

O'ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZM

*O'rmonova Ziyoda Ikromjon qizi
Toshkent Kimyo xalqaro universiteti*

Annotatsiya. Mazkur maqolada O'zbekiston bo'ylab turizm sohasini rivojlantirish va turistik joylarni tashkil qilish sohasiga doir masalalar tahlil qilingan. O'zbekiston Respublikasida gastronomik turizmni rivojlantirish imkoniyatlari bugungi kunda keng yaratilmoqda. Bundan tashqari, tadqiqot barqaror rivojlanishni rag'batlantirish, pazandachilik an'analarini saqlash va mahalliy jamoalarning iqtisodiy hayotiyligini oshirishda gastronomik turizmning rolini o'rganadi. Natijalar shuni ko'rsatadiki, O'zbekistonning gastronomik takliflari xalqaro sayyohlarni jalg qilish, madaniy qadrlashni rivojlantirish va madaniyatlararo muloqotni rivojlantirish hamda mamlakatning ijtimoiy-iqtisodiy o'sishiga hissa qo'shish uchun katta salohiyatga ega.

Kalit so'zlar. Turizm, O'zbekiston gastronomic turizm, gurmanlar, sayyoh, bozor iqtisodiyoti, pazandachilik merosi, Mahalliy oshxonasi, Barqaror rivojlanish, mahalliy jamoalar.

Abstract. This article analyzes the issues related to the development of the tourism sector and the organization of tourist places throughout Uzbekistan. Opportunities for the development of gastronomic tourism in the Republic of Uzbekistan are being created today. In addition, the study explores the role of gastronomic tourism in promoting sustainable development, preserving culinary traditions and increasing the economic vitality of local communities. The results show that the gastronomic offers of Uzbekistan have great potential to attract international tourists, develop cultural appreciation and intercultural dialogue, and contribute to the socio-economic growth of the country.

Key words. Tourism, gastronomic tourism of Uzbekistan, gourmets, tourists, market economy, culinary heritage, local cuisine, sustainable development, local communities.

Kirish. Biz hozirda jadal rivojlanib borayotgan dunyoda yashamoqdamiz. Hamma sohalar kabi gastronomik turizm sohasi ham jadal rivojlanmoqda. Chunki insonlarning yangi tam va mazaga bo'lgan ehtiyoji ortmoqda. Gastronomik turizm ya'ni oshxona turizmi, turizmnning asosiy turlaridan biri bo'lib asosiy maqsadi sayyoohlarning ma'lum bir mamlakatga sayohat qilishi asosida o'sha davlatning milliy oshxonasi va ovqatlanish madaniyati bilan yaqindan tanishishdir. Gastronomik sayyoh birinchi navbatda madaniyatning ajralmas qismi hisoblangan, milliy va an'anaviy taomlarni tayyorlash jarayoni, dasturxonga tortish usullari, ovqatlanish tartibi, pozitsiyalarni ko'rish va bilish barobarida sayohat qilayotgan davlatning tarixini, iqtisodiyotini, davlat siyosatining e'tiqodlarini o'rganadi. Gastronomik turizm global sayyohlik sanoatida mashhur tendentsiya sifatida paydo bo'ldi va bu sayohatchilarning oshxona an'analari orqali yo'nalishlarni o'rganishga bo'lgan qiziqishini aks ettiradi. Turizmning ushbu shakli joyning madaniy tuzilishiga chuqurroq kirib borish, uning tarixi, qadriyatları va turmush tarzini his qilish uchun noyob imkoniyatni taqdim etadi. Ipak yo'llining tarixiy almashinuviga chuqu ildiz otgan boy oshpazlik merosiga ega O'zbekiston oziq-ovqat, madaniyat va turizm chorrahalarini o'rganish bo'yicha jozibali misolni taqdim etadi.

O'zining boy pazandalik merosi va gastronomik ishqibozlarni o'ziga jalg qilish salohiyatiga qaramay, O'zbekistonning gastronomik turizmi hali ham nisbatan kam o'rganilgan va rivojlanmagan. O'zbekiston gastronomik landshaftining nozik jihatlarini, an'anaviy taom tayyorlash usullari, ovqatlanish odatlarining o'rni, barqaror rivojlanish va madaniyatni saqlashda pazandalik turizmining ahamiyatini tushunish juda muhim.

Ushbu tezis O'zbekistondagi gastronomik turizm salohiyatini o'rganish, uning mahalliy hamjamiyatlarga, madaniyatni saqlash va iqtisodiy rivojlanishga ta'sirini o'rganish orqali ushbu bo'shliqni to'ldirishga qaratilgan. Sifatli tadqiqot usullari, jumladan, mahalliy oshpazlar, restoran egalari va sayyoohlar bilan suhbatlar orqali ushbu tadqiqot o'zbek oshxonasining murakkab tomonlarini, uning tarixiy

evolyutsiyasini va jahon miqyosida mamlakat o‘ziga xosligini shakllantirishdagi rolini ochib berishga qaratilgan

Gastronomik turizm sohasi 2 turga bo’linadi: Qishloq va shahar gastronomik turizmlariga. Qishloq gastronomik turizmida turistlar sayohat qilinayotgan davlatning ekologik toza mahsulotlarini yig’ib olish va qadoqlash jarayonini o’z ko’zi bilan ko’rish va ta’tib ko’rish uchun borishadi. Shahar gastronomik turizmi esa mahalliy mahsulotlarni qayta ishlaydigan va ishlab chiqaradigan korxonalar, milliy taom tayyorlaydigan ovqatlanish shahobchalariga, oziq ovqat do’konlariga va boshqa obyektlarga tashrif buyurib, ularni o’rganish, tatib ko’rish uchun tashrif buyurishadi. Hozirgi kunga kelib dunyoning deyarli barcha mamlakatlarida gastronomik turizm rivojlangan. Misol uchun Bolgariya va Fransiyada uzumchilik va vinochilik, Germaniya, Avstriya, Belgiya va Chexiya davlatlarida pivochilik, Italiya, Shvetsariya va Gollandiya bo’lsa pishloqchilikka ixtisoslashgan hisoblanadi. Prezidentimizning 2019-yil 5-yanvardagi O’zbekiston Respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qo’shimcha chora tadbirlar to’g’risidagi 5611-sonli farmonida diyorimiz hududlarida turizmning istiqbolli tunlari , shu jumladan gastronomik turizm salohiyatini hisobga olgan holda yangi turizm dasturlarini ishlab chiqish vazifasi belgilangan.¹

Gastronomiya – bu O’zbekistonni sevish uchun yana bir sabab. Mamlakatimizga kelganingizda siz har qanday ekskursiyani rad qilishingiz mumkin, lekin hech qachon ovqatni rad eta olmaysiz. Ayniqsa bu yerning havosi aeroportdan boshlab mazali taomlarning xushbo‘y hidi bilan to‘yingan. Bizning yurtimizning gastronomik sayohati ko’plab xorijlik sayyoohlarimiz tomonidan doim yuqori baholanib kelinadi. Shu bilan birga mamlakatimiz National geographic tanlovida eng yaxshi gastronomik yo’nalish g’olib sifatida e’tirof qilingan.² Bundan tashqari O’zbekiston Butunjahon Turizm tashkiloti tashabbusi bilan tashkil etilgan gastronomik sayohatlarda faol

¹ Lex.uz

² Uzbekistan.travel

qatnashmoqda. Bularning barchasi O'zbekistonda gastronomik turizm rivojlanishiga katta hissa qo'shganidan darak beradi.

O'zbekiston bo'ylab gastronomik sayohat sizga butun yil davomida unutilmaydigan ta'm taassurotlarini qoldiradi va siz buni hatto uyda ham takrorlashni xohlab qolasiz. Markaziy Osiyoning chorrahasida joylashgan O'zbekistonda azaldan turli madaniyatlar, dinlar va urf-odatlar uyg'unlashib kelgan. Ushbu madaniy uyg'unlik uning oshxonasida yorqin aks etadi. O'zbekistonning oshpazlik an'analari qadimiylar yo'li bo'ylab ko'p asrlik madaniy almashinuvlar natijasida shakllangan boy tarixida chuqur ildiz otgan. Sharq va G'arbni bog'lovchi savdo yo'llari tarmog'i bo'lgan "Ipak yo'li" sivilizatsiyalar o'rtasida tovar, g'oyalar va oshpazlik amaliyotlarini almashish imkonini yaratib, O'zbekiston gastronomik landshaftida o'chmas iz qoldirdi. O'zbek oshxonasi o'ziga xos mahalliy ingredientlar, xushbo'y ziravorlar va murakkab pishirish texnikasi bilan ajralib turadi, bu esa fors, turk, rus va mo'g'ul oshxonalarining xilma-xil ta'sirini aks ettiradi.

O'zbek oshxonasining asosiy elementlari. O'zbek oshxonasining markazida guruch, bug'doy va go'sht kabi asosiy oziq-ovqatlar ko'plab an'anaviy taomlarning asosini tashkil qiladi. Go'sht, sabzi va ziravorlar qo'shilgan xushbo'y guruch palovi O'zbekistonning milliy taomi hisoblanadi va mamlakat o'ziga xosligining pazandalik timsoli bo'lib xizmat qiladi. O'zbek oshxonalarida ko'proq qo'y go'shtidan foydalanish mol va ot go'shtiga qaraganda kamroq qo'llaniladi. Cho'chqa go'shtidan Islom dini an'analari binoan taomlarda qo'llanilmaydi. Bizning oshxonamizning eng mashhur taomlari palov, manti, do'lma, hasip, somsa, kabob va tandir nonlar hisoblanadi. Shu bilan birga Respublikamizning har bir viloyati o'zining milliy taomlari bilan mashhurdir. Rossiyaning "TurStat" tahliliy agentligining ma'lumotlariga ko'ra Davlatimiz gastronomik turizm yo'nalishida MDH va yaqin chet el mamlakatlari reytingida kuchli 5 likdan joy olgan.³ Bu davlatlar Gruziya, Ozarbayjon, Armaniston, Qozog'iston va O'zbekistondir. O'zbek oshxonasi

³ TurStat

zira, koriander, paprika va arpabodiyon kabi xushbo'y ziravorlar va o'tlardan foydalanishi bilan mashhur bo'lib, ular taomlarni o'ziga xos ta'm va xushbo'y hid bilan ta'minlaydi. Bu ziravorlar nafaqat taomning ta'mini oshiribgina qolmay, balki mintaqaning qishloq xo'jaligining mo'l-ko'lligi va pazandachilik zukkoligini ham aks ettiradi.

O'zbek madaniyatida ovqatlanish - bu ijtimoiy hamjihatlikni rag'batlantiradigan va oilaviy rishtalarni mustahkamlaydigan umumiy tajriba. Ovqatlar ko'pincha katta yig'lnarda beriladi, bu yerda taomlar oila a'zolari va mehmonlar tomonidan yerga yoyilgan an'anaviy dasturxon atrofida o'tirishadi. Oqsoqollarga hurmat, mehmondo'stlik va saxovatpeshalik o'zbek taomlari odob-axloqining asosini tashkil etuvchi asosiy qadriyatlar bo'lib, u bilan birga bo'lish va o'zaro hurmat muhimligini ta'kidlaydi.

Gastronomik turizm mahalliy fermerlar, hunarmandlar va tadbirkorlarni qo'llab-quvvatlash orqali barqaror rivojlanishni rag'batlantirishda muhim rol o'ynashi mumkin. O'zbekistonning gastronomik sayyohlik tashabbuslari mahalliy manbalar va an'anaviy taom tayyorlash usullariga ustuvor ahamiyat berish orqali atrof-muhitni muhofaza qilish, iqtisodiy imkoniyatlarni oshirish va madaniy asrab-avaylashga hissa qo'shishi, shu bilan birga tashrif buyuruvchilarining umumiy tajribasini oshirishi mumkin.

O'zbekistonning gastronomik turizm sohasi o'zining salohiyatiga qaramay, bir qancha muammolarga duch kelmoqda. Jumladan, cheklangan infratuzilma, xabardorlikning yo'qligi va qo'shni mamlakatlarning raqobati. Biroq, bu muammolar O'zbekistonni jahon turizm bozorida ajratib turadigan noyob gastronomik tajribalarni rivojlantirishga innovatsiyalar, hamkorlik va sarmoya kiritish imkoniyatlarini ham taqdim etadi. O'zbekistonning gastronomik turizmi butun dunyo bo'ylab sayohatchilarini o'ziga jalb etish va ilhomlantirish salohiyatiga ega bo'lgan tarix, madaniyat va oshpazlikning ajoyib uyg'unligini taklif etadi. O'zining noyob gastronomik merosini anglash va undan unumli foydalanish orqali O'zbekiston

barqaror o'sishni, madaniy qadrlashni va madaniyatlararo muloqotni qo'llab-quvvatlab, kelajak avlodlar uchun oshxona an'analarini saqlab qolgan holda o'zini eng yaxshi gastronomik yo'nalish sifatida ko'rsatishi mumkin.

Xulosa. O'zbekistonda turizmni rivojlantirish turistlarga xizmat ko'rsatish tizimini kengaytirish va ular uchun barcha sharoitlarni yaratish maqsadida yangi turistik majmualar, mehmonxonalar, kempinglar, restoranlar va barlar qurilishi uchun katta mablag' ajratilmoqda. Bunday suratda turizmni rivojlanitirish albatta umumiyligi ovqatlanishni ham rivojlantirishni taqazo etadi. Chunki barcha turistlar goh ichki, goh tashqi turist bo'lshidan qat'i nazar restoran xo'jaligiga yoki ovqatlanish tarmog'idan foydalanishga majbur bo'lishadi. Aks holda turistlar ovqatlanish uchun barcha mahsulotlarni o'zlari bilan olib yurishlari yoki uy sharoitlarida tayyorlab iste'mol qilishlari kerak bo'ladi. Ammo turistlarda bunday imkoniyatlar yo'q, shuning uchun ham ular ovqatlanishj xizmatidan foydalanishga majburdirlar va mana shu holatlarning mavjud bo'lishi turizmnинг umumiyligi ovqatlanishni uyg'un holda rivojlantirishi uchun imkon beradi. Gastronomik turizm sohasida yana bir gurmanlar degan tushuncha bor.

Gurmanlar bu yangi ta'mni kashf etuvchilar yani sayohat davomida mazali ovqatlarni ta'tib ko'ruchilardir. O'zbekistonning gastronomik turizmi mamlakatning boy pazandachilik merosini namoyish etish, barqaror rivojlanishga ko'maklashish va jahon miqyosida madaniy almashinuvni rivojlantirish uchun noyob imkoniyatni taqdim etadi. O'zining gastronomik xazinalarini o'zlashtirib, oziq-ovqat kuchidan madaniy qadrlash va iqtisodiy o'sish katalizatori sifatida foydalanish orqali O'zbekiston o'zi uchun eng yaxshi gastronomik yo'nalish sifatida o'z o'rnini egallashi mumkin. Bu esa tashrif buyuruvchilar va mahalliy aholining hayotini boyitadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. <https://uzbekistan.travel/uz/v/gastronomicheskiy-turizm/>
2. Tuxliev, S. (2008). Turizm asoslari.

3. O'zbekistonda turizm sohasining davlat rivojiga qo'shgan hissasi. Central Asian Academic Journal of Scientific Research, 1(1), 52-56.
4. O'zbekistonda turizmni rivojlantirish tarixiga nazar. Academic research in educational sciences, 2(10), 999-1007.
5. www.ziyo.net.