

O‘ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISHNING AHAMIYATI: BUXORO VILOYATI MISOLIDA

Zoyirova Jasmina Ozod qizi

Buxoro Davlat Universiteti

bakalavr talaba

Jasminazoyirova94@gmail.com

Buxoro, O‘zbekiston

Annotatsiya: *O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish xalqaro maydonda milliy oshxonani tanitishda muhim omildir. Buxoro viloyati ushbu yo‘nalishda katta salohiyatga ega. Uning o‘ziga xos taomlari – buxorocha palov, norin, shivit oshi, va qandolatchilik mahsulotlari sayyohlarni jalb qiladi. Mahalliy nonvoyxonalar, meva-qovunlar va milliy taom tayyorlash jarayonlari ko‘plab mehmonlarni qiziqtiradi. Gastronomik festivallar, master-klasslar va xalqaro hamkorlik orqali viloyatning turizm salohiyatini kengaytirish mumkin. Bu esa mahalliy iqtisodiyotni rivojlantirish, qo‘shimcha ish o‘rinlari yaratish va milliy oshxonani dunyoga tanitishda muhim rol o‘ynaydi.*

Kalit so‘zlar: *gastronomik turizm, Buxoro viloyati, milliy oshxona, buxorocha palov, shivit oshi, norin, qandolatchilik, festival, sayyohlar, milliy taomlar, iqtisodiy rivojlanish, madaniy meros, master-klasslar, xalqaro hamkorlik, mahalliy nonvoyxonalar, oshpazlik, qovun, an‘anaviy taomlar, turizm salohiyati, qo‘shimcha daromad.*

O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish mamlakat iqtisodiyoti va madaniyati uchun muhim ahamiyatga ega. Gastronomik turizm – bu nafaqat oshxonani tatib ko‘rish, balki xalqning boy tarixini, madaniyatini va urf-odatlarini o‘rganish imkonini beruvchi muhim turizm yo‘nalishi. O‘zbek milliy oshxonasi o‘zining betakror ta‘mlari va xilma-xilligi bilan butun dunyoda mashhur. Ayniqsa, Buxoro viloyati gastronomik turizmning rivojlanishi uchun katta salohiyatga ega hudud hisoblanadi.

Buxoro nafaqat tarixiy obidalar va madaniy merosi, balki o‘ziga xos milliy taomlari bilan ham sayyohlarni jalb qiladi. Ushbu viloyatda tayyorlanadigan buxorocha palov, norin, shivit oshi, mastava, gushtli somsa kabi taomlar mahalliy oshpazlarning ko‘p asrlik tajribasi va an‘analarini aks ettiradi. Milliy taomlarning tayyorlanishi jarayonida sayyohlarni jalb qilish va ular bilan bevosita muloqot qilish imkoniyati mavjud. Bu esa mahalliy aholi va mehmonlar o‘rtasida madaniy almashuvni kuchaytiradi.

Gastronomik turizmni rivojlantirishda Buxoroning qishloq hududlaridagi an‘anaviy ovqatlanish usullari va dehqonchilik mahsulotlarini tanitish alohida ahamiyatga ega. Masalan, mahalliy nonvoyxonalarda tandir non pishirish jarayoni yoki qandolatchilik mahsulotlarini tayyorlashning maxsus usullari sayyohlarda katta qiziqish uyg‘otadi. Bundan tashqari, qovun, uzum, anor kabi tabiiy mahsulotlar viloyatning gastronomik brendi sifatida tanitilishi mumkin.

Gastronomik turizm mahalliy aholi uchun qo‘shimcha daromad manbai yaratadi. U oilaviy mehmon uylari, milliy oshxonaga ixtisoslashgan restoranlar va ko‘cha ovqatlari savdosini rivojlantirish imkonini beradi. Sayyohlar uchun maxsus gastronomik festivallar,

masalan, “Buxoro taomlari festivali” yoki “Milliy palov kuni” kabi tadbirlarni tashkil etish mumkin. Ushbu tadbirlar xalqaro mehmonlarni jalb qilish bilan birga, milliy oshxonani dunyoga tanitishda katta rol o‘ynaydi.

Buxoro gastronomik turizmini rivojlantirish uchun turli davlat dasturlari va xalqaro loyihalardan foydalanish maqsadga muvofiq. Masalan, milliy taomlar bo‘yicha master-klasslar tashkil etish, mahalliy oshpazlar malakasini oshirish yoki o‘ziga xos oziq-ovqat mahsulotlarini eksport qilish yo‘nalishida chora-tadbirlar ko‘rilishi lozim. Bundan tashqari, Buxoroning gastronomik turizmi internet va ijtimoiy tarmoqlarda faol targ‘ib etilishi kerak.

Natijada, Buxoro viloyatida gastronomik turizmni rivojlantirish sayyohlar oqimini oshirish, milliy oshxonani xalqaro darajada tanitish va mintaqaning iqtisodiy barqarorligini mustahkamlashga yordam beradi. Shu bois, ushbu sohani rivojlantirish O‘zbekiston turizm strategiyasida ustuvor yo‘nalishlardan biri sifatida e‘tiborga olinishi zarur.

Turizm jahon iqtisodiyotining yetakchi va eng statik tarmoqlaridan biridir. Tez o‘sish sur‘atlari bilan u iqtisodiy hodisa sifatida tan olingan yo‘nalish. Ko‘pgina mamlakatlarda turizm yalpi daromadning shakllanishida muhim rol o‘ynaydi. So‘nggi yillarda gastronomik turizmning paydo bo‘lishi va rivojlanishiga ko‘plab omillar yordam berdi, masalan:

- butun dunyo bo‘ylab televizion pazandalik dasturlari va ko‘rsatuvlarining tobora ommalashib borishi;
- restoran biznesi uchun modaning paydo bo‘lishi munosabati bilan eng yaxshi restoranlarning oshpazlari tomonidan jahon miqyosida shuhrat qozonishi: modaga mos ovqatlanish korxonasiga tashrif buyurish - jamiyatdagi obro‘ va mavqeini saqlab qolish;
- aholining ovqatlanish masalalarida murakkab qismi uchun restoranlarga borishning qulayligi, tanishligi va muntazamligi, shuning uchun siz haqiqatan ham o‘ziga xos narsani sinab ko‘rish orqali unga yangilik kiritishingiz mumkin;
- aholi daromadlarining o‘sishi hisobiga oziq-ovqat va dam olish xarajatlarining oshishi;
- oziq-ovqat sanoati korxonalari va sayyohlik tashkilotlarining dunyoda oshpazlik turizmining ulkan salohiyati va rentabelligidan xabardorligi.

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 bolishdir. 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.

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.

2012 yilda pazandachilik turizmi atamasi oziq-ovqat turizmi atamasi bilan almashtirildi, chunki Xalqaro oziq-ovqat turizmi assotsiatsiyasi tomonidan o'tkazilgan tadqiqot shuni korsatdiki, tadqiqot o'tkazilgan amerikaliklarning aksariyati pazandachilik turizmini qo'riqona deb bilishadi. Shu sababli, uni ko'pchilik aholi uchun qulayroq atama bilan almashtirishga garor gilindi, 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 tariflar mavjud jumladan bu tushunchaga o'z asarlarida Babkin A.V., Bordjgva A. Yu., Ismoilov J. ta'rif berib o'tganlar.

Gastronomik turizm - bu mahalliy oshxonalarning o'ziga xos xususiyatlari, pazandalik urf-odatlarini bilan tanishish, shuningdek, tashrif buyuruvchi uchun noyob bo'lgan taomlar yoki mahsulotlarni tatib ko'rish uchun qit'alar va mamlakatlar bo'ylab sayohatdir.

Oziq-ovqat turizmi xizmat sifatida oddiy sayohatdan ko'proq narsadir, chunki oziq-ovqat turizmi ma'lum hududlarda an'anaviy taomlarni, shuningdek, dunyoning boshqa hech bir joyida uchramaydigan ayrim individual ingredientlarni tatib ko'rish uchun puxta o'ylangan tadbirlar majmuasidir. Babkin A.V. gastronomik turizmni ma'lum bir mamlakat oshxonasi bilan tanishish maqsadidagi turizm sifatida belgilaydi. O'z asarlarida Bojgva A. Yu. gastronomik turizm tushunchasiga oydinlik kiritadi: "Gastronomik turizm - bu etnik birlikni uning tarixi, milliy madaniyati va an'analari, turmushi va xalq xususiyatlari bilan tanishish yo'li bilan bilish va o'rganishga intilish, ovqat iste'mol qilish madaniyati orqali turizm turidir"

Bojgva 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 bolib, 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 gondiradi.

Bojgva A. Yu.ning so'zlariga ko'ra, gastronomik sayohat dasturlari quyidagilari o'z ichiga olishi kerak:

- etnik guruhlarining madaniy va tarixiy merosi ob'ektlari sifatida gastronomik markazlarga tashrif buyurish;

milliy mavzudagi mehmonxonalarda joylashtirish;

milliy taomlar restoran va kafelariga tashrif buyurish, taomlar va spirtli ichimliklarni tatib ko'rish;

pazandachilik bo'yicha mahorat darslari;

tematik muzeylarga tashrif buyurish;

madaniy va tarixiy yodgorliklar va milliy meros ob'ektlariga tashrif buyurish;

xalq, diniy bayramlarda qatnashish va milliy folklor jamoalarining marosimlarini ijro etish;

- hunarmandchilik va hunarmandchilik buyumlarini sotib olish.

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

Pazandachilik maktablari va ustaxonalari

Pazandachilik ko'ngilocharligi

Pazandachilik yo'nalishlari

Pazandachilik faoliyati

Pazandachilik vositalari

Pazandachilik preparatlar

Oziq-ovqat do'konlari

Agentliklardan gastronomik turlar

Gastronomik muassasalar

Buxoro viloyatida gastronomik turizmning rivojlanishi

2019-yilda 2019-2025-yillarda O'zbekiston Respublikasining turizm sohasini rivojlantirish konsepsiyasi qabul qilindi. U qulay iqtisodiy sharoitlar va shart-

sharoitlarni yaratish bo'yicha amalga oshirilayotgan islohotlar samaradorligini oshirish, turizm sohasini jadal rivojlantirish bo'yicha ustuvor magsad 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 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.

Buxoro shahridagi Islom Karimov ko'chasida "Street Food" gastronomik ko'chasi qurilmoqda. Bu tashabbus O'zbekiston Vazirlar Mahkamasining "2022-2026-yillarda Buxoro viloyatida turizm sohasini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi qaroriga muvofiq amalga oshirilmoqda. O'zbekiston Turizm va Madaniy meros vazirligidan ma'lum qilishlaricha, Buxoro shahridagi gastronomik ko'chani uzunligi 820 metrni, faoliyat ko'rsatayotgan xizmat ko'rsatish va savdo shoxobchalari soni esa 36 tani tashkil etadi, shundan 9 tasi umumiy ovqatlanish shoxobchalaridir.

Jumladan, Buxoro shahridagi "Bravo Leader" restorani 13-dekabr kuni o'z ishini boshladi. O'zbek milliy taomlari bilan bir qatorda Yevropa taomlariga ham ixtisoslashgan restoran 200 kishini sig'dira oladi. Loyihaning ishga tushirilishi natijasida 50 ta yangi ish o'rni yaratildi. Restoranning yana bir oziga xos jihati shundaki, "Halol" sertifikatini olish bo'yicha amaliy ishlar boshlab yuborilgan.

Shuningdek, Buxoro shahridagi gastronomik ko'chada 22 do'kon va 50 ta ko'chma shoxobchalar qurish rejalashtirilgan bo'lib, bu ham shaharda 190 ta yangi ish o'rni yaratilishini ta'minlaydi. Shuni ta'kidlashni istardikki, o'zbek oshxonasi xilma-xillik va ta'mga boy bolib, O'zbekistonga kelgan sayyohlar uchun eng mazali taomlardan birini taklif etadi. Mashhur

o'zbek milliy taomlaridan biri - o'zbek palovi 2016-yilda YuNESKOning Insoniyat nomoddiy madaniy merosi Reprezentativ ro'yxatiga qabul qilindi.

Xulosa qilib shuni aytishimiz mumkinki, hozirgi vaqtda ilmiy adabiyotlar shunday xulosaga keladi "gastronomik turizm" tushunchasiga turli xil ta'riflar borunining turfa xil darajasi tufaylimavzuni ishlab chiqishda ushbu kontseptsiiyaning 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 mintaqa 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.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Рузиева

М. Т.

МЕТОДОЛОГИЯ

ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО

КАРТОГРАФИРОВАНИЯ СТРАН //Journal of new century innovations. -

2023. - Т. 28. - №. 1. - С. 121-125.

2. Рузиева

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЙ

ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ТУРИЗМЕ //Talqin va tadqiqotlar. - 2023. - Т. 1. -

Tulkinovna M. R., Ugli Z. S. T. Innovative and Traditional Ways of Developing Gastronomic Tourism in Uzbekistan //Central Asian Journal of Innovations on Tourism Management and Finance. - 2023. - Т. 4. - Ng. 2. - С. 116-120.

Рузиева М. Т., Таджиева С. У. Роль гастрономических сувениров в туризме //Редакционная коллегия. - С. 207.

Raximova, D.

S., & Djurayeva, N. B. (2023).

TURISTLARNI

OVQATLANTIRISHDA "LE PETIT CHEF" ANIMATSION DASTURINING AFZALLIKLARI. Oriental renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences, 3(3), 207-212.

Bakhodirovna, D. N. (2023). EATING ACCORDING TO RELIGIOUS PRACTICES. Journal of new century innovations, 28(1), 126-130.

Ruziyeva, M. (2023). GASTRONOMIK TURIZMDA INNOVATSIYALAR.

ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz), 35(35).

Axrorova, N. (2023). THE ROLE OF GEO INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGIES IN THE DEVELOPMENT OF YOUTH TOURISM. ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz), 33(33).

Ruziyeva, M. (2023). OZBEKISTON TURIZM SANOATIDA TRANSPORT XIZMATINING TUTGAN ORNI VA AHAMIYATI. ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz), 35(35).

Ruziyeva, M. (2023). OZBEKISTONNING EKOTURIZM RESURSLARI: KAMCHILIK VA ISTIOBOLLARI. ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz), 32(32).

Alimovich, F. E., Habibulloevna, K. S., & Bahodirovna, D. N. (2020). Central features of halal tourism and halal food. Academy, (3 (54)), 43-45.

Komiljanova, E. U. K. (2022). DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN UZBEKISTAN. Academic research in educational sciences, 3(7), 190-196.

Uktamovna, A. N. (2023). THE DIFFERENCES AND CHARACTERISTICS OF YOUNG TRAVELLERS. International journal of advanced research in education, technology and management, 2(5).