

**O`ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISHNING
AHAMIYATI: BUXORO VILOYATI MISOLIDA**

*Ruziyeva Maxbuba Tulkinovna
BuxDU, o'qituvchi, ilmiy rahbar,*

m.t.ruziyeva@buxdu.uz

*Axmedov Ruslan Ramazon o`g`li
BuxDU, talaba*

Annotatsiya: Maqola gastronomik turizm asoslarini va uning kelib chiqish tarixini o'rganishga bag'ishlangan. Maqolada O`zbekiston hududida gastronomic turizmning rivojlanish sur'atlari ham ko'rib chiqildi. Bu maqolada bugungi kunda turizmning rivojlanayotgan turlaridan biri bu gastronomik turizmni O`zbekiston turizmidagi ahamiyati, o`zbek milliy taomlari, ma'daniyati, an'analari va urf odatlari va milliy taom festivallarini xalqaro miqyosda brend sifatida chiqarish va sayyoohlarni jalb qilish masalalari yoritilgan.

Kalit so'zlar: gastronomik turizm, pazandalik turizmi, pazandachilik odatlari, mahalliy taomlar, sayohat, tatif ko'rish, gastronomik ko`cha.

Turizm jahon iqtisodiyotining yetakchi va eng statik tarmoqlaridan biridir. Tez o'sish sur'atlari bilan u iqtisodiy hodisa sifatida tan olingan yo'naliш. 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'rsatuвларining 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 bo'lgan 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 sayyoqlik tashkilotlarining dunyoda oshpazlik turizmining ulkan salohiyati va rentabelligidan xabardorligi.

Gastronomik turizm – tashrif buyuruvchi uchun noyob taom yoki mahsulotni tatif 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 oshxonasingin 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-odatlarni, 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 oshxonasingin 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-odatlari, 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 ko'rsatdiki, tadqiqot o'tkazilgan amerikaliklarning aksariyati pazandachilik turizmini qo'riqxona 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 vaqtida "gastronomik turizm"ga turli xil ta'riflar mavjudjumladan bu tushunchaga o'z asarlarida Babkin A.V., Bordjua A.Yu., Ismoilov J. ta'rif berib o'tganlar.

Gastronomik turizm - bu mahalliy oshxonalarning o'ziga xos xususiyatlari, pazandalik urf-odatlari 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 Bojgu 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 sayyoohlarning qiziqliishi 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 madaniyatini, an'analari va turmush tarzini o'rganishga bo'lgan ma'naviy ehtiyojlarini qondiradi.

Bojgua A.Yu.ning so’zlariga ko’ra, gastronomik sayohat dasturlari quyidagilarni o'z ichiga olishi kerak:

- etnik guruhlarning 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 obyektlariga 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 vaqtida 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

Buxoro viloyatida gastronomik turizmning rivojlanishi

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

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‘chaning uzunligi 820 metrni, faoliyat ko‘rsatayotgan xizmat ko‘rsatish va savdo shoxobchalari soni esa 36 tani tashkil etadi, shundan 9 tasi umumiyligi 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 o‘ziga xos jihatni 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 xilmayxillik va ta’mga boy bo‘lib, O‘zbekistonga kelgan sayyoohlар 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 vaqtida ilmiy adabiyotlar shunday xulosaga keladi "gastronomik turizm" tushunchasiga turli xil ta’riflar borunining turfa xil darajasi tufaylimavzuni ishlab chiqishda ushbu kontseptsiyaning 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 mintaqqa yoki mamlakatning mahalliy oshxonasi va noyob taomlarni tatib ko‘rish asosiy maqsad hisoblanadi. Ba’zi mualliflar, masalan Bojgua 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 М. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ТУРИЗМЕ //Talqin va tadqiqotlar. – 2023. – Т. 1. – №. 8.
3. 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. – №. 2. – С. 116-120.
4. Рузиева М. Т., Таджиева С. У. Роль гастрономических сувениров в туризме //Редакционная коллегия. – С. 207.
5. 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.
6. Bakhodirovna, D. N. (2023). EATING ACCORDING TO RELIGIOUS PRACTICES. Journal of new century innovations, 28(1), 126-130.
7. Ruziyeva, M. (2023). GASTRONOMIK TURIZMDA INNOVATSIYALAR. ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz), 35(35).
8. Axrorova, N. (2023). THE ROLE OF GEO INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGIES IN THE DEVELOPMENT OF YOUTH TOURISM. ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz), 33(33).
9. Ruziyeva, M. (2023). OZBEKISTON TURIZM SANOATIDA TRANSPORT XIZMATINING TUTGAN ORNI VA AHAMIYATI. ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz), 35(35).
10. Ruziyeva, M. (2023). OZBEKISTONNING EKOTURIZM RESURSLARI: KAMCHILIK VA ISTIQBOLLARI. ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz), 32(32).
11. Alimovich, F. E., Habibulloevna, K. S., & Bahodirovna, D. N. (2020). Central features of halal tourism and halal food. Academy, (3 (54)), 43-45.
12. Komiljanova, E. U. K. (2022). DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN UZBEKISTAN. Academic research in educational sciences, 3(7), 190-196.
13. Uktamovna, A. N. (2023). THE DIFFERENCES AND CHARACTERISTICS OF YOUNG TRAVELLERS. International journal of advanced research in education, technology and management, 2(5).