

## **GASTRONOMIK TURIZM - BUXORO PAZANDACHILIK MEROSINI SAQLAB QOLISH OMILI**

*Qurbonova Manzila Boqiyevna,  
tarix fanlari nomzodi, dotsent  
Buxoro davlat universiteti*

*Annotatsiya: Xalqning moddiy madaniyatini ko'rsatuvchi muhim elementlaridan biri taomlar, tanovvul madaniyati, kulinariya jihozlari, taom tayyorlash texnologiyasi har bir sayyohni qiziqtirib keladi. Maqolada sayyohlikning asosiy yo'nalishlaridan biri gastronomik (mehmondo'stlik, tanovvul) turizmning maqsadi, mohiyati, Buxoro vohasida ushbu turni rivojlantirish yo'llari va imkoniyatlari, voxada azaldan shakllangan xalq oshpazligi, pazandachilikning shakllari tahlil qilingan.*

*Kalit so'zlar: etnografik turizm, ovqatlanish etiketi, milliy taomlari oshxonasi, taomlar degustatsiyasi, xalq oshpazligi, palov, oshi sofi, "Sumalak bazmi", halvoyitar, obi-navvot.*

## **ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ-ФАКТОР СОХРАНЕНИЯ КУЛИНАРНОГО НАСЛЕДИЯ БУХАРЫ**

*Курбанова Манзила Бакиевна,  
кандидат исторических наук, доцент  
Бухарского государственного университета*

*Аннотация: Одним из важных элементов материальной культуры народа является еда, кулинарная культура, кулинарный инвентарь, технология приготовления пищи, которая представляет интерес для каждого туриста. В статье анализируются цель и сущность гастрономического (гостиничного, гастрономического) туризма, одного из основных направлений туризма, пути и возможности развития этого вида туризма в Бухарском оазисе, народная кухня, сформировавшаяся с древних времен, виды и формы приготовления пищи.*

*Ключевые слова: этнографический туризм, пищевой этикет, кухня национальных блюд, дегустация блюд, народная кулинария, плов, оши софи, "сумалак пати", халвоитар, оби-наввот.*

## **GASTRONOMIC TOURISM IS A FACTOR IN PRESERVING THE CULINARY HERITAGE OF BUKHARA**

*Kurbanova Manzila Bakievna,  
Candidate of Historical Sciences, Associate Professor*

*Abstract: One of the important elements of the people's material culture is food, culinary culture, culinary equipment, cooking technology, which is of interest to every tourist. This article analyzes the purpose and essence of gastronomic (hospitality, dining) tourism, one of the main directions of tourism, the ways and possibilities of developing this type of tourism in the Bukhara oasis, the types and forms of cooking that have been formed since ancient times.*

*Keywords: ethnographic tourism, food etiquette, cuisine of national dishes, food tasting, national cooking, pilaf, oshi sofi, "Sumalak party", halvoyitar, obi-navvot.*

**KIRISH.** Turizm qadim zamonlardan boshlab sayyoramiz xalqlari o'rtasida do'stlik rishtalarini mustahkamlashga xizmat qilgan. Odamlar yangi o'lkalarni kashf etish, dunyoni ko'rish va bilish, savdo-sotiqni rivojlantirish, madaniy va diplomatik aloqalarni

o‘rnatish maqsadida sayohatga chiqqanlar. Savdo karvonlari yo‘llari kesishgan, madaniyatlar va sivilizatsiyalar tutashgan chorrahada joylashgani uchun Markaziy Osiyo mintaqasi bu jarayonda muhim o‘rin tutgan.

Bugungi kunda Buxoroning jahon miqyosidagi turistik markazga munosib, ya‘ni arzigulik shahar ekanligini tan olish lozim. Voha va uning xalqi o‘zining noyob madaniyati, boy tarixiy merosi, qadimiy va o‘rta asrlarga oid yodgorliklari bilan dunyo ahlini hayratga solib kelgan.

Milliy turizmning muhim yo‘nalishi sifatida etnografik turizmni shakllantirish davr talabidir. Sayyohlar uchun etnografik turizm nafaqat qiziqarli, balki ular uchun o‘ziga xos sayohat sohasi ekanligi tabiiy. Chunki har bir sayyoh faqat biznes, oddiy tomosha, do‘st yoki qarindosh-urug‘ni ko‘rishgina emas, balki uning uchun begona mamlakat aholisi turmush tarzi bilan yaqindan tanishishni, xususan milliy urf-odatlar haqidagi ma‘lumotlarni bilishni istaydi. Xususan, etnografik turizmning muhim yo‘nalishlaridan biri hisoblangan gastronomik turizm bu borada muhim rol o‘ynaydi.

**ASOSIY QISM.** Gastronomik turizm - mahalliy oshxona, milliy taomlar va kulinariya master-klasslari orqali muayyan bir hudud yoki mamlakat bilan tanishish uchun amalga oshiriladigan maqsadli sayohatdir [1, 187].

Gastronomik turizmning asosiy maqsadi nima? U yoki bu mamlakat, unda yashovchi xalqlarni milliy taomlari, yeguliklari orqali o‘rganish, yaqindan bilib olishdir. Ushbu sayohat jarayonida turist, ya‘ni sayyoh mamlakatda yaratilgan moddiy madaniyatining muhim qismi oziq-ovqat, ya‘ni milliy taomlari, ovqatlanish etiketi, madaniyati yordamida xalqni o‘rganadi.

Gastronomik turizmni rivojlantirish omillari:

1. Buxoro moddiy madaniyatining muhim qismi bo‘lgan oziq-ovqat va yeguliklar mazkur etnografik regionda azaldan ajdodlarimiz tomonidan yaratilgan va asrlar davomida ustoz-shogird an‘anasi asosida avloddan avlodga o‘tib kelayotganligi;

2. Buxoro milliy taomlari inson salomatligiga foydali jihatlari dunyo tan olgan tibb ilmi donishmadlari tomonidan o‘rganilganligi. (Ibn Sino va uning ustozlari)

3. Buxoroning o‘ziga xos qadimdan milliy taomlari oshxonasi yaratilganligi

4. Xalq yaratgan oshxona va uning asbob-anjomlari sayyohlar uchun tomosha obyektini vazifasini o‘tashi;

Mazkur gastronomik sayohat jarayonida asosan, nimalarga e‘tibor qaratiladi:

uzoq davr mobaynida kashf etilgan milliy taomlar degustatsiyasi va ularni iste‘mol qilishga;

Taomlarni tayyorlashda yaratilgan milliy oshxona texnologiyasi va o‘ziga xos voha madaniyatiga;

Milliy taomlar bilan bog‘liq an‘ana, urf-odat va marosimlarni o‘rganishga;

Buxorolik yirik olim, adabiyotshunos, geograf, shoir Qori Rahmatulloh Vozehning fors – tojik tilida yozilgan “Koni lazzat va xoni ne‘mat” (Lazzatlar koni va ne‘matlar dasturxon) nomli asarida Buxoroda 228 xil taom, 18 xil non, 169 turdagi shirinlik va holvalar tayyorlanishi haqida ma‘lumot bergan [2, 53-58].

Sayohatchilarga xalqimizning qadriyati hisoblangan milliy taomlar bilan bog‘liq marosimlar tomoshasini tashkil etish o‘zining ijobiy samara beradi. Misol uchun, dasturxonning ko‘rki va barakasi hisoblangan non va non mahsulotlari tomoshasini uyushtirish.

Ma‘lumki, Buxoro vohasida yashovchi xalqlarning an‘ana sifatida hayotiga singib qolgan non va kulchalar bilan bog‘liq urf-odat va marosimlari talaygina. Vohada mayda non, ya‘ni zuvalasi kichik yasalgan non - “kulcha”ning sutli, yog‘li, qaymoqli, jizzali qilib tayyorlangan xillari yaratilgan. Buxoroliklar kulcha xillari ko‘pligidan ularni

kundalik va marosimiy kulchalarga ajratishgan.

Buxoroliklarning eng sevimli taomi bu palovdir. Palov xususida xalqimiz orasida juda ko'p naqlar va rivoyatlar to'qilgan. Mashoyixlar dalolaticha, palov shunday taomki, uni tayyorlash kashf etilgandan buyon necha marta palov pishirilgan bo'lsa, hech qachon avvalgisiga o'xshamagan. Buning boisi masaliq, ob-havo, suv, olov, o'choq, ziravor, taomga solinadigan tuz miqdori yoki damlash jihatlarida bo'ladigan o'ziga xos o't murakkab kayfiyatga bog'liqdir. Oshpaz mahorati esa yanada ahamiyatli bo'lgan. Xalq oshpazligida palovning yuzdan ortiq xili bo'lgan. Qori Rahmatillo Vozeh o'z asarida palovning 109 xili haqida so'z yuritadi. Vohada palovlarning quyidagi xillari tayyorlangan: oshi qobuliy – qobuliy palov, oshi sofi – sof palov, oshi baxsh – to'g'rama palov, sovchi palov (sitara palov), oshi tokiy – tok palov, bundan tashqari oshi xossagiy va boshqa shunga o'xshash qadimiy palovlar ham bo'lgan.

Palovlarning qadimiy klassik turlaridan biri oshi sofidir. Bu turdagi palov Buxoro vohasidagi ma'raka va marosimlarning ko'rki sifatida muttasil damlanib, oshpazlik tajribasi boyib borgan. Taomni tayyorlash uchun ma'raka egalari maxsus oshpaz chaqirtirganlar. Oshpazga faqat erkaklar yordamlashgan. Palov mis qozonda tayyorlangan, chunki mis qozon og'zi tor, ichi keng bo'lgani uchun masalliq yaxshi yetilgan va qozon tagi olmagan. Shu bilan birga mis qozonning hamma xajmdagi xillari mavjud bo'lib, bu ham ishni osonlashtiradi. Mis qozon toza joyda old tomoni qiblaga qaratilgan maxsus qazilgan yer o'choqqa o'rnatilgan.

Oshi sofi (sofi oshi) parxez sanalgan, chunki birinchidan juda xushta'm, ikkinchidan guruch suvda qaynatilganda juda yetiladi. Shuning uchun ham sifati buzilmaydi. Qancha to'yib tanovvul qilinsa ham kishi vujudida zo'rlik, og'irlik qilmaydi, ya'ni qorinni shishirmaydi yoki qizdirib qon bosimini oshirmaydi. Shu sababli yoshu qarilar uchun beg'ubor taom hisoblangan. Bu palovni voha o'zbeklari "sovuqlik", tojiklari esa "xunuki" deb atagan. Voha markazida taomni suzishdan oldin dasturxonga albatta qandchoy tortilgan. Qandchoy o'zbeklarda "issiqlik" tojiklarda "garmi" deb qabul qilingan. Chunki uning tarkibi qorachoy, novvot, za'far, dolchin qo'shilmasidan iborat bo'lgan. Qandchoydan keyin tanovvul qilingan "oshi sof" kishini jismini mo'tadillashtirgan [3, 102-103]. 2020-yilda YUNESKO Insoniyat nomoddiy madaniy merosi representativ ro'yxatiga O'zbekiston tomonidan tavsiya etilgan 7 ta nomzodnoma kiritilgan. Shashmaqom, Navro'z, Katta ashula, Askiya, "Xorazm raqsi – Lazgi" qatorida palov madaniyati va an'analari ham kiritilgani asriy, milliy taomimizga bo'lgan e'tirof ifodasidir.

Buxoroliklar ma'naviy madaniyati, o'tmishi va buguni sahifalaridan sayyohlarni bahramand qilish uchun har bir fasl bilan bog'liq urf-odat va marosimlarni o'zida mujassam etgan sayl va tomoshalar talaygina. Sayyohlarni qiziqtiradigan yana bir marosimiy taom namoyishi bu Navro'z taqvimiy marosimini boshlab beradigan "Cumalak sayli" tomoshasidir. Sumalak ko'klam mo'jizasi, Navro'zning shoh taomi, taomning yaratilishi haqida xalq orasida ko'pgina afsonalar tarqalgan. Taomning mavsumiyligi, ya'ni aniq muddat yanvardan aprel oyigacha davrida pishirilishi odatga aylangan [5, 29]. "Sumalak sayli" yoki "Sumalak bazmi", ya'ni sumalak tayyorlash va sumalakxo'rlikka bag'ishlangan marosimdir. Sumalakni asosan ayollar tayyorlab, uni pishirish jarayonida suhbatda bo'lishgan, hikoyalar va laparlar aytishgan, o'yin-kulgi avjiga chiqqan. Taom tayyor bo'lgach, esa uni pishirishda qatnashganlar va mahalla ahli sumalakxo'rlik qilish uchun "Sumalak sayli"ga taklif etilganlar.

Gastronomik turizmning yana bir diqqatga sazovor jihati bu bevosita vohaning qadimiy shirinlik va ichimliklarini tanovvul qilishdir. Ma'lumki, Buxoro vohasida turli-tuman shirinliklar ishlab chiqarish qadimdan odatga aylangan. XIX asrning qirqinchi yillarida N.Xannikov o'z xotiralarida Buxoro bozorida sotiladigan shirinliklar haqida

qimmatli ma'lumotlar yozib qoldirgan [7, 121-124, 129,134,137.]. O.A.Suxarevanning qayd etishicha “biror boshqa joyda Buxorodagidek shirinliklar tayyorlash taraqqiy etmagan. Bu yerda xilma-xil va xususan, qimmatbaxo xushxo‘r shirinliklar xillariga talab katta bo‘lgan” [6, 122].

Vohada qadimdan juda xilma-xil holvalar: halvoi lavz, halvoi sobuniy, halvoi akkoli, halvoi ko‘fta, hiloli, obinavot, halvoi pashmak, halvoi kunjuti yoki halvoi gardish, halvoyitar ishlab chiqarilgan. Birgina qandolatning danakligi, no‘xatligi, yong‘oqligi, bodomligi tayyorlangan.

Holvalarning shohi obi-navvot faqat Buxoro shahrida tayyorlanganligi uchun O‘rta Osiyoning boshqa viloyatlarida “Obinaboti Buxoro” nomi bilan mashhur bo‘lgan. Vohada uning “Obinaboti qandin” va “obinaboti taranjabin” degan xillari bo‘lgan. Holvagar hunarmandlar o‘z mahsulotlarini tayyorlash uchun turli xildagi shakar, qand va shinnilardan foydalanganlar. Shakarning taranjabin, shakar lavlagi, shakarqamish singari xillari bo‘lgan. Qandlar kalla qand, sarqand deb nomlanib, ko‘rinishi to‘ntarilgan kosa hajmiga o‘xshab ketgan. Shinnilar ham uzum, tut, qovun va boshqa mevalardan tayyorlanib, xususan, shibirg‘oni uzumidan tayyorlangan suyuq (toj.obaki), quyuy (toj.yaxaki) shinnilar turli holvalarga ishlatilgan [4, 134].

Voha axolisining kundalik iste‘molidagi shirinliklar orasida parvardalar alohida o‘rin tutadi. Ularning dorivorli parvarda, “sebcha parvarda” (shakli olmaga o‘xshashligi uchun) akkoli (ikki tomoni uchli shaklda) parvarda va hokazo turlari bo‘lgan. Parvardalar tarkibiga, albatta, dolchin, za‘far va garmdori qo‘shilgan. U xuddi yarim oy, ya‘ni hilol shaklida yasalgan. Holvapazlar sarqand va kallaqandlarni eritib, parvarda pishirganlar. Vohada turli mevalardan qiyom, shinni, sharbatlar ham tayyorlangan.

Vohada turli o‘rik navlaridan quritilgan “g‘o‘lin yoki turshakdan” tayyorlangan o‘rik sharbati “g‘o‘lingob” ichimligi ham buxoroliklar iste‘molida keng o‘rin olgan. Qish davomida kishi tanasida yig‘ilgan g‘uborlarni haydash uchun g‘o‘lingob iste‘mol qilingan. Shu boisdan bahor kirishi bilan deyarli hamma xonadonlarda bir oy davomida g‘o‘lingob ichilgan. Bu ichimlikni tayyorlash uchun turshak – ya‘ni quritilgan o‘rik (toj.g‘o‘lin) - sovuq suvda chayilib, qaynatilgan suvga kun davomida ivitib qo‘yilgan.

Yuqoridagi ma'lumotlarni tadqiq qilish jarayonida vohada umrguzaronlik qilib kelayotgan buxoroliklarning xo‘jalik mashg‘ulotlari, urf-odatlarini, marosimlarining o‘ziga xos xususiyatlari, etnomilliy madaniyati, pazandachilik tarixi haqida sayyohlar keng tasavvurga ega bo‘ladilar.

Bugungi kunda nafaqat O‘zbekistonda, balki Buxoro viloyatida ham turizm sohasini rivojlantirishda alohida e‘tibor qaratilmoqda. Chunki, sohani taraqqiy ettirish uchun vohamizda barcha imkoniyatlar mavjud. Faqat bu imkoniyatlardan unumli va o‘z o‘rnida foydalana olish, ularni yanada boyitish va Buxoroning turistik salohiyatini dunyo ahliga ko‘rsata olishimiz lozim.

XULOSA. Xulosa qilib aytganda, xalqaro turizmning muhim yo‘nalishlaridan biri-gastronomik turizm Buxoro viloyati iqtisodiyoti serdaromad sohasiga aylanishi uchun sayyohlarning mavsumiy va maqsadli sayohatlarini tashkil etish lozim. Natijada shahrimizga tashrif buyurgan sayyohlar buxoroliklarning nomoddiy ma‘naviy merosi hisoblangan marosimiy milliy taomlari, ularning tayyorlanish texnologiyasi, tanovul qilish etiketi, ular bilan bog‘liq urf-odatlarini jonli tarzda yaqindan tanishish imkoniyatiga ega bo‘ladilar. Shuningdek, bu tur yo‘nalishlar sayyohlarga ma‘naviy zavq berishi bilan biga, madaniyatimizning noyob qirralaridan ularni xabardor qiladi. Mazkur yangi sayohat yo‘nalishini yo‘lga qo‘yish viloyatimizga sayyohlar oqimini ko‘payishga olib kelishi, shubhasiz.

Olib borilgan tadqiqot natijasida Buxoro vohasida gastronomik turizmni rivojlantirish

uchun quyidagi etnografik takliflar ilgari suriladi:

Sayyohlarni Buxoro vohasining milliy taomlari bilan yaqindan tanishtirish uchun maxsus etnografik dasturlar tuzish;

Ushbu dasturlardan o'rin olgan marosimlarimiz: sumalak sayli, darveshona, o'n uch badal, beshik to'yi, kaltachapo'shon, muchal to'yi, lachak to'yi, bel bog'lash marosimlarining tomoshasini Buxoro shahri tarixiy-etnografik markazida jonli tarzda tashkil etish;

Yurtimizga tashrif buyurgan mehmonlar uchun yuqorida qayd etilgan marosimlarga bag'ishlangan mavzuiy qo'llanmalar, fotosuratlar, bukletlar tayyorlab, xorijiy tillarga chop etishni yo'lga qo'yish;

Vohaning nonvoylari, oshpaz, halisapaz, kabobpazlari, holvagarlari bilan sayyohlarning muloqotlarini uyushtirish va pazandachilikka oid mahorat darslarini tashkil etish;

### FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Гастрономия сўзи пазандалик санъати, шинавандалик маъносини англатади / Ўзбек тилининг изоҳли луғати. I том. – Москва: “Рус тили”, 1981.

2. Неъматзода Т. “Кони лаззат ва хони неъмат”и Возех / Мажмуаи илми XXVI. Серияи фанҳои филологии нашри 2. – Сталинобод, 1959.

3. Қурбонова М. Бухоро воҳаси ўзбек ва тожикларининг анъавий таомлари (XIX аср охири - XX аср боши). Тарих фанлари номзоди дисс...–Тошкент, 1994.

4. Қурбонова М. Б. Воҳа моддий маданиятида ширинлик ва ичимликлар ўрни / Древнее Наследие Бухары (сборник научно-познавательных статей). – Бухара: Дурдона, 2016.

5. Қурбонова М.Б. Сумалак таоми: жамоавий мулоқот ва маросимийлик рамзи // Таълим ва инновацион тадқиқотлар. – Бухоро, 2022. – № 11. – Б.29.

6. Сухарева О.А. Позднoфеодальный город Бухара конца XIX нач. XX в. Ремесленная промышленность. – Ташкент, 1962.

7. Ханников Н. Описание Бухарского ханства. -СПб, 1843. – С.121-124, 129,134,137.