

GASTRONOMIYA TURIZMINING RIVOJLANISHIDA O'ZBEK OSHXONASINI O'RNI

РОЛЬ УЗБЕКСКОЙ КУХНИ В РАЗВИТИИ
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

THE ROLE OF UZBEK CUISINE IN THE DEVELOPMENT
OF GASTRONOMY TOURISM

Umarov Mohinabonu

Toshkent Kimyo Xalqaro Universiteti

Turizm yo'nalishi talabasi

Annotatsiya: Ushbu maqolada gastronomik turizmning qismlari ayrim xususiyatlari haqida yozilgan. Rivojlanish yo'llari haqidagi fikrlar. Gastronomik turizmning o'zi nimadan iboratligi va turistlarga bevositda sayohat jarayonida birgalikda sayohatini yanada mazmunli o'tishini kafolatlaydigan bir mahsulot paketi.

Kalit so'zlar: Gastronomik turizm, festevallar, o'zbek oshxonasi xususiyati, Agroturizm, urf-odatlar, an'analar, Gastro mahalla.

Gastronomik turizm jahon turizmini rivojlantirishning yangi yo'nalishi bo'lib, u an'anaviy iqtisodiyotlarni madaniy merosni saqlash va targ'ib qilish hamda turli mintaqalarning barqaror rivojlanishidao'z hissasini qo'shish yo'llarini targ'ibga qo'yilgan.¹

Gastronomik turizm turlarining maqsadi- ma'lum bir davlatning milliy oshxonasini o'ziga xos xususiyatlarini jahonga tanishtirishdir. Shu bilan birga asrlar davomida to'laligicha saqlanib qolgan an'anaviy retseptlar asosida tayyorlanish texnologiyasini o'rgatish va mahalliy aholining bu jarayondagi an'analari va urf-odatlarini namoyon etishni ko'rsatishni o'z ichiga oladi. Gastronomik sayohat "turist mumkin bo'lgan palitralar, ma'lum bir mamlakat haqidagi tasavurini chizishdek gap. Ovqat xalq ruhining sirini ochib beradi, ruhiyatini tushunishga yordam beradi".² Xizmat sifatida ovqatlanish sayohati shunchaki sayohat emas, chunki u puxta o'ylangan tatib ko'rish tadbirlari to'plamidir. Ma'lum bir hududdagi an'anaviy taomlar, shuningdek dunyoning boshqa joylarida uchramaydigan va o'ziga xos ta'mga ega bo'lgan individual ingredientlarni tatib ko'rishdir. Gastronomik turlar odatda 6-8 kun davom etadi. Bundan tashqari, ekskursiya nafaqat eng yaxshi restoranlarga tashrif buyurish, balki pishirish texnologiyasida ishtirok etish, madaniy dastur bilan an'anaviy

¹ Железова О. Р. Этнический гастрономический туризм, его роль в сохранении национальной культуры и самобытности народов // Молодой ученый. – 2013. – № 5. – С. 855-858.

² Гастрономический туризм [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastrotur.ru/gastronomicheskiy-turizm>.

bayram, korxonalarga ekskursiyalar, shuningdek, pazandachilik kurslariga borishni ham o'z ichiga olishi mumkin. Ushbu turdagi turizm boshqa turlar bilan umumiy xususiyatlarga ega Gastronomik tur kompleksi o'z ichida bir necha qisimdan iborat bo'lishi yoki turizmning boshqa turlarining ayrim xususiyatlariga ega bo'lishi mumkin ularni quyidagicha tasniflash mumkin:

- qishloq (“yashil”) gastronomik turizm;
- biznes (shahar) gastronomik turizm;
- tadbir (festival) gastronomik turizmi;
- madaniy-ma'rifiy gastronomik turizm.

Qishloq gastronomik turizmi agroturizm bilan bevosita bog'liq. Bunday davrda sayohatlar, odamlar tabiiy muhitda, qishloq madaniyati va hayotini o'rganish, ular o'zlarini zamonaviy dunyodan ajratishga harakat qilishadi va ota-bobolarimiz yashashgan muhitni o'zidan o'tqazishga qiziqishlari misol uchun: yig'im-terim bilan shug'ullanish, maxsus qulayliklarsiz yashash, dehqonlarga yordam berish qishloq xo'jaligida ishlash va organik oziq-ovqat iste'mol qilish.

Biznes (shahar) safaridagi gastronomik turizm davomidagi o'z ichiga fabrikalar, fabrikalar qoshidagi ustaxonalar, mashhur oziq-ovqat korxonalari va restoran tarmoqlariga tashrif buyurib u yerda yangi brendlar va oziq-ovqatlarni mahsulotlarni tayyorlash usullarini ko'zdan kechirishadi.

Gastronomik festival har yili o'tkaziladigan sayyohlik tadbiri bo'lib, mehmonlarni mintaqaning gastronomik xususiyatlari, mahalliy taomlari va mahalliy restavradorlar bilan tanishtirishga qaratilgan. Gastrofestivallar sayyohlarning mintaqaga qiziqishini oshirish, yangi hududlar bilan tanishish imkonini beradi. Misol uchun: Mart oyida o'tkaziladigan Navro'z umum xalq bayrami, Avgust oyida bo'lib o'tgan Qovun sayili, Tashkent food fest va Samarqand shahridagi gastronomik festival.

“Madaniy-ma'rifiy gastronomik turizm” tushunchasi yetarlicha to'liq yoritilgan, chunki bu holda biz birlashtirilgan tur haqida gapiramiz. Bo'lishi mumkin biron bir boy oshpazlik an'alariga ega bo'lgan mamlakatga sayohat u bilan tanishish, shu bilan birgalikda diqqatga sazovor joylar bilan cheklanib qolmasdan tushlik paytida oshxonaning milliy taomlarini tatib ko'rishni o'z ichiga qamrab oladi.

Oziq-ovqatning turizmdagi roli haqida sayohatning turli bosqichlarida gapirishimiz mumkin:

- Dastlabki tashrif (pre-visit): safar oldidan hozirda turgan manzilidagi oziq-ovqatdan tatib korib safarga chiqish;
- Belgilab qo'yilgan joyga sayohat: bu bosqich davrida mahalliy mahsulotlar belgilangan manzilga yuborishadi ya'ni samolyotlar, poyezdlarda va boshqa yuktashish vositalarida;
- Belgilangan manzilda: bu gastronomik turning asosiy bosqichi bo'lib, bunda tatib ko'rish degustatsiya, pazdandachilikni o'rganish kuzatish va belgilangan joyda tajribadan iborat;
- Sayohatning jo'nab ketilgan manzili;

-Tashrifdan keyin (post-visit) quyidagi bosqichda iste'mol qilingan ovqatdan va pazandachilik tajribasidan olingan tasurotlar;³

Gastronomiyada o'zbek oshxonasining o'ziga xos xususiyatlari.

Har bir davlatning tarixidan va aholining qadimgi an'analaridan kelib chiqishi orqali o'zining milliy va jahonga mashhur taomlari mavjud. Shu qatorlarda O'zbek milliy oshxonalarimiz, poliz ekinlari, meva va sabzavotlarimiz o'z qatorida O'zbekiston nomini tanitirmoqda. O'zbekistonga tashrif buyurgan haqiqiy o'zbek oshini tatib kormagan mehmon o'zbek madaniyati va mehmondo'stligining mohiyatini ko'rmagan mehmon bo'lmasa kerak. O'zbek palovi – bu haqiqiy sharqona taomlarni yaxshi ko'ruvchilarning taomidir. Dunyoda palov tayyorlashning 100 dan ortiq retsepti mavjud bo'lib, O'zbekiston o'zining ham maqtana oladigan o'ziga xos turlari bor.⁴ Misol uchun Toshkentda “ Bayram oshi”, Andijonda palovga uzum barglarini qo'shib “Kovatok palov”, Xivada palovning eng parhezli turi “Chalov”, Samarqandda guruchi alohida sabzisi alohida suziladigan va Qo'qonda esa oshi g'oshti mayda qilib kesilib qovriladigan aralashtirib mehmonga tortiladi. O'zbekistonda mehmon kelsa, pastga tush, palov bermoq ahdga tush degan maqoli bor. Taomlarga kelsak nafaqat osh o'zini nomi bilan tanilgan balki o'zbek milliy oshxonasining boshqa turdagi taomlari ham o'z qatorida mazali va bizning an'analarimizni yoritib beruvchi va o'zbek atmosferasini mujasam qiluvchi tuyg'ulani, esdalik tariqasida muxrlanib qolishiga bir sababdir. Ma'lumot o'rnida aytib o'tishim mumkinki, ikkinchi o'rinda turistlar tomonidan sevib istemol qilinadigan taom bu Norin. Oshni ko'p davlatlarda har xil qilib pishirishadi ya'ni har bir davlat o'zini milliy oshxonasidan tayangan holda pishirish texnikasi turli xil. Turistlarga bizning turizm sohasida xizmat ko'rsatish oshirish maqsasida ya'ni gastronomiya turizmini yanada omolashtirish maqsadida “Gastro mahalla” loyihasi yo'lga qo'yildi. Mazkur loyiha O'zbekiston Respublikasi Prezidentimning 2020 yilgi parlamentga murojaatnomasidagi vazifalar ijrosi, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining PF-5611- sonli Farmoni hamda va O'zbekistonda turizmni jadal rivojlantirishga oid chora-tadbirlar rejasida qator belgilab berilgan vazifalar ijrosini ta'minlashga qaratilgan “ Gastro mahalla “ loyihasi doirasida O'zbekiston Respublikasi Mahalla va oilani qo'llab-quvvatlash vazirligi huzuridagi “ Mahalla va oila “ ilmiy–tadqiqot instituti va O'zbekiston Gastronomik turizmi assosiasiyasi tayyorlandi.⁵ Loyihani maqsadi mahallarda turistik muhitini yaratish va sayyohlarni milliy taomlarimizni tayyorlash an'analari bilan yaqindan

³ Гордин В. Э., Трaбская Ю. Г. Гастрономические бренды дeстинаций: подходы и применение. Коллективная монография. – СПб.: Левша-Санкт-Петербург, 2014. – 208 с.

⁴ [https://uzbekistan.travel/uz/o/Palov-ananaviy-taomdir./](https://uzbekistan.travel/uz/o/Palov-ananaviy-taomdir/)

⁵ <https://gastromahalla.uz/uz/about>

tanishtirish. Loyihaning dastlabki jarayonlari Toshkent va Buxoro shaharlaridagi mahallalar jalb etilgan.⁶

Xulosa

Gastronomiya bevosita turistlarni sayohat joyini tanlashda ko'pincha ta'sir qiladi, shu bilan birga tog'ri tanlan joyga sayohatchilari ovqatga ko'p pul sarflashgayam tayyor. Gastronomiya turizmida rivojlanishida o'zbek oshxonasini o'rni degan tushunda nafaqat bu yerda oshxonani turlari va qaysi o'rni haqida emas. Gastronomiyani rivojlanib borayotgan turlari yo'nalishi o'zbek oshxonasini xususiyatini yoritib berishdir. Hozirda turistlarni nafaqat arxetektura tarixi balki ovqatlanish joylari, taomni o'zi muhim jalb qiluvchi faktorlardan biri bo'layabdi. Har bir davlatning va xalqning o'z urf odatlari shu bilan birga bayramlari va festivallari mavjud. Bunday bayram va festevallar oziq ovqat va ichimliklarni ko'proq targ'ib qilish va joriylashtirish hamda aholining bu boradagi xabardorligini oshirishga qaratilgan tadbirlardir. Mening fikrimcha bizni davlatimizda shunaqa tadbirlarni festivallarni oldi surib targ'ib qilishga etiborimizni qaratsak milliy taomlarimiz dunyo taomlari qatorida o'z no'mini tanitadi balki shu bilan birga unga bo'lgan talabni ko'paytiradi. Chet ellarda bizning oshxonamiz asosida ochilgan restoran ovqatlanish joylari mavjud lekin sanoqli. Aytmoqchi bo'lganim shunaqa joylarni odam gavjum bo'lgan joylardan joy egalab O'zbek oshxonasini boshqa yurt fuqorolariga tanitirish. Bu ish nima foyda beradimi? Birinchidan bu o'z qatorida reklama sayyoh mazali bir taomni yeganidan keyin uni keb chiqish vataniga qayerdanligiga qiziqadi va shu orqali bir boshlangan qiziqish bizga bo'gan talab va turistlar sonini oshishidir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. ¹ Железова О. Р. Этнический гастрономический туризм, его роль в сохранении национальной культуры и самобытности народов // Молодой ученый. – 2013. – № 5. – С. 855-858.
- 2.
3. ¹ Гастрономический туризм [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
4. <http://www.gastrotur.ru/gastronomicheskiy-turizm>.
5. [https://uzbekistan.travel/uz/o/Palov-ananaviy-taomdir./](https://uzbekistan.travel/uz/o/Palov-ananaviy-taomdir/)
6. ¹ <https://gastromahalla.uz/uz/about>

⁶ <https://gastromahalla.uz/uz/about>