

GASTRONOMIK TURIZMNING RIVOJLANISH ISTIQBOLLARI VA UNING IQTISODIY AHAMIYATI

Toshpo'latova Shahnoza

Toshkent Kimyo Xalqaro universiteti

Turizm yo'nalishi 3-kurs talabasi

Annotatsiya. Ushbu maqolada gastronomik turizm tushunchasi, uning rivojlanish istiqbollari, xalqaro va milliy miqyosdagi o'rni hamda iqtisodiy ahamiyati tahlil qilingan. Shuningdek, O'zbekistonda gastronomik turizmning bugungi holati, mavjud imkoniyatlari va uni rivojlantirish bo'yicha takliflar ilgari surilgan. Mahalliy oshxonamizning boy merosi va milliy taomlarning sayyohlik brendi sifatidagi roli alohida e'tirof etiladi.

Kalit so'zlar: Gastronomik turizm, milliy oshxona, madaniy meros, sayyohlik, iqtisodiy o'sish, turistik brend, O'zbekiston

Zamonaviy turizm tarmoqlari ichida gastronomik turizm tobora dolzarb yo'nalishga aylanib bormoqda. Turistlar faqat diqqatga sazovor joylarni ko'rish bilangina emas, balki o'sha hududning taomlarini tatib ko'rish, madaniyatini his qilish orqali ham sayohatdan zavq olishni maqsad qilishmoqda. Shu bois gastronomik turizm ko'plab mamlakatlarda iqtisodiy rivojlanishning muhim yo'nalishiga aylangan.

Mamlakatimiz Prezidenti tomonidan turizmni, jumladan, gastronomik turizmni rivojlantirishga jiddiy e'tibor qaratilayapti. Bu haqda muhim qarorlar, farmonlar qabul qilinayapti. Ulardan biri Yurtboshimizning "O'zbekiston Respublikasining turizm sohasini jadal rivojlantirishni ta'minlash chora-tadbirlari to'g'risida"gi 2016-yil 2-dekabrda PF-4861-sonli farmonidir. Bugun respublikamizning barcha hududlarida mazkur farmon ijrosi yo'lida bir qator ishlar amalga oshirilayapti. Shahar va qishloqlarimizda barpo etilayotgan biri-biridan shinam bo'lgan oshxonalar, choyxonalar va boshqa turdagi ovqatlanish muassasalarida yaratilayotgan qulayliklardan, bunday muassasalarning jihozlanishidan ko'ngil to'ladi, xalqimiz madaniyati, ma'naviyati oshib borayotganidan ko'ngillarda quvonch paydo bo'ladi. E'tibor qilganlar yaxshi bilishadi. Gastronomik turizmga aloqador ishlarga bugun shaharlarga nisbatan qishloqlarda e'tibor oshib borayapti. Buni biz davlatlar ahamiyatidagi katta magistral yo'llar bo'ylarida, viloyatlararo yirik ko'chalar bo'ylarida bunyod etilayotgan ko'plab ovqatlanish shoxobchalari misolida ko'rishimiz mumkin.

Gastronomik turizm sanoat va madaniyatning bu turdagi turizmga oid taomlari, ularning an'analari va retseptlarini o'z ichiga oladi. U mahalliy taom madaniyatini tan olish, taomlarni tayyorlash jarayonida qatnashish va mahalliy mahsulotlardan

foydalanish orqali sayyohlarni boshqa madaniyatlar bilan tanishtiradi. Gastronomik turizm turmush tarzini, qadriyatlarni va taomlar orqali o'ziga xos milliy madaniyatni aks ettiradi. U aholining farovonligini yaxshilash, milliy mahsulotlar ishlab chiqarishni rag'batlantirish, shuningdek, milliy merosni asrab-avaylash imkonini beradi. O'zbekiston o'zining boy milliy oshxona an'analari va taom madaniyati bilan ajralib turadi. Sho'rva, manti, lag'mon, shashlik, qozonkabob, chuchvara, dimlama va turli shirinliklar o'zbek milliy taomlari orasida eng mashhurlaridandir. Bu taomlar ko'p asrlik an'analari va madaniy merosga ega bo'lib, hududning tabiiy va ijtimoiy-iqtisodiy sharoitlari bilan uzviy bog'liqdir.

Gastronomik turizm — bu sayohatchilarning boshqa hudud yoki mamlakatga borib, u yerda milliy taomlar, pishirish uslublari, oziq-ovqat an'analari bilan tanishish orqali madaniy tajriba orttirishidir. Bu turizm turi gastronomiya va sayyohlikning kesishgan nuqtasida joylashadi.

Gastronomik turlarning maqsadi - muayyan mamlakat oshxonasining o'ziga xos taom xususiyatlaridan bahramand bo'lish, nodir, ekzotik taomlar bilan tanishish yoki son-sanoqsiz taomlarni iste'mol qilish bo'ladi. Asosiy narsa bunday gastronomik turlarda o'ziga singib ketgan ko'p asrlik mahalliy retseptdan bahramand bo'lish kerak - oziq-ovqat yordamida mahalliy aholining an'analari va urf-odatlarini, pishirish madaniyati va ularning mentaliteti tushuniladi.

Gastronomik turizm sohasi 2 turga bo'linadi. Qishloq va shahar gastronomik turizmlariga. Qishloq gastronomik turizmida turistlar sayohat qilayotgan davlatning ekologik toza mahsulotlarini yig'ib olish va qadoqlash jarayonini o'z ko'zi bilan ko'rish uchun borishadi. Shahar gastronomik turizmi esa mahalliy mahsulotlarni qayta ishlaydigan va ishlab chiqaradigan korxonalar milliy taom tayyorlaydigan ovqatlanish shahobchalariga va oziq-ovqat do'konlariga boshqa obyektlarga tashrif buyurib ularni o'rganish, ta'tib ko'rish uchun tashrif buyurishadi.

Italiya, Fransiya, Yaponiya kabi davlatlar gastronomik turizmga katta muvaffaqiyatga erishgan. Masalan, Fransiya vino va pishloq turlarini tatib ko'rish uchun yillik millionlab sayyohlar tashrif buyuradi. Bu mamlakatlar o'z milliy taomlarini xalqaro darajada targ'ib etish orqali turizm daromadlarini oshirmoqda.

O'zbekiston so'nggi yillarda turizm sohasini milliy iqtisodiyotning muhim tarmoqlaridan biriga aylantirish yo'lida faol harakat qilmoqda. Shu jumladan, gastronomik turizm ham muhim e'tibor markazida turibdi. Mamlakatga tashrif buyurayotgan xorijiy sayyohlarning ko'pchiligi nafaqat tarixiy obidalarni ziyorat qilish, balki mahalliy oshxona bilan tanishish istagida kelmoqda. Turistik tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, sayyohlar uchun madaniyat va ovqatlanish madaniyati bir-biridan ajralmas tushunchalardir.

Gastronomik sayyohlik faqat katta shaharlar bilan cheklanmayapti. Ayni paytda qishloq hududlarida ham turistik xizmatlar ko'rsatilayotgan mehmon uylari, agrofermalar va etnoturizm markazlarida milliy taomlar tatib ko'riladigan

dasturxonlar yaratilmoqda. Bu esa nafaqat turizmni, balki mahalliy ishlab chiqarish, dehqonchilik va chorvachilikni ham qo'llab-quvvatlaydi

O'zbekistonning boy milliy taomlari — palov, somsa, shashlik, norin va boshqalar turistlar orasida katta qiziqish uyg'otmoqda. Xususan, Samarqand palovi, Buxoro oshxonasi yoki Farg'ona lag'moni kabi o'ziga xos taomlar sayyohlar uchun jozibador sanaladi. Milliy oshxona turistik mahsulot sifatida brendlashtirilishi zarur.

Ya'ni, Palov-O'zbekistonning eng mashhur va eng qadimiy taomlaridan biridir. Tarixchilarning fikriga ko'ra, palov ilk bor qadimgi Buxoro va Samarqand hududlarida tayyorlangan. Hatto buyuk sarkarda Iskandar Zulqarnayn (Aleksandr Makedonskiy) ham Markaziy Osiyoga yurishi chog'ida shu kabi guruchli taomlar bilan tanishgan. Palovning asosiy tarkibiy qismlari – guruch, go'sht, sabzi va ziravorlar. Ammo ularning har biri o'ziga xos ma'noga ega. Masalan, sabzi – hosildorlik va farovonlik timsoli, guruch – tozalik va poklik, go'sht esa kuch va barakani bildiradi.

Manti va chuchvara – ipak yo'li ta'siri Bug'da pishiriladigan bu taomlar Xitoy bilan bo'lgan qadimiy savdo aloqalari natijasida o'zbek oshxonasiga kirib kelgan. Mantilar asosan katta bayramlarda tayyorlanadi, chuchvaralar esa har kungi dasturxonda ham topiladi. Bu taomlar ipak yo'li bo'ylab madaniyatlar almashinuvi natijasida shakllanganining yaqqol misolidir.

Non – muqaddaslik ramzi O'zbek xalqida non alohida hurmatga ega. Har bir viloyatning o'ziga xos non turi mavjud: Samarqand noni – qalin va mazali, Andijon patiri – yupqa va qarsildoq, Qashqadaryo va Surxondaryoda esa tandir nonlar mashhur. Nonning tarixiy ildizlari zardushtiylik davriga borib taqaladi – u paytda ham non muqaddas sanalgan.

Lag'mon – Sharq va G'arb uyg'unligi Lag'mon asosan Uyg'ur va Dungan xalqlaridan o'zlashtirilgan, ammo u o'zbek milliy oshxonasining ajralmas qismiga aylangan. Bugungi kunda Andijon, Farg'ona va Namangan viloyatlarida lag'monning turli xil variantlari mavjud. Har bir viloyatda o'ziga xos uslubda tayyorlanadi – bu esa tarix va geografik o'ziga xosliklarning ifodasidir.

Gastronomik turizm orqali:

- yangi ish o'rinlari yaratiladi;
- mahalliy ishlab chiqaruvchilar qo'llab-quvvatlanadi;
- milliy madaniyat targ'ib qilinadi;
- turistik xizmatlar ko'lamini kengaytirish mumkin.

Shuningdek, Gastronomik turizmni rivojlantirish bir nechta asosiy omillar tufayli muhim sanaladi:

Iqtisodiy taraqqiyot – bu turizm yo'nalishi mahalliy aholiga ish o'rinlari yaratish va daromad keltirish orqali hududiy iqtisodiyotni qo'llab-quvvatlaydi. Shu bilan birga, u mahalliy oziq-ovqat ishlab chiqarish, taqsimot tizimlarini takomillashtirishga,

kichik fermerlar, hunarmandlar va ishlab chiqaruvchilarga yordam berishga xizmat qiladi.

Madaniy merosni asrash – gastronomik turizm orqali an'anaviy taomlar va dehqonchilik uslublari haqida xabardorlik ortadi. Bu esa o'z navbatida madaniy qadriyatlarni saqlash, barqaror oziq-ovqat tizimlarini rivojlantirish va merosimizni himoya qilishni qo'llab-quvvatlaydi.

Ekologik barqarorlik – mazkur soha mahalliy, mavsumiy va ekologik toza mahsulotlardan foydalanishni targ'ib qiladi. Natijada, bu tabiiy resurslarni asrash va biologik xilma-xillikni saqlashga hissa qo'shadi.

Ijtimoiy aloqalarni mustahkamlash – gastronomik turizm sayyohlar bilan mahalliy aholining o'zaro muloqotini kuchaytirib, madaniy almashinuv va o'zaro tushunishni rivojlantiradi. Bundan tashqari, bu jarayon mahalliy aholining mehmondo'stlik ko'nikmalarini oshirishga va xizmatlar sifatini yaxshilashga yordam beradi.

Sog'liq va farovonlik – sayyohlarni yangi va ko'pincha foydali taomlar, masalan, tabiiy ingredientlardan tayyorlangan mahalliy meva-sabzavotlar asosidagi ovqatlarni tatib ko'rishga undab, ularning sog'lig'iga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Shu bilan birga, sog'lom turmush tarzini, jumladan, jismoniy faollik va dam olishni targ'ib qiladi.¹

Shuni aytish joizki, Gastronomik turizm sohasi mahalliy madaniyat va qadriyatlarni saqlab qolishda muhim ro'l o'ynaydi. Ushbu sohani rivojlantirish orqali milliy oshxona an'analari, qadimiy taom tayyorlash uslublari va madaniy merosimiz tiklanadi hamda asrab-avaylanadi. Shu bois, bu yo'nalishda olib borilayotgan islohotlar katta ahamiyat kasb etadi. Gastronomik turizm qishloq xo'jaligi sohasiga ham ijobiy ta'sir ko'rsatib, sog'lom va sifatli mahalliy mahsulotlarga bo'lgan talabni oshiradi. Bu esa o'z navbatida fermer xo'jaliklarining rivojlanishini rag'batlantiradi. Shu bilan birga, oziq-ovqat xavfsizligi va sanitariya-gigiyena me'yorlariga rioya qilish muhim masalalardan biridir, chunki ba'zi joylarda taom tayyorlash usullari zamonaviy talabga javob bermaydi, bu esa mahsulot sifatining past bo'lishiga olib keladi. Shu sababli, gastronomik turizm xavfsizlik va sifatga alohida e'tibor qaratilishi zarur. Bundan tashqari, bu sohada reklama va targ'ibot ishlari yetarlicha yo'lga qo'yilmagan. Agar sohaga ko'proq e'tibor berilib, samarali marketing strategiyalari amalga oshirilsa, sayyohlar orasida gastronomik turizmga bo'lgan qiziqish ortadi.

Gastronomik turizm istiqbollari keng va jozibali, chunki bugungi kunda sayohatchilar safarlari davomida noyob, haqiqiy va esda qolarli oshpazlik tajribalarini izlashmoqda. Ushbu sohani rivojlantirish quyidagi asosiy yo'nalishlarda istiqbolli hisoblanadi:

¹ Karimov A. (2021). Turizmni rivojlantirishda gastronomiyaning o'rni. Toshkent: Iqtisodiy fanlar nashriyoti.

Talabning ortishi – gastronomik turizmga bo‘lgan qiziqish yildan-yilga oshib bormoqda. Sayohatchilar mahalliy taomlar, ichimliklar va ularning madaniy ildizlarini chuqurroq o‘rganishni istaydilar. Bu tendensiya barqaror va haqiqiy tajribalarga bo‘lgan ehtiyoj kuchaygani sari davom etadi.

Diversifikatsiya imkoniyati – gastronomik turizm an’anaviy turizm yo‘nalishlaridan farqli ravishda, yangi va o‘ziga xos tajribalarni taklif etadi. Bu, ayniqsa, sayyohlarni faqat bir-ikki diqqatga sazovor joylar bilan jalb qiladigan hududlar uchun turizmni kengaytirish va jonlantirishga xizmat qiladi.

Raqamlashtirishning ro‘li – zamonaviy raqamli texnologiyalar va ijtimoiy tarmoqlar yordamida sayohatchilar o‘z tajribalari bilan oson ulashishlari, mahalliy oshxonalar haqida ma’lumot olishlari mumkin. Bu esa gastronomik turizmning ommalashishiga zamin yaratadi.

Hamkorlikning ahamiyati – bu sohani rivojlantirish uchun fermerlar, oshpazlar, sayyohlik kompaniyalari va mahalliy jamoalarning o‘zaro hamkorligi zarur. Bunday yaqin hamkorlik barqaror, inklyuziv va barcha tomonlar manfaatiga xizmat qiladigan turizm tizimini shakllantiradi.

Innovatsiya va ijodkorlik – gastronomik turizm yangi mahsulotlar yaratish, zamonaviy oshpazlik texnologiyalarini joriy qilish, oshxona festivallari va tadbirlar o‘tkazish orqali innovatsiyalar uchun katta imkoniyatlar yaratadi. Bu esa sayyohlarga unutilmas tajribalarni taklif etadi va sohaga yangi nafas baxsh etadi.

Kelgusida O‘zbekiston gastronomik turizmini rivojlantirish uchun bir nechta yo‘nalishlarda ish olib borish zarur. Avvalo, har bir viloyat o‘ziga xos oshxona merosini tizimli ravishda o‘rganib, uni brend sifatida targ‘ib qilishi lozim.

Xulosa qilib aytganda, Gastronomik turizm O‘zbekistonning turizm salohiyatini yanada kengaytirish, iqtisodiy o‘sishga hissa qo‘shish va milliy madaniyatni ommalashtirishda muhim vosita bo‘la oladi. Bu yo‘nalishda tizimli va innovatsion yondashuvlar zarur.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. UNWTO (2022). Gastronomy Tourism: Guidelines for Development.
2. Karimov A. (2021). Turizmni rivojlantirishda gastronomiyaning o‘rni. Toshkent: Iqtisodiy fanlar nashriyoti.
3. Sobirov N. (2020). Milliy oshxona va sayyohlik. Samarqand davlat universiteti ilmiy jurnali.
4. O‘zbekiston Respublikasi Turizm va madaniy meros vazirligi rasmiy sayti — www.madaniyat.uz
5. FAO (2023). Traditional food heritage and tourism. Rome.