

O‘ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISH IMKONIYATLARI

Yunusova Ug‘iloy Bolqiboy qizi¹, Yo‘ldosheva Maftuna O‘ktam qizi²

¹O‘qituvchi, “TIQXMMI” MTU; ²“TIQXMMI” MTU talabasi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15518569>

Turizm sohasini jadal rivojlantirishda turizm yo‘nalishlarining ahamiyati katta hisoblanadi. Jumladan, gastronomik turizmning rivojlanishi bu turistlarning qanday maqsadda sayohat qilishlaridan qat‘iy nazar, o‘zlari uchun notanish bo‘lgan turli xildagi taomlar bilan tanishish imkonini beradi, shuningdek, har bir davlatning an‘anaviy taomlarini tayyorlab ko‘rishdek qiziqarli turlarni ham taklif qilishi bilan ajralib turadi.

Gastronomiya - grekcha, “gaster” oshqazon va “nomas” qoida so‘zlarining birlashmasi hisoblanib, ovqatlanish qonun-qoidalari degan ma‘noni anglatadi. Maqsadi inson salomatligini inobatga olgan holda sog‘lom ovqatlanish madaniyatini shakllantirish hisoblanadi. Ba‘zida “Oshpazlik turizmi”, “Ichimlik turizmi”, “Ovqat turizmi” kabi terminlar ham ishlatiladi. Demak, Gastronomik turizm - bu ma‘lum bir hududning an‘anaviy oshpazlik madaniyatini o‘rganish, ularning milliy taomlari va ichimliklarini ta‘tib ko‘rish va o‘zgacha taomlardan bahramand bo‘lish uchun maxsus tashkil etiladigan sayohat turi ekan. Azaldan oshpazlik san‘ati va ovqatlanish madaniyati turizmning ajralmas qismi bo‘lib kelgan. Deyarli barcha turistlar sayohatlari davomida mahalliy ovqatlarni iste‘mol qilishga ehtiyoj sezishadi, buning natijasida ular turli xil yangi ta‘mlarni kashf qilishadi va bilvosita bu turizm yo‘nalishining rivojlanishiga zamin yaratishadi.

Statistik ma‘lumotlarga ko‘ra, Gastronomik turizm bugungi kunda turistlarning ovqatlanish bilan bog‘liq xarajatlarining 30-40% ni tashkil qiladi. Gastronomik turizmi rivojlangan davlatlar sifatida Turkiya, Italiya, Kanada, Fransiya va Gruziyani aytishimiz mumkin. Fransiya kruasanlari va qahvasi, Kanada sharoblari, Italiya o‘zining pita va pastalari, Turkiya o‘zgacha kebab va doner kebablari, shuningdek pahlava shirinligi bilan noyob ta‘m yaratishgan va turistlarni o‘ziga jalb qilib kelmoqda. Ovqatlanish an‘analarining o‘garishi va ularga bo‘lgan talabning oshib borishi natijasida so‘nggi yillarda dunyoning ko‘plab davlatlari qatorida O‘zbekistonda ham gastronomiyaga alohida e‘tibor berilmoqda.

Adabiyotlar tahlili. Gastronomik turizm to‘g‘risidagi dastlabki rasmiy harakatlar 2019-yildan boshlangan bo‘lsada, O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2012-yil 10-oktabrda qabul qilingan “Umumiy ovqatlanish tashkilotlari faoliyatini takomillashtirish va xodimlar malakasini oshirish bo‘yicha” qarori ham gastronomik turizm rivojida muhim o‘rin tutadi, chunki shu qonun asosida O‘zbekiston oshpazlar uyushmasi qoshida “Milliy oshpazlik san‘ati xalqaro markazi” tashkil etilgan. Bu tashkilotning faoliyati O‘zbekistonning “Xalqaro brendi”ni shakllantirishda va uning dunyo bo‘ylab o‘z o‘rnini egallashida katta ahamiyatga ega. Shuningdek, 2019-yil 6-avgustda O‘zbekiston oshpazlar uyushmasi anjumanlar zalida Gastronomik turizm assotsiatsiyasining ochilishi alohida ahamiyatlidir. Ushbu assotsiatsiya gastronomik turizm yo‘nalishida turli tadbirlar, jumladan, ko‘rgazma, festival, forum, seminar va tanlovlarni tashkil etish hamda o‘zbek milliy kulinariyasini targ‘ib qilishni maqsad qilgan. Assotsiatsiya har yili O‘zbekistonda sayyohlik mavsumini uzaytirish maqsadida “Lazzatli O‘zbekiston” xalqaro milliy taomlar festivaliga mezbonlik qiladi. Shuningdek, a‘zo restoranlar va ularning xodimlari orasida “Xorijliklar e‘tirofiga sazovor bo‘lgan yilning eng yaxshi restorani”, “Yil ofitsianti”, “Yil restoran meneyjeri”, “Yil bosh oshpazi” nominatsiyalari bo‘yicha taqdirlash

marosimlari o‘tkaziladi.

Gastronomik turizmni rivojlantirishga qaratilgan muhim ishlardan yana biri sifatida Prezidentimizning 2023-yil 26-apreldagi “Respublikaning turizm sohasini jadal rivojlantirish hamda mahalliy va horijiy turistlar sonini yanada oshirishga doir qo‘shimcha chora tadbirlar” to‘g‘risidagi qonunini aytishimiz mumkin. Ushbu qonun asosida 2023-yilning aprel oyida Toshkent viloyatining Chinoz tumanida qiymati 18 milliard so‘m bo‘lgan “BMB Village” majmuasining birinchi bosqichi ishga tushirildi. Gastronomik turizm va zamonaviy logistika manzillarini ko‘paytirishga qaratilgan bu loyiha o‘zida “Zarafshon milliy taomlari” restorani, xostel, hammom, avtoturargoh, avtoyuvish shaxobchasini o‘z ichiga olganligi bilan ahamiyatli. Keyingi bosqichlarda boshqa viloyatlarda ham, asosan, magistral yo‘llarning bo‘yida xostel, avtoturargoh, avtomobil yuvish va ularga xizmat ko‘rsatish imkoniyatiga ega keng tarmoqli majmualarni ochish rejalashtirilgan.

Bunday majmualarda taomlanib, turistik xizmatlardan foydalanish hudud aholisi uchun qo‘shimcha daromad manbai bo‘ladi.

Milliy statistika qo‘mitasining ma‘lumotlariga ko‘ra, 2025-yilning 1-mart xolatiga ko‘ra O‘zbekistonda yashash va ovqatlanish bo‘yicha xizmatlar sohasida 27 166 ta tadbirkorlik subyektlari faoliyati yo‘lga qo‘yilgan.



Ushbu ko‘rsatkichlar Respublikamizda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun olib borilayotgan ishlarning samaradorligini belgilaydi. O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2022-yil dekabrda “2022-2026-yillarda Buxoro viloyatida turizm sohasini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi qabul qilingan qarori asosida Buxoro shahrida “Street Food” gastronomik ko‘chasini tashkil etish bo‘yicha chora-tadbirlar rejasi ishlab chiqildi. Gastronomik turizm infratuzilmasini yanada rivojlantirish, gastronomik ko‘chani targ‘ib qilish va ommaviy tadbirlar o‘tkazishni ommalashtirish bu rejaning ustuvor yo‘nalishlari bo‘ldi. Natijada, 2022-yil dekabr oyida Street Food gastronomik ko‘chasi tashkil etildi. Ushbu ko‘cha 820 metr uzunlikda bo‘lib, 36 ta xizmat va savdo shaxobchalarini, jumladan, 9 ta umumiy ovqatlanish joylarini o‘z ichiga oladi.

Gastronomik turizmni rivojlantirishda - gastronomik ko‘chalarning tashkil etilishi va

ko‘paytirilishi turistlarning e‘tiborini tortadi va ularning keskin oshishiga yordam beradi. Bugungi kunda “BBC”, “Euronews” kabi nufuzli telekanallarda va 20 dan ortiq xalqaro ko‘rgazmalarda O‘zbekistonga sayohat qilish keng targ‘ib qilinmoqda. Viza tartibi soddalashtirilib, zamonaviy samalyotlar olib kelinmoqda. Bu imkoniyatlardan foydalanib, sohadagi salohiyatli bozorlardan sayyohlarni jalb qilish, to‘g‘ridan-to‘g‘ri aviaqatnovlarni yo‘lga qo‘yish ishlari olib borilmoqda. Shu asnoda milliy turizm yagona platformasi ishlab chiqilib, unga elektron viza berish, chipta olish jarayonlari ham ulanadi. Shuningdek barcha tarixiy obidalarga kirish imkonini beruvchi “yagona turistik karta” joriy qilinadi.

Asosiy qism. O‘zbekistonning gastronomik merosi - bu taomlar hamda o‘zbek xalqining madaniy va tarixiy boyliklarining ifodasi bo‘lib, o‘zining boy va xilma-xil milliy taomlari bilan dunyo sayyohlarini o‘ziga jalb qilishda muhim rol o‘ynaydi. Milliy oshxona ko‘p asrlik tarixga ega turli xalqlar madaniyatlarining o‘zaro ta‘siri natijasida shakllangan. Ushbu oshxona Sharqning boy an‘analari va o‘ziga xos taomlari bilan ajralib turadi. Har bir shahar o‘ziga xos gastronomik me‘rosiga ega, masalan, Toshkent - oshi, Samarqand - noni, Jizzax - somsalari bilan mashxur.

1-jadval.

O‘zbekistonning an‘anaviy taomlar

O‘zbek noni - non, patir, shirmoy non, qatlama
Xamirli taomlar - somsa, manti, xonim, chuchvara, norin, qovurma lag‘mon
Guruchli taomlar - palov(osh), shovla, moshkichiri, moshxo‘rda, mastava, hasip
Pishiriqlar va shirinliklar - sumalak, holva, halvoitar, nisholda, chak-chak, bog‘irsoq, paxlava, behi-do‘lma

O‘zbekistonning Gastronomik resursi bo‘la oladigan ne‘matlar:

-Palov(osh) - O‘zbek oshxonasining ramzi bo‘lib, dunyo bo‘ylab mashhur, aynan haqiqiy oshni ta‘tib ko‘rish uchun kelgan turistlar soni ko‘paymoqda;

-Samarqandning o‘ziga xos noni - boshqa davlatlar pishira olmaganliklari haqida rivoyatlar mavjud;

-Qashqadaryo va Surxondaryo tog‘li hududlariga xos go‘shtli taomlari va ziravorlar bilan boyitilgan norini;

-Xorazm mashhur shivit oshi va o‘rama somsalariga ega;

Tabiiy mahsulotlarga ehtiyoj ortayotgan bir paytda, O‘zbekiston tuprog‘ida yetishtiriladigan mevalar va sabzavotlar (anor, uzum, qovun, shaftoli va boshqalar) o‘zining ajoyib ta‘mini yo‘qotmagan. Shuningdek, ziravorlar (zira, kashnich, sedana) taomlarga o‘ziga xos mazali lazzat beradi. Bu nafaqat oziq-ovqat, balki oshpazlik texnikalariga ham ta‘sir ko‘rsatgan.

O‘zbek xalqining mehmondo‘stligi tahsinga loyiq. Milliy oshxonani turistlarga taqdim etish jarayonida ularni oila dasturxoniga taklif qilish, an‘anaviy dasturxon tuzilishi, taomlarning tarixi va tayyorlanish usullarini namoyish etish qiziqarli va esda qolarli tajriba hisoblanadi. Bunday salohiyatni namoyon qilishning eng yaxshi yo‘li sifatida Gastronomik festivallarni takomillashtirish lozim. Yurtimizda “Gastro Bazaar” dastlabki xalqaro festivali 2019-yil 9-11 - avgust kunlari bo‘lib o‘tdi. Sayyohlar va mahalliy aholining milliy taomlarga bo‘lgan qiziqishini oshirishda dastlabki qadam bo‘ldi.

Gastronomik turizmni rivojlantirish yo‘lida ayrim muammolar, jumladan, infratuzilmaning yetarlicha rivojlanmagani, malakali kadrlar yetishmasligi, xizmat sifati va marketing strategiyalarining takomillashtirish zarurati mavjud. Bunga qarshi chora sifatida Turizm bo‘yicha oliy ta‘lim muddati 4 yildan 3 yilga kamaytirilib, dual tizimga o‘tkazildi. Endi buning davomi sifatida, talabalarni amaliyot va ishlash uchun xorijga yuborish yaxshi samara berishi kutilmoqda.

Xulosa o'rnida, O'zbekiston - Markaziy Osiyoning yuragi bo'lib, o'zining boy tarixi va madaniyati, mazali va xilma-xil milliy taomlari bilan dunyo sayyohlarini o'ziga jalb etish imkoniyatiga ega. Gastronomik turizmni rivojlantirish orqali aholi farovonligini ta'minlash, turistlar sonini oshirish, aholi bandligini ta'minlashga erishamiz

Gastonomik turizmni yanada rivojlantirish uchun:

- Zamonaviy talab va xalqaro standartlarga mos restoran va oshxonalarining sonini ko'paytirish;
- Hududiy oziq-ovqat bozorlarini turistlar uchun qulay va jozibador qilish;
- Turistlar uchun maxsus oshpazlik master-klasslari va qisqa kurslar tashkil qilish;
- Mahalliy mahsulotlarning xalqaro sertifikatatsiyadan o'tishini ta'minlash va eksport hajmini oshirish;
- Gastronomik turizm sohasiga investitsiyalarni jalb qilish uchun soliq imtiyozlari va subsidiyalar berish;
- Mobil ilovalar va veb-saytlar orqali turistlarga restoranlar, festivallar va milliy taomlar haqida ma'lumot berish tizimini yo'lga qo'yish;
- Onlayn oziq-ovqat yetkazib berish xizmatlari orqali turistlarga milliy taomlarni tatib ko'rish imkoniyatini kengaytirishni yo'lga qo'yish kerak.

Gastronomik turizmni rivojlantirish bilan bog'liq zamonaviy texnologiyalarni joriy etish (masalan, onlayn bronlash tizimlari, oziq-ovqat yetkazib berish xizmatlari, QR-kodli menyular) turizm infratuzilmasini takomillashtiradi.

Gastronomik turizmi rivojlantirish uchun ishlab chiqilgan dasturlarning amalga oshirilishini jadallashtirish, bu haqida keng targ'ibotchilikni yo'lga qo'yish, aholining gastronomik turizmga bo'lgan faolligini yanada oshiradi. Mahalliy taomlar va oziq-ovqat mahsulotlarini dunyo bo'ylab ommalashtirish uchun ijtimoiy tarmoqlar va media-loyihalardan faol foydalanish, har bir hududning o'ziga xos oshxona an'analari asosida tematik sayyohlik yo'nalishlarini aniqlash va "Gastronomik ipak yo'li" kabi xalqaro darajada qiziqarli bo'lgan loyihalarni tashkil etish kunning dolzarb masalasidir.

REFERENCES

1. O'zbekiston Respublikasi Turizm va madaniy meros vazirligi hisobotlari
2. O'zbekiston Respublikasining turizmni rivojlantirish bo'yicha davlat dasturlari
3. Karimov, I. (2019). O'zbekiston gastronomik turizmi va uning rivojlanish istiqbollari. Toshkent: O'zbekiston Milliy Ensiklopediyasi
4. Xasanov, B. (2021). Markaziy Osiyo oshxona madaniyati va turizm. Samarqand Davlat Universiteti nashriyoti
5. Mirziyoyev, S. M. (2018). Xalqimizning roziligi faoliyatimizga berilgan eng oliy bahodir. 2-jild, Toshkent, O'zbekiston, 2018. -B.508.
6. Ishmetova, M. "O'zbekistonda gastronomik turizm va uning rivojlanish istiqbollari." International Journal of Scientific Research, 2024.
7. Jumayev, B. U. "Gastronomik turizm tushunchasining paydo bo'lishi va uning tarixiy asoslari." ResearchGate, 2023.
8. Ruziyev B., Norkulov P., Bobomurodova Sh. "O'zbekistonda gastronomik turizm va uning rivojlantirish istiqbollari." Journal of Advanced Research in Science, 2022.
9. O'zbekiston Respublikasi Turizm va madaniy meros vazirligi: www.uzbektourism.uz
10. Uzbekistan Travel - Gastronomik Tourism
11. U.Sormaz, H.Akmese, E.Gunes, S.Aras. (2016). Gastronomy in tourism.

12. O‘zbekistonning rasmiy sayti <https://stat.uz/uz/>