati O'zbekistonning tabiiy go'zalliklari, tarixiy merosi va mazali milliy taomlari bilan mashhur. Ushbu hududda ham rivojlanmoqda, bu esa viloyatning gastronomik madaniyatini kashf qilish imkonini beradi. Jizzax vohasining milliy taomlari O'zbekiston oshxonasining an'anaviy taomlari bilan uyg'unlashgan. Sayyohlar Jizzaxning boy gastronomiyasini tabiiy restoranda, balki bozorlarda ham tatib ko'rishlari mumkin. Shu bilan birga, Jizzaxning tabiiy go'zalliklari, masalan, Forish tumani, Mojrum, Uxum qishloqlari milliy tabiati, Zomin milliy bog'i kabi joylar gastroturizmni yanada jozibador qiladi, chunki u yerda ham milliy taomlar tatib ko'rish uchun mavjud. Jizzax gastroturizmi hududning mehmondo'stligi va o'ziga xos taomlari bilan sayyohlarni o'ziga jalb qilmoqda.

ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. <http://forish.zn.uz/39/>
2. Шаниязов К.Ш. О традиционной пище узбеков // Этнографические очерки материальной культуры узбеков конца XIX - начала XX в. – Ташкент, 1972 – С. 106; Махмудов К. Ўзбек таомлари. – Тошкент, 1977. – 336 б.
3. Махмудов К. Ўзбек таомлари. – Тошкент, 1977. – Б. 80.
4. Туychiboyev В., Qozoqboy Q. Zominning til qomusi. – Toshkent, "Akademnashr", 2012. – B. 71-208.
5. Dala yozuvlari. Jizzax viloyati, Forish tumani, Osmonsoy qishlog'i. 2024 yil.
6. Ikromov T.X. Chorvachilik asoslari. – Toshkent, 1996. – B. 87.
7. Dala yozuvlari. Jizzax viloyati, Forish tumani, Ilonchisoy qishlog'i. 2024 yil.
8. Mandir – 10 kunlik qo'zichoqning sut bilan qotirilgan oshqozoni.
9. Dala yozuvlari. Jizzax viloyati, Forish tumani, Mojrum qishlog'i. 2024 yil.
10. Dala yozuvlari. Jizzax viloyati, Forish tumani, Uchquloq qishlog'i. 2024 yil.
11. Bababekov A. Ko'hna Yom qishlog'i (tarixiy-etnografik lavhalar). Monografiya. – T.: "Universitet", 2021. B. 89.
12. Жабборов И.М. Ўзбеклар: турмуш тарзи ва маданияти. – Тошкент: Шарқ, 2008. – Б.98.
13. Bababekov A. Ko'hna Yom qishlog'i (tarixiy-etnografik lavhalar). Monografiya. – T.: "Universitet", 2021. B. 91.
14. Dala yozuvlari. Jizzax viloyati, Forish tumani, Mojrum qishlog'i. 2024 yil.
15. Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков коца XIX-начала XX в. – Ташкент, 1981. – С.112.
16. Dala yozuvlari. Jizzax viloyati, Forish tumani, Uxum qishlog'i. 2024 yil.