

GASTRANOMIYA TURIZMINING RIVOJLANISHIDA O'ZBEK OSHXONALARINING O'RNI

1. Yuldasheva Hafizaxon

2. Meliboyev Xayrullo

1. Andijon qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalar instituti

Qishloq xo'jaligi iqtisodiyoti kafedrasi assistenti

2. Turizm ta'lim yo'nalishi talabasi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7805112>

Annotatsiya: Maqolada bugungi kunda respublikamizda gastronomiya turizmni ahamiyati, o'zbek milliy an'analari, urf-odatlar, milliy taomlari festivallari orqali xalqaro miqyosida jahon andozalariga mos holda rivojlantirish masalalari yoritilgan.

Kalit so'zlar: gastronomiya, umumiy ovqatlanish korxonalari, gastronomik sayyoh, milliy taomlar, professional oshpazlar.

Bugungi kunda turizm sohasi inson faoliyatining bir turi bo'lib, bir jihatdan ijtimoiy munosabatlarni ifoda etadi, ikkinchi tomondan esa o'ziga xos bo'lgan xizmat ko'rsatishning bir mustaqil tarmog'idir. Ko'pgina mamlakatlarda iqtisodiyotning asosiy sektori hisoblanayotgan turizm sohasidagi bandlikning o'sishi aholi daromadlarining ortishiga, iqtisodiyot diversifikatsiyasiga hamda sayyohlikga xizmat ko'rsatuvchi yangi sohalarning paydo bo'lishiga ijobiy ta'sir ko'rsatmoqda va bandlikni ta'minlashdagi muammolarga yechim berib, valyuta manbai bo'lib xizmat qilmoqda. SHu bilan birga turizm millatlarni bir-biriga yaqinlashtiradigan, turli davrlarda, turli xildagi xalqlarning madaniyati, dini, e'tiqodi, tarixi, tabiatini o'rganadigan, iqtisodiyotning o'sish darajasini tezlashtirishga xizmat qiladigan tarmoq sifatida shakllanib bormoqda. Bugungi kunda O'zbekistonning ko'pgina mintaqalari kabi Xorazm viloyati ham turizmni rivojlantirish bo'yicha etarli darajada salohiyatga ega bo'lib, viloyatda ijtimoiysiyosiy, iqtisodiy va madaniy aloqalarni mustahkamlashda muhim o'rin egallamoqda. Viloyatda turizm sohasini rivojlantirish bo'yicha qator chora-tadbirlar amalga oshirilishi natijasida turizm xizmatlarining viloyat YaHMidagi ulushi ham oshishi So'nggi paytlarda, tobora murakkablashib borayotgan talab tufayli yuzaga kelgan odatlarning xilma-xilligi natijasida, biz oziq-ovqat iste'mol qilish usulida, ayniqsa gastronomik tadbirlar borasida o'zgarishlarni kuzatishimiz mumkin. Gastronomik turizm, yoki oshxona turizmi, turizmning asosiy turlaridan biri bo'lib, asosiy maqsadi, sayyohlarning ma'lum bir mamlakatga, sayohat qilishi asnosida, o'sha davlatning milliy oshxonasi va ovqatlanish madaniyati bilan ham, yaqindan tanishishidir. Gastronomik turizm ("culinary tourism") atamasi birinchi marta 1998-yili AQShning Ogayo shtatidagi Bowling Grin (Bowling Green) universitetining xalqlar madaniyati kafedrasi dotsenti L.Long tomonidan kiritilgan bo'lib, odamlar boshqa xalqlar madaniyatini o'sha xalqning milliy taomlari orqali o'rganishi mumkinligi haqidagi fikrni ilgari surgan. Gastronomik turizmning tarixi uzoq davrlar davomida shakllanganligiga qaramay, Jahon Turistik Tashkiloti (JTT) tomonidan faqatgina 2015-yilda alohida tarmoq sifatida ajratildi. JTT mutaxassislari 156 ta mamlakatda gastronomik turizm bo'yicha o'tkazilgan so'rovnoma natijalariga ko'ra, respondentlar 88,2% bilan gastronomik turizm o'z mamlakatlari turizm industriyasining strategik elementi sifatida ko'rishlarini ta'kidlaga Hozirda turistlarning oziq-ovqat va ichimliklar uchun xarajatlari, jami sayohat xarajatining taxminan 25%ni tashkil qiladi, ya'ni

talab doim mavjud. Shu va quyidagi sabablar, gastronomik turizmning rivojlanishi uchun asos bo'lmoqda.

- ▶ u global gastronomik tendentsiyasi hisoblangan – sog'lom ovqatlanishning rivojlanishi;
- ▶ u ovqat tayyorlanadigan hududda yetishtiriladigan tabiiy mahalliy meva-sabzavotlardan foydalanish;
- ▶ u aholi orasida tez tamaddi qilishning (fast food) keng miqyosda rivojlanishiga javoban sekin ovqatlanish (slow food) harakatining paydo bo'lishi;
- ▶ u odamlar nima iste'mol qilayotgani va oziq-ovqat tayyorlash jarayonida ishlatilgan mahsulotlar qayerda yetishtirilganiga qiziqishning tiklanishi hamda mintaqaviy gastronomik an'analarning saqlab qolinishi tarafdorlarining jahon miqyosida ortib borishi;
- ▶ u o'g'itlar va turli kimyoviy aralashmalardan foydalanmaslik, ekologik toza mahsulotlar ishlab chiqarishga e'tibor qaratish;
- ▶ u televideniya oshpazlik bo'yicha shou dasturlarni keng namoyish etish, gastronomik mavzuda kino va telefilmlarning tasvirga olinishi va ommalashtirilishidir.

Gastronomik turizmning maqsadli auditoriyasi yoki gastronomik sayyoh kim?

1. Professional oshpazlar, biznesi ovqat tayyorlash va iste'mol qilish bilan bevosita bog'liq bo'lgan odamlar: restavradorlar, sommelierlar, degustatorlar, restoran tanqidchilari. Bu odamlar kasbiy bilim darajasini oshirish, yangi narsalarni o'rganish va tajriba orttirish uchun gastroturga boradilar. Bundan tashqari, ko'plab gastronomik sayohatlar dasturi ma'lum bir taomni tayyorlash sirlarini baham ko'rishdan xursand bo'lgan eng yaxshi oshpazlarning mahorat darslarini taqdim etadi.
2. Korporativ mijozlar. Bunday sayohat ajoyib jamoa qurishdir va ko'plab kompaniyalar gastroturlarning imkoniyatlarini aynan shu nuqtai nazardan baholadilar.
3. Bolali oilalar. Agar so'ralsa, gastronomik dastur har doim dam olish bilan birlashtiriladi.
4. Haqiqiy gurmanlar, ular uchun yaxshi taom shunchaki ovqatdan boshqa narsa emas.
5. O'z biznesini kengaytirish va oziq-ovqat turlarini sotishni boshlamoqchi bo'lgan sayyohlik kompaniyalari vakillari. Ular qiziquvchan, faol sayyohlar bo'lib, ular sayohatlarini diversifikatsiya qilishni, ma'lum bir mamlakatni "ta'mga" tatib ko'rishni va an'anaviy oshxona orqali uning xarakteri va madaniyatini tushunishni xohlashadi. Ular butun dunyo bo'ylab, shu jumladan Uzbekistonda gastronomik turizmning asosi va asosiy harakatlantiruvchi kuchi. Gastronomik sayyoh, birinchi navbatda, madaniyatning ajralmas qismi hisoblangan, milliy va an'anaviy taomlarni, tayyorlash jarayoni, dasturxonga tortish usullari, ovqatlanish tartibi va pozitsiyalarini, ko'rish va bilish barobarida, sayohat qilayotgan davlatining, tarixini, iqtisodiyotini, davlat siyosati hamda mahalliy aholining e'tiqodlarini o'rganadi. Gastronomik turizm, odatda ikki turga bo'linadi:

1)Agroturizm, dala (qishloq) gastronomik turizmi; Sayohat qilinayotgan davlatning, ekologik toza mahsulotlari (meva va sabzavotlar, poliz mahsulotlari, uzumchilik) ni, hosilini yig'ish yoki qadoqlashni o'z ko'zi bilan ko'rish va mahsulotlarni ta'tib ko'rish tushiniladi.

2)Shahar gastronomik turizmi, mahalliy mahsulotlarni qayta ishlaydigan va ishlab chiqaradigan korxonalar, milliy taomlar tayyorlaydigan ovqatlanish shaxobchalarida, oziq-ovqat do'konlariga va boshqa ob'yektlarga, tashrif buyurib, ularni o'rganish va ta'tib ko'rishni o'z ichiga oladi.

Hozirgi vaqtda, dunyoning ko'p mamlakatlarida, gastronomik turizm rivojlangan;

- Fransiya va Bolgariya davlatlaridagi uzumchilik va vinochilik sohasiga sayohatlar,
- Gollandiya, Shveytsariya va Italiya davlatlaridagi pishloqchilik faoliyatini o'rganish va ta'tib ko'rish sayohatlari.
- Germaniya, Avstriya, Belgiya, Chexiya davlatlaridagi pivochilikka ixtisoslashgan sayohatlar shular jumlasidandir!

Gastronomik sayyohlar;

- odatiy sayyohlikdan zerikkan sayyoh;
- Ovqatlanish ratsioniga o'zgartirish kiritayotgan sayyoh;
- Gurmanlar (oziq-ovqatlarni baholovchi va ta'tib ko'ruvchilar)
 - kasb-kori gastronomiya bilan bo'g'liq mutaxassislar (restoratorlar, oshpazlar, umumiy ovqatlanish korxonalari xodimlari)
 - sayyohlik agentlari (sayyohlik turlari tashkil qilishlari uchun, milliy taomlarni o'rganadilar)

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. O'zbekiston bo'ylab gastronomik sayohat sizga butun yil davomida unutilmaydigan ta'm taassurotlarini qoldiradi va siz buni hatto uyda ham takrorlashni xohlab qolasiz. Xususan, 2018 yilda "National Geographic" jurnali o'tkazgan "National Geographic Traveler" mukofotida "Gastronomik turizm" nominatsiyasi bo'yicha O'zbekiston birinchi o'rinni egalladi. Tanlovda ishtirok etgan respondentlar O'zbekiston uchun 34 foiz, Italiyaga 21 foiz, Ozarbayjonga 17 foiz, Frantsiyaga 13 foiz, Janubiy Koreyaga 5 foiz ovoz bergan. – Ko'plab sayyohlar O'zbekistonga mamlakatning oshxonasi, an'analari va madaniyati bilan tanishish uchun ham kelmoqda. Bundan ko'rinib turadiki, O'zbek taomlari barchani o'ziga jalb qiladi.



O'zbek taomlari haqida 7 ta fakt

- ✓ Eng mazali non O'zbekistonda.
- ✓ Ko'pgina o'zbek taomlari ochiq olovda (o'choqda) pishiriladi.
- ✓ O'zbekistonda yog'li va yuqori kaloriyalı taomlarni iste'mol qilish odat tusiga kirgan.
- ✓ Ovqatdan so'ng o'zbeklar issiq choy ichishadi.
- ✓ O'zbeklar qo'y go'shti, mol go'shti va ot go'shtini (ot go'shtidan kolbasa – qazi) iste'mol qiladilar.
- ✓ O'zbekistonda mehmonlarni xushbo'y choy bilan va nonni sindirib, kutib olishadi, mazali palov bilan esa kuzatishadi.
- ✓ Maxsus choy marosimi (an'anaga ko'ra, "O'zbek choyi" marosimida, mehmon oldida piyoladan choynakka uch marotaba choy qaytariladi, to'rtinchisida esa mehmonga uzatiladi).

O'zbekistonning turli hududlarida choy ichish an'analari bir-biridan farqli bo'lishi mumkin

Hozirgi kunda O'zbekistonda ham gastaronmik turizm jadal rivojlanib bormoqda. Respublikamizning xar bir viloyatlarida turizm turlari rivojlanib borgani sari, gastronomik turizmga ham alohida e'tibor berilmoqda. Birgina misol Buxoro sharida joylashgan mehmonxonalarning tom qismida restoran, kafeteriya tashkil etish orqali moliyaviy manbalarni ko'paytirish, aholini ish bilan ta'minlash, shu bilan bir qatorda gastronomik turizmni rivojlantirish ko'zda tutilgan. Respublikamizda har yili tashkil etiladigan palov festivallari, gastronomik turizm hududlari orqali gastarnomik turizm bilan ichki turizm salohiyati yuqorilab bormoqda. Joriy yilda Samarqand shahrida gastronomik hudud tashkil etildi. U yerda ko'plab oshxona va restoranlarda dunyoning 30 ga yaqin mamlakatlari taomlari tayyorlanmoqda. Bundan ko'rinib turibdiki biz bundanda yaxshiroq rivojlanishga harakat qilishimiz kerak asosiy kelayotgan turistlar hozirda tarixiy joylarimizga e'tibor bermoqdalar, biz gastornomik turizm va boshqa turizm turlarini yaxshilashimiz kerak. Shunda biz istagan, biz hohlagan O'zbekiston yuksalishda davom etadi.

References:

1. O'zbekiston milliy ensiklopediyasi (2000-2005)
2. Гастрономический туризм: теория и практика- Х. Ф. Очилова, Д. С. Умирова. Учебник
3. <https://uzbektourism.uz/uz/newnews/viewid=813>
4. <http://ee.france.fr/en/gastronomy-1>
5. <https://uzbekistan.travel/ru/v/gastronomicheskiy-turizm/>
6. https://uz.m.wikipedia.org/wiki/Gastronomik_turizm
7. https://uz.m.wikipedia.org/wiki/Milliy_PR-markaz