



## TURIZMDA MILLIY TAOMLARNING O'RNI: O'ZBEK MILLIY GASTRONOMIYASINING TURISTIK JOZIBADORLIGI

**Inomjonova Nasiba Ibrohim qizi**

*Moscow University for Industry and Finance Synergy*

### **Annotatsiya**

Mazkur ilmiy maqolada xalqaro turizm tizimida milliy taomlarning tutgan o'rni, gastronomik merosning turistik oqimlarga ta'siri hamda o'zbek milliy oshxonasining xorijiy sayyohlar ongida shakllanayotgan jozibador qiyofasi ilmiy-nazariy jihatdan tahlil qilinadi. Shuningdek, qadimiy savdo yo'llari, madaniy almashinuv va tarixiy jarayonlar natijasida shakllangan o'zbek taomlari bugungi global gastronomik turizmning muhim qismiga aylangani yoritiladi. Tadqiqot davomida o'zbek oshxonasining palov, somsa, tandir non, sumalak, holvaytar, pashmak, nisholda, milliy holvalar va quritilgan mevalar kabi noyob namunalari gastronomik turizmning muhim elementi sifatida o'rganiladi. Shuningdek, milliy taomlarning mamlakat imiji, iqtisodiy rivojlanish va madaniy diplomatiyadagi o'rni yoritiladi.

### **Kirish.**

**"Dunyoni o'zbek kapkiri bilan zabt etish mumkin"** Bahriddin Chustiy Bugungi globallashuv davrida xalqaro turizm nafaqat tarixiy obidalar yoki tabiiy manzaralarni tomosha qilish vositasi, balki xalqlarning turmush tarzi, madaniyati va milliy qadriyatlarini his etish imkoniyatiga ham aylandi. Zamonaviy turist endilikda shunchaki sayohat qilmaydi — u o'sha hududning "ta'mini" tatib ko'rishni, oshxona orqali xalq ruhiyatini anglashni istaydi. Shu sababli



gastronomik turizm XXI asr turizm industriyasining eng tez rivojlanayotgan yo'nalishlaridan biri sifatida shakllanmoqda.

Milliy taomlar xalqning ko'p asrlik tarixi, urf-odatları va hayot falsafasini o'zida mujassamlashtiradi. Har bir taom — bu oddiy ovqat emas, balki tarix, iqlim, mehnat, mehmondo'stlik va madaniyat uyg'unligidir. Ayniqsa, o'zbek milliy oshxonasi Sharq sivilizatsiyasining bebaho gastronomik merosi sifatida dunyo sayyohlarini o'ziga tortmoqda. Bugungi kunda ko'plab xorijiy sayyohlar O'zbekistonga nafaqat qadimiy shaharlardagi me'moriy obidalarni ko'rish uchun, balki haqiqiy o'zbek palovining hidini his qilish, tandirdan yangi uzilgan nonning ta'mini totish va ko'hna bozorlardagi ziravorlar iforini tuyish uchun ham tashrif buyurmoqda.

**O'zbek milliy taomlarining tarixiy ildizlari Milliy taomlar-xalq madaniyatining “yeyiladigan tarixi”.**

Markaziy Osiyo qadimdan turli sivilizatsiyalar chorrahasida joylashgani sababli hudud gastronomiyasi ham asrlar davomida boyib borgan. Karvon yo'llari orqali Hindiston ziravorlari, Eron shirinliklari, Xitoy choyi va turkiy xalqlarning go'shtli taomlari o'zaro uyg'unlashib, bugungi o'zbek oshxonasining noyob qiyofasini yaratgan. Savdogarlar, sayyohlar va elchilar orqali turli xalqlarning oshxona madaniyati o'zaro aralashib, boyib borgan. Ana shu madaniy uyg'unlik o'zbek milliy taomlarining rang-barang va betakror bo'lishiga zamin yaratdi.

Tarixiy manbalarda o'zbek xalqi dasturxonini doimo mo'l-ko'l va mehmondo'stlik timsoli bo'lgani qayd etiladi. Mehmonni non va choy bilan kutib olish, eng yaxshi taomni mehmon oldiga qo'yish sharqona odobning ajralmas qismi hisoblangan. Ayniqsa, non qadimdan muqaddas ne'mat sifatida ulug'langan. Tandirda yopilgan issiq nonning hidi nafaqat ochlik hissini uyg'otadi, balki qadimiy o'zbek hovlilarining iliq muhitini ham eslatadi. Masalan, palov dastlab oddiy guruchli taom sifatida shakllangan bo'lsa-da, asrlar



davomida u xalqning tantana, mehmondo'stlik va birlik ramziga aylandi. Qadimiy manbalarda buyuk sarkardalar va hukmdorlar katta janglardan oldin askarlarga quvvat berish maqsadida palov tayyorlatgani qayd etiladi. Ayrim tarixiy rivoyatlarda esa buyuk tabib Abu Ali ibn Sino palovni quvvat beruvchi va organizmni tiklovchi taom sifatida tavsiya qilgani ta'kidlanadi. Shuningdek, tandir non o'zbek xalqining eng muqaddas ne'matlaridan biri hisoblanadi. Non qadimdan baraka, hayot va rizq timsoli sifatida qadrlangan. Xorijlik sayyohlar uchun tandirdan yangi uzilgan nonning isi va uning ustidagi naqshlar haqiqiy sharqona mo'jizadek taassurot qoldiradi.

### **Gastronomik turizmning xalqaro ahamiyati**

So'nggi yillarda dunyo turizm bozorida gastronomik yo'nalishlarga bo'lgan talab keskin ortmoqda. Sayyohlar endilikda mamlakatlarni nafaqat tarixiy obidalar, balki ularning oshxonasi orqali ham tanimoqda. Fransiya - vinolari, Italiya - pastasi va pitsasi, Yaponiya- sushi, Turkiya- kebablari orqali xalqaro gastronomik brendga aylangan bo'lsa, O'zbekiston ham o'zining boy milliy taomlari bilan dunyo e'tiborini tortmoqda. O'zbek oshxonasi xorijliklar uchun o'ziga xos ekzotik va samimiy taassurot uyg'otadi. Ayniqsa: qozonda dimlanayotgan palovning yoqimli hidi; tandirda qizarayotgan somsalar; ziravorlarga boy sho'rvalar; qo'lda cho'ziladigan lag'mon; qurut, suzma va milliy shirinliklar; sayyohlar uchun unutilmas gastronomik tajribaga aylanadi. Bugungi turist "ovqat yeyish"ni emas, balki "taomni his qilish"ni istaydi. Shu jihatdan qaraganda, o'zbek milliy taomlari insonning barcha sezgilariga ta'sir qiluvchi noyob madaniy hodisadir.

### **O'zbek milliy taomlarining turistik jozibadorligi Palov-o'zbek gastronomiyasining yuragi.**

Palov o'zbek xalqining eng mashhur milliy taomi bo'lib, u bugungi kunda mamlakatning gastronomik ramziga aylangan. Har bir hududning o'ziga xos palov tayyorlash usuli mavjud: Toshkent palovi, Samarqand palovi, Buxoro



palovi, Farg'ona palovi va boshqalar bir-biridan ta'mi, tayyorlanish texnologiyasi hamda ziravorlari bilan farqlanadi.

Xorijiy turistlarni ayniqsa ulkan qozonlarda tayyorlanadigan osh jarayoni hayratga soladi. Guruch, sabzi, go'sht va ziravorlarning uyg'unlashuvi natijasida hosil bo'ladigan ifor nafaqat ishtahani ochadi, balki sharqona mehmondo'stlik hissini ham uyg'otadi. Palov atrofida shakllangan marosimlar — to'y oshlari, nahor oshlari va bayram dasturxonlari ham turistlar uchun katta madaniy tajriba hisoblanadi. O'zbek palovining UNESCO va Ginnes rekordlari darajasida e'tirof etilishi uning oddiy milliy taom emas, balki xalqning tarixiy-madaniy identitetini ifodalovchi noyob fenomen ekanini ko'rsatadi. Gastronomiya sohasidagi zamonaviy ilmiy tadqiqotlarda palov "etnogastronomik meros" sifatida baholanadi. Chunki unda xalqning turmush tarzi, ijtimoiy munosabatlari, marosimlari va kollektiv qadriyatlari mujassamlashgan.

Xususan, 2016-yilda "O'zbek palov tayyorlash va uni dasturxonga tortish madaniyati" UNESCOning Insoniyat nomoddiy madaniy merosi ro'yxatiga kiritildi. UNESCO ekspertlari ushbu qarorni qabul qilishda palovning faqat oziq-ovqat mahsuloti emasligi, balki jamiyatni birlashtiruvchi madaniy institut ekaniga alohida urg'u bergan. Chunki O'zbekistonda palov: to'y marosimlari; xayriya tadbirlari; diniy bayramlar; oilaviy yig'inlar; mehmondorchilik an'analari bilan chambarchas bog'liq holda yashab kelmoqda. Ilmiy nuqtai nazardan qaraganda, palov tayyorlash jarayoni kollektiv ijtimoiy hamkorlik modeli sifatida ham baholanadi. Ayniqsa, "nahor oshlari" yoki ommaviy palov marosimlarida yuzlab insonlarning bir dasturxon atrofida jam bo'lishi sharqona birdamlik va ijtimoiy integratsiyaning amaliy ko'rinishi hisoblanadi. Shu sababli UNESCO palovni moddiy emas, aynan nomoddiy madaniy meros sifatida tan oldi. Bundan tashqari, o'zbek palovi gastronomik turizm rivojida strategik brend darajasiga ko'tarildi. 2017-yil 8-sentyabr kuni Toshkent shahrida tayyorlangan 7 360 kilogrammlik ulkan palov Ginnes rekordlari kitobiga kiritildi. Mazkur



rekordni tayyorlashda o'nlab tajribali oshpazlar, minglab kilogramm guruch, sabzi va go'sht mahsulotlari ishlatilgan. Bu voqea nafaqat rekord sifatida, balki O'zbekiston gastronomik madaniyatining xalqaro maydondagi namoyishi sifatida ham katta ahamiyat kasb etdi. Ginnes rekordining ilmiy va turistik ahamiyati shundaki, u milliy taomni global axborot maydoniga olib chiqdi. Natijada xorijiy ommaviy axborot vositalari, gastronomik blogerlar va sayyohlik tashkilotlari o'zbek paloviga bo'lgan qiziqishni sezilarli darajada oshirdi. Bu esa gastronomik turizmning rivojlanishiga xizmat qiluvchi muhim marketing omiliga aylandi. Shuningdek, palovning dunyo miqyosida mashhur bo'lishida O'zbekiston hududida yetishtiriladigan tabiiy mahsulotlarning sifati ham muhim o'rin tutadi. Farg'ona vodiysi guruchi, mahalliy sariq sabzi, tabiiy ziravorlar va ekologik toza go'sht mahsulotlari palovga boshqa hududlarda aynan takrorlab bo'lmaydigan noyob ta'm beradi. Shu sababli ko'plab gastronom mutaxassislari haqiqiy o'zbek palovining autentik ta'mi aynan O'zbekistonda saqlanib qolganini ta'kidlaydi.

**Somsa — tandirning olovli mo'jizasi** Somsa o'zining yupqa xamiri, shirador go'shti va tandirda pishishi bilan dunyo gastronomiyasida alohida o'rin egallaydi. Ayniqsa, ko'cha tandirlarida yangi pishayotgan somsaning hidi sayyohlarni o'ziga tortmay qolmaydi. Ko'plab xorijliklar uchun tandirning o'zi ham noodatiy va qiziqarli texnologiya sanaladi. Olov va loy uyg'unligida yaratilgan tandir ming yillik oshpazlik an'alarining tirik timsolidir.

**Lag'mon- ipakdek cho'ziluvchi san'at.** Lag'mon nafaqat taom, balki oshpaz mahoratini namoyon qiluvchi san'at turidir. Qo'lda cho'ziladigan xamir, sabzavot va go'shtning uyg'unligi bu taomni sayyohlar uchun tomoshabop gastronomik tajribaga aylantiradi. Turistlar ayniqsa lag'mon cho'zish jarayonini katta qiziqish bilan kuzatadi. Chunki bu oddiy oshpazlik emas — u ritm, tajriba va qo'l mahoratini talab qiluvchi an'anaviy san'atdir.

**Tandir non — sharqona barakaning timsoli**



O'zbek xalqida “non” oddiy oziq-ovqat emas, balki muqaddas qadriyat sanaladi. Nonni yerga tashlash yoki oyoq osti qilish hurmatsizlik deb qaraladi. Tandirdan yangi uzilgan nonning ishi, ustidagi naqshlari va qarsildoq qobig'i xorijlik sayyohlarda katta taassurot uyg'otadi. Ayniqsa, tog' hududlari va qadimiy qishloqlarda tandir atrofiga yig'ilgan oilaviy muhit turistlarga haqiqiy sharqona hayotni his ettiradi. Bugungi gastronomik turizmدا tandir non tayyorlash jarayonining o'zi ham alohida etnografik tomoshaga aylanmoqda.

### **Qurilgan mevalar-quyosh ta'mini saqlagan ne'mat**

O'zbekiston quyoshli iqlimi sababli nihoyatda mazali mevalari bilan mashhur. Ayniqsa: mayiz; turshak; quritilgan o'rik; qoqi; yong'oq; bodom; kabi mahsulotlar gastronomik turizmning muhim qismiga aylangan. Qadimdan karvonlar uzoq safarlarda aynan quritilgan mevalarni energiya manbai sifatida olib yurishgan. Bugungi kunda esa xorijlik turistlar o'zbek bozorlari rastalaridagi rang-barang quruq mevalarni katta qiziqish bilan xarid qilmoqda. Bozorlarning o'zi ham gastronomik turizmning jonli muzeyiga aylangan. Ziravorlar ishi, mevalarning yorqin ranglari va sharqona savdo madaniyati turistlarda unutilmas taassurot qoldiradi. Nasiba Inomjonova: **Gastronomik turizmning iqtisodiy va madaniy ahamiyati.** Milliy taomlar mamlakat iqtisodiyoti rivojida ham muhim o'rin tutadi. Gastronomik turizm: yangi ish o'rinlari yaratadi; restoran va oilaviy oshxonalar faoliyatini rivojlantiradi; milliy mahsulotlar eksportiga xizmat qiladi; hududiy turizmni rag'batlantiradi. Bundan tashqari, gastronomiya xalqaro maydonda mamlakatning ijobiy imijini shakllantiruvchi “yumshoq kuch” vositasidir. Chunki inson biror xalqni unutishi mumkin, ammo o'sha xalqning ta'mini unutmaydi.

**Xulosa** O'zbek milliy oshxonasi — bu shunchaki taomlar majmuasi emas, balki xalqning ko'p asrlik tarixi, ruhiyati va mehmondo'stlik falsafasining jonli ifodasidir. Palovning xushbo'y ishi, tandir nonning iliqligi, sumalakning bahoriy nafasi, nisholdaning mayinligi va quritilgan mevalarning quyoshdek shirin ta'mi



O'zbekistonni gastronomik turizm markazlaridan biriga aylantirish salohiyatiga ega. Bugungi kunda xorijlik turistlar aynan autentik gastronomik tajriba izlamoqda. O'zbekiston esa o'zining boy oshxona madaniyati bilan bu ehtiyojni yuqori darajada qondira oladigan davlatlardan biridir. Shunday ekan, milliy taomlarni xalqaro miqyosda targ'ib qilish, gastronomik festivallar tashkil etish va oshpazlik merosini asrab-avaylash O'zbekiston turizmining strategik yo'nalishlaridan biri bo'lib qoladi.

Milliy taomlar xalqning tarixiy xotirasi, madaniy ruhi va mehmondo'stlik an'analarining eng yorqin ifodasidir. Xalqaro turizm rivojlanayotgan bugungi davrda gastronomik meros mamlakatning turistik jozibadorligini oshiruvchi muhim omilga aylanmoqda. O'zbek milliy oshxonasi o'zining boy tarixi, betakror ta'mi va sharqona ruhiyati bilan xorijlik turistlarni o'ziga rom etuvchi ulkan salohiyatga ega. Ushbu omillar O'zbekistonni nafaqat ko'rish, balki "tatib ko'rish" kerak bo'lgan mamlakatga aylantiradi. Shunday ekan, gastronomik turizmni rivojlantirish, milliy taomlarni xalqaro miqyosda targ'ib qilish va ularni madaniy meros sifatida asrab-avaylash O'zbekiston turizm strategiyasining ustuvor yo'nalishlaridan biri bo'lishi lozim.

### **Foydalanilgan adabiyotlar:**

1. Mahmudov K. O'zbek taomlari Toshkent: Fan, 1977. O'zbek pazandachilik fani asoschisi, "Fan" nashriyoti
2. Mahmudov K. Mehmonnoma Toshkent: Yosh gvardiya, 1989. Mehmondostlik madaniyati va etiketini o'rganishda asosiy manba
3. Jabborov I. O'zbek xalqi etnografiyasi Toshkent: O'qituvchi, 1994. Etnografiya sohasidagi fundamental darslik
4. UNESCO Nomoddiy madaniy meros ro'yxati Paris, 2020. Xalqaro miqyosdagi rasmiy hujjat. O'zbekistonning milliy qadriyatlari tan olinganini isbotlaydi



5. Hakimov Q. O'zbek milliy taomlari va pazandachilik an'analari Toshkent: Sharq, 2005. Zamonaviy o'zbek pazandachiligini tizimlashtirgan ishonchli asar

6. Rajabov Q. Haydarov M. Turizm asoslari Toshkent: Tafakkur Bo'stoni, 2011. Turizm nazariyasini tushuntiruvchi akademik qo'llanma

7. Bahriddin Chustiy "Non"

8. Bahriddin Chustiy "365 of Sun"