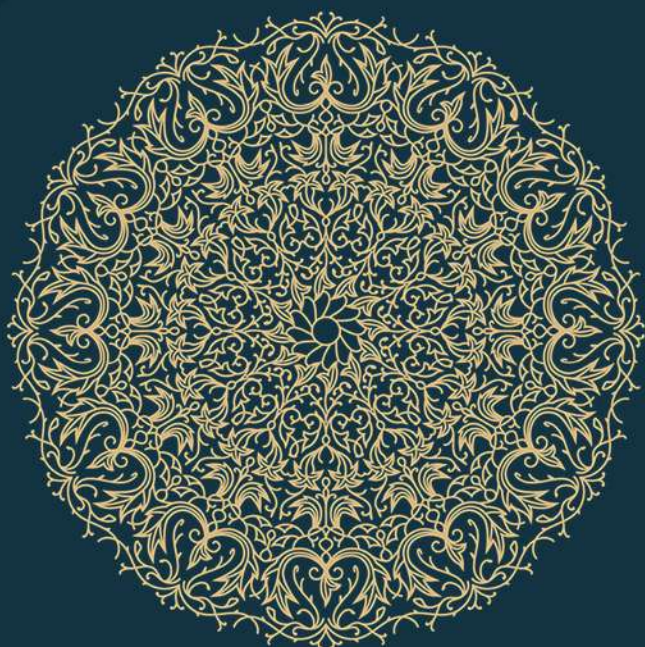


MIRZO ULUG'BEK NOMIDAGI
O'ZBEKISTON MILLIY UNIVERSITETI

SHARQ
IJTIMOIY
FANLAR
JURNALI

ВОСТОЧНЫЙ
ЖУРНАЛ
СОЦИАЛЬНЫХ
НАУК

ORIENTAL
JOURNAL
OF SOCIAL
SCIENCES



ISSN 2181-2829

2025





USE OF LOCAL ATTRIBUTES IN DEVELOPING ETHNO-TURISM IN YANGIKURGAN DISTRICT

Bekhzodjon Zokirov

Senior Lecturer, Tashkent State University of Oriental Studies,

Doctor of Philosophy (PhD) in Historical Sciences

Tashken, Uzbekistan

E-mail: zbexzodz@gmail.com

ABOUT ARTICLE

Key words: Intangible cultural heritage, Nanay, food list, “khamir soldi”, beshbarmok, kazi.

Received: 27.02.25

Accepted: 01.03.25

Published: 03.03.25

Abstract: In this article, the intangible cultural heritage of the dish “khamir soldi” prepared in the village of Nanay, Yangikurgan district, Namangan region, as well as the local attribution feature in the development of tourism is researched. The unique cooking method, taste and harmony with the nature of the region contribute to the sustainable development of domestic and foreign tourism of our country. Wider study and promotion of local traditions related to the preparation of “khamir soldi” dish prepared in Nanay is one of the factors of further development of ethnotourism potential of the district.

YANGIQO‘RG‘ON TUMANI ETNOTURIZMINI RIVOJLANTIRISHDA LOKAL ATRIBUTLARDAN FOYDALANISH (“xamir soldi” taomi misolida)

Bexzodjon Zokirov

Toshkent davlat sharqshunoslik universiteti katta o‘qituvchisi,

tarix fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD)

Toshkent, O‘zbekiston

E-mail: zbexzodz@gmail.com

MAQOLA HAQIDA

Kalit so‘zlar: Nomoddiy madaniy meros, Nanay, taomnoma, “xamir soldi”, beshbarmok, qazi.

Annotatsiya: Ushbu maqolada Namangan viloyati, Yangiqo‘rg‘on tumani, Nanay qishlog‘ida tayyorlanadigan “xamir soldi” taomining nomoddiy madaniy meros, shuningdek, turizmning rivojlantirishdagi lokal atributlik xususiyati tadqiq etilgan. Taomning o‘ziga xos

tayyorlanish uslubi, mazasi hamda hudud tabiatiga uyg'unligi mamlakatimizning ichki va tashqi turizmning barqaror rivojlanishiga o'z xissasini qo'shib kelmoqda. Nanayda tayyorlanadigan "xamir soldi" taomini tayyorlash bilan bog'liq mahalliy an'analarni kengroq o'rganish va targ'ib qilish tuman etnoturizm salohiyatini yanada rivojlantirish omillaridan biri hisoblanadi.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕСТНЫХ АТРИБУТОВ В РАЗВИТИИ ЭТНОТУРИЗМА В ЯНГИКУРГАНСКОМ РАЙОНЕ

Бехзоджон Зокиров

*Старший преподаватель Ташкентского
государственного университета востоковедения,
Доктор философии (PhD) по истории
Ташкент, Узбекистан
E-mail: zbexzodz@gmail.com*

О СТАТЬЕ

Ключевые слова: Нематериальное культурное наследие, Нанай, кулинарное искусство, "хамир soldi", бешбармак, кази.

Аннотация: В данной статье исследуется "хамир soldi" – национальное блюдо, готовящееся в селе Нанай, Янгикурганского района, Наманганской области, как элемент нематериального культурного наследия, а также его локальная специфичность в контексте развития туризма. Особенность его приготовления, вкус и гармония с природой региона способствуют устойчивому развитию внутреннего и внешнего туризма в нашей стране. Широкое изучение и популяризация местных традиций приготовления "хамир soldi" являются одними из факторов дальнейшего развития этнотуристического потенциала района.

Hozirgi kunda yurtimizda nomoddiy madaniy merosni o'rganish va uni asrab-avaylashda keng ko'lamli islohotlar amalga oshirilmoqda. Bu borada o'zbek milliy taomlarini nomoddiy meros sifatida o'rganish va u bilan bog'liq an'analarni asrab qolishda O'zbekistonning YUNESKO bilan hamkorligi muhim ahamiyat kasb etadi. Shu o'rinda O'zbekistonda xalqaro darajadagi huquqiy asos sifatida YUNESKOning 2003-yil qabul qilingan "Nomoddiy madaniy merosni saqlash to'g'risida"gi Xalqaro Konvensiya xizmat qiladi. Mazkur Konvensiya O'zbekistonda 2007-yilning dekabr oyida ratifikatsiya qilinib, 2008-yil 29-apreldan boshlab O'zbekiston Respublikasi ushbu Konvensiyaning ishtirokchi-davlatiga aylandi. Natijada, 2016-yilda "Palov madaniyati va an'analari" insoniyat nomoddiy madaniy merosi YUNESKO ro'yxatiga kiritildi[6].

O'zbek xalqining moddiy va nomoddiy madaniy merosida milliy taomlar hamda taomlanish madaniyati bilan bog'liq an'analar o'ziga xos o'ringa ega hisoblanadi. Xususan, Xorazmning tuxumbaraki, Toshkentning norin va beshmarmog'i, Chust, Rishton va Qo'qonning oshlari nafaqat yurtdoshlarimiz, balki, yurtimizga tashrif buyurgan deyarli har bir mehmonning sevib iste'mol qiladigan taomi hisoblanadi. Shuningdek, ushbu taomlar hududlarda mahalliy turizmni rivojlantirish va qo'llab quvvatlashda o'ziga xos amaliy ahamiyat kasb etib kelmoqda.

O'zbek an'anaviy oshxonasida xamir taomlarning ro'yxati ni-hoyatda keng. Xamir taomlar tayyorlash uzoq davrlardan beri o'troq o'zbeklarning sevimli mashg'uloti bo'lib, ushbu taomlarning bir qismi hududda azaldan tayyorlanib kelsa, yana bir qismi mintaqada yashab kelgan mahalliy aholin-ing boshqa hududlar bilan keng ko'lamli madaniy aloqalari mahsuli hisoblanadi. Xususan, Xitoy bilan qadimdan amlga oshirilgan madaniy aloqalar natijasida o'zbek xalqining taomnomasi manti va lag'mon kabi xamirli ovqatlar bilan boyigan[4]. Shuningdek, Toshkentdagi aksariyat tammaddixonalarda tayyorlanadigan "beshmarmoq" qozoq pazandaligidan kirib kelgan bo'lib, Toshkentdan tashqari turkistonlik o'zbeklar tomonidan ham sevib tayyorlanadi. Ilgari ovqatlar qo'lda yeyilgani uchun ushbu taom ham beshbarmoq bilan yeyilganiga ishora. Biroq, qozoq oshpazligida shu nom bilan ataladigan taom yo'q, uni "qozoqcha et pishiruv" deb nomlaydilar. Ushbu taom chorvador qabilalar taomnomasida qadimdan mavjud bo'lib, Xorazm va qoraqalpoqlar o'zbeklarida tayyorlanib kelingan versiyasi "Xamir chalov" deb atalgan[5].

Shuni qayd etib o'tish joizki, o'zbek xalqi taomnomasiga turli madaniy aloqalar natijasida kirib kelgan xamirli taomlar hududning mahalliy xususiyatlari, tabiati, urf-odatlari hamda taomlanish madaniyati bilan bog'liq qarashlari natijasida o'ziga xos transformatsion jarayonlarni boshidan kechirgan, milliy xususiyatlar bilan birga doimo tarkiban boyib borgan. Xususan, Farg'ona vodiysi aholisining ovqatlanish taomnomasi ham xamirli, sutli, go'shtli mahsulotlar bilan birga vodiya xos geografik determinizmni belgilab beradi[1]. Vodiyning mahalliy an'analari bilan boyigan taomlaridan biri, Namangan viloyatining Yangiqo'rg'on tumanida joylashgan mo'jazzina turizm qishlog'i Namayning "xamir soldi" taomi hisoblanadi.

Yangiqo'rg'on tumani gastonomik turizm sohasida yetarlicha imkoniyat hamda o'ziga xos etnoturizm salohiyatiga ega hududdir. Xususan, mahalliy aholi tilida "xamir soldi" yoki "xamir" nomi bilan mashhur bo'lgan tansiq taom bu yerga bir kirib o'tgan har qanday odamning yodida qoladi. Ushbu taom ko'rinishidan biz bilgan "beshbarmoq" yoki "shilpildoqqa" o'xshab ketsada, nafaqat nomlanishi jihatdan balki, mazasi va dasturxonga tortilish uslubi bilan ham ulardan farq qiladi. Nanaydagi oshxonalarining aksariyati shu taomni tayyorlashga ixtisoslashgan. Ayniqsa, qish va bahor oylari odam arimaydi, keldi-ketdi uzilmaydi. Bu taomni tayyorlash uchun to'rt-

besh soat vaqt ketadi. Qazisi alohida pishiriladi, oshxamir yoyiladi. Xullas, o'ziga yarasha ovoragarchiligi ko'p. Shu uchun ko'pchilik tayyorlagani erinib, oshxonalarga oilaviy bo'lib kelishadi. Mijozlar "bo'ldi, bas" demaguncha olib, xamir olib kirilaveradi. Kimdir ikki-uch tovoqqa to'yadi, yana kimdir ko'proq, ayniqsa, mahalliy erkaklar 10 tovoqni ham ko'rdim demaydi. Kuchli taom, immunitetni oshiradi, tetik-bardam qiladi, kuch-quvvat beradi, tog' havosi yil bo'yi ufurib turgan qishloq odamlar uchun ayni muddao. Aytishlaricha, "xamir"ni boshqa joylarda ham tayyorlashga urinib ko'rishgan ekan. Lekin, uning mazasi Nanayda tayyorlangan "xamir"ga o'xshamas ekan. Chunki bu taom Nanay tabiati va suvida o'ziga xos ta'mga ega bo'lib, qishloqning iqlimi uni ishtaha bilan tanovul qilishga undaydi.

Nanayning mashhur "xamir soldi" taomini o'ziga xosligi, eng avvalo, uning tabiati, shirin buloqlardan sizib keladigan shifobaxsh suvlari bo'lib, ularga qo'shimcha ravishda unga qo'shiladigan go'sht mahsuloti bo'lmish qazining ham o'rni beqiyos. Qazi tayyorlashning an'anaviy-oilaviy faoliyat turiga aylantirgan Bahromaka Salohiddinov, Nanay qishlog'i Zarbdor MFY, Tinchlik ko'chasi 86-xonadonda istiqomat qiladi. Qariyb 30 yildan beri, otni so'yib qassoblik hamda uni go'shtidan qazi tayyorlash bilan mashg'ul bo'lib kelayotgan Bahromaka, Nanayning deyarli barcha "xamir" tayyorlaydigan ovqatlanish va oilaviy dam olish maskanlarini qazi bilan ta'minlaydi. Nafaqat, Yangiqo'rg'on tumani, balki, Namangan, hattoki, butun vodiylar bo'ylab Bahromakaning qazilari o'zining doimiy iste'molchilariga ega. Bahrom akadan, qazi tayyorlashning sir-asrirlari haqida so'raganimizda qazi tayyorlash jarayoni bo'yicha ma'lumotlarni oilaviy yoki tadbirkorlik siriga bog'lamay batafsil bayon qildi[2].

Ot go'shtidan tayyorlanadigan qazi nihoyatda kuchli taom bo'lganli sababli, azaldan mahalliy taomnomada asosan, kuz va qish faslida tanovul qilinishi etnograf olimlarimiz tomonidan qayd qilib kelingan[3]. Lekin, Nanayda tayyorlanadigan qazilar, asosan, tog' yonbag'irlarida shifobaxsh gilyohlardan oziqlangan ot go'shtidan tayyorlanganligi hamda xamir bilan birga iste'mol qilinishi sababli, ushbu taomlar uyg'unligi mavsum tanlamaydi. Shuningdek, bu yerning tabiati, hattoki, yozning chillasidan ham inson tanasiga huzurbaxsh salqinlik kelib urulishi, ot go'shtidan tayyorlanadigan mahalliy "xamir soldi"ni tanovul qilishga bo'lgan cheklovlarni olib tashlaydi.

Xulosa o'rnida shuni aytish mumkinki, o'zbek xalqi taomnomasi no-moddiy madaniy meros sifatida asriy an'analarga, mahalliy xususiyatlarga hamda ko'p yillik madaniy aloqalarga guvohdir. Ularni tayyorlanishi bilan bog'liq mahalliy va hududiy an'analarni o'rganish, targ'ib qilish hamda saqlab qolish hozirgi kunning dolzarb masalalaridan biri hisoblanadi. Xususan, hududlardagi mahalliy taom tayyorlash an'analari bo'yicha sifatli videokontenlar tayyorlash, chet tillariga tarjima qilib, turli platformalarga joylash, ular bilan bog'liq jarayonlarni OAV,

ijtimoiy tarmoqlarda yoritish, milliy darajada taomlarimizning nomodiy madaniy meros sifatidagi elektron arxivini shakllantirishga xizmat qilsa, xalqaro darajada esa yurtimizning etnoturizm salohiyatini oshirishga xissa qo'shadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Abdusattorov Sh. O'zbek taomlari bilan bog'liq madaniyat (Farg'ona vodiysi aholisi misolida)//Ўзбекистонда этнологиянинг ривожланиши тарихи ва истиқболлари мавзусидаги республика илмий-амалий конференция материаллари. (11-март 2020 йил). – Тошкент: 2020. – Б. 139-142.
2. Dala yozuvlari, Namangan viloyati, Yangiqo'rg'on tumani, Nanay qishlog'i. 2024-yil.
3. Жабборов И. Ўзбеклар турмуш тарзи ва моддий маданияти (Этнотарихий лавҳалар). – Тошкент: Ўқитувчи, 2003. – 210 б.
4. Жабборов И. Ўзбек халқи этнографияси. – Тошкент: Ўқитувчи, 1996. – 312 б.
5. Маҳмуд Карим. Ўзбек тасомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989. – 344 б.
6. Маткаримова С. Хоразмнинг анъанавий таомлари. . – Хоразм, 2020. – Б. 31.
7. Zokirov, B. (2024). The role of national-cultural traditions and intangible cultural heritage in the development of ethno tourism. Science and innovation, 3(Special Issue 46), 794-796.
8. Yusupov, S., Khalimova, F., Madrahimova, G., Yakhshieva, Z., Zokirov, B., & Sattorova, Z. Intelligent Educational Environments and Ubiquitous Computing for Continuous Learning and Digital Literacy Development.
9. Zokirov, B. (2024). Place names associated with turkic ethnonyms in the toponymic layer of 19th century central asian khanates. Sharq mash'ali, 3(02), 151-161