

О'ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZMNING RIVOJLANISH TAHLILI.

Toshkent Kimyo Xalqaro

Universiteti Turizm fakulteti talabalari

Yo'ldosheva E'zoxon Mahamadjon qizi

ezoxon.yoldosheva@mail.ru

ORCID:0009-0009-4659-731X

Mushtariy Dadaxo'jayeva Otabek qizi

mushtariydadaxojayeva@gmail.com

ORCID:0009-0007-0638-7399

Annotatsiya:

Ushbu maqolada gastronomik turizmning mazmun-mohiyati, uning sayyohlar va mahalliy aholi uchun qanday ahamiyat kasb etishi, shuningdek, madaniyatlararo almashinuvdagi roli haqida so'z yuritilgan. Mualliflar gastronomik turizmni nafaqat lazzatlanish, balki o'rganish va tushunish vositasi sifatida ko'rsatadi. Berilgan maqola turli millat oshxonalarining o'ziga xosliklari bilan tanishtirish orqali sayohatning yangi qirralarini ochib beradi. Gastronomik turizm yurtimizga yaqin yillardan boshlab odimlab kelayotgan turizm sohasidir. Lekin shu qisqa fursatda chet elliklarning milliy oshxonamizga bo'lgan qiziqishiga va tashrifi sababi bo'lishga ulgurdi. Maqolada gastronomik turizmning marketing imkoniyatlari qay darajada ekanligi, uning turizm rivojiga ta'siri, marketing tarmoqlari va gastronomik turizmni shakllantirish yo'llari o'rganilgan va takliflar keltirib o'tilgan.

Kalit so'zlar

Turizm, yangi turizm, tourist map, gastronomiya, interaktiv portal, o'zbekiston turizmi, rekonstruksiya, turistik infratuzilma, gastronomic turizm, kulinariya, taomlar, marketing.

Аннотация

Статье рассматривается сущность гастрономического туризма, его значение для туристов и местных жителей, а также его роль в межкультурном обмене. Авторы представляют гастрономический туризм как средство не только получения удовольствия, но и обучения и понимания. Эта статья открывает новые грани путешествий, знакомя с уникальными особенностями кухонь разных народов. Гастрономический туризм — это сектор туризма, который в последние годы развивается в нашей стране. Но за это короткое время он успел стать поводом для иностранцев заинтересоваться нашей национальной кухней и посетить ее. В статье рассматривается маркетинговый потенциал гастрономического туризма, его влияние на развитие туризма, маркетинговые сети и пути формирования гастрономического туризма, а также даются предложения.

Ключевые слова

Туризм, новый туризм, туристическая карта, гастрономия, интерактивный портал, узбекский туризм, реконструкция, туристическая инфраструктура, гастрономический туризм, кулинария, еда, маркетинг.

Annotation

This article discusses the essence of gastronomic tourism, its importance for tourists and local residents, as well as its role in intercultural exchange. The authors present gastronomic tourism as a means of not only enjoyment, but also learning and understanding. The article opens up new aspects of travel by introducing the unique characteristics of the cuisines of different nations. Gastronomic tourism is a tourism sector that has been emerging in our country for a long time. However, in this short time, it has managed to become a reason for foreigners to become interested in our national cuisine and visit it. The article examines the marketing potential of gastronomic tourism, its impact on tourism development, marketing networks and ways to form gastronomic tourism, and makes suggestions.

Keywords

Tourism, new tourism, tourist map, gastronomy, interactive portal, Uzbek tourism, reconstruction, tourist infrastructure, gastronomic tourism, culinary, food, marketing.

Kirish:

Zamonaviy turizm turlari orasida gastronomik turizm tobora ommalashib bormoqda. Bu yoʻnalish sayohatchilarni faqat diqqatga sazovor joylar emas, balki oʻsha hududning milliy taomlari, pazandachilik madaniyati bilan tanishtirishni maqsad qiladi. 2025-yil 1-yanvardan Oʻzbekistonda turizm sohasida yangi turlar joriy qilinishi rejalashtirilgan boʻlib, mahalliy va xorijiy turistlar uchun qoʻshimcha qulayliklar yaratiladi. Ushbu turlarga sanoat, geologiya, ilmiy, harbiy va davlat-boshqaruv turizmlari kiradi. Shuningdek, Samarqand shahrining xalqaro aeroportida sinov tariqasida “Tourist map” interaktiv portali ishga tushiriladi, bu esa turistlarga kerakli maʼlumotlarni tezkorlik bilan olish imkoniyatini beradi. Qaror turistik infratuzilmani rivojlantirish, raqamli xizmatlarni kengaytirish va turistlar uchun transport-logistika sohasini yaxshilashga qaratilgan chora-tadbirlarni ham oʻz ichiga oladi. Gastronomik turizm — bu biror bir mintaqaga tashrif buyurib, oʻsha hududning oshxona madaniyatini oʻrganish, milliy taomlarining tayyorlanish texnologiyasi, tarkibiy qismlari va ularning tarixiy-madaniy ildizlarini anglash orqali sayohat qilishdir. Bunday turizm turi insonni nafaqat yangi lazzatlar bilan tanishtiradi, balki millatning madaniy tafakkuri, qadriyatlari va turmush tarzi haqida chuqurroq tasavvur beradi.

Ushbu turizm shakli ayniqsa soʻnggi yillarda mashhurlik kasb etib, koʻplab mamlakatlar iqtisodiy siyosatida muhim oʻrin egallamoqda.

Chunki gastronomik tajriba sayyohlar uchun nafaqat zavq bagʻishlaydi, balki ular tomonidan jamiyatga, ayniqsa mahalliy ishlab chiqaruvchilarga, kichik restoran va fermer xoʻjaliklariga iqtisodiy turtki bermoqda.

Adabiyotlar tahlili

Xalqaro va maxalliy tadqiqotchilar va ularning ishlari. Saurabh Kumar Dixit.¹

Hindistonlik olim, gastronomik turizm bo'yicha yetakchi mutaxassislardan biri. U tahrir qilgan The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism asari gastronomik turizmning nazariy asoslari, barqarorlik, raqamli marketing va boshqa jihatlarini qamrab oladi. Ushbu qo'llanma 31 mamlakatdan 100 dan ortiq olimlarning tajribasini birlashtirgan.

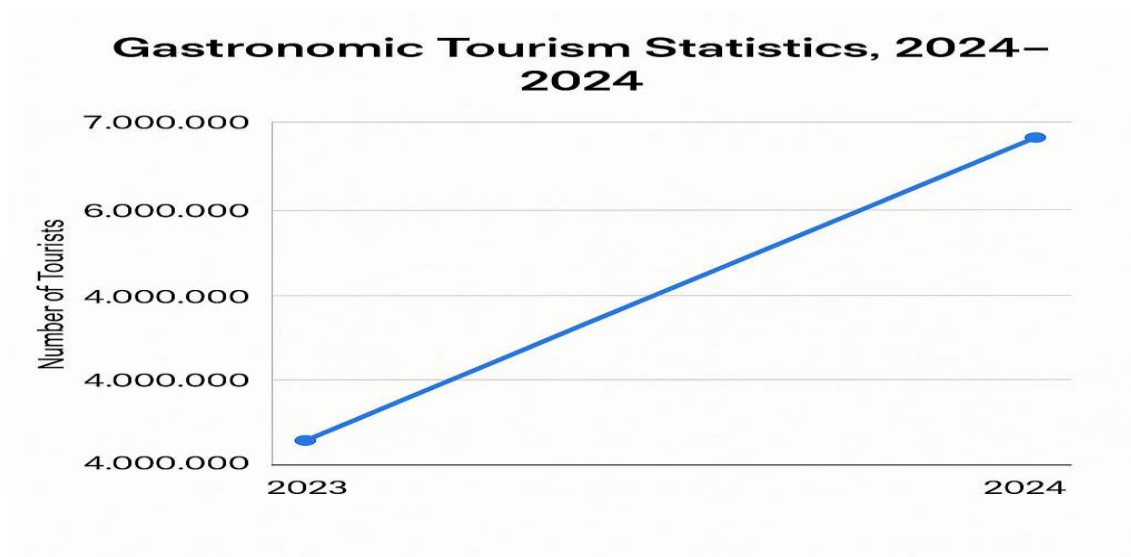
2. Elena-Larisa Nistor va Ştefan DezsiRuminiyalik tadqiqotchilar, ular 2012–2022 yillar oralig'ida gastronomik turizm bo'yicha chop etilgan adabiyotlarni tahlil qilib, ushbu sohadagi ilmiy yondashuvlar va tendensiyalarni o'rganganlar.

3. Sultonov Beknazar Abduhalilovich Dissertatsiya mavzusi: "O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish masalalari" (08.00.17 – Turizm va mehmonxona faoliyati).Dissertatsiya Samarqand iqtisodiyot va servis institutida bajarilgan. Ilmiy rahbar: Sharipov Tulqin Saidahmedovich.

4. Sitara Nurmatova va Mokhinur Akhmatkulova Maqola: "Gastronomic tourism in Uzbekistan and its effects on attracting tourists comparing with Azerbaijan".Maqolada O'zbekiston va Ozarbayjon misolida gastronomik turizmning sayyohlarni jalb etishdagi ta'siri tahlil qilingan.

O'zbekistonda Gastronomik turizmga oid qanday ishlar olib boriladi? Bular haqida qisqacha:O'zbekistonda an'anaviy taomlarni targ'ib qilish va gastronomik turizmni rivojlantirish maqsadida turli festivallar va tadbirlar tashkil etilmoqda. Misol uchun, Samarkand, Buxoro va Toshkent shaharlarida gastronomik festivallar o'tkazilib, mehmonlar mahalliy taomlar va kulinariya san'ati bilan tanishtiriladi.O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun restoranlar va mehmonxonalarning sifati oshirilmoqda. Mahalliy taomlarni taqdim etish va xalqaro darajada sifatli xizmat ko'rsatish o'zbek gastronomiyasining ko'proq e'tibor qozonishiga yordam bermoqda.Kulinariya san'ati bo'yicha turli seminarlar va treninglar tashkil etilmoqda. Bu orqali restoranlar xodimlariga milliy taomlarni tayyorlash va taqdim etishda yuqori darajali malakani oshirish maqsad qilingan.

Bu haqida statistika bilan ham bo'lishdim, (1-rasm)



(1-rasm) O'zbekistonga gastronomik turizm uchun kelgan turistlar statistikasi¹

Metodologiya

Mazkur ilmiy maqolani tayyorlashda kompleks tahliliy yondashuvga asos qilib olanmiz. Tadqiqot davomida gastronomik turizmning rivojlanishi va uning turizm sohasidagi ahamiyatini o'rganishda bir qator ilmiy metodlar qo'llanildi. Xususan, sifatli kontent tahlili, hujjatlar asosidagi solishtirma tahlil, mavjud statistik ma'lumotlarni sharhlash va ilmiy-nazariy manbalarni tahlil qilish metodlaridan foydalanildi. Tadqiqotda gastronomik turizmning o'ziga xos xususiyatlarini o'rganishda mamlakat ichidagi va xalqaro miqyosdagi me'yoriy hujjatlar — jumladan, BMT Jahon Turizm Tashkiloti tomonidan ishlab chiqilgan turizm strategiyalari, O'zbekiston Respublikasi turizm sohasidagi qonunlari va huquqiy me'yorlari, shuningdek, xalqaro gastronomik turizm bo'yicha tavsiyalar asosiy manba sifatida tahlil qilindi. Mazkur metodik yondashuv maqolada ilgari surilgan xulosalar va tavsiyalarni asoslash, gastronomik turizmni rivojlantirishdagi muammolarni aniqlash va ularga ilmiy asoslangan yechimlar ishlab chiqildi. Tadqiqotda qo'llanilgan

¹Statistika .com

metodologiya gastronomik turizmning kelajagi va uning turizm sanoatidagi o'rnini yanada rivojlantirishga imkonini berdi.

Asosiy qism:

Gastronomik Turizm va Chorsu Bozori: O'zbek Oshxonasining Markazi Chorsu bozori, Toshkentning eng mashhur va qadimiy bozorlaridan biri bo'lib, O'zbekistonning gastronomik turizmi uchun muhim markazlardan hisoblanadi. Bu yerda nafaqat mahalliy mevalar, sabzavotlar va ziravorlar, balki an'anaviy o'zbek taomlari va madaniyati ham jonli tarzda aks etadi.

Chorsu bozori, shubhasiz, gastronomik turizmning markaziy nuqtalaridan biriga aylanishi mumkin, chunki u sayyohlarga O'zbekistonning boy oshxona madaniyati va tarixini o'rganish imkoniyatini yaratadi. Chorsu bozori o'zining turli xil an'anaviy o'zbek taomlari va ichimliklarini tatib ko'rish uchun ajoyib joydir. Bozorda sayyohlar palov, manti, shashlik, somsa va albatta mashhur taomlaridan bozor honimini ta'tib ko'rishlari mumkin. Bu taomlar nafaqat ta'mi bilan, balki ularni tayyorlashdagi an'anaviy usullar bilan ham diqqatga sazovordir. Chorsu bozori, ayniqsa, o'zining palov bilan mashhur, bu taomni tayyorlash jarayoni va uning tarkibidagi ingredientlar (guruch, go'sht, sabzavotlar, ziravorlar) o'ziga xosdir va sayyohlarni qiziqtiradi. Chorsu bozori nafaqat oziq-ovqat sotadigan joy, balki O'zbekistonning madaniyati va urf-odatlarini o'rganish uchun ideal maydondir. Bozor ichida ko'plab hunarmandlar o'zlarining ishlari, masalan, an'anaviy gilamlar, savatlar to'qish, kulolchilik buyumlari va boshqalarni taqdim etishadi. Bu, shuningdek, turistlarga o'zbek madaniyatini yanada chuqurroq tushunishga yordam beradi. Bozordagi turli xil taomlar, mahsulotlar va hunarmandchilik mahsulotlari O'zbekistonning tarixiy va madaniy boyligini aks ettiradi. Chorsu bozori o'zining rang-barang mahsulotlari bilan ham mashhur. Bu yerda sayyohlar o'zbek ziravorlarini, xamir ovqatlarini, qandolat mahsulotlarini va boshqa o'ziga xos oziq-ovqatlarni xarid qilishlari mumkin. Mahalliy bozorlarda sayohatlar orqali turistlar O'zbekistonning oshxonasini nafaqat ta'mini sinab ko'rib, balki turli mahsulotlarini ham sotib olish orqali o'zlariga bir qismini olib ketishlari mumkin. Bu esa gastronomik turizmning iqtisodiy jihatlarini rivojlantirishga yordam beradi. Chorsu

bozori, o'zining rang-barang mahsulotlari, an'anaviy taomlari va madaniyati bilan gastronomik turizmning markazlaridan biri bo'lib, turistlarga O'zbekistonning oshxona madaniyatini o'rganish imkoniyatini beradi. Bu joy, nafaqat sayohatchilarga noyob taomlarni ta'tib ko'rish imkoniyatini yaratadi, balki O'zbekistonning boy tarixiy va madaniy merosini yanada chuqurroq tushunishga yordam beradi. Shuningdek, Chorsu bozori gastronomik turizmning rivojlanishi uchun ajoyib imkoniyatlarni taqdim etadi va bu sohaning iqtisodiy ta'sirini oshiradi.

Muammolari: Sanitariya va gigiena masalalari: Bozorda ko'p odamlar yig'ilib savdo qilayotgani sababli, ba'zi joylarda gigiena talablariga rioya etilmasligi mumkin. Yashash sharoitlari va oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash shartlari ba'zida past bo'lishi, xususan, issiq ob-havoda oziq-ovqat xavfsizligi bilan bog'liq muammolarni keltirib chiqarishi mumkin. Tartibsizlik va boshqaruv muammolari: Chorsu bozoridagi ba'zi savdolar tartibsiz olib boriladi. Ko'plab savdogarlar o'z mahsulotlarini ko'chada yoki rasmiy bo'lmagan joylarda sotishadi. Bu esa bozorning tartibini buzadi va ko'chalarda to'planishlarni yaratadi, bu esa bozorni tartibga solishni qiyinlashtiradi.

Chorsu bozori Toshkentda o'zining tarixiy va madaniy ahamiyatiga qaramay, ayrim salbiy tomonlarga ham ega. Shu sababli, uning rivojlanishi va xalqaro sayyohlar uchun jozibadorligini oshirish uchun, yuqoridagi muammolarni bartaraf etish zarur, va albatta biz bularga yechim tariqasida takliflarimizni kiritib o'tildi.

Takliflar:

Chorsu bozori nafaqat savdo markazi, balki xalqimizning tarixiy va madaniy merosini aks ettiruvchi noyob maskandir. Shu sababli, uni rekonstruksiya qilish, ya'ni infratuzilmasini yangilab, milliylikni saqlagan holda zamonaviy shaklga keltirish — bu juda muhim va zarur qadamlaridan biri deb o'ylayman.

Chorsu bozori binosi ta'mirlanayotganda yoki yangidan qurilayotganda, uning gumbazli, sharqona naqshlari bilan bezatilgan arxitekturasi saqlanib qolinishi kerak. Tashqi ko'rinishi orqali u mehmonlarga O'zbekistonga xos madaniyatni his qildiradi olishi lozim. Bozor ichidagi umumiy tozalikni ta'minlash uchun doimiy dezinfektsiya va chiqindilarni tez-tez olib chiqish tizimi yo'lga qo'yilishi

kerak. Ishchilar gigiyenik kiyimlarda bo'lishi, mahsulotlar usti yopiq holda saqlanishi, va oziq-ovqat bilan ishlashda sanitariya qoidalariga amal qilinishi zarur. Turistlar va mahalliy xaridorlarga xizmat ko'rsatishda bir martalik, ekologik xavfsiz va parchalanadigan idishlardan foydalanish tavsiya etiladi. Bu nafaqat gigiyenani ta'minlaydi, balki zamonaviy standartlarga moslashgan xizmat ko'rsatish darajasini oshiradi, barqaror turizm sifatida chiqindilarni qayta ishlashni ham yo'lga qo'yish mumkin. Ovqatlanish uchun alohida toza va qulay zonalar tashkil etilishi kerak. Axborot stendlari, o'rindiqlar, soyabonlar, chiroyli yoritilgan makon va milliy musiqalar bilan bozor yanada jozibador bo'ladi. Chorsu bozori rekonstruksiya orqali biz uni zamonaviy va qulay gastronomik markazga aylantirgan holda, milliy qadriyatlarimizni, taomlarimizni va madaniyatimizni saqlab qolishimiz mumkin. Bu esa nafaqat mahalliy aholi, balki chet ellik sayyohlar uchun ham katta qiziqish uyg'otadi. O'zbekistonda turizm rivojlantirishga va turizm salohiyatini yangi bosqichlarga olib chiqadi.

2- rasm. Chorsu bozorining mashhur honimi²



Xulosa :

Chorsu bozori – bu shunchaki savdo maskani emas, balki o'zbek milliyligining, madaniyati va gastronomiyasining yorqin timsolidir. Ushbu noyob bozorni zamonaviy

² Ushbu rasm muallif tomonidan olingan

talablarga mos ravishda rekonstruksiya qilish orqali biz nafaqat uning tarixiy va milliy qiyofasini saqlab qolamiz, balki uni jahon miqyosida tanilgan gastronomik turizm markaziga aylantiramiz. Tozalik, gigiyena, bir martalik idishlardan foydalanish, mehmonlar uchun qulay sharoitlar yaratish va Chorsu bozori turistlar uchun yanada jozibador, xavfsiz va esda qolarli tajriba makoniga aylanadi. Shu tariqa, bozor faqatgina savdo emas, balki madaniy aloqalar va taomlar orqali dunyoni birlashtiruvchi ko'priikka aylanishi ham mumkin. 3-rasm. Chorsu ovqat bozorining rekonstruksiya qilingan ko'rinishi³ Ya'ni bu qayta qurilgan Chorsu bozori, bu yerda milliyligimizni saqlab qolgan holda yana bir gumbaz barpo etiladi, uning arxitekturasi haqida gapirsam ichki ko'rinishda milliyligimiz aks etadi, va aylanasi restoran ko'rinishida bo'ladi, ichida hamma qulayliklar mavjud: havo tortgich-vintelyatorlar tozalik vositalari va albatta qo'l yuvish joylari. Tashqarisida suviner do'konlari har xil estalik sovg'alari sotiladigan joylari boladi.

3-rasm. Chorsu bozorining ovqat bo'limining yangicha ko'rinishi⁴



Foydalanilgan Adabiyotlar:

1. Saurabh Kumar Dixit The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism (2020)
<https://www.taylorfrancis.com/books/edit/10.4324/9781315147628/routledge-handbook-gastronomic-tourism-saurabh-kumar-dixit>.
2. Elena-Larisa Nistor va Ștefan Dezsi A bibliometric analysis of the literature on gastronomic tourism <https://www.mdpi.com/2071-1050/14/24/16954>.
3. Sultonov Beknazar Abduhalilovich

⁴ Maqola muallif tomonidan ishlab chiqildi

Dissertatsiyasi – O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish masalalari

<https://oak.uz/pages/18055>

4. Sitora Nurmatova, Mokhinur Akhmatkulova

Maqola – Gastronomic tourism in Uzbekistan and its effects on attracting tourists comparing with Azerbaijan

<https://farspublishers.org/index.php/ijessh/article/view/1393>

5.Chorsu bozori: https://uz.wikipedia.org/wiki/Toshkent_Chorsu_bozori

Uzbekistan Travel. 6.Chorsu Bozori:

<https://uzbekistan.travel/en/o/gastro-symbols-of-chorsu-bazaar>