

O‘ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZM SALOHIYATI VA RIVOJLANISH STRATEGIYASI

Ashurova Nargiza chori qizi

Termiz davlat universiteti

Turizm va mehmondo‘stlik ta’lim yo‘nalishi 1-kurs magistr

ashurovanargiza555@gmail.com

Annotatsiya. O‘zbekistonda gastronomik turizm salohiyati va rivojlanish strategiyasi mavzusi, mamlakatning boy oshxona madaniyati va turizm imkoniyatlarini o‘rganish bilan bog‘liq. Ushbu soha, O‘zbekistonning an‘anaviy taomlari va hududiy gastronomik xususiyatlarini dunyo bo‘ylab tanitishga xizmat qiladi. O‘zbekistonning gastronomik turizmi, xalqaro sayyohlar uchun mamlakatning o‘ziga xos madaniy merosi, taomlari va mehmondo‘stligi orqali jozibadorligini oshirishi mumkin.

Mavzuda, O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun mavjud salohiyatlar va strategik yo‘nalishlar ko‘rib chiqiladi. Bu sohada gastronomik festivallar, taomlar brendini yaratish, mahalliy oshxonalarning va restoranlarning sifatini oshirish, yangi turistik marshrutlar ishlab chiqish kabi takliflar mavjud. Shuningdek, gastronomik turizmning ijtimoiy va iqtisodiy ta’siri, yangi ish o‘rinlari yaratish, kichik bizneslarni rivojlantirish va turizm infrastrukturasi orqali iqtisodiy o‘sish keltirishga xizmat qiladi.

Shu bilan birga, bu strategiyaning muvaffaqiyati uchun davlat va xususiy sektor o‘rtasida samarali hamkorlik, ta’lim va malaka oshirish tizimi, shuningdek, dunyo miqyosidagi turizm tendensiyalariga moslashish muhim ahamiyatga ega. O‘zbekiston gastronomik turizm sohasida o‘z pozitsiyasini mustahkamlash va xalqaro turizm bozorida o‘z o‘rnini egallash imkoniyatiga ega.

Kalit so‘zlar: gastronomik turizm, milliy taomlar, madaniyat, taomlar an‘anasi, O‘zbekiston, ta’lim, madaniy merosi

Аннотация. Тема потенциала гастрономического туризма и стратегии его развития в Узбекистане связана с исследованием богатой кулинарной культуры страны и возможностей в сфере туризма. Этот сектор может помочь представить традиционные блюда Узбекистана и региональные гастрономические особенности всему миру. Гастрономический туризм в Узбекистане может повысить привлекательность страны для международных туристов благодаря её уникальному наследию, пище и гостеприимству.

В рамках этой темы рассматриваются существующий потенциал и стратегические направления развития гастрономического туризма в Узбекистане.

Предлагаются такие меры, как организация гастрономических фестивалей, создание брендов еды, повышение качества местной кухни и ресторанов, разработка новых туристических маршрутов. Также рассматривается социальное и экономическое воздействие гастрономического туризма, включая создание новых рабочих мест, развитие малого бизнеса и содействие экономическому росту через туристическую инфраструктуру.

Кроме того, для успешной реализации данной стратегии важны эффективное сотрудничество между государственным и частным секторами, система образования и повышения квалификации, а также адаптация к мировым тенденциям туризма. Узбекистан имеет потенциал укрепить свои позиции в гастрономическом туризме и занять достойное место на глобальном туристическом рынке.

Ключевые слова: *Гастрономический туризм, национальные блюда, культура, традиции еды, Узбекистан, образование, культурное наследие.*

Abstract. *The topic of gastronomic tourism potential and development strategy in Uzbekistan is related to exploring the country's rich culinary culture and tourism opportunities. This sector can help introduce Uzbekistan's traditional dishes and regional gastronomic features to the world. Gastronomic tourism in Uzbekistan can enhance the country's appeal to international travelers through its unique heritage, food, and hospitality.*

This topic examines the existing potential and strategic directions for developing gastronomic tourism in Uzbekistan. Suggestions include organizing gastronomic festivals, creating food brands, improving the quality of local cuisines and restaurants, and developing new tourism routes. Additionally, the social and economic impact of gastronomic tourism is considered, such as the creation of new jobs, the development of small businesses, and fostering economic growth through tourism infrastructure.

Furthermore, for the success of this strategy, effective cooperation between the state and the private sector, education, and skill development systems, as well as adapting to global tourism trends, are of crucial importance. Uzbekistan has the potential to strengthen its position in gastronomic tourism and secure a place in the global tourism market.

Keywords: *Gastronomic tourism, national dishes, culture, food traditions, Uzbekistan, education, cultural heritage.*

KIRISH

Gastronomik turizm – tashrif buyuruvchi uchun noyob taom yoki mahsulotni tatib ko‘rish maqsadida mahalliy oshxonaning o‘ziga xos xususiyatlari, pazandalik an‘analari bilan tanishish maqsadida mamlakatlar va qit‘alar bo‘ylab sayohatdir. Biroq, xizmat sifatida,

gastronomik tur shunchaki sayohat emas, balki boshqa narsadir, chunki bu ma'lum bir hududning an'anaviy taomlarini, shuningdek, topilmaydigan individual ingredientlarni tatib ko'rish uchun eng kichik tafsilotlarga o'ylangan tadbirlar majmuasidir.

Gastronomik turlar uchun maqsad ma'lum bir mamlakat oshxonasining o'ziga xos xususiyatlaridan bahramand bo'lishdir. Ammo g'alati narsa shundaki, maqsad shunchaki noyob, ekzotik taom bilan tanishish yoki son-sanoqsiz taomlarni iste'mol qilish emas. Bunday gastronomik turlarda asosiy narsa mahalliy aholining ko'p asrlik an'analari va urf-odatlarini, pishirish madaniyatini o'ziga singdirgan mahalliy retseptdan bahramand bo'lishdir. Oziq-ovqat yordamida odamlarning ruhi, shuningdek, ularning mentalitetini tushunish imkoniyati ochiladi. Sohaga oid adabiyotlar, statistik ma'lumotlar, oldingi tadqiqotlar va amaliyotdagi holatni o'rganish asosida gastronomik turizm sohasidagi muammolar aniqlanadi va ularning yechimi taklif etiladi.

USULLAR VA ADABIYOTLAR TAHLILI

Ushbu maqolada empirik, tavsifiy va tahliliy usullardan foydalanilgan. Gastronomik turizm bilan bog'liq nazariy adabiyotlar o'rganildi va tahlil qilindi. Milliy turizm idoralari, xalqaro tashkilotlar va boshqa manbalardan olingan statistik ma'lumotlar va ma'lumotlar tahlil qilindi. Gastronomik turizm sohasidagi oldingi tadqiqotlar va adabiyotlar shuni ko'rsatadiki, ushbu sohaning iqtisodiyotga, mahalliy ishlab chiqarishga va madaniyat rivojlanishiga sezilarli ta'siri mavjud. U mahalliy mahsulotlar ishlab chiqarishni rag'batlantirib, yangi ish o'rinlarini yaratadi va turizm tarmog'ini kengaytiradi. Shuningdek, gastronomik turizm milliy merosni asrab-avaylashga yordam beradi va madaniyatlararo muloqotni yaxshilaydi.

Biroq, ayni vaqtda ushbu sohada bir qator muammolar ham mavjud. Jumladan, yetarli darajada malakali kadrlar va sohaga oid infratuzilma yetishmasligi, taom sifatiga qo'yiladigan talablarning pastligi, xavfsizlik masalalari va milliy an'analarga bepisandlik muammolari.

NATIJALAR

2012-yilda pazandachilik turizmi atamasi oziq-ovqat turizmi atamasi bilan

almashtirildi, chunki Xalqaro oziq-ovqat turizmi assotsiatsiyasi tomonidan o'tkazilgan tadqiqot shuni ko'rsatdiki, tadqiqot o'tkazilgan amerikaliklarning aksariyati pazandachilik turizmini qo'riqxonaga deb bilishadi. Shu sababli, uni ko'pchilik aholi uchun qulayroq atama bilan almashtirishga qaror qilindi, oziq-ovqat do'konlari, ko'cha sotuvchilari, mahalliy aholi uchun pablar, vinochilik korxonalari, o'ziga xos restoranlarni bir tushunchaga birlashtirdi. Hozirgi vaqtda "gastronomik turizm"ga turli xil ta'riflar mavjudjumladan bu tushunchaga o'z asarlarida Babkin A.V., Bordjgua A.Yu., Ismoilov J. ta'rif berib o'tganlar.

Gastronomik turizm - bu mahalliy oshxonalarning o'ziga xos xususiyatlari,

pazandalik urf-odatlar bilan tanishish, shuningdek, tashrif buyuruvchi uchun noyob bo‘lgan taomlar yoki mahsulotlarni tatib ko‘rish uchun qit‘alar va mamlakatlar bo‘ylab sayohatdir.

TAHLIL

Yuqoridagi ma'lumotlardan kelib chiqib, Babkin A.V. gastronomik turizmni ma'lum bir mamlakat oshxonasi bilan tanishish maqsadidagi turizm sifatida belgilaydi. O‘z asarlarida Bojgua A.Yu. gastronomik turizm tushunchasiga oydinlik kiritadi: “Gastronomik turizm – bu etnik birlikni uning tarixi, milliy madaniyati va an‘analari, turmushi va xo‘jalik xususiyatlari bilan tanishish yo‘li bilan bilish va o‘rganishga intilish, ovqat iste’mol qilish madaniyati orqali turizm turidir”. Bojgua A.Yu.ning so‘zlariga ko‘ra: "Turizm sanoati rivojlanishining hozirgi

bosqichida murakkab iste'molchini qiziqtiradigan yangi mahsulotni taklif qilish muhimdir". Gastronomik turizm madaniy-ma'rifiy turlar elementlarini o‘z ichiga oladi, jahon makonining madaniy va tarixiy merosiga sayyohlarning qiziqishi ortishi bilan bog‘liq istiqbolli yo‘nalishdir. Gastronomik turizm - bu jahon makonining tarixiy va madaniy merosini bilish shakli bo‘lib, madaniy-ma'rifiy va ko‘ngilochar turizmning elementlarini o‘z ichiga oladi, chunki u insonning turli mamlakatlarning madaniyati, an‘analari va turmush tarzini o‘rganishga bo‘lgan ma'naviy ehtiyojlarini qondiradi.

MUHOKAMA

Butunjahon oziq-ovqat sayohatlari assotsiatsiyasi ma'lumotlariga ko‘ra, hozirgi vaqtda gastroturizmning 12 toifasi mavjud:

1. Pazandachilik maktablari va ustaxonalari
2. Pazandachilik ko‘ngilocharligi
3. Pazandachilik yo‘nalishlari
4. Pazandachilik faoliyati
5. Pazandachilik vositalari
6. Pazandachilik preparatlar
7. Oziq-ovqat do‘konlari
8. Agentliklardan gastronomik turlar
9. Gastronomik muassasalar

Surxondaryo viloyatida gastronomik turizmning rivojlanishi

2019-yilda 2019-2025-yillarda O‘zbekiston Respublikasining turizm sohasini rivojlantirish konsepsiyasi qabul qilindi. U qulay iqtisodiy sharoitlar va shartsharoitlarni yaratish bo‘yicha amalga oshirilayotgan islohotlar samaradorligini oshirish, turizm sohasini jadal rivojlantirish bo‘yicha ustuvor maqsad va vazifalarni ishlab chiqish, uning iqtisodiyotdagi roli va hissasining ahamiyatini oshirish, turizmni diversifikatsiya qilish va

sifatini oshirishga qaratilgan. xizmatlar, shuningdek, butun turizm sanoatini rivojlantirish. Bu borada O‘zbekistonda turizm sohasini modernizatsiya qilish, sohani har tomonlama rivojlantirish bo‘yicha normativ-huquqiy bazani ishlab chiqish va tartibga solish, xorijlik mehmonlarga xalqaro andozalar asosida xizmat ko‘rsatish uchun zarur shart-sharoitlar yaratishga alohida e‘tibor qaratilmoqda. Turizm sektori globallashuv kabi jarayon bilan tavsiflanadi, shuning uchun sayohat qiluvchi odamlar mintaqaviy xususiyatlar va madaniyatga asoslangan tajriba izlaydilar.

Surxondaryo viloyatining oshpazlik merosi, asosan, o‘zbek xalqining qadimiy an‘analari va madaniyatiga asoslangan. Bu yerda O‘rta Osiyo taomlarining eng yaxshi namunalari tayyorlanadi. Shu jumladan, "Palov", "shashlik", "manti", "somsa" kabi o‘zbek milliy taomlari keng tarqalgan. Shuningdek, viloyatda turli xil qandolat va sut mahsulotlari ham mashhur. Surxondaryo viloyatidagi gastronomik turizmga o‘ziga xos xususiyat shundaki, taomlar ko‘pincha mahalliy ingredientlar va an‘anaviy usullarda tayyorlanadi, bu esa ta‘mlarni yanada unutilmas qiladi.

Surxondaryo viloyatida gastronomik turizmni rivojlantirish uchun turli festivallar, taomlar ko‘rgazmalari va madaniy tadbirlar o‘tkaziladi. Viloyatning ayrim hududlarida yil davomida o‘tkaziladigan "Gastronomik festival" va "Mahalliy taomlar" ko‘rgazmalarida, turistlar turli taomlar bilan tanishish, ularni sinab ko‘rish va o‘zlari uchun eng sevimli taomlarni topish imkoniyatiga ega bo‘lishadi.

XULOSALAR

O‘zbekistonda gastronomik turizm sohasi juda katta salohiyatga ega. Milliy taom madaniyati, xilma-xil qishloq xo‘jalik mahsulotlari, tarixiy merosi va hunarmandchilik an‘analari bu sohani rivojlantirish imkonini beradi.

Hozirgi vaqtda ilmiy adabiyotlar shunday xulosaga keladi "gastronomik turizm" tushunchasiga turli xil ta‘riflar bor va uni turfa xil darajasi tufayli mavzuni ishlab chiqishda ushbu konsepsiyaning yagona ta‘rifi hali mavjud emas. Har bir muallif "gastronomik turizm" ta‘rifini o‘ziga xos tarzda izohlaydi, ammo shunga qaramay, ular bir narsada birlashgan: gastronomik turizm bilan tanishishga qaratilgan mintaq yoki mamlakatning mahalliy oshxonasi va noyob taomlarni tatib ko‘rish asosiy maqsad hisoblanadi. Ba‘zi mualliflar, masalan Bojgva A. Yu. sifatida, gastronomik turizm birlashtirishning maxsus shakli ekanligini ta‘kidlab madaniy, ma‘rifiy va ko‘ngilochar turizm hisoblashgan.

REFERENCES:

1. Kim, S., Ignatov, E. & Smith, S.L.J. (2009). Travellers' food preferences and goal to seek variety: A study of tourists to Korea. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 26(8), 754-772.
2. Ignatov, E. & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 235-255.
3. Kadirova, D. (2021). O‘zbekistonda gastronomik turizm rivojining istiqbollari. O‘zbekiston turizmini rivojlantirish istiqbollari. II ilmiy amaliy konferensiya materiallari, 47-55.
4. Bessiere, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia ruralis*, 38(1), 21-34.
5. Du Rand, G.E., Heath, E. & Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 97-112.
6. Chhetre, H.R. (2014). Prospects of Gastronomic Tourism: A Study of Nagarkot, Nepal. Academic Master Thesis, NOMA, Lillehammer.
7. Karim, S.A. & Chi, C.G.Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
8. O‘zbekiston Respublikasi Madaniyat vazirligi (2022). Milliy madaniy meros ro‘yxatlari.
9. O‘zbekiston Respublikasi Qishloq xo‘jaligi vazirligi (2023). Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari ishlab chiqarish statistikasi.
10. Kadirova, D. (2021). O‘zbekistonda gastronomik turizm rivojining istiqbollari. O‘zbekiston turizmini rivojlantirish istiqbollari. II ilmiy amaliy konferensiya materiallari, 47-55.
11. Fusté-Forné, F. (2019). Culinary food references in place branding processes. *Food and Foodways*, 27(3), 222-244.
12. Hillel, D., Belhassen, Y. & Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.
13. Kadirova, D. (2018). o‘zbek milliy oshxonasi va oshpazlik an‘analari: turizm sohasida ahamiyati. *Fan va turmush*, (6), 35-38.