



ISSN 2181-9599

Doi Journal 10.26739/2181-9599

# ЎТМИШГА НАЗАР

1 МАХСУС СОН

ВЗГЛЯД В ПРОШЛОЕ  
СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОМЕР 1

LOOK TO THE PAST  
SPECIAL ISSUE 1



ТОШКЕНТ-2022

**Бош мухаррир:**  
**Главный редактор:**  
**Chief Editor:**

**Муртазаева Рахбар Хамидовна**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
Ўзбекистон Миллий университети

**Бош мухаррир ўринбосари:**  
**Заместитель главного редактора:**  
**Deputy Chief Editor:**

**Джураева Нилуфар Далибаевна**  
тарих фанлари номзоди, доцент,  
Ўзбекистон жаҳон тиллари университети

## ТАҲРИРИЙ МАСЛАҲАТ КЕНГАШИ | РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ | EDITORIAL BOARD

**Сагдуллаев Анатолий Сагдуллаевич**  
тарих фанлари доктори,  
профессор, академик,  
Ўзбекистон Миллий университети

**Бобожонова Дилором Бобожонова**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
Ўзбекистон жаҳон тиллари  
университети

**Юнусова Хуршида Эркиновна**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
Ўзбекистон Миллий университети

**Кебадзе Мадонна**  
тарих фанлари доктори,  
Телави давлат университети

**Аширов Адхам Азимбаевич**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
ЎзР ФА Тарих институти

**Агзамова Гулчехра Азизовна**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
ЎзР ФА Тарих институти

**Бурдиашвили Майя**  
тарих фанлари доктори,  
Телави давлат университети

**Кожакеева Ляззат Темировна**  
тарих фанлари доктори, доцент,  
Хотин-қизлар давлат педагогика  
университети

**Ульжаева Шохистахон Мамажоновна**  
тарих фанлари доктори,  
Тошкент кимё - технология институти

**Дорошенко Татьяна Ивановна**  
тарих фанлари номзоди, доцент,  
Ўзбекистон Миллий университети

**Бабаджанова Нодира Абдуллаевна**  
тарих фанлари номзоди, доцент,  
Ўзбекистон давлат жаҳон  
тиллари университети

**Ширванова Тарана Амирага кызы**  
тарих фанлари номзоди, доцент,  
Азербайджон давлат  
иқтисодиёт университети

**Гофоров Шокир Сафарович**  
тарих фанлари доктори, профессор  
Самарқанд давлат университети

**Эргашева Юлдуз Алимовна**  
Тарих фанлари доктори, профессор,  
Қариши муҳандислик-иқтисодиёт  
институти

**Теймураз Ахалмосулишвили**  
тарих фанлари номзоди, профессор,  
Телави давлат университети

**Халикова Рахбар Эргашевна**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
Тошкент давлат техника университети

**Ишанходжаева Замира Райимовна**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
Ўзбекистон Миллий университети

**Эшов Боходир Жўраевич**  
тарих фанлари доктори, профессор  
Қариши давлат университети

**Махкамova Надира Рахмановна**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
Тошкент ахборот технологиялари  
университети

**Абдуллаева Яхшибека Атамуратовна**  
тарих фанлари доктори, доцент,  
Нукус давлат педагогика институти

**Мустафаева Нодира Абдуллаевна**  
тарих фанлари доктори  
Ўзбекистон Фанлар академияси

**Ерметов Аваз Абдуллаевич**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
Ўзбекистон Миллий университети

**Джоробекова Айнуэр Эшимбековна**  
тарих фанлари номзоди, профессор,  
Қозоғистон дипломатия академияси

**Рахмонкулова Зумрад Бойхуразовна**  
тарих фанлари номзоди, доцент,  
Ўзбекистон Миллий университети

**Расулов Абдуллажон Нуридинович**  
тарих фанлари доктори, профессор  
Наманган давлат университети

**Ковалев Борис Николаевич**  
тарих фанлари доктори, профессор  
Санкт-Петербургда Тарих институти

**Кобзева Ольга Петровна**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
Ўзбекистон Миллий университети

**Ауанасова Алима Мусировна**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
Қозоғистон давлат тарихи институти

**Бегалинова Калимаш Капсамаровна**  
фалсафа фанлари доктори, профессор,  
Қозоғистон Миллий университети

**Хайдаров Муродилла Махмудалиевич**  
тарих фанлари доктори, профессор,  
Ўзбекистон Миллий университети

**Алнева Лале**  
тарих фанлари доктори,  
Озарбайжон давлат университети

**Сайнова Камола Давляталиевна**  
тарих фанлари доктори, доцент,  
Ўзбекистон Миллий университети

**Исмаилова Алмаз**  
тарих фанлари доктори,  
Догистон мустақил университети

**Иноятова Диларам Маниглиевна**  
Тарих фанлари доктори (DSc)  
Ўзбекистон Миллий университети

**Одилов Аброр Анварович**  
тарих фанлари номзоди, доцент,  
Ўзбекистон Миллий университети

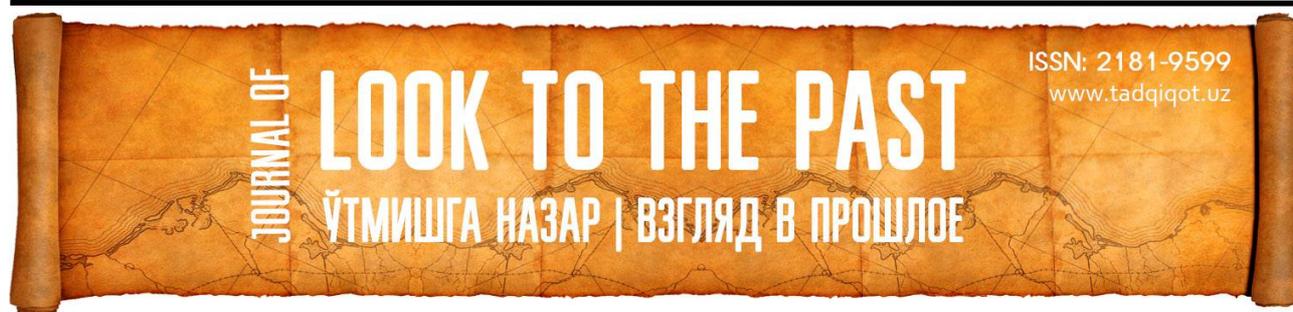
**Толибоева Нодира Одилжоновна**  
Тарих фанлари бўйича фалсафа  
доктори (PhD), Ўзбекистон жаҳон  
тиллари университети

## МУНДАРИЖА | СОДЕРЖАНИЕ | CONTENT

<b>1. Рахбар Эргашевна Холиқова</b> БУХОРО АМИРЛИГИДА ҲУНАРМАНДЧИЛИКНИНГ ЎЗИГА ХОС ЖИҲАТЛАРИ.....	6
<b>2. Яхшибека Атамуратовна Абдуллаева</b> ХОРИЖИЙ ДАВЛАТЛАРДА ГЕНДЕР МАСАЛАСИДАГИ ТЕНДЕНЦИЯЛАР.....	16
<b>3. Шоҳистахон Мамажоновна Ўлжаева</b> АМИР ТЕМУР ДИПЛОМАТИЯСИ ТАРИХИГА НАЗАР.....	22
<b>4. Кожамжарова Дарья Пернешовна, Отарбаева Гулжан Кобеевна, Мусаева Суйкум Тулембаевна</b> ДЖАДИДСКИЕ МЕКТЕБЫ И РУССКО-ТУЗЕМНЫЕ ШКОЛЫ: ИХ РОЛЬ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ПРОЦЕССЕ КАЗАХСКОГО НАСЕЛЕНИЯ.....	28
<b>5. Аваз Абдуллаевич Ерметов, Нагима Ергалиевна Тажмуханова, Гулжан Кобеевна Отарбаева</b> XX АСР 80-ЙИЛЛАРИНИНГ ИККИНЧИ ЯРМИДА ЎЗБЕКИСТОНДА ЖАМОАТ ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШ МАСАЛАЛАРИ (ЁШЛАР МИСОЛИДА).....	35
<b>6. Анвар Журакулович Яхшиев</b> ШИМОЛИЙ БАКТРИЯДА АНТИК ДАВР ДИНИЙ ЭЪТИҚОДЛАРИНИНГ АЙРИМ ЖИҲАТЛАРИ.....	40
<b>7. Диёржон Абдуллаев</b> МАРКАЗЛАШГАН ДАВЛАТ ҚАРОР ТОПИШИДА МУКОФОТЛАШ ВА РАҒБАТЛАНТИРИШ ТИЗИМИНИНГ ЎРНИ ВА РОЛИ (АМИР ТЕМУР ВА ТЕМУРИЙЛАР СУЛОЛАСИ МИСОЛИДА).....	46
<b>8. Абдулазиз Ахмадхўжаевич Акбархўжаев</b> ЎЗБЕКИСТОН МИНИАТЮРА САНЪАТИНИНГ АНЪАНАВИЙ ТАМОЙИЛЛАРИ.....	57
<b>9. Гулзода Аъзамовна Алимова</b> АЛИШЕР НАВОИЙ АСАРЛАРИДА ТАРИХИЙ-ГЕОГРАФИК ЖОЙЛАР, ТАРИХИЙ ШАХСЛАР НОМЛАРИ БАЁНИ (“Мажолис ун-нафоис” мисолида).....	62
<b>10. Дилафруз Рашидовна Атамуратова</b> ХОРАЗМ ДАВРИЙ МАТБУОТИДА “ИНҚИЛОБ ҚУЁШИ” ҲАМДА “ИЗВЕСТИЯ” ГАЗЕТАЛАРИНИНГ ЎРНИ: ТАРИХИ ВА ТАҲЛИЛИ.....	73
<b>11. Феруза Эркиновна Атажанова</b> ХОРАЗМДА ОЛИЙ ТАЪЛИМНИ РИВОЖЛАНТИРИШ СОҲАСИДАГИ ИСЛОҲОТЛАР(1991-2017 ЙИЛЛАР).....	80
<b>12. Жасурбек Зокиржонович Ахмедов, Иқбола Турсунмуродовна Қудратова</b> ЎЗБЕКИСТОН МУЗЕЙЛАРИДА САҚЛАНАЁТГАН АЙРИМ ОСТАДОНЛАРНИНГ ШАКЛ БЕЗАКЛАРИ ХУСУСИДА.....	88
<b>13. Феруза Хаятовна Бобожонова</b> БУХОРОДАГИ МИР-АРАБ МАДРАСАСИ ТАРИХИГА БИР НАЗАР.....	94
<b>14. Элбек Ботиров</b> ТУРКИСТОН АССР БОЖХОНА ТАРИХИ БЎЙИЧА ЎЗБЕКИСТОН МИЛЛИЙ АРХИВИ ФОНДЛАРИ ТАВСИФИ.....	103

<b>15. Завқиддин Буриев</b> РОССИЯ ИМПЕРИЯСИНИНГ КАСПИЙОРТИ ВИЛОЯТИДА МАЪМУРИЙ-ҲУДУДИЙ СИЁСАТИ ҲАҚИДА.....	109
<b>16. Азад Хасанович Ваисов</b> МУСТАҚИЛЛИК ЙИЛЛАРИДА ХОРАЗМ ВИЛОЯТИНИНГ ИҚТИСОДИЙ ҲАЁТИДАГИ ЎЗГАРИШЛАР.....	115
<b>17. S.I. Gabrielyan</b> XX ASR BOSHLARIDA ANGLIYA JAMOATCHILIK FIKRINING FORSDAGI BUYUK BRITANIYA SIYOSATIGA MUNOSABATI.....	124
<b>18. Акбар Даминов</b> “БОБУРНОМА”ДА ФАРҒОНА ВОДИЙСИДАГИ ТЕМУРИЙЛАР ДАВРИ ҚИШЛОҚ ХЎЖАЛИГИ ҲАҚИДАГИ МАЪЛУМОТЛАР.....	132
<b>19. Бурон Улуғмуротович Жумаев</b> ЎЗБЕКИСТОНДА ГАСТРОНОМИК ТУРИЗМНИНГ ШАКЛЛАНИШИ ВА РИВОЖЛАНИШИ: ТАРИХ ВА ҲОЗИРГИ ЗАМОН.....	137
<b>20. Temur Shavkat o‘g‘li Zaripov</b> MUZEY - JAMIYAT TARAQQIYOTI UCHUN XIZMAT QILUVCHI MUASSASA SIFATIDA.....	146
<b>21. Фарходжон Одилжонович Исматуллаев</b> ЕВРОПА ИТТИФОҚИНИНГ МАРКАЗИЙ ОСИЁ БЎЙИЧА ЯНГИ СТРАТЕГИЯСИГА ОИД АЙРИМ МУЛОҲАЗАЛАР.....	150
<b>22. Sardorbek Jamoliddinovich Mirzaxalov</b> YOSHLAR TADBIRKORLIGI TOMONIDAN QO‘LLAB-QUVVATLANAYOTGAN SOLIQ IMTIYOZLARI VA ULARNING SOHA RIVOJIGA TA‘SIRI (1991-2021-YILLAR).....	161
<b>23. Фарида Абдуразаковна Максумова</b> ШАҲАР МУҲИТИДАГИ ЛАНДШАФТ ДИЗАЙНИ.....	168
<b>24. Муҳаббат Мадиримовна Маҳмудова</b> ХОРАЗМИЙЛАР ТИЛИ ВА ЁЗУВИНИ ЎРГАНИШ ТАРИХИДАН.....	173
<b>25. Шавкатбек Махамадюнусов</b> ИККИНЧИ ЖАҲОН УРУШИ ЙИЛЛАРИДА ЎЗБЕКИСТОНГА ДЕПОРТАЦИЯ ҚИЛИНГАН ХАЛҚЛАР ТАРИХИНИНГ АРХИВ МАНБАЛАРИ.....	177
<b>26. Дилобар Бахриддиновна Мирхусанова</b> ЎЗБЕКИСТОНДА БОЛАЛАР МУЗЕЙИ ТАШКИЛ ЭТИШ ВА УНИ РИВОЖЛАНТИРИШ МАСАЛАЛАРИ.....	182
<b>27. Қабулжон Махамаджонович Насритдинов</b> СОВЕТ ҲУКУМАТИ АГРАР СИЁСАТИДА ЕР-СУВ МАСАЛАЛАРИ ВА ДАСТЛАБКИ ТРАНСФОРМАЦИОН ЖАРАЁНЛАРНИ АМАЛГА ОШИРИЛИШИ (Фарғона водийси мисолида).....	187
<b>28. Зумрад Рахмонкулова</b> XIX ASR ЎРТАЛАРИДА ҚЎҚОН ВА ХИВА ХОНЛИКЛАРИНИНГ УСМОНИЙЛАР ДАВЛАТИ БИЛАН ДИПЛОМАТИК МУНОСАБАТЛАР ТАРИХИДАН.....	193

<b>29. Фахриддин Самаров</b> ҚАШҚАДАРЁ ВОҲАСИДАГИ “КАТТА ЛАНГАР ОТА” МАЖМУАСИ ТАРИХИНИ БИЛАСИЗМИ?.....	199
<b>30. Ибрагимжан Ташматов</b> МУСТАҚИЛ ЎЗБЕКИСТОНДА МИЛЛАТЛАРАРО МУНОСАБАТЛАР.....	206
<b>31. Анвар Амир ўғли Темиров</b> ҚАШҚАДАРЁ ВИЛОЯТИДА МАДАНИЙ МЕРОС ОБЪЕКТЛАРИНИ ОММАЛАШТИРИШГА ДОИР.....	214
<b>32. Улуғбек Шавкатович Усмонов</b> ЎЗБЕКИСТОН ҲАЙКАЛТАРОШЛИГИНИНГ ТАРИХИЙ БОСҚИЧЛАРИ.....	218
<b>33. Нафиса Закировна Ҳаётова</b> СОҒЛИҚНИ САҚЛАШ ТИЗИМИ ВА СУВ ТАЪМИНОТИ МАСАЛАЛАРИ (БУХОРО ШАҲРИ МИСОЛИДА).....	223
<b>34. Зарина Илдаровна Файзрахманова</b> XVI АСРДА БУХОРО ХОНЛИГИНИНГ ТАШҚИ САВДО ВА ДИПЛОМАТИК АЛОҚАЛАРИ.....	231
<b>35. Бахтиёр Режавалиевич Халмуратов, Ғиёсиддин Муроджонович Усмонов</b> ТАБИАТ УНСУРЛАРИ ВА РАНГЛАРНИ ЎЗARO УЙҒУНЛИГИНИНГ ХАЛҚОНА ҚАРАШЛАРДА АКС ЭТИШИ.....	239
<b>36. Ислон Акрамович Ҳамдамов</b> МИРЗО УЛУҒБЕКНИНГ МЕЪМОРЧИЛИК ФАОЛИЯТИ.....	244
<b>37. А.Г. Холлиев</b> РОССИЯДА ХОРИЖЛИКЛАР ВА ХОРИЖИЙ ТИЖОРAT ТАШКИЛОТЛАРИНИНГ ФАОЛИЯТИНИ ТАРТИБГА СОЛИШ ТИЗИМИНИНГ ОЁҚҚА ТУРИШИ ВА РИВОЖЛАНИШИ (XIX АСРНИНГ ИККИНЧИ ЯРМИ – XX АСР БОШЛАРИ).....	250
<b>38. Азиза Мустафаевна Эгамбердиева</b> ЁШЛАРНИНГ ФАОЛ ФУҚАРОЛИК ПОЗИЦИЯСИ ВА ТАШАББУСКОРЛИГИНИ ЮКСАЛТИРИШДА МУЛОҚОТ МАДАНИЯТИНИНГ ЎРНИ.....	260
<b>39. Нафиса Мустафаевна Эгамбердиева</b> ХОТИН-ҚИЗЛАРНИНГ ОИЛА ВА ЖАМИЯТ ҲАЁТИДАГИ ЎРНИ, УЛАРНИНГ ҲУҚУҚЛАРИНИ ҲИМОЯ ҚИЛИШ МУАММОЛАРИ, АЛИШЕР НАВОИЙНИНГ ОИЛА, ИНСОН ОДОБИ ҲАҚИДАГИ ҚАРАШЛАРИ.....	267
<b>40. F.N. Shirinova, Z.S. Kosimova</b> IX-XII ASRLARDA O‘ZBEK DAVLATCHILIGI. IJTIMOIIY, SIYOSIY-IQTISODIY HAYOTI. AJDODLARIMIZNING JAHON SIVILIZATSIYASI TARAQQIYOTIGA QO‘SHGAN ULKAN HISSASI.....	273
<b>41. Икматулла Гайбуллаевич Елмуратов</b> XX АСР БОШИДА ҚОРАҚАЛПОҒИСТОНДА ТАЪЛИМ ТИЗИМИНИНГ ҲОЛАТИ ВА ТАРИХИ.....	281



**Бурон Улуғмуротович Жумаев,**  
Ўз РФА ҳузуридаги Ўзбекистоннинг энг янги  
тарихи масалалари бўйича Мувофиқлаштирувчи-методик  
маркази таянч докторанти

## ЎЗБЕКИСТОНДА ГАСТРОНОМИК ТУРИЗМНИНГ ШАКЛЛАНИШИ ВА РИВОЖЛАНИШИ: ТАРИХ ВА ҲОЗИРГИ ЗАМОН

**For citation:** Buron U. Jumaev, FORMATION AND DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN UZBEKISTAN: HISTORY AND CONTEMPORARY. Look to the past. 2022, Special issue 1, pp.137-145

 <http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.6758263>

### АННОТАЦИЯ

Ушбу мақолада Ўзбекистон ҳудудидаги гастрономик туризм тарихи билан боғлиқ маълумотлар даврлар бўйича кетма-кет тартибда киритилган, шунингдек, мустақиллик йилларида бу соҳада олиб борилаётган ислохатлар ҳамда истиқболли режалар ҳақида батафсил ёритилган, бу турнинг туризм тармоғидаги ўрнининг муҳимлиги, гастрономик ассоциация, уюшма ва ташкилотларнинг фаолияти ҳақида, бугунги кундаги гастрономик туризм соҳасидаги эришилган ютуқлар қисман мисоллар билан берилган, ушбу турнинг юртимиздаги имкониятларининг кенглиги кўрсатиб берилиб, шу билан бирга гастрономик туризмни ривожлантириш бўйича бир қанча илмий-амалий таклифлар келтирилиб ўтилган.

**Калит сўзлар:** гастрономик туризм, озиқ-овқат ва ичимлик, ошхона, миллий таомлар, тарих, тадбирлар, ошпазлик.

---

**Бурон Улуғмуротович Жумаев,**  
докторант, Кординационного  
методического центир по проблемам  
новейшей истории Ўзбекистана при АНУз

## СТАНОВЛЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В УЗБЕКИСТАНЕ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

### АННОТАЦИЯ

В данной статье представлена информация об истории развития гастрономического туризма в Узбекистане в хронологическом порядке, а также подробности реформ и планов на будущее в этой сфере за годы независимости, значение места этого вида в индустрии туризма, гастрономических объединений, объединениями и организациями. Частично проиллюстрированы современные достижения в области гастрономического туризма, показана широта отечественных возможностей этого вида, а также ряд научно-практических предложений по развитию гастрономического туризма.

**Ключевые слова:** гастрономический туризм, еда и напитки, кухня, национальная кухня, история, события, кулинария.

**Buron U. Jumaev,**

The newest of Uzbekistan under the Uzbek Academy of Sciences  
Coordinating-methodical on issues of history  
central base doctoral student

## **FORMATION AND DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN UZBEKISTAN: HISTORY AND CONTEMPORARY**

### **ABSTRACT**

This article provides information on the history of gastronomic tourism in Uzbekistan in chronological order, as well as details of reforms and future plans in this area during the years of independence, the importance of the place of this species in the tourism industry, gastronomic associations, associations and organizations. Today's achievements in the field of gastronomic tourism are partially illustrated, the breadth of domestic opportunities of this species is shown, as well as a number of scientific and practical proposals for the development of gastronomic tourism.

**Index Terms:** gastronomic tourism, food and beverage, cuisine, national cuisine, history, events, cooking.

### **1. Долзарблиги:**

Мустақиллик йилларида мамлакатимизда иқтисодиёт тармоқларини модернизация қилиш, инновацион ривожлантиришга қаратилган ислохотлар натижасида туризм соҳаси ҳам янги босқичга кўтарилди. Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича Ҳаракатлар стратегиясида ҳам иқтисодиётни ривожлантириш ва либераллаштиришнинг устувор йўналишларида туризм фаолиятини рағбат топтириш масаласи ўз аксини топгани бежиз эмас. Бугунги кунда дунёнинг ривожланган жуда кўплаб давлатларида туризмнинг асосий тури сифатида гастрономик туризм этироф этилмоқда. Гастрономик туризм соҳасини жадал ривожлантириш иқтисодий ўсишнинг муҳим омили ҳисобланади, чунки туризм турларининг барчаси ҳам гастрономик туризм каби башқа турлар билан бевосита боғланмайди. Гастрономик туризм бундан мустасно негаки, ҳар қандай сайёҳ ўзи истаса ҳам, истамаса ҳам бевосита озиқ-овқат ва ичимлик билан кундалик эҳтиёж юзасидан боғланадилар. Шу туфайли гастрономик туризмни ривожлантириш назарий-услубий ва амалий жиҳатлари бўйича илмий-тадқиқот ишларини олиб бориш долзарб масала ҳисобланади.

### **2. Мақоланинг ўрганилганлик даражаси:**

Гастрономик туризм туризмнинг янги турларидан бири булганлиги боис, ушбу турни асосан хорижий олимлар томонидан ўрганилганлигини кузатишимиз мумкин, хусусан, J. Stanley, L. Stanley, Anne-Mette Hjalager, Greg Richards, R. Mitchell, John D Mulcahy, рус олимларидан Я.Д.Микула, Нехаева Н.Е., Терехова Ю.С., Саламатина С.Е., Ошарова Е. К. ва бошқалар. Ўзбек олимларидан Раҳимбаев А.О., Ибрагимов Н.С., Болтабаев М.Р., Тухлиев И.С., Сафаров Б.Ш., Абдухамидов С.А. каби олимлар томонидан умумий тариф бериб ўтилган.

### **3. Тадқиқотнинг усуллари:**

Ушбу мавзу тадқиқотида абстракт-мантиқий таҳлил, тизимли таҳлил, хронологик, қиёсий таҳлил усулларида фойдаланилган.

Биз сайёҳларни гастрономик жиҳатдан икки турга ажратишимиз лозим бўлади:

– биринчи турда туристлар тўғридан-тўғри гастрономик туризм саёҳатини уюштиради; Гастрономик туризм – бу бирор бир шахс ёки жамоанинг миллий таомлар ва ичимликларни татиб кўриб, ундан баҳраманд бўлиш ёки шифо топиш учун ҳамда ушбу маҳсулотни ишлаб чиқариш усуллари, ошпазлик сирлари, пишириш технологияларини ўзлаштириш, таомларнинг ўзига хос хусусиятлари ва келиб чиқиш тарихи билан танишиш мақсадида бир ҳудуддан иккинчи ҳудудга ёки бир давлатдан иккинчи давлатга ташриф буюришни англатади.

– иккинчи турда ташриф буюрувчининг мақсади бошқа бўлиши мумкин, масалан: спорт мусобақаси, муқаддас жойларни зиёрат қилиш, савдо ҳамкорлик ва бошқалар, лекин меҳмон кундалик овқатланиш эҳтиёжидан келиб чиқиб бевосита гастрономик туризмни четлаб ўтмайди. Ҳамма вақт овқатланиш нафақат танани боқиш воситаси, балки овқат тана соғлиғи, кайфият ва инсоннинг дунёқараши ҳатто бориб-бориб унинг ташқи кўринишининг мутлақо ўзгариб боришига ҳам таъсир кўрсатадиган муҳим восита эканлиги барчамизга сир эмас. Шундан келиб чиқиб, гастрономик туризмга эътибор туризмнинг бошқа турларини ҳам ривожлантиришга замин яратмоқда.

“Дунёда иккита асосий сабабга кўра озиқ-овқат туризми ривожланиб бормоқда: биринчидан, одамлар ўзларининг озиқ-овқатлари қаердан келганлигини билиб олиш истагининг пайдо бўлиши, иккинчиси янги овқатлар ва овқат тайёрлашни кашф қилишга бўлган интилиш”[1].

Гастрономик туризм атамасини илк бор 1998 йилда Bowling Green университети (АҚШ) олимлари қўллаган, гарчи бу атама узоқ тарихга бориб тақалмасада, биз тарихий асарларда юртимиздаги озиқ-овқат ва ичимликлар ҳақидаги маълумотларни жуда кўплаб учратишимиз мумкин. Бу эса гастрономик туризмнинг ўзига хос тарихини ҳосил қилади. Ўзбекистон худудидаги сайр-саёхатлар баён қилинган жуда кўплаб маҳаллий ва хорижий манбалар мавжуд. Қадимги аجدодларимиз ижтимоий турмуш кечириш давомида кўчманчи сифатида турли ўлкаларга кўчиб ҳаёт кечирганлар. Улар табиий шароитларда, яйловларда мол боқиш, ҳаёт кечириш, зилол сувлардан мириқиб ичиш, сут-қатик, гўшт ва меваларни истеъмол қилишнинг ўзига хос лаззатларини тотганлар, шунинг билан бирга табиблар муолажа тайёрлаш зарурати туфайли ҳам бир ҳудудда бўлмаган озуқа моддалар, гиёҳларни излаб турли ўлкалар бўйлаб саёхат қилишга мажбур бўлишган. Тарихий ривоятларда келтирилишича, ҳатто Александир Македонский ҳам Ўрта Осиёга умрни узайтирувчи, инсонни қайта ёшартирувчи "тилсимли сув" қидириб келган деган маълумотлар учрайди[2]. Шу ўринда Буюк Ипак йўли шарқ билан ғарбни боғловчи асосий савдо йўли сифатида турли хил буюмлар билан бир қаторда озиқ-овқат маҳсулотлари олиб ўтган ва бу ўша давр гастрономик туризм тарихида ўрни катта бўлганлигини билдиради. Масалан, Ўрта Осиёга Хитойдан гуруч келтирилган ва бу ердан эса Хитойга узум, ёнғоқ, анор ва бошқа деҳқончилик маҳсулотлари олиб борилган.

Юртимизда илк ўрта асрлардаги давлатлар: Сўғдиёна, Фарғона, Тохаристон, Эфталлар, Кидарийларнинг асосий машғулоти деҳқончилик ва чорвачилик бўлганлигидан озиқ-овқатлари ҳам турли хил мева сабзавотлар, сут-қатик ҳамда гўшт маҳсулотларидан иборат бўлган[3]. Бу ҳолат кейинчалик турк хоқонлиги ва араблар ҳукмронлиги вақтида ҳам деярли ўзгармаган, аммо юртимизда мўғуллар босқинидан сўнг ўтроқ аҳолининг озиқ-овқатида катта ўзгаришлар содир бўлди. Бу ҳол мўғулларнинг ўзига хос овқатланиш удумлари ва қоидаларидаги фарқларнинг мавжудлигида эди. Мўғуллар кўчманчи халқ бўлганлиги боис уларнинг асосий таоми гўшт ва сут маҳсулотларидан иборат бўлган “юришга кетаётган мўғуллар ўзлари билан иккитадан меш олган улардан бири сув, иккинчиси эса қурут учун мўлжалланган эди. Қурут улар учун тез ҳаракат пайтида овқат ўрнини босар эди. Лекин шароит бўлган жойда улар ўзларининг кичик қозончаларида гўшт қайнатишар, қурут ёки бошқа овқат бўлмаганда отларнинг қонини чиқариб ичишар, мана шу усул билан ўн кунлаб озиқланишлари мумкин эди.”[4] Мўғуллар кўчиб юриш давомида тўғри келган жойда сувларни ичиб чанқоғини қондирган. Тоза ичимлик суви йўқ жойларда уларга элак асқотган. Улар ўзлари билан элак олишган “элак олишдан мақсад у икки хил вазифани, яъни лойқа сувни куйқалардан тозалаб тиндириш ва ун элаш вазифаларни бажариши мумкин эди. Мўғуллар ўтроқ халқлар билан бўлган урушларда даладан ғаллани териб олиб, уни янчишар, унини эса қўшинни озиқлантириш учун тарқатарди. Улар нон ёпмасдилар лекин русларнинг ҳамир овқатлари сингари овқатлар тайёрлардилар[5]. Мўғулларда Шулен –озиқ-овқат солиғи ҳар бир подадан икки ёшар қўй, қимиз учун ҳар минг отдан бир бия ҳисобда олинган.

Чингизхон чўлда меҳмонга бўлган иззатни сақлашни қаттиқ туриб талаб қилар, бирор киши овқат тановул қилаётган бўлса, ёнидаги одамни албатта ўзига шерик бўлишига таклиф қилишни қонун билан мустаҳкамлаб қўйган эди. Ҳар бир киши таклиф қилинмасдан

овқатланаётган одамга шерик бўларди. Мўғуллар даврида “Юртчи” лавозими бўлган. Улар чўл ва сувсиз ерлар бўйлаб юриш чоғида қўшин учун қанча озиқ-овқат ва сув керак эканлигини аниқлашлари, умуман йўл давомида қаерда ичимлик суви ва ем-хашак борлигини билишлари керак эди[6]. Шунга қараб улар захира овқатларни ғамлаб боришган. Мўғуллар таомларни истеъмол қилишда ҳам кўчманчиларга хос тартибда бўлишган “Одамлар таомни ерда ўтириб дастурхонсиз тановул этаверарди, лекин озодаликка қаттиқ риоя қилишарди[7].

Мўғуллар давридаги овқатланиш ва қўшинни озиқ-овқат билан таъминлаш кейинчалик темурийлар даврида анча такомиллашиб борди. “Амир Темур қўшини билан бирга қассоблар, баковуллар қоврулган ва пиширилган гўшт билан савдо қилувчилар, арпа ва мева сотувчилар, новвойлар ҳам кўчиб юрган. Қўшин учун озиқ-овқат жамлаш муҳим аҳамият касб этар эди. Бу вазифа Аллоҳдод, Оқ Темур баҳодир сингари саркардалар зиммасига юклатилар эди”[8]. Улар қўшинни жанг олдидан керакли озиқ-овқат билан таъминларди.

1391 йилда Амир Темур Тўхтамиш билан бўлган жангда қуйидаги чора тадбирларни кўришни лозим топди. Юриш олдидан ўзига тегишли бўлган ерлар хавфсизлигини таъминлади, жангдаги тахмин қилинаётган юришлар йўналиши бўйлаб дон ва бошқа экинларни экишни буюриб, катта озиқ-овқат захирасини тўплаб қўйди. 1391 йил 19 январда 3 ойлик чўл сафаридан сўнг қўшинлар озиқ-овқатдан қийнала бошладилар ва шу сабабли Амир Темур қуйидагича фармон берди: катта-кичик барчага қаттиқ жазо бериш шarti билан лаззатли таомлар истеъмол қилишни таъқиқлади, кундузги таом миқдорини камайтириш, фақатгина ун, ўт ёки тарик пояси билан аралаштирилган майда қилиб тўғралган гўшт бўлаклари билан озиқланишни буюрди. Ҳар бир киши истеъмол қилиш учун мўлжалланган ун миқдори ҳам камайтирилиб, 25 фунт ун 60 кунлик истемол учун тайинланди. Бу чоралардан ҳам қоникмаган Темур қўшинларга қаттиқ жавобгарлик остида ўз озиқ-овқат захираларини ўртада тенг бўлишга мажбур этди. Бундан ташқари жангчиларга тановул қилиш мумкин бўлган ўтларни, қуш тухумларини йиғшни умуман ҳайвон ва қушларни ушлаш учун умумий ов уюштиришни буюрди. У даврларда қўшинни ов қилиб ушланган ҳайвон ва парранда гўшти билан боқиш оддий бир ҳол эди[9]. Юқоридаги келтирилган маълумотдан шундай хулосага келинадики, Амир Темур қўшинни жазолаш тури сифатида ҳам озиқ-овқатдан фойдаланишган, шунингдек рағбатлантириш мақсадида ҳам бу усулдан фойдаланган. “Тўхтамишга қарши жангдаги ғалабадан сўнг Амир Темур ўз одати бўйича жасорат кўрсатганларни тақдирлаб, жангчиларни турли ноз-неъматлар билан зиёфат қилди ва қимматбаҳо идишларга қуйилган қимиз билан сийладилар[10]”.

Бизга маълумки, ҳар қандай меҳмон аввало чиройли дастурхон ёзиш билан кутиб олинади, бу ҳол барча замонлар учун хос бўлган ҳолатдир. Ҳар қайси мамлакат меҳмонни ўзининг миллий таомлари билан сийлашга ҳаракат қилади, туркий халқлар учун гўшт маҳсулотлари ва мева-сабзавотлар ҳар доим асосий таом ҳисобланиб келган. Амир Темур давлатида зиёфатда ейилмай қолган таомларни меҳмонларнинг хизматкорлари уйига олиб кетардилар. Таомни олмаслик ҳурматсизлик сифатида қараларди. Испания элчиси Клавихо ўз “Эсталиклар”ида биргина давлат зиёфатининг ўзидан бутун элчихона ҳодимларини олти ой мобайнида боқишга етадиган озиқ-овқат олиб кетганлигини хабар қилади.

“Май масаласига келганда, - дея ёзганди архиепископ Жон, - бутун сарой аҳлига уни ичиш таъқиқланганди. Фақат насронийларгина бундан мустасно бўлиб, тушлик чоғи улар май ичишлари мумкин эди, аммо тушликдан сўнг улар чанқасалар сув ёки қимиз ичишлари лозим бўларди”[11]. Бундан кўриниб турибдики, темурийлар саройида майхўрлик қаттиқ назоратга олинган, шу билан бирга бошқа дин вакиллариининг ҳуқуқлари ҳам ҳурмат қилиниб, уларга мумкин бўлган исимлик ва озиқ-овқат маҳсулотларини истемол қилишга руҳсат этилган.

Зарафшон водийси ва унинг атрофидаги яйлов ва далалар шаҳарни озиқ-овқат билан мўл-кўл таъминларди. Уй ҳайвонлари, балиқ, овланадиган қушлар ва уй паррандалари эса зотли эдилар. Машҳур ҳисори қўйлари камида йигирма кодоқ тош босарди. Қўйлар шу даражада кўп эдики, Темур лашкарлари аскаргоҳда турган маҳалларида бир дукатга (дусат Италияларнинг олтин ёки кумушдан ясалган қадимий пул бирлиги ) ҳатто иккита қўй харид қилиш мумкин бўларди. Водий жуда катта миқдорда ғалла ҳосили етиштирган бир неча пенсга

(пенс инглизларнинг 1/12 шилинга тенг майда чақаси) бир ярим бушел (инглизларнинг 36,4 кг га тенг) арпа сотиб олса бўларди. Нон ҳамма жойда сероб, гуручни ҳар қанча микдорда арзон-гаровга сотиб олса бўларди. Бутун шаҳар бўйлаб очик дўконларда қоврулган ёки димлаб пиширилган тайёр гўшт сотиларди, тановул қилишга тайёрлаб қоврулган товуклар, ғозлар ва умуман ёввойи паррандаларни харид қилиш мумкин эди. Бу ноз-неъмат ва озиқ-овқатлар дид билан ва покиза шароитда сотиларди, савдо сотиқ кун бўйи ва ҳатто тунда ҳам давом этарди...”[12]

Заҳириддин Муҳаммад Бобур ҳам ўзининг “Бобурнома” асарида юртимизнинг турли хил ноз-неъматлари, мевалари, полиз маҳсулотларини таърифлаб, уларнинг маззасини бошқа юртларда учратмаганлигини келтириб ўтадилар. Темурийлар давридаги овқатланиш ва меҳмон кутиш тартиби кейинчалик Бухаро, Хива ва Қўқон хонликларида ҳам давом этган. Бу даврдаги овқатлар ҳақидаги маълумотларни кўплаб хорижий сайёҳларнинг асарларида ҳамда эсталикларида кузатишимиз мумкин 1842 йили Хива хони билан учрашган эронлик элчи Алихон Ғафур ўз кундалигида шундай тасвирлайди: “Хон ҳазратнинг овқатлари, асосан, от гўшtidан тайёрланади, хон отнинг дурқуни ва нафсини ейди. Қаерда от ёки ёбу суйсалар, уларнинг дурқуни ҳамда нафси ул жанобникидир. Ҳеч кимнинг уни ейишга ҳаққи йўқ, фақат хон ҳазратлари учунгина йиғиб келтирилади. Хон уларни ўз қўли билан тозалайди, майдалайди ва пишириб ейди. Бу унинг энг яхши ва тансиқ таомидир...”[13]

Кўплаб адабиёт ва тарихга оид мерос бўлиб қолган асарлар орасида Эронлик элчи Ризоқулихон томонидан нашр эттирилган Хива хонлиги элчилигига доир “Сафоратномаи Хоразм” номли хотира китоби ҳам мавжуддир. У хон амалдорларининг ўзига берилган зиёфатини шундай тасвирлайди: “ дастурхон келтириб қўйдилар, уларнинг қонунини бўйича ноннинг бир четидан ушатиб, оғзимга солдим. Сўнг чой келтирдилар. Шундан кейин таом тортдилар. Таомлари хусусида ҳам айталик: гурунчини кунжут ёғи билан қайнатиб сўнг дамлайдилар. Шу қозонда пиширилган қўй гўштини ҳам дастурхонга алоҳида тортадилар. Фаррош боши таомларни дастурхонга териб чиқади. Хизматчи белининг чап томонига боғлаганча осилтириб қўйган пичоқ билан гўшtlарни суягидан ажратиб, таом устига қўяди. Туёқ суякларини уй эгаси олдига қўяди. Мабодо, ўтиришда жуда азизроқ бир киши бўлса, ўшанинг олдига қўяди. Қовуриб ва қайнатиб пиширилган сабзи ҳам шу таом устига қўйилади. Гурунчга бироз сут қўшиб ош пиширадилар. Тортганда устида кунжут ёғи, унинг ичида эса куриган ўрик ва бухоро олуси ва шунга ўхшаш нарсалар солинган бўлади (менимча бу ерда гап “ширгуруч” ҳақида кетмоқда). Хўришига гўшт ҳам пишириб қўйилади. Қовун, узум ёки анжир, ўрик каби қайси пишган мевадан бўлмасин, гоҳо уларнинг хоми, яъни довуччасини ҳам дастурхонга қўяверадилар. Катта-катта рус қанди, оқ новвот ва гулобни битта катта баркашга териб, дастурхон ўртасига қўядилар. Гўштни пиёз билан аралаштириб қовурсалар, уни чалов дейдилар ва бу уларнинг энг яхши овқатидир. Хуллас, мен ул вилоятнинг энг яхши полиз меваси бўлган қовундан озгина ва нондан ҳам бир бўлагини синдириб, олма мураббоси билан едим. Сўнг дастурхон йиғиштирилиб, қўлларини ҳам шу дастурхонга артдилар. Ёнимда олиб борганим офтоба ( кумфон) ва лаган бор эди, хизматкорларим дарров ҳозир қилишди. Қўлимни ювиб, сочикча билан артдим. Шундан сўнг қўлимни юзим ва соқолимга тортиб, фотиҳа ўқидим[14].

Темурийларда бўлгани каби хонликларда ҳам “Дастурхончи – хон дастурхонига, умуман, ошхонасига жавобгар сарой мансаби” бўлган.

Озиқ-овқат ва ичимлик маҳсулотлари ҳар бир хонликда деярли бир хил бўлишига қарамадан бир-бирлари билан озиқ-овқат айирбошлаш мунтазам давом этиб турган. “Хива хонлигида озиқ-овқат маҳсулотлари кўшни Бухоро амирлигига қараганда қимматроқ, аҳолининг пули кам эди. Қишда туркманлар Хива бўйлаб кезиб, гўшт эвазига нон сотиб олишган. Маҳаллий деҳқонлар – сартлар буғдой, арпа, боғдорчилик экинлари етиштирган[15]”.

Хонликларнинг Подшо Россияси томонидан босиб олиниб, пахта етиштирувчи ҳудудга айлантирилиши ғалла ва озуқабоп экинлар ҳамда яйловларнинг қисқартирилишига олиб келди. Ўзбекистон ун, гўшт, сут маҳсулотлари ва бошқа энг муҳим озиқ-овқат моллари, халқ

истеъмоли товарлари, тайёр маҳсулотларни четдан келтиришга маҳкум этилган эди. Бу эса озиқ-овқат ва бошқа маҳсулотлар нархини кескин ошириб юборди. 1918-йил бошларига келганда очарчилик авж олиб кетди. Озиқ-овқат муаммоси бу пайтга келиб Туркистон республикасидаги энг ўткир муаммолардан бирига айланган эди. Большевиклар маҳаллий аҳоли кўлидаги ғалла ва бошқа озиқ-овқат маҳсулотларини тортиб олиш учун қатъий чораларни белгилашди. 1918-йил 9-майда РСФСРда озиқ-овқат диктатураси жорий қилинди. Бу масала Марказнинг ўзида ҳам қаттиққўллик билан амалга оширилди. 15-июньда Туркистонда уч кишидан иборат ўлка озиқ-овқат директорияси ташкил қилинди. Умуман олганда, бу даврда оддий халқ ҳаёти қийинлашиб, шу вақтгача бўлиб келган озиқ-овқат серобгарчилиги йўқолди, одамлар уйида турли ноз-неъматларни сақлашга кўрқиб қолган эди. Бу ҳол Иккинчи жаҳон уруши даврида ҳам давом этди, уруш йиллари вазият янада оғирлашади, ўзбек халқи ҳар тамонлама қаҳрамонлик кўрсатди, халқимиз жанглардаги аскарлар учун уйидаги бор озиқ-овқатини етказиб бериб, далада тинмасдан меҳнат қилди. Бундан ташқари жанг майдонларида ҳам ошпазларимиз ўзларининг моҳирона қобилиятлари билан жангчиларга овқатлар қилиб, уларнинг ҳурматига сазовар бўлишди. Шундай ошпазлардан бири Самарқандлик Тоҳир Саидовдир: “қишнинг совуқ кунлари ёзнинг жазиралари, об-ҳавонинг ҳар хил найрангларида қатъий назар Тоҳир Саидов ўа вазифасини ҳалоллик билан бажариб келди. Қисмда Самарқандлик бу йигитнинг ўз кўли билан ҳозирлаган ёғли борш, коврорма шўрва, суюқ ошларини, шавла, рагу, бутқа, катлет половларини, қатлама ва сомсаларини, куюқ фамил чой ва ширин компотларини тотмаган жангчи ва офицер йўқ. Қайси жойда ва қандай шароитда бўлмасин жангчилар иссиқ ва тамли овқат билан таъминланган[16]”. Уруш йилларида давлатга сабзавотлар, полиз экинлари, мевалар, гўшт, ғалла каби озиқ-овқат маҳсулотлари ортиги билан топшириб турилди. Хусусан 82 млн пуд дон, 1,1 млн тонна шоли, 57,5 минг тонна мева ва узум, 159,3 минг тонна гўшт ва бошқа маҳсулотлар, шаҳарларда озиқ-овқатга карточка тизими жорий этилиб, хизматчиларга 400-500 граммдан, оила аъзоларига 300-400 граммдан нон берилди[17].

Урушдан кейинги йилларда ҳам мустабид совет ҳукумати олиб борган сиёсат туфайли пахта ҳосилини ошириш кетидан қувиш республикада озиқ-овқат муаммосини ҳал қилиш имкониятларини чеклаб қўйди. Натижада республикада аҳоли жон бошига гўшт, сут, картошка, сабзавот ва полиз экинларини истеъмол қилиш анча камайди. “1950 йили Ўзбекистонда озиқ-овқат маҳсулотлари 1940 йилга нисбатан деярли икки баробар қиммат эди. 1980-1987 йилларда гўшт ва гўшт маҳсулотлари тегишли равишда 31 кг дан 26 кг га, сабзавот ва полиз маҳсулотлари 177 кг дан 172 кг га, картошка 29 кг дан 26 кг га тушиб қолди ва бошқа истеъмол маҳсулотларини етиштиришда аҳвол бундан ҳам паст бўлди[18]”.

Ўзбекистон ўз мустақиллигини қўлга киритган 1991-йилнинг 31-августидан бошлаб юртимизда ҳар бир соҳада ижобий ўзгаришлар бошланди, аҳоли турмуш тарзи яхшиланди, озиқ-овқат эркинлиги, ғалла эркинлигига эришилди. Ҳар бир соҳада хорижий давлатлар билан ўзаро икки томонлама ва кўп томонлама ҳамкорлик алоқалари йўлга қўйилиб келмоқда.

Бугунги кунда барча соҳаларда бўлгани каби туризм, хусусан, гастрономик туризм соҳасида ҳам кўплаб амалий ишлар амалга оширилиб келинмоқда. Хусусан, Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2012 йил 10 октябрда «Умумий овқатланиш ташкилотлари фаолиятини такомиллаштириш ва ходимлар малакасини ошириш бўйича» Қарори[19]га асосан Ўзбекистон ошпазлар уюшмаси қошида миллий ошпазлик санъати халқаро Маркази ташкил этилди. Ушбу қарор билан унинг ваколати кенгайтирилди ҳамда мустаҳкамланди. Узоқ тарихга эга анъаналарнинг борлиги ва миллий таомларнинг турлитуманлиги ўзбек ошпазчилигининг хорижий мамлакатларда кенг оммалашшишига олиб келиши ушбу ҳужжатда ўз аксини топган. Бунинг учун бизда мавжуд қадимдан шаклланган, экологик тоза ва инсон организмни тетик қиладиган миллий таомларимиз дегустациясини ташкил қилиш лозим бўлмоқда. Бунда антиқа миллий таомларимиз орқали гастрономия туризмни қишлоқ туризми билан боғлаш имконияти яратилмоқда.

Дарҳақиқат, вилоятларда жойлашган қишлоқларда фақат шу жойга хос бўлган миллий таомлар мавжуд бўлиб, унинг мазаси ва таркиби бошқа вилоят қишлоқларида

такрорланмайди. Айнан шу жиҳати билан бундай таомлар хорижий туристлар ва маҳаллий аҳоли учун ҳам мазали ҳисобланади. Юртимизда йилнинг турт фаслига мос келадиган, ўзига хос қадимий тарихига эга бўлган, шунингдек инсонлар ҳаёти учун зарур бўлган барча таомлар ва ичимликлар мавжуд, масалан, баҳорда қаймоқ кўшилган редискали газак, шовул шўрва, сумалак, халим, кўк чучвара, кўк сомса, коваток палов (ток оши), қовурма гулқарам, ялпизли мошхўрда истеъмол қилинади. Ёзда эса помидор кабоб, қарам дўлма, думбил шўрва, қалампир дўлма, лағмон, қатиқли угра оши, сузмали газак, чалоп, гўжа оши, буғлама кабоб, гўшти димлама, сабзавотли димламалар, айрон, яхна чой, мева компотлари ва ҳоказолар хуш келади. Кузда қовурма балиқ, лакка кабоб, барра гўшт, калла шўрва, бедана кабоб, беҳили палов, картошкали манти, асалли беҳи, кесма лағмон, ошқовоқ сомса қабилар кўпроқ дастурхонлардан аримайди. Аёзли кунларда қазии-қарта, пўстдумба, кўй ёғли палов, карт думба палов, қазили палов, барра кабоб, турпли салат, қовурма шўрва, мошкичири, қишга сақланадиган мевалар, уларнинг мураббо, компот, қоқилари, сирқаланган ва тузланган сабзавотлар истеъмол қилинади[20]. Ўзбекистон гастрономик туризм йўналишида МДХ ва яқин чет эл мамлакатлари рейтингда кучли бешликдан жой олган мамлакат ҳисобланади. Биламизки, миллий таомларнинг тайёрланиш жараёни билан ўша таомларнинг ватанида танишиш сайёҳлар учун доим қизиқарли бўлиб келган. Унинг бугунги кундаги оммалашшига бир қатор омиллар таъсир кўрсатади:

- ҳозирда озиқ-овқатга бўлган эҳтиёж инсоннинг бирламчи физиологик эҳтиёжидир;
- аҳоли даромадларининг ўсиши ва овқатланиш, дам олиш нархларининг ошиши;
- озиқ-овқат бу – туризм ва меҳмондўстлик саноатининг асосий хизмат кўрсатувчи соҳаси;
- соғлом овқатланиш ва органик маҳсулотларнинг машҳурлиги.

Шу боис “Ўзбекистон ошхонаси” брендини жаҳон миқёсида оммалаштиришда жамоат ташкилотлари, хусусан, 2008 йилда ташкил топган Ўзбекистон ошпазлар уюшмасининг ўрни алоҳида аҳамият касб этади. Ўзбек миллий таомларини дунёга танитиш, мамлакатимизга сайёҳлар оқимини кўпайтириш мақсадида, Ўзбекистон ошпазлар уюшмаси, 2010 йилда Бутунжаҳон бош ошпазлар ҳамжамияти уюшмасига, 2017 йилда Бутунжаҳон Ислом давлатлари пазандалар уюшмасига аъзо бўлган. Натижада, кўплаб хорижий фестиваллар, саммит ва мусобақаларда ўзаро тажриба алмашиб, юксак марраларга эришмоқда. Хусусан, 2018 йилда “National Geographis” журнали ўтказган “National Geographis Traveler” мукофотида “Гастрономик туризм” номинацияси бўйича Ўзбекистон биринчи ўринни эгаллади. 2019 йил август ойида Туркияда бўлиб ўтган 33-Халқаро “Менген” фестивалида, 13 та давлат, жумладан, Германия, Нидерландия, Кипр, Озарбайжон, Малайзия, Украина, Миср, Босния ва Герцоговина, Саудия Арабистони ва бошқа давлатлар қаторида “Ўзбекистон” миллий ошхонаси стенди ташкил этилди ва мусобақада 3-ўринга сазовор бўлди.

2019 йил 6 августда Ўзбекистон Гастрономик туризм ассоциацияси ташкил этилди[21]. Ассоциация ҳар йилнинг ноябрь ойида мунтазам равишда “Лаззатли Ўзбекистон” халқаро миллий таомлар фестивалига мезбонлик қилади. Ушбу ташкилот томонидан ҳозирги кунгача кўплаб илмий семинарлар, давра суҳбатлари, турли хил тадбирлар ўтказилиб келинмоқда, жумладан пандемия бўлишига қарамасдан 2020 йилнинг 26 майидан 2020 йилнинг 15 июнигача бўлган вақтда Ўзбекистон туризмни ривожлантириш давлат қўмитаси ва Ўзбекистон гастрономик туризм ассоциацияси томонидан юртимизнинг туристик салоҳиятини янада яхшилаш, юқолиб бораётган ноёб таомларни қайта тиклаш ва уларни дунёга танитиш мақсадида “Ўзбекистоннинг ноёб таомлари” танлови эълон қилинди. Танлов, унинг жараёни ва иштирокчилари ҳақида маълумотлар бериб бориш учун махсус online-turizm.uz ва gastroturizm.uz сайтлари ташкил этилди[22]. 2020 йил 14 апрель куни Ливия ва Тунисдан 20 га яқин меҳмон юртимизга келди ва Бухорода бўлган ташриф давомида вилоят туризмни ривожлантириш департаменти ташаббуси билан шаҳардаги “Хўжа Насриддин” чойхонасида меҳмонлар машҳур бухороча “Оши софи” ҳамда “Қозон кабоб” таомларини тайёрлаш жараёнида бевосита иштирок этиши ва миллий таомларимизга жуда юқори баҳо бериши.

2021 йил 7 апрель куни Россия Федерациясининг Доғистон Республикасида “Имомлар юртига саёҳат” йўналишидаги тарғибот ишлари бошланди. Жумладан, Туризмни ривожлантириш давлат қўмитаси, Халқаро ислом академияси, Ошпазлар уюшмаси вакилларида иборат делегация мамлакатнинг Россия Федерациясидаги элчихонаси ҳамда Ростов-Дондаги бош консуллиги кўмагида Доғистоннинг Маҳачқалъа шаҳрига ташриф буюрди. Ўзбекистон ошпазлар уюшмасининг моҳир ошпазлари томонидан миллий таомимиз бўлмиш палов тайёрланди ва доғистонликлар палов таъмини юқори баҳолашди[23]. Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2021 йил 6 апрелдаги “Туризм, спорт ва маданий мерос соҳаларида давлат бошқаруви тизимини янада такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги фармонида асосан “Туризм ва спорт вазирлиги фаолиятини ташкил этиш тўғрисида”ги қарори эълон қилинди[24]. Албатта, бу каби ташаббуслар тўхтаб қолгани йўқ, бу каби мисолларни яна кўплаб келтиришимиз мумкин, аммо, шу билан бирга бу соҳадаги қилиниши керак бўлган ишлар юзасидан биз ҳам ўз таклиф ва тавсияларимизни келтириб ўтмоқчимиз.

#### **4. Хулоса:**

Ўйлайманки, биз келтириб ўтмоқчи бўлган таклиф ва тавсиялар ҳам гастрономик туризм фаолиятини яхшилашга хизмат қилади, чунки бизнинг юртимизда қадим-қадимдан шифобахш ва тўйимли бўлган таомлар тайёрланиб келинганлигига юқорида мисоллар келтириб ўтдик ва бу жараён туристлар эътиборини тортиши табиийдир. Бу соҳани янада ривожлантириш мақсадида:

- уюштирилган сайёҳлардан фарқли равишда, мустақил уюшадиган туристлар йўл-йўлакай овқатланишни, диққатга сазовор жойларда яқин турган кафе ва барлар хизматидан фойдаланишни хуш кўради шуни эътиборга олиб, умумовқатланиш шаҳобчаларини (фаст-фуд) сонини кўпайтириш;

- бу борада махсус мутахассисларни тайёрлаш, сертификатлаш, махсус ҳудудлар ташкил этиш, гастрономик туризм хавфсизлик даражасини юқори қилиш, ошхона экскурсияси лойиҳасига киритилган ресторанларнинг хизмат кўрсатувчи ходимлари чет тилларини ва улар тайёрланадиган идишлар, ичимликлар ва маҳсулотлар ҳақида керакли маълумотларни билишлари шарт. Официантлар ошхона қўлланмаларининг қўшимча ролини деярли тўлиқ бажаришлари керак. Шунингдек, сайёҳлар гастрономик ёдгорликлар ва ушбу ҳудудда машҳур бўлган маҳсулотларни сотиб олишлари мумкин бўлган жойларни яхши таниши керак;

- миллий таомларни тайёрлаш жараёнида сайёҳларини бевосита иштирок этиши ва уларни жойида тановул қилиши хорижликларда жуда катта қизиқишни уйғотмоқда. Шуни инобатга олиб, шаҳар ҳамда туман марказлари ва қишлоқ жойларида ҳар йили “ҳосил байрам”ларини, қовун, қовоқ ҳамда нон сайлларини ўтказишни мусобақа тарзида ташкил қилиш керак, шаҳар гастрономик туризмида ҳам кўплаб ресторан сафари, қандолат фабрикаларига ташриф буюриш мумкин;

- ошхоналаримизда хизмат кўрсатаётган ходимларимиз ҳар бир овқат билан боғлиқ бўлган маълумотларга тўлиқ эга бўлиши зарур. Бунинг учун ўқув дастурларни реклама роликларни кўпайтириш зарур, бугунги кунда телевиденияларда кўрсатилаётган рекламаларда доривор таомларимизни олиб чиқсак, бизнинг ватанимизда кўплаб касалликларга даво бўлувчи меваларимиз, ичимлик сувларимиз, гўшт ва сут-қатик маҳсулотларимиз, турли хил кўкатларларимиз ва бошқа кўплаб таомларимиз мавжуд. Бу соҳа реклама тадбирлари билан фаол шугулланишга арзийди. Ҳозирда туризм тармоғи рекламаси билан банд бўлган каналлар сони санокли ҳисобланади, ахборот таъминотининг боғлиқлигини кенгайтириш керак;

- миллий ошхона анъаналари ёки меҳмонхонадаги ресторан ошпазидан маҳорат дарсларини ташкил этиш;

- ошхоналарда қўйиладиган куй-қўшиқлар ҳамда кўрсатувлар мазмун-моҳияти, уларнинг ҳаммабоп (кичик ва катта ёшдагилар учун) бўлиши юзасидан ҳам маълум бир қоидалар ишлаб чиқиш;

- овқатланиш жиҳозларини мунтазам янгилаб боровчи алоҳида цехлар ташкил этиш;

- ўз навбатида, сайёҳлик компаниялари, гастрономик турларни сотиш билан ҳамкорликни йўлга қўйиш лозим бўлади;
- хавфсизликка алоҳида эътибор қаратиш лозим. Ресторанларнинг барча хавфсизлик ва сифат талаблари ва мезонларига мувофиқлигини тасдиқловчи меъёрий ҳужжатлар текширилиши керак;
- ҳар бир мамлакатда ўзига хослиги туфайли гастрономик диққатга сазовор жойлар мавжуд, шундай экан барча туроператорлар, маҳаллий ҳокимият ва аҳоли ушбу нисбатан янги турни ривожлантириш имкониятларидан кенг фойдаланиши зарур.

### Иктибослар/Сноски/References:

1. Stanley, J. & Stanley, L. (2015). Food Tourism: A Practical Marketing Guide. Croydon: CPI Group. p. 3
2. Qosimova R.A. Turizm va uni o'qitish metodikasi. ( o'quv qo'llanma). - T.: "Aloqachi" nashriyoti, 2008, 7 bet.
3. <https://hozir.org/hoqonlikning-tashkil-topishi-vi-asr-ortalari.html> 2022 йил 10 - февраль.
4. M. Ivanin "Ikki buyuk sarkarda Chingizxon va A. Temur". –Toshkent: "Fan", 1994.
5. Usha asar 209-b.
6. Usha asar 31-b
7. Xilda Xukxem. "Yetti iqlim sultoni", Toshkent- 1999 y. 40-b.
8. Ziyoyeva D. X. "O'zbekistonda harbiy ish tarixidan". – Toshkent: "Sharq", 2012 y. 93-b.
9. M. Ivanin "Ikki buyuk sarkarda Chingizxon va A. Temur". –Toshkent:"Fan", 1994 y. 169-b
10. Usha asar 151-b.
11. Usha asar 76-b.
12. Xilda Xukxem. "Yetti iqlim sultoni", Toshkent- 1999 y. 177-b.
13. <https://kh-davron.uz/kutubxona/uzbek/mirpanjiyning-asirlikdagi-xotiralar-asariga-ilovalar-yoxud-xiva-xonligi-tarixidan-ilovalar.html> 2022 йил 20 - февраль
14. <https://kh-davron.uz/kutubxona/uzbek/mirpanjiyning-asirlikdagi-xotiralar-asariga-ilovalar-yoxud-xiva-xonligi-tarixidan-ilovalar.html> 2022 йил 12 - февраль
15. <https://kfdvgtu.ru/uz/opisanie-hivinskogo-hanstva-hivinskoe-hanstvo-horezm/> 2022 йил 12 – февраль
16. "Совит жангчиси" 5-сентябрь 1943 йил № 61
17. Rajabov Q. "O'zbekiston tarixi" T.: 2017 y, 93 bet.
18. <https://hozir.org/ozbekistonda-50-70-yillarda-paxta-yakkaokimligining-kuchayish.html> 2022 йил 22- февраль
19. "Umumiy ovqatlanish tashkilotlarining faoliyatini yanada takomillashtirish va xodimlarining kasbiy darajasini oshirish chora- tadbirlari to'g'risida" O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2012-yildagi 289-sonli Qarori
20. Boltabayev M.R., Tuxliyev I.S., Safarov B.Sh., Abduxamidov S.A.Turizm: nazariya va amaliyot. –T.: «fan va texnologiya», 2018 y. 257 bet.
21. <https://kun.uz/uz/news/2019/08/07/ozbekistonda-gastronomik-turizm-assotsiatsiyasi-ochildi?q=%2Fnews%2F2019%2F08%2F07%2Fozbekistonda-gastronomik-turizm-assotsiatsiyasi-ochildi>
22. <https://uza.uz>tourism> O'zbekiston 2021 йил 13- декабрь>
23. <https://uzbektourism.uz/uz/newnews/view?id=1676> 2022 йил 24- январь
24. file:///C:/Users/User/Downloads/https\_\_\_yuz.uz\_file\_newspaper\_086255203d2896b894386c bde8cd7f14.pdf 2021 йил 22 декабрь

# ЎТМИШГА НАЗАР

1 МАХСУС СОН

ВЗГЛЯД В ПРОШЛОЕ  
СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОМЕР 1

LOOK TO THE PAST  
SPECIAL ISSUE 1

Editorial staff of the journals of [www.tadqiqot.uz](http://www.tadqiqot.uz)  
Tadqiqot LLC the city of Tashkent,  
Amir Temur Street pr.1, House 2.  
Web: <http://www.tadqiqot.uz/>; Email: [info@tadqiqot.uz](mailto:info@tadqiqot.uz)  
Phone: (+998-94) 404-0000

Контакт редакций журналов. [www.tadqiqot.uz](http://www.tadqiqot.uz)  
ООО Тадqiqот город Ташкент,  
улица Амира Темура пр.1, дом-2.  
Web: <http://www.tadqiqot.uz/>; Email: [info@tadqiqot.uz](mailto:info@tadqiqot.uz)  
Тел: (+998-94) 404-0000