



GASTRONOMIK TURIZM: MILLIY TAOMLAR ORQALI SAYYOH JALB QILISH

Nishanov Aslam Ilxomjonovich

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti, TM-M-425-guruh talabasi

Uralov Shoxruxbek Asqaraliyevich

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti, Turizm kafedrasida assistenti

Annotatsiya: *Ushbu maqolada gastronomik turizm tushunchasi, uning jahon turizm sohasidagi o'rni va milliy taomlar orqali sayyohlarni jalb etishning zamonaviy usullari ko'rib chiqilgan. O'zbekiston misolida gastronomik turizm salohiyati tahlil qilingan, uning iqtisodiy va madaniy ahamiyati baholangan. Milliy oshxonani turizm resursi sifatida rivojlantirish bo'yicha amaliy tavsiyalar keltirilgan.*

Kalit so'zlar: *gastronomik turizm, milliy taomlar, O'zbekiston oshxonasi, turizm resurslari, sayyoh jalb qilish, madaniy meros, oziq-ovqat turizmi, taomlar*

KIRISH

Zamonaviy dunyoda turizm faqat tarixiy yodgorliklarni ko'zdan kechirish yoki tabiat qo'ynida dam olish bilan chegaralanib qolmaydi. Bugungi kunda sayyohlar borgan mamlakatlarning madaniy merosini, jumladan, milliy oshxonasini ham chuqur o'rganishga intilmoqdalar. Aynan shu tendentsiya gastronomik turizmning — zamonaviy turizmning eng jadal rivojlanayotgan yo'nalishlaridan biri sifatida shakllanishiga zamin yaratdi.

Jahon Turizm Tashkiloti (UNWTO) ma'lumotlariga ko'ra, xalqaro sayohatlarda sayyohlar xarajatlarining 30–40 foizi oziq-ovqat va oshxona xizmatlariga sarflanadi. Bu ko'rsatkich gastronomik turizmning iqtisodiy salohiyatini yaqqol ko'rsatadi. O'zbekiston esa o'zining boy va noyob milliy oshxonasi bilan gastronomik turizm sohasida katta imkoniyatlarga ega mamlakat sifatida tan olinmoqda.

Ushbu maqolaning maqsadi gastronomik turizm mohiyatini ochib berish, milliy taomlarning sayyoh jalb qilishdagi rolini tahlil qilish va O'zbekiston misolida bu yo'nalishni rivojlantirish bo'yicha ilmiy asoslangan tavsiyalar ishlab chiqishdan iborat.

MAVZUNING ADABIYOTLARDA YORITILISHI

Gastronomik turizm (food tourism yoki culinary tourism) ilmiy adabiyotlarda XX asrning oxiri — XXI asr boshlaridan e'tibor qozonib kelmoqda. Erik Volf (2003) gastronomik turizmni "taom va ichimlik orqali o'zgacha madaniyat tajribasini izlash" sifatida ta'riflagan. Ushbu ta'rif keyinchalik Jahon Oziq-ovqat Turizmi Assotsiatsiyasi (WFTA) tomonidan ham rasman qabul qilingan.

Халиков А.А. ва Ядгаров Н.И. (2021) tomonidan o'tkazilgan tadqiqotlar shuni ko'rsatmoqdaki, O'zbekiston sayyohlarining 68 foizi mamlakatni tanlashda milliy taomlar omilini muhim deb hisoblaydi. Bu esa gastronomik turizm siyosatini ishlab chiqishda milliy oshxonaga alohida e'tibor qaratish zarurligini asoslaydi.

Ziyodullayev Sh. (2020) o'z tadqiqotlarida Samarqand, Buxoro va Toshkent kabi tarixiy shaharlar gastronomik turizm markazlari sifatida global bozorda o'z o'rnini egallash imkoniyatini ko'rsatdi. Tadqiqotchi milliy taomlarni brendlashtirish va xalqaro standartlarga muvofiqlashtirish zaruriyatini alohida ta'kidlaydi.

TADQIQOT METODOLOGIYASI

Maqolani yozish jarayonida quyidagi ilmiy tadqiqot metodlaridan foydalanildi:

- monografik tahlil — gastronomik turizm bo'yicha ilmiy manbalar va adabiyotlarni o'rganish;
- taqqoslash metodi — O'zbekiston gastronomik turizmini boshqa mamlakatlar tajribasi bilan qiyosiy tahlil qilish;
- statistik tahlil — jahon va O'zbekiston turizm sohasidagi miqdoriy ko'rsatkichlarni o'rganish;
- SWOT-tahlil — O'zbekiston gastronomik turizmining kuchli va zaif tomonlari, imkoniyat va tahdidlarini baholash.

Tadqiqot asosini UNWTO, O'zbekiston Davlat turizm qo'mitasi, Jahon Oziq-ovqat va Qishloq xo'jaligi tashkiloti (FAO) ma'lumotlari, shuningdek, mahalliy va xorijiy ilmiy maqolalar tashkil etdi.

TAHLIL VA MUHOKAMA

Bugungi kunda gastronomik turizm jahon turizm bozorining eng dinamik rivojlanayotgan segmentlaridan biri hisoblanadi. UNWTO ma'lumotlariga ko'ra, 2023-yilda dunyo bo'ylab 1,4 milliard xalqaro sayyoh qayd etilgan bo'lib, ularning katta qismi boradigan mamlakatning milliy oshxonasini tatib ko'rishni sayohatning asosiy maqsadlaridan biri deb belgilaydi. Italiya, Frantsia, Tailand, Yaponiya, Hindiston kabi mamlakatlar milliy oshxonasini muvaffaqiyatli brend sifatida targ'ib etib, yiliga millionlab sayyoh jalb etmoqda.

O'zbekiston milliy oshxonasining gastronomik turizm salohiyati.

O'zbekiston milliy oshxonasi o'zining ko'p asrlik tarixi, boy tarkibi va noyob tayyorlash usullari bilan dunyo gastronomiyasida alohida o'rin tutadi. Palov — UNESCO tomonidan insoniyatning nomoddiy madaniy merosi ro'yxatiga kiritilgan (2016-yil) — mamlakat gastronomik turizmining ramziy mahsulotiga aylangan. Bunga qo'shimcha ravishda, samsa, lag'mon, shurva, manti, shashliq, non va qimiz kabi milliy taomlar xorijiy sayyohlar orasida katta qiziqish uyg'otmoqda.

2022–2024-yillarda O'zbekistonga tashrif buyurgan xorijiy sayyohlar orasida o'tkazilgan so'rovnomalar shuni ko'rsatmoqdaki, respondentlarning 74 foizi milliy oshxona bilan tanishishni sayohatning eng yodda qoladigan tajribalaridan biri deb baholagan. Bu ko'rsatkich gastroturizm yo'nalishini rivojlantirishda kuchli asosiy shart ekanligini tasdiqlaydi.

Gastronomik turizmni rivojlantirishning asosiy yo'nalishlari.

Tadqiqot natijalari gastronomik turizmni muvaffaqiyatli rivojlantirish uchun quyidagi yo'nalishlar alohida ahamiyat kasb etishini ko'rsatdi. Birinchidan, gastroturistik marshrutlarni ishlab chiqish — milliy taomlar tayyorlash maktablari, bozorlar va an'anaviy oshxonalarni o'z ichiga olgan maxsus turlar sayyohlar oqimini sezilarli darajada oshirishi mumkin. Ikkinchidan, oshpazlik masterklasslari va taom festivallari

o'tkazish sayyohlarni milliy madaniyat bilan bevosita aloqaga chiqaradi va emotsional bog'liqlik yaratadi. Uchinchidan, milliy taomlar brendini xalqaro darajada targ'ib qilish — ijtimoiy tarmoqlar, gastronomiik platformalar va xalqaro media orqali amalga oshirilishi lozim.

O'zbekiston gastronomik turizmining SWOT-tahlili.

Kuchli tomonlar: boy va xilma-xil milliy oshxona; palovning UNESCO ro'yxatidagi o'rni; arzon narxlar; mehmon severlik an'analari; boy tarixiy-madaniy muhit. Zaif tomonlar: xorijiy sayyohlar uchun to'liq ma'lumot yetishmasligi; mahsulot sifati va gigiyena standartlarining bir xil bo'lmasligi; ixtisoslashgan gastroturizm operatorlarining kamligi; chet tilli menyu va yo'riqnomalar yetishmasligi. Imkoniyatlar: gastronomik turizmning global o'sishi; iPad va OTT platformalarining tarqalishi; Ipak yo'li turizmining faollashuvi; davlat tomonidan qo'llab-quvvatlash siyosati. Tahdidlar: raqobatchi mamlakatlarning kuchayishi; sayyohlar talabining o'zgarishi; global iqtisodiy beqarorlik; iqlim o'zgarishi ta'siri.

XULOSA VA TAVSIYALAR

Amalga oshirilgan tadqiqot natijalari asosida quyidagi xulosalarga kelindi. Gastronomik turizm XXI asrda xalqaro turizm bozorining strategik yo'nalishiga aylangan bo'lib, O'zbekiston ushbu sohada ulkan raqobat ustunligiga ega. Milliy taomlar — ayniqsa palov, samsa, lag'mon va shashliq — nafaqat ovqat, balki madaniy brend va diplomatik vosita sifatida faoliyat ko'rsatishi mumkin.

Gastronomik turizmni rivojlantirish bo'yicha amaliy tavsiyalar sifatida quyidagilarni ko'rsatish mumkin: O'zbekistonda ixtisoslashgan gastronomik turizm strategiyasini ishlab chiqish va qonunchilik bazasini takomillashtirish; milliy taomlar tayyorlash bo'yicha oshpazlik maktablari va kurslarini davlat miqyosida qo'llab-quvvatlash; «Silk Road Cuisine» kabi xalqaro brendni yaratish va targ'ib qilish; gastronomik festival va ko'rgazmalarni muntazam tashkil etish; restoran va oshxona xodimlarini xorijiy tillar va xizmat standartlariga o'qitish.

Yakunida ta'kidlash joizki, milliy taomlar orqali sayyoh jalb qilish — bu nafaqat iqtisodiy daromad, balki O'zbekistonning xalqaro obro'sini mustahkamlash, madaniy merosni saqlash va kelajak avlodga yetkazishning samarali yo'lidir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Wolf, E. (2003). *Culinary Tourism: The Hidden Harvest*. Kendall/Hunt Publishing Company.
2. UNWTO (2023). *World Tourism Barometer*. Madrid: United Nations World Tourism Organization.
3. Зиёдуллаев Ш.Н. (2020). *Ўзбекистонда туризмни ривожлантиришнинг истиқболлари*. Тошкент: Иқтисодиёт.
4. Халиков А.А., Ядгаров Н.И. (2021). *Гастрономик туризм: назария ва амалиёт*. Самарқанд: СамИСИ нашриёти.
5. UNESCO (2016). *Uzbek Palov culture and tradition*. Intangible Cultural Heritage. <https://ich.unesco.org>
6. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019-yil 5-yanvardagi "O'zbekiston Respublikasida turizm sohasini jadal rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida" PQ-4095-son qarori.
7. Bessière, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34.
8. Karim, M.S.A. (2006). Culinary Tourism as a Destination Attraction. *Journal of Tourism*, 2(1), 4