TARIX

UDK: 328 (576.1) **DOI: 10.56292/SJFSU/vol29_iss4/a40**

O‘ZBEKISTONNING GASTRONOMIK TURIZM SALOHIYATI

УПРАВЛЕНИЕ ПО ГАСТРОНОМИЧЕСКОМУ ТУРИЗМУ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

GASTRONOMY TOURISM AUTHORITY OF UZBEKISTAN

Abdimo‘minov Oybek Bektemirovich[1], Jumayev Buron Ulug‘murotovich[2]

[1]Abdimo‘minov Oybek Bektemirovich – O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti huzuridagi O‘zbekiston Respublikasining Birinchi Prezidenti Islom Karimov nomidagi ilmiy-ma’rifiy yodgorlik majmuasi tarkibidagi Islom Karimov muzeyi direktori.

[2]Jumayev Buron Ulug‘murotovich – O‘zbekiston Respublikasi fanlar akademiyasi huzuridagi O‘zbekistonning eng yangi tarixi masalalari bo‘yicha Muvofiqlashtiruvchi metodik markazi tayanch doktoranti

Annotatsiya

Ushbu maqolada gastranomik turizmning ahamiyati, uning turizm infratuzulmasida bugungi kundagi o‘rni, ushbu sohadan keladigan daromadning iqtisodiyotimizdagi ulushi ko‘rsatilib o‘tilgan, shu bilan birga, O‘zbekiston Respublikasida gastranomik turizmning yuqoriligi keltirilib, bu har bir viloyatlar misolida ko‘rsatilib, viloyatlar o‘rtasidagi farqlar hamda bog‘liqliklar tahlil qilib berilgan. Gastranomik turizmni rivojlantirish bo‘yicha bir qancha taklif va tavsiyalar berilgan.

Аннотация

В данной статье показано значение гастрономического туризма, его место в туристической инфраструктуре на сегодняшний день, доля доходов от этого сектора в нашей экономике, в то же время дан высокий уровень гастрономического туризма в Республике Узбекистан, и это показано на примере каждого региона, проанализированы различия и связи между ними. Сделан ряд предложений и рекомендаций по развитию гастрономического туризма.

Abstract

This article shows the importance of gastronomic tourism, its place in the tourism infrastructure today, the share of income from this sector in our economy, at the same time, the high level of gastronomic tourism in the Republic of Uzbekistan is shown, it is shown on the example of each province, and the differences and connections between the provinces are analyzed. Several proposals for the development of gastronomic tourism have been made.

Kalit so‘zlar: *gastranomik, taomlar, ichimliklar, oshxona, restoran, turizm, viloyat, sayyoh, ovqatlar, oshpaz.*
Ключевые слова: *гастрономия, еда, напитки, кухня, ресторан, туризм, регион, турист, еда, повар.*
Key words: *gastronomy, food, drinks, kitchen, restaurant, tourism, region, tourist, food, cook.*

KIRISH

Bugungi kunda barcha sohalarda amalga oshirilayotgan keng ko‘lamli islohotlardan ko‘zlangan pirovard maqsad mamlakatimiz iqtisodiyotini yanada rivojlantirish, xalqimiz turmush farovonligini yuksaltirishga xizmat qilishdan iboratdir. Bu borada turizm sohasi ham muhim o‘rin tutadi. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoyev Miromonovich ta’kidlaganlaridek: “Turizm – iqtisodiyotning muhim tarmoqlaridan biri. Mavjud imkoniyatlardan samarali foydalangan holda, ushbu tarmoqni yanada takomillashtirish zarur, buni davrning o‘zi taqozo etmoqda”[1]. Turizmni yuksak darajada rivojlantirish uchun avvalo uning eng muhim bo‘lgan tarmoqlariga e’tiborni kuchaytirish zarur bo‘ladi. Bugungi kunda dunyoning rivojlangan juda ko‘plab davlatlarida turizmning asosiy turlaridan biri sifatida gastronomik turizm e’tirof etilmoqda.

Gastronomik turizm – bu biror bir shaxs yoki jamoaning milliy taomlar va ichimliklarni tatib ko‘rib, undan lazzatlanish yoki shifo topish uchun hamda ushbu mahsulotni ishlab chiqarish usullari, oshpazlik sirlari, pishirish texnologiyalarini o‘zlashtirish, taomlarning o‘ziga xos xususiyatlari va kelib chiqish tarixi bilan tanishish maqsadida bir hududdan ikkinchi hududga yoki bir davlatdan ikkinchi davlatga tashrif buyurish deganidir.

Har qanday sayyoh o‘zi istasa ham, istamasa ham bevosita taomlar va ichimliklar bilan kundalik ehtiyoj yuzasidan bog‘lanadilar. Shundan kelib chiqib, biz sayyohlarni gastronomik jihatdan ikki turga ajratishimiz lozim bo‘ladi:

− birinchi turda turistlar to‘g‘ridan-to‘g‘ri gastronomik turizm sayohatini uyushtiradi; Gastronomik sayohat – bunda sayohatchi u yoki bu mamlakat to‘g‘risidagi tushunchani izohlash bilan birga, milliy taom orqali shu mamlakat xalqining ruhiyatini o‘rganadi va uning mentaliteti haqida ma’lumot oladi[2].

– ikkinchi turda tashrif buyuruvchining maqsadi boshqa bo‘lishi mumkin, masalan: sport musobaqasi, muqaddas joylarni ziyorat qilish, savdo hamkorlik va boshqalar, lekin mehmon gastronomik turizmni chetlab o‘tmaydi. Gastronomik turizmga e’tibor esa bugungi kunda turizmning boshqa turlarini ham rivojlantirishga zamin yaratmoqda.

Kasbiy faoliyati turistlarga xizmat ko‘rsatish bo‘lgan har bir shaxslar, hamda turli mamlakatlardan kelgan turist bo‘lmagan mehmonlarni qabul qilish bilan bevosita bog‘liq bo‘lgan mutaxassislar dunyo xalqlarining ovqatlanish madaniyati va an’analari bilan bog‘liq bo‘lgan mehmondo‘stlik qonunlarini bilishlarini talab etadi. Bu restoran va mehmonxonalar xizmati mutaxassislariga xorijlik mehmonlarni joylashtirish va ularning ovqatlanishini tashkil qilishda to‘g‘ri qaror qabul qilish, xatolarga yo‘l qo‘ymasliklari xorijlik mehmonlarni qolaversa, mahalliy mehmonlarni ham ushbu hududda o‘zlarini qulay his qilishlariga imkon beradi. O‘zbekistonda ham ushbu jarayon o‘ziga xos ko‘rinishga ega.

O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2012-yil 10-oktabrda «Umumiy ovqatlanish tashkilotlari faoliyatini takomillashtirish va xodimlar malakasini oshirish bo‘yicha» Qarori[3]ga asosan O‘zbekiston oshpazlar uyushmasi qoshida Milliy oshpazlik san’ati xalqaro Markazi tashkil etildi. Ushbu qaror bilan uning vakolati kengaytirildi hamda mustahkamlandi. Uzoq tarixga ega an’analarning borligi va milliy taomlarning turli-tumanligi o‘zbek oshpazchiligining xorijiy mamlakatlarda keng ommalashishiga olib kelishi ushbu hujjatda o‘z aksini topgan. Qlaversa bu borada ko‘plab qarorlar, farmonlar e’lon qilinib loyhalar yaratilib kelinmoqda. “Dunyoda ikkita asosiy sababga ko‘ra oziq-ovqat turizmi rivojlanib bormoqda: birinchidan, odamlar o‘zlarining oziq-ovqatlari qayerdan kelganligini bilib olish istagining paydo bo‘lishi, ikkinchisi yangi taom va taom tayyorlashni kashf qilishga bo‘lgan intilish”[4]. Mahalliy va mintaqaviy gastronomiyaga asoslangan oziq-ovqat turizmi iqtisodiy o‘sish elementi sifatida kichik va o‘rta biznesni rivojlantirishda muhim rol o‘ynashi mumkin chunki, gastronomik turizm turistik faoliyatdan tashqari mamlakatlarning tashqi savdo aylanmasi, korxonalarning biznes aloqalarini kengaytirish uchun ham muhim hisoblanadi. Tarixda ham ziravorlar, sharob, mevalar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlari ko‘pincha valyuta sifatida ishlatilgan[5].

Biz savdo aylanmasini hisobga olmagan holda hisoblaydigan bo‘lsak, gastronomik turizmning o‘zidagi bugungi kunda turistlarning ovqatlanish bilan bog‘liq xarajatlari 30–40% foizini tashkil qiladi. Hozirda turistlar orasida oziq-ovqat va ichimliklarni 30 va undan katta yoshdagilar esdalik sovg‘a sifatida sotib olishlari ommalashmoqda, sayyohlarning 95%ni 30 va undan katta yoshdagilar tashkil etishini inobatga olib qaraladigan bo‘lsa sayyohlarning asosiy sovg‘asi gastronomik mahsulotlar bo‘lishini kuzatishimiz mumkin bo‘ladi.

1-jadval[6]

Yillar	Turistlar soni	O‘rtacha tushadigan daromad ($)	Gastronomik turizimdan tushadigan daromad($)
2017–yil	2,7 million	823500000	288225000
2018–yil	5,4 million	1647000000	576450000
2019–yil	6,4 million	1952000000	683200000
2020–yil	1,5 million	457500000	160125000
2021–yil	1,8 million	549000000	192150000
2022–yil	4,5 million	1372500000	480375000

Bizda mavjud qadimdan shakllangan, ekologik toza va inson organizmini tetik qiladigan milliy taomlarimiz va ichimliklarimiz juda mashhur. Hozirda ushbu noyob milliy taomlarimiz orqali gastronomiya turizmini qishloq turizmi bilan bog‘lash imkoniyati yaratilmoqda. Darhaqiqat, viloyatlarda joylashgan qishloqlarda faqat shu joyga xos bo‘lgan milliy taomlar mavjud bo‘lib,

ularning mazasi va tarkibi boshqa viloyat qishloqlarida takrorlanmaydi. Aynan shu jihati bilan bunday taomlar xorijiy turistlar va mahalliy aholi uchun ham mazali hisoblanadi[7]. Yurtimizda yilning to‘rt fasliga mos keladigan, o‘ziga xos qadimiy tarixiga ega bo‘lgan, shuningdek insonlar hayoti uchun zarur bo‘lgan barcha taomlar va ichimliklar mavjud, masalan, bahorda qaymoq qo‘shilgan rediskali gazak, shovul sho‘rva, sumalak, xalim, ko‘k chuchvara, ko‘k somsa, kovatok palov (tok oshi), qovurma gulkaram, yalpizli moshxo‘rda iste’mol qilinadi. Yozda esa pomidor kabob, karam do‘lma, dumbil sho‘rva, qalampir do‘lma, lag‘mon, qatiqli ugra oshi, suzmali gazak, chalop, go‘ja oshi, bug‘lama kabob, go‘shtli dimlama, sabzavotli dimlamalar, ayron, yaxna choy, meva kompotlari va hokazolar xush keladi. Kuzda qovurma baliq, laqqa kabob, barra go‘sht, kalla sho‘rva, bedana kabob, behili palov, kartoshkali manti, asalli behi, kesma lag‘mon, oshqovoq somsa kabilar ko‘proq dasturxonlardan arimaydi. Ayozli kunlarda qazi-qarta, po‘stdumba, qo‘y yog‘li palov, kart dumba palov, qazili palov, barra kabob, turpli salat, qovurma sho‘rva, moshkichiri, qishga saqlanadigan mevalar, ularning murabbo, kompot, qoqilari, sirkalangan va tuzlangan sabzavotlar iste’mol qilinadi[8]. Ammo bir hududda yashayotgan turli millatlar va elatlarning taomlari bir-biriga o‘xshashi tabiiy holdir. Masalan, agar o‘zbek taomnomasiga nazar tashlaydigan bo‘lsak, unda milliy taomlarimiz bilan birga rus, ukrayin, kavkaz, mo‘g‘ul, tatar, tojik, qozoq, uyg‘ur, italiyan va boshqa xalqlar taomlarining o‘nlab xillari uyg‘unlashib, tobora takomillashib borayotganligini kuzatishimiz mumkin.

2022-yil holatiga ko‘ra O‘zbekistonda 700411 o‘ringa mo‘ljallangan 16288 ta milliy hamda 17440 o‘ringa ega 330 ta xorijiy umumiy ovqatlanish ob’ektlari mavjud bo‘lib, bularni viloyat bo‘yicha taqsimlaydigan bo‘lsak quydagicha:

2-jadval [9]

	Turi	**Mahalliy**		**Xorijiy**	
№	**Hududlar bo‘yicha taqsimlanishi**	**Obyektlar soni**	**ulardagi o‘rindiqlar soni**	**Obyektlar soni**	**ulardagi o‘rindiqlar soni**
1	O‘zbekiston Respublikasi	16 288	700 411	330	17 440
2	Qoraqalpog‘iston Respublikasi	736	25 635	-	-
3	*viloyatlar:*				
4	Andijon	780	85 595	6	326
5	Buxoro	1 082	33 218	15	205
6	Jizzax	618	19 700	-	-
7	Qashqadaryo	823	33 420	1	4
8	Navoiy	763	27 697	1	50
9	Namangan	738	44 608	16	740
10	Samarqand	1 953	86 602	10	1 000
11	Surxondaryo	940	31 808	4	43
12	Sirdaryo	443	13 892	-	-
13	Toshkent	1 738	63 098	27	1816
14	Farg‘ona	1 365	45 372	5	308
15	Xorazm	839	24 524	2	32
16	Toshkent sh.	3 470	165 242	243	12 916

Biz ushbu keltirilgan raqamlar bo‘yicha viloyatlarimizdagi eng mashxur taomlar pishiriladigan joylarga borib, u yerdagi taomlar, oshxona sharoitlari va oshpazlar bilan yaqindan tanishishga muvaffaq bo‘ldik, albatta Respublikamizning barcha hududlarida uchraydigan taomlar, ichimliklar, quruq va ho‘l mevalar, shirinliklar, sut qatiq mahsulotlari, poliz ekinlari kabi istemol mahsulotlarining turli xillari mavjud, shu bilan birga ma’lum bir hududa o‘ziga xos ko‘rinishi va mazzasiga ega bo‘lgan taomlarimiz ham mavjud bo‘lib, qo‘yida to‘plagan ma’lumotlarimizning ba’zilarini viloyatlar kesimida keltirib o‘tamiz:

Andijon viloyati. Eng mashhur Asakadagi “Cho‘ntak” choyxonasida devzira guruchidan osh hamda bo‘yin go‘shtidan ajoyib taom tayyorlanadi, ushbu choyxona oshining dovrug‘i butun Respubilkamiz bo‘ylab mashhur. Andijon shahridan Asaka shahriga ketish yo‘lida shaharga 2 km yetmasdan mashhur “Lag‘mon markazi” bo‘lib, turli xil lag‘mon taomlari tayyorlanadi va ushbu markaz ham viloyatda eng zo‘r lag‘mon markazlaridan hisoblanadi. Shahardan chiqishda 3 km uzoqlikda R112 yo‘li bo‘yida mashhur “O‘rdak” oshxonasi bo‘lib o‘rdak go‘shtidan turli xil lazzatli taomlar tayyorlanadi. Viloyatning yana bir o‘zgacha oshxonalaridan biri “Parxez” oshxonasi bo‘lib u yerda barcha turdagi parxez taomlari tayyorlanadi, ushbu manzil Qo‘rg‘ontepa shahriga yetmasdan Karmish degan joyda joylashgan. Vodiyning mashhur baliq markazlarini ham shu viloyatdan topsangiz bo‘ladi, xususan, R112 yo‘li bo‘ylab Andijon shahriga ketishda Baliqchi xo‘jaligi, Chinobod markazi, Bo‘ston, Oltinko‘l qishloqlaridagi baliq taomlarining mazzasi sizni hayratda qoldiradi. Xorijiy taomlarga keladigan bo‘lsak, Andijon shahri Boburshox ko‘chasidagi “Vella Elegant” restorani o‘zining eng sara yevropa va milliy taomlari hamda ichimliklari bilan mashhur bo‘lib, bu yerdagi bosh oshpaz Hayot aka Turkiya va Yevropa mamlakatlarida oshpazlik bo‘yicha xizmat qilgan tajribali oshpaz sanaladi.

Buxoro. Buxoro viloyatida ham o‘zbek milliy taomlarining deyarli barcha turlarini uchratamiz, shu bilan birga Buxoroning o‘ziga xos taomnomasi mavjud. G‘ijduvon shahridagi “Shukrona”, “Uch yulduz”, “Suvpari” kabi oshxonalari o‘zining birinchi raqamli G‘ijdivon shashliklari bilan mashhur, Qorako‘l tumani markazidagi “Botir” choyxonasi po‘stdummasi, “Bek”, “Bog‘ishamol” choyxonalari Olat tumani markazida bo‘lib o‘zining olat somsalari bilan mashhur Jondor rayonidagi “Jo‘rabek” choyxonasi o‘zining So‘fi oshi bilan tanilgan bu yerdagi So‘fi oshi boshqa yerdagilardan mazzasi bilan ajralib turadi, Qorovulbozor tumani markazida joylashgan “Shirvon”, “Chandir”, “Zafar” oshxonalari o‘zining qovurma shashlklari bilan tanilgan. Buxoro shahri Devonbegi madrasasi orqasida joylashgan “Shalet” restorani o‘zining milliy taomlari bilan birga xorijiy taomlari hamda ichimliklari bilan mashhur bo‘lib, bu yerga koplab turistlar tashrif buyuradi.

Jizzax. Jizzax viloyati poytaxtga keluvchi katta tirassa yo‘lining o‘rta qismida joylashganligi bois yurtimizning janubi-g‘arbiy viloyatlaridan qatnaydigan yo‘lovchilarning asosiy qismi ovqatlanish uchun to‘xtaydigan maskan hisoblanadi. Viloyat o‘zining turli xil milliy taomlari bilan bir qatorida Jizzax oshi va Jizzax somsasi bilan tanilgan, xususan, G‘allaorol shahridagi “Talgo” oshxonasi o‘zining somsasi bilan mashhur, har bir somsaning ichi 0,5 kggacha go‘sht solinadi. Do‘stlik tumani markazidan Aydarko‘l tomon yurishda R 198 va R 197 yo‘llarining kesishgan yerida mashhur baliq markazlari bo‘lib, bu yerda Aydarko‘l baliqlaridan turfa xil lazzatli taomlar tayyorlanadi. Jizzax shahridagi “Dunyo” restorani o‘zining milliy hamda xorijiy taomlari ichimliklari hamda salatlari bilan juda mashhur bo‘lib kelmoqda.

Qashqadaryo. Ushbu viloyatda nisbatan chorvador aholining ko‘pligi bois asosiy taomlar go‘shtli taomlar hisoblanadi tandir go‘sht, jiz, yaxna, yoxni, dimlama, chupkari, qozonkabob, qaynatma shurva, kalla shurva va boshqa turli xil go‘shtli taomlar tayyorlanadi. Chiroqchi tumani Chiyal va Chorshanba bozorlarida eng mashhur yaxna taomi tayyorlanadi ushbu taom Respublikamizning boshqa hududlarida tayyorlanmaydi, ushbu taom faqat qo‘y go‘shtidan tayyorlanadi va 10-12 soat davomida qaynatiladi suv va tuzdan boshqa ortiqcha hech narsa qo‘shilmaydi. Ushbu taom oshxonalarda deyarli qilinmaydi asosan haftaning ma’lum kunlarida bo‘ladigan bozorlarda hamda buyurtma asosida to‘y bazmlarda tayyorlanadi. “Uli go‘shti” ushbu taom asosan sunnat to‘yning uloq o‘yini tugagandan so‘ng qilinadi ko‘pkariga tashlangan Sarka yoki G‘unojin go‘shtidan qilinadi, bunda taom qilinadigan go‘sht 4-5 soat davomida otlar tuyog‘i ostida ezg‘ilangan bo‘ladi, shu boisdan ham uning mazzasi o‘zgacha shirin chiqadi. Shahrisabz tumani Xo‘jaxo‘rson qishlog‘ida “Qirqchinor” oshxonasi o‘zining jiz taomi bilan mashhur. Viloyatning ko‘plab tumanlarida qaynatma sho‘rva qilinib sho‘rvani patir bilan istemol qiladilar. Qarshi shahridagi “Dunyo”, “Tojmahal”, “Sakura” va yana bir qancha restoranlari o‘zining turli xildagi xorijiy taomlari, ichimliklari va salatlari bilan mashhur

Navoiy. Har bir shaharning tashrif qog‘ozi - palov! Navoiyda devzira deb ataladigan maxsus guruch turidan pishiriladi. Bu guruch O‘zbekistonda eng mazali va eng qimmat guruch hisoblanadi. Uning rangi qizil-jigarrang, pishganida esa 7 barobar katta bo‘ladi! yetarli sharbatga erishish uchun u yaxshi sharob kabi ikki-uch yil davomida saqlanadi. Shundagina u o‘z ta’mining cho‘qqisiga chiqadi va o‘ziga xos hidga ega bo‘ladi. Shuningdek, palovga qo‘y go‘shti, sariq sabzi, sarimsoq va

dungan qalampiri qo‘shiladi. Navoiyda bu taomning mazasi unutilmas! Navoiyning asosiy taomlaridan dimlama, manti, osh va albatta oltita kabobni ham ajoyib taomlar qatoriga kiritish mumkin.

Namangan. Namangan viloyati yurtimizning eng taniqli oshpazlar diyori desak adashmagan bo‘lamiz, shundan bo‘lsa kerakki, bu hududda milliy taomlarimizning eng ko‘p turlari tayyorlanadi va mazzasi ham turfa xil. Yuqorida aytganimizdeg, biz sanoqli manzillarni misol keltiramiz, Namangan shahridan Chortoq tumaniga qarab ketishda 3 km uzoqlikdagi mashhur “Tandir” somsaxonada 16 xildagi eng mazzali somsalar tayyorlanadi, Chust tumanidagi “Oshxona uz” oshxonasida borsh taomi hamda oshning zo‘rini uchratishingiz mumkin, yana bir mashhur oshxonalardan biri “Emirat” oshxonasi bo‘lib bu yerda milliy taomlar bian birga uyg‘ur hamda yevropa taomlarining 30 dan ortiq turlari tayyorlanadi, Chust tumanidagi “Oltin baliq” oshxonasida va Pop tumanidagi baliq markazlarida baliqning turli xil turlaridan ajoyib baliq taomlari tayyorlanadi. Pop tumani markazidagi “Okean” oilaviy restorani milliy taomlar bilan birga Yevropa taomlari tayyorlanadi bu yerda Turkiyadan kelgan mashhur oshpazlar xizmat ko‘rsatadi. Ushbu viloyatda mashhur va shifobaxsh Chortoq suvi ishlab chiqariladi. Bu suv kundalik istemol qilinishi bilan birga, oshqozon-ichak tizimi, jigar, o‘t pufagi yo‘llari, oshqozonosti bezi hamda qandli diabet kabi kasallklarni davolashda keng qo‘llaniladi. Bundan tashqari Mingbuloq tumanida ham ko‘plab foydali xususiyatlarga ega tabiiy buloq suvlari mavjud.

Samarqand. Samarqand nonlari xushta’mligi, to‘yimliligi, va o‘zgacha chiroyi bilan mashhur bu yerda suli non, cho‘pon non, sedanali non, obi non, jizzali non kabi 20 dan ortiq non turlari mavjud. Samarqand taomlariga keladigan bo‘lsak bu viloyat ham o‘ziga xos taomlariga ega, Samarqand oshi boshqa viloyatlarning oshidan farq qilib, sabzi va guruchi alohida bo‘ladi ayniqsa Samarqand shahridan Jomboy tumaniga chiqishda M39 yo‘li bo‘yidagi “Dehqanabod” oshi juda mashhur, Juma tumaniga ketish R46 yo‘lida shahardan 5-6 km uzoqlidkda “Elburus” kafesi bo‘lib u yerda Amerikacha turli xil taomlar tayyorlanadi, shu yo‘lning Kattaqo‘rg‘on shahriga kiraverish joyida “Kosmos” baliqxonasi o‘zining sazan baliqlari bilan mashhur. Samarqand shahri eng ko‘p turistlar tashrif buyuradigan shaharlardan bo‘lganligidan shaharda xorijiy taomllar tayyorlanadigan oshxona va restoranlar ham juda ko‘p shulardan biri Labi G‘or choyxonasi registon maydoni to‘g‘risida joylashgan ushbu oshxona Yevropa va Osiyo taomlari bilan mashhur bo‘lib, oshxonaning bosh oshpazi Kanishova Olga Yevropaning ko‘plab davlatlarida Polsha, Kalelningrad, Moskuva shaharlarida oshpazlik qilgan tajribali oshpazlardan biri sanaladi.

Surxondaryo. Surxondaryo viloyati ham o‘zining milliy taomlari bilan mashhur, viloyatning iqlimi va turmish tarzi Qashqadaryo viloyatiga o‘xshash bo‘lganligidan taomnomasi ham deyarli o‘xshash ammo, farqli tomonlari bor. Xususan, tandir go‘shtining mazzasini boshqa hech bir hududda bunchalik maromiga yetkaza olmaydi, Surxondaryoning xamir taomlaridan manti, go‘shtli taomlardan cho‘poncha taomlarini maqtashga til ojiz qoladi. Qumqo‘rg‘on tumani Janubiy surxon suvombori bo‘yidagi “Sohil” baliqlari oshxonasi o‘zining ko‘p xilli baliq taomlari bilan mashhur. Denov shahrida joylashgan “Toshkent” restorani milliy hamda yevropa taomlari bilan mashhur. Termiz shahridagi “Dubai” restorani milliy hamda xorijiy taomlari, shuningdeg, xorijiy alkogal ichimliklari bilan mashhur. Bu yerdagi bosh oshpazi Shavkat aka tajribali oshpazlardan sanaladi. Viloyatda shifobaxsh buloq suvlarining eng ko‘p turlari bo‘lib ulardan ba’zilarini keltirib o‘tamiz. “O‘rinbuloq” suvi (oshqozon kasalligi, buyrak toshlarini tushiradi) Boysun tumanida joylashgan, “Omonxona” suvi (jigar kasalliklari bilan og‘rigan bemorlar uchun shifobaxsh) Boysun tumanining shimoli-sharqida, “Xo‘jaipok” suvi (asab tizimi, jigar, buyrak, teri kasalliklariga davo) Oltinsoy tumanida joylashgan, “Xonjiza” suvi (oshqazon kasalliklariga davo) Uzun tumanida joylashgan. Tarixiy rivoyatlarda keltirilishicha, hatto Aleksandir Makedonskiy ham O‘rta Osiyoga umrni uzaytiruvchi, insonni qayta yoshartiruvchi "tilsimli suv" qidirib kelgan degan ma’lumotlar uchraydi[10].

Sirdaryo. Sirdaryo viloyati o‘zining baliq taomlari, chuchvara taomi, milliy hamda xorijiy taomlari bilan tanilgan shaharning markazida joylashgan “Guliston asl chuchvara” oshxonasi o‘zining suyuq va qovrulgan chuchvarasi bilan mashhur, Sirdaryo tumani R26 yo‘li ning Sohilobod xo‘jaligida joylashgan Baliq markazi viloyatning eng zo‘r baliq markazlaridan biri hisoblanadi. Boyovut tumani Usmonobod shirkat xo‘jaligi markazida “Kuksu” (kareyslar taomi) tayyorlanadi.

Toshkent. Toshkent vilyati poytaxtimizga yaqin bo‘lganligi bois Respubilkaning diyarli barcha viloyatlaridan odamlar ko‘chib kelib o‘rnashgan, shu boisdan taomlarning boshqa

viloyatlarda uchraydigan turli xillarini uchratamz shuning uchun viloyatlarga nisbatan ko‘piroq turi mavjud, ammo har bir hududning taomi ushbu hududda tayyorlanganiga yetmaydi. Toshkent viloyatining ham o‘ziga xos taomnomasini kuzatish mumkin bo‘ladi, Chinoz tumani o‘zining daryo baliqlari bilan mashhur, Bekobod tumani g‘alvundi bilan, Yangiyo‘l, Qibray Bo‘stonliq tumanlarida go‘janing eng zo‘r turlari tayyorlanadi. Bundan tashqari viloyatning barcha tumanlariga xos bo‘lgan taomlari norin, qazi-qarta, halvoytar gumma kabilar mavjud.

Farg‘ona. Yuqorida milliy taomlarning deyarli barcha turlari haqida keltirib o‘tdik, Farg‘ona viloyatida ham milliy taomlarimizning barcha turlarini kuzatamiz, ammo ulardagi ta’m va xillari turli xil ko‘rinishga ega, bularni viloyatga borib sinab ko‘rgandagina tushinib yetish mumkin. Yangi Marg‘ilon o‘zining Jo‘ja taomlari, Oltariq tumani o‘zining ajoyib somsalari bilan, Beshariq shahrida joylashgan “Jalol” kabob oshxonasida milliy taolari bilan birga mashhur kabob taomi juda mashhur, Farg‘ona shahridan Quvasoy tumaniga ketish R 143 yo‘lining Yuqori Oqtepa qishlog‘idagi “Doda pitsa” markazi ajoyib pitsalari bilan mashhur, Quvasoy markazi o‘zining baliq markazlari bilan mashhur, Navbahor tumanidagi Qulbabo markazida Firansiya, Kichik yangi markazida “Mangal” oshxonalari o‘zining turli xil xorijiy taomlari bian tanilgan.

Xorazm. Xorazim xalqida shunday ibora bor: “Uch oy qavog‘im, uch oy chavog‘im (baliq), uch oy sovunim (sovlug‘im), uch oy qovunim”. Qovoqdan xorazimliklar o‘nga yaqin lazzatli taom tayyorlaydilar: qovoq solingan non, kadi(qovoq) sho‘rva, kadi barak, kadi dimlama, kadi somsa, kadi gumma, va hokazalar[11]. Shunga o‘xshash baliq taomlari hamda qovunning ham turli xillarini ko‘rish mumkin. Xorazimliklarning mashhur taomlaridan biri Tuxum barak (tuxum, xamir, semichka yog‘i, tuz aralashtirilib suvda qaynatiladi) hisoblanadi ushbu taomni viloyatning barcha tumanlarida uchratish mumkin, shunga o‘xshash taomlar qo‘tir barak, ko‘k barak, uvuz barak, uyg‘ur barak, kadi barak kabilar mavjud. Gurlan tumani markazi o‘zining go‘shtli patrlari bilan mashhur, Xorazim nonlarining turlari juda ham ko‘p ularni boshqa viloyatlarda uchratmaysiz, ayniqsa sut qo‘shilib, qozonga yupqa qilib tayyorlanadigan patir noni alohida maqtovga loyiq. Qo‘shk’pir tumanidan Shovot tumaniga ketishda R163 yo‘li bo‘yida 3-4 km uzoqlikda “Malika” oshxonasida tuyoq hamda toshbaqa sho‘rvasi mashhur. Sholi yetishtirishda Xorazim Respublikamizda alohida ahamiyatga ega, shundan kelib chiqib bu diyorning palovi ham o‘zgacha ta’m va ko‘rinishga ega, bu hududda palovning bir qancha turlari bor: cholov (ilik yog‘idan qilinadi), shalg‘omli palov, behili palov, suzma palov, mayizli palov, qiymali palov, qorinli palov kabilar.

Toshkent sh. O‘zbekiston Respubilkasining poytaxti Toshkent shahri ham o‘zining xilma-xil taomlari, ichimliklari, shirinliklari, meva sabzavotlari hamda eng ko‘p uchraydigan xorijiy taomlari bilan maqtana oladi. Aslida biror bir taom qaysi hududda tayyorlanishidan qat’iy nazar bu taomni yaratilgan joyi uning asliy vatani bo‘lib qolaveradi. Turli mahsulotlar boshqa hududlardan olib kelinib tayyorlanadigan oziq-ovqat yoki ichimlik ushbu hududning mahsuloti bo‘lib qolaveradi. Shu boisdan ham poytaxtimizda uchraydigan ko‘plab oshxonalarda viloyatlarga xos bo‘lgan taomlar ushbu viloyat nomi bilan mashhur bo‘lib bormoqda misol tariqasida keltiradigan bo‘lsak: Jizzax somsa, Samarqand oshi, Qashqadaryo jizi, Surxondaryo tandiri, G‘ijdivon shashlik, Sirdaryo balig‘i, Cho‘ntak oshi va hokaza shuningdek bu kabi misollarni ichimlik suvlar, mevalar, non mahsulotlari, poliz mahsulotlari va shirinliklarda ham kuzatishimiz mumkin: Chortoq suvi, Samarqand noni, Sherabot anori, Xorazim qovuni, Qo‘qon patiri, Samarqand xalvosi, Zomin qurti va hokaza, bu kabi misollarni juda ko‘plab keltirishimiz mumkin. Keltirib o‘tilgan ushbu misollar bejizga emas, poytaxtimiz Toshkent shahrida bu ne’matlarning barchasini topsak bo‘ladi, sababi shaharda Respubilkamizning barcha hududlaridan kelgan fuqarolar yashaydi, boshqa viloyatlarda bu kabi ko‘p xildagi oziq-ovqat mahsulotlarini topa olmasligimiz mumkin aytaylik Xorazimda Qo‘qon patirini, Farg‘onada Sherabot anorini. Toshkent shahrining milliy taomlar tayyorlaydigan bozorlaridan biri Chorsu ovqat bozorida osh, shurva, hasib, norin, manti, no‘xatsho‘rak, shashlik, somsa kabi milliy taomlarimiz tayyorlanadi. Toshkent shahrida xorijiy taomlar tayyorlaydigan oshxonalar ham ko‘p bo‘lib, hattoki alohida bir davlatga xos bo‘lgan oshxonalar mavjud masalan: “Turk” oshxonasi, “Koreyis” oshxonasi, “Xitoy” oshxonasi kabilar bu oshxonalarda faqat ushbu davlatlarga tegishli bo‘lgan taomlar va ichimliklar mavjud. Milliy taomlarga keladigan bo‘lsak shaharda juda ko‘plab bunday ovqatlanish maskanlarini kuzatishimiz mumkin. Shuning uchun shaharning gastranomik xaritasini tuzishni maqsad qildik.

TARIX

Shu o‘rinda ba’zi bir kamchiliklar hamda takliflarni berib o‘tmoqchimiz. Albatta yurtimizga tashrif buyurgan xorijiy mehmonlarning ko‘pchiligi dastlab Toshkent shahri bilan tanishadi va ko‘pchilik shu yerning o‘zida safarini yakunlaydi. Shunday ekan, ko‘pchilik tashrif buyuruvchilarga tanitish uchun barcha mahalliy ovqatlardan foydalanish maqsadga muvofiq, ammo koplab tashrif buyiruvchi har bir taomning aniq joyida tatib ko‘rishni xohlashi tabiiy bu ayniqsa mahalliy sayohatchilarda ko‘p kuzatiladi, shundan kelib chiqib, Gastronomik turizm juda katta e’tibor nozik did va yuqori estetikani talab qiladi ayniqsa bunda tozalik juda muhimdir. Shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya qilish, ovqatdan oldin va keyin qo‘llarni yuvish, sabzavot va mevalarni yuvish kabi oddiy jarayonlar ham nazardan chetda qomasligi kerak. Bu borada yurtimizda anchagina kamchiliklar bor.

Respublikamizning ayrim hududlarida ovqatlanadigan oshxonalar soni juda ko‘p bo‘lsa, ayrim joylarda juda kam. Buni quyda jadval asosida keltirmoqchiman:

3-jadval [12]

T/R	Resrublika va viloyatlar	Oshxonalar soni	Aholi soni	Har bir oshxonaga to‘g‘ri keladigan kishilar soni
0	O‘zbekiston Respublikasi	16 288	35821029	2199,22
1	Qoraqalpog‘iston Respublikasi	736	1955700	2657,2
2	Andijon	780	3268500	4190,3
3	Buxoro	1 082	1983300	1832,9
4	Jizzax	618	1450500	2347
5	Qashqadaryo	823	3423200	4159,4
6	Navoiy	763	1038600	1361,2
7	Namangan	738	2945000	3990,5
8	Samarqand	1 953	4049900	2073,6
9	Surxondaryo	940	2757600	2933,6
10	Sirdaryo	443	883100	1993,4
11	Toshkent	1 738	2954400	1699,8
12	Farg‘ona	1 365	3913400	2866,9
13	Xorazm	839	1930800	2301,3
14	Toshkent sh.	3 470	2879800	829,9

Maqolaning o‘rganilganlik darajasi. Gastronomik turizm turizmning yangi turlaridan biri bo‘lganligi bois, ushbu turni asosan xorijiy olimlar tomonidan o‘rganilganligini kuzatishimiz mumkin, xususan, J. Stanley, L.Stanley, Anne-Mette Hjalager, Greg Richards, R.Mitchell, John D Mulcahy rus olimlaridan Ya.D.Mikula, Nexaeva N.E., Terexova Yu.S., Salamatina S.E., Osharova Ye. K. Katelo Ya.D. va boshqalar. O’zbek olimlaridan Rahimbaev A.O, Ibragimov N.S, Boltabaev M.R, Tuxliev I.S, Safarov B.Sh, Abduxamidov S.A. kabi olimlar tomonidan umumiy tarif berib o‘tilgan.

Tadqiqotning usullari. Ushbu mavzu tadqiqotida absrakt-mantiqiy tahlil, tizimli tahlil, qiyosiy tahlil usullaridan foydalanilgan.

NATIJALAR VA MUHOKAMA

Yuqorida keltirib o‘tganimizdek gastronomik turizm sohasida rivojlangan xorijiy mamlakatlarda keng ko‘lamda ilmiy va amaliy ishlar olib borilmoqda. O‘zbekistonda ham bir qancha yutuqlarga erishilmoqda ammo, shu bilan birga bu sohadagi qilinishi kerak bo‘lgan ishlar yetarli darajada. Xususan, bu borada maxsus mutaxassislarni tayyorlash, sertifikatlash, maxsus hududlar tashkil etish, gastronomik turizm xavfsizlik darajasini yuqori qilish, axborot ta’minotining bog‘liqligini kengaytirish, viloyatlar kesimida oshxonalar sonini meyyorlashtirish va boshqa juda ko‘p misollarni sanab o‘tsak bo’ladi. Milliy taomlar tayyorlanishi jarayoni bilan o‘sha yeguliklarning vatanida tanishish doimo turistlar uchun qiziqarli bo‘lib kelgan. Shuningdek, turizmning ushbu turi jozibaliligi va turistlar orasida o‘zining bir qancha talablariga javob berishi bilan ajralib turishi sir emas. Uning bugungi kundagi ommalashishiga bir qator omillar ta’sir ko’rsatadi:

– hozirda oziq-ovqatga bo’lgan ehtiyoj insonning birlamchi fiziologik ehtiyojidir;

– aholi daromadlarining o’sishi va ovqatlanish, dam olish narxlarining oshishi;

– oziq-ovqat turizm va mehmondo'stlik sanoatining asosiy xizmat ko'rsatuvchi sohasi;
– sog'lom ovqatlanish va organik mahsulotlarning mashhurligi;

XULOSA

Ushbu jadvaldagi ma'lumotdan ko'rinib turibdiki, Respublikaning aholi soniga nisbatan ovqatlanish maskanlar soni turli xil bo'lib, ayrim hududlarda aholi soniga nisbatan ko'p: Toshkent shahri, Navoiy viloyati, Toshkent viloyati, Buxoro viloyati. Ayrim hududlarda esa kam: Andijon, Qashqadaryo, Surxondaryo, Namangan kabi viloyatlar. Aholi soni eng kami 829,9 kishi bo'lsa, eng ko'pi 4190,3 kishini tashkil qilmoqda oraliqdagi farq esa 5 barobarni tashkil qiladi.

O'zbekiston Respublikasining barcha olis hamda yaqin hududlarida xarita asosida ma'lum bir masofani inobatga olib, ovqatlanish shahobchalari barpo etilsa o'ylaymanki bu ham maqsadga muvofiq bo'lardi.

Tadqiqot natijasida shu narsaga amin bo'ldikki, O'zbekistondagi ko'plab oshxonalarda xizmat ko'rsatayotgan bosh oshpazlarimizning oshpazlik sohasi bo'yicha amaliy malakasi bor xalos, agar ularni ilmiy jihatdan o'qitishni tashkil qilsa bundanda turfa xil o'zbekona taomlarimiz taniladi.

ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. https://uza.uz/uz/posts/turizmni-yanada-rivozhlantirish-masalalari-mu-okama-ilindi-03-10-2017
2. M.R.Boltabayev, I.S.Tuxliyev, B.Sh.Safarov, S.A.Abduxamidov Turizm: nazariya va amaliyot. –T.: «fan va texnologiya», 2018
3. https://lex.uz/docs/-2064757?ONDATE=10.10.2012%2000
4. Stanley, J. & Stanley, L. (2015). *Food Tourism: A Practical Marketing Guide.* Croydon: CPI Group.
5. Wolf, E., (2004). *Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition*. Portland: International Culinary Tourism Association.
6. Ўзбекистон Республикаси Давлат Статестика қўмитаси малумотлари асосида муаллиф тамонидан тайёрланди
7. Boltabayev M.R, Tuxliyev I.S., Safarov B.Sh., Abduxamidov S.A. Turizm: nazariya va amaliyot. –T.: «fan va texnologiya», 2018
8. M.R.Boltabayev, I.S.Tuxliyev…Turizm: nazariya va amaliyot. –T.: «Fan va texnologiya», 2018.
9. Ўзбекистон Республикаси Давлат Статестика қўмитаси малумотлари асосида муаллиф тамонидан тайёрланди. 2022 йил
10. Qosimova R.A. Turizm va uni o'qitish metodikasi. (o'quv qo'llanma). - T., ≪Aloqachi≫ nashriyoti, 2008.
11. Baxtiyor Dustjonov "Xorazim taomlari" -T.: 1994.
12. Ўзбекистон Республикаси Давлат Статестика қўмитаси малумотлари асосида муаллиф тамонидан тайёрланди. 2022 йил