



GASTRONOMIK TURIZM TUSHUNCHASINING NAZARIY ASOSLARI

D.I.Ochilova

SAT-120 guruh talabasi

G.R.Tursunova

Turizm kafedrasida dosenti v.b.

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.8022910>

ARTICLE INFO

Qabul qilindi: 01-June 2023 yil

Ma'qullandi: 05-June 2023 yil

Nashr qilindi: 10-June 2023 yil

KEY WORDS

Globallashuv, "ommaviy madaniyat", integratsiya, erkin axborot almashuvi, urf-odat, geosiyosat, axborot xuruji.

ABSTRACT

Ushbu maqolada bugungi kundagi globallashuv jarayonlarida yoshlarimiz internet tarmoqlaridan to'g'ri foydalanish, information xurujlardan qanday ximoyalaniş mumkinligi ularning salbiy oqibatlarini, axborot xurujlarining turlari ularga qarshi kurashish usullari keltirilgan.

Pazandachilik madaniyati yaqin vaqtgacha e'tibordan bir oz chetda qolgan sohalardan biri bo'lib kelgan. Biroq, oshpazlik madaniyati har doim madaniyat va an'analarning eng uzoq saqlanib qolgan qismidir. Boshqacha qilib aytadigan bo'lsak, jamiyatning turli o'ziga xosliklari o'zaro uyg'unlashib, milliy tuyg'ularni o'zida namoyish qiladigan odamlarning kundalik turmush tarzi, diniy e'tiqodlari, urf - odatlari oshpazlik san'atining ko'zguisidir.

Mamlakatlarda ovqatlanish uslubining o'zgarishi va ijtimoiy ovqatlanish qiymatining oshishi turizm faoliyatidagi harakatlarning sabablaridan biri bo'ladi. So'nggi yillarda gastronomik turizm sayyohlik yo'nalishi jozibadorligining tez o'sib borayotgan tarkibiy qismiga aylandi.

Gastronomiya bu - muayyan mamlakat yoki mintaqaning madaniyati va oziq - ovqati o'rtasidagi munosabatlarni o'rganadigan fan. Gastronomiya tamoyillarga ko'ra, taom taqdimoti nafaqat san'at, balki fan hamdir.

Ko'pincha gastronomiyani taom pishirish (kulinariya) bilan chalkashtirishadi. Taom pishirish (kulinariya) bu - o'z navbatida gastronomik fanning tarkibiy qismi, taom va ichimliklarning yaratilish jarayoni hisoblanadi.

Gastronom (taom shaydosi) uchun taom bu - nafaqat to'g'ri tayyorlangan oziq - ovqat mahsulotlarining jamlanmasi balki uni chiroyli taqdimoti hamdir. Malakali gastronom taomni ichidan baholaydi, unga chuqur qaraydi, taomlarning paydo bo'lishi va yaratilishiga ta'sir ko'rsatgan madaniy ta'sirlarni, ilmiy va tarixiy faktlarni o'rganadi hamda tushuntiradi.

Taom - inson va u yashayotgan jamiyat madaniyatining ajralmas qismi bo'lib, milliy oshxonaning o'ziga xos xususiyatlari esa u yoki bu millat madaniyatining qadimiy ildizlarini o'zida mujassam etgan jarayondir. Qandaydir taom yoki ichimlik iste'mol qilinar ekan, kishi beixtiyor ma'lum bir millat madaniyati bilan muloqotga kirishadi¹.

¹ <https://www.gastrogatherings.com/what-is-gastro-tourism.html>

Gastronomik turizm rivojlanib borar ekan, faoliyatning davomli va muvaffaqiyatli rivojlanishi ma'lum tadqiqotlarni talab qiladi, agar u foydali ta'sirga ega bo'lsa, tegishli ravishda jamiyatga tarqatilishi mumkin. Gastronomik turizm zamonaviy tajribaning bir qismi sifatida rivojlanib, turli xil assortimentdagi mahsulotlarning muhim tarkibiy qismga aylanadi.

Madaniyatlararo muloqot jarayonida ovqat va tanovul o'zgan anglash vositasi hisoblangan. Jumladan, rus olimlaridan biri A.I.Kozlov: "jamiyatda ovqat "tabiiy" va "madaniy", "insoniy" va "ilohiy", "o'zi" hamda "o'zga" kabi tushunchalar orasida ramziy ma'no kasb etadi", deb ta'kidlab o'tgan. Ba'zan odamlarning "maqbul" taomdan voz kechishi uning g'ayrinsoniy hislati sifatida qabul qilinishi ham mumkin. Umuman olganda, oshxona va taom - "o'zingniki"ni "o'zga"dan farqlash, "ular" va "o'zimiz" oramizdagi chegarani aniqlab olish vositasidir².

Gastronomik turizmni geografik nuqtai - nazardan tahlil qiladigan bo'lsak, ushbu turizm, odatda ikki turga bo'linadi:

1. Qishloq gastronomik turizmi. Sayohat qilinayotgan davlatning yoki hududning ekologik toza mahsulotlari (meva va sabzavotlari, poliz ekinlari, bog'dorchiligi)ni, pishib yetilgan hosilini yig'ish yoki qadoqlashni o'z ko'zi bilan ko'rish hamda mahsulotlarni ta'tib ko'rish tushiniladi.

2. Shahar gastronomik turizmi. Turistlar mahalliy mahsulotlarni qayta ishlaydigan va ishlab chiqaradigan korxonalar, milliy taomlar tayyorlaydigan ovqatlanish shaxobchalari, oziq - ovqat do'konlari va boshqa obyektlarga tashrif buyurib, ularni o'rganish orqali ta'tib ko'rishni o'z ichiga oladi³.

Hozirgi vaqtda, dunyoning ko'plab mamlakatlarida gastronomik turizm turi yaxshi rivojlangan bo'lib, ularda asosan ishlab chiqarish va sanoat bilan bog'liq jarayonlardagi turli xil sayohatlari juda mashhur. Jumladan,

- Fransiya va Bolgariya davlatlarida uzumchilik va vinochilik sohasi bo'yicha sayohatlar tashkil qilingan;
- Gollandiya, Shveysariya va Italiya kabi davlatlarida pishloq ishlab chiqarish faoliyatini o'rganish va ta'tib ko'rish bo'yicha turli xildagi qiziqarli sayohatlar yo'lga qo'yilgan;
- Germaniya, Avstriya, Belgiya va Chexiya davlatlarida esa pivo sanoatiga ixtisoslashgan sayohatlar joriy qilingan;

Bundan tashqari amaliyotda gastronomik turizmning turlari ham mavjud bo'lib, ular quyidagilardan iborat.

- Gastro turistlar;
- Odatiy sayyohlikdan zerikkan turistlar;
- Ovqatlanish ratsioniga o'zgartirish kiritayotgan turistlar;
- Gurmanlar (oziq - ovqatlarni baholovchi va ta'tib ko'ruvchilar);
- Kasb - kori gastronomiya bilan bog'liq mutaxassislar (restoratorlar, oshpazlar, umumiy ovqatlanish korxonalari xodimlari);
- Turistik firmalar (turistik turlarni tashkil qilishlari uchun mamlakatning milliy taomlarni o'rganadiganlar)⁴.

² Казлов А.И. Пище людей. – Фрюзино: Век 2, 2005.

³ https://uz.wikipedia.org/wiki/Gastronomik_turizm

⁴ sciedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866h

Gastronomiya ovqatdan ko'ra ko'proq narsani anglatadi. Unda turli xalqlarning madaniyati, merosi, an'analari va hamjamiyat tuyg'ulari aks ettiriladi. Bu turli madaniyatlar o'rtasida o'zaro tushunish, odamlar va an'analarni bir - biriga yaqinlashtirishga xizmat qiladi. Gastronomik turizm ham madaniy merosning muhim himoyachisi sifatida namoyon bo'lib, u turizm sohasining imkoniyatlarini, jumladan, bo'sh ish o'rinlari, yangi kadrlarni tayyorlash, ayniqsa, qishloq joylarida gastronomik turizm infratuzilmasini yaratishga yordam beradi.

Yildan - yilga hududlarda gastronomik turizmga bo'lgan e'tibor kuchayib, bu turizm turiga qiziqadiganlar soni ortib bormoqda. Xususan, Samarqand viloyatiga tashrif buyuradigan turistlar soni tobora ko'payib, 2022 - yil yakuniga ko'ra, 152 ta davlatdan 1,2 mln. nafar xorijiy va 4,2 mln. nafar mahalliy turistlar tashrif buyurdi. 2021 yilda esa bu ko'rsatkich 1,9 mln nafar mahalliy va 120 ming nafar xorijiy turistlar tashrifi kuzatildi. Turizm xizmatlari eksporti 197,6 mln. dollarni tashkil etdi.

Joriy yilning yanvar - mart oylarida 269 ming nafar xorijiy va 814 ming nafar mahalliy sayyohlar tashrif buyurdi. Hozirda xorijiy turistlarning o'rtacha qolishi 2,7 kunni (1 kunlik xarajati 65-250 AQSh dollar) tashkil etmoqda.

Samarqand viloyatida hozirgi kunda turizm sohasini rivojlantirishga bo'lgan e'tibor kuchayib, ko'pgina ishlar amalga oshirilmoqda. Jumladan, turli turizm turlari bo'yicha ziyorat turizmida 51 ta, gastronomik turizmida 42 ta, etnoturizm 10 ta, ekoturizmida 25 ta, agroturizmida 16 ta tibbiy turizmida 21 ta turistik obyektlar faoliyat olib bormoqda.

Samarqand viloyatining ziyorat, biznes, klassik eko, agro, gastronomik va shopping turizm obyektlari, shuningdek diqqatga sozovor joylar, dam olish maskanlari turizm qishloqlari va ko'chalari bo'ylab 5 kunlik sayyohlik dasturi ishlab chiqildi.

Samarqand viloyatida kelgusi 2023 - yilda bajarilishi ko'zda tutilgan rejalarda turistlar sonini oshirishga bo'lgan amaliy ishlarni aytib o'tish mumkin. Xususan, 2,1 mln. nafar xorijiy (174 %) va 4,5 mln. nafar mahalliy (107 %) jalb etilishi, turizm xizmatlar eksporti 312 mln. AQSh dollariga (157 %) yetkazilishi nazarda tutilgan.

Shuningdek, 2023 - yilgi rejalarda gastronomik turizm yo'nalishida 36 ta (105,0 mlrd. so'mlik) tashkil etilishi ko'zda tutilgan.

Bundan tashqari turizm klasterini tashkil etish maqsadida Samarqand shahrida "Shashlik.uz" (Xon Ahmad) restoranlar tarmog'i va o'quv kursi faoliyat yo'lga qo'yiladi, tarmoq zamonaviy qushxona va 11 ta restoran, "Gastro eksport" akademiyasi tashkil etilib, restoran xizmatlari yo'nalishlarida 1-3 oylik o'quv kurslari tashkil etiladi, 600 nafar ishchilar bandligi ta'minlanadi).

Samarqand shahrida (Bozorov ko'chasi - PUB STREET) "Gastronomik turizm" ko'chasi tashkil etiladi⁵.

Xulosa qilib aytish mumkinki, turistlarning turli kategoriyalari va joylashtirish joylarida mahalliy ta'mni his qilish istagi gastronomik turizmni rivojlantirish uchun zamin yaratmoqda. Mahalliy va xorijiy turistlar tomonidan gastronomik turizmning ahamiyatini anglagan xizmat yetkazib beruvchi korxonalar o'z hududlarida gastronomik omillarni o'rganishni o'z oldiga maqsad qilib qo'ygan. Shu sababli, gastronomik turizmga e'tibor qaratish uchun turizm sohasini, turizm bilan bog'liq barcha tashkilotlar, tegishli vazirliklar

⁵ Samarqand viloyati Turizm va madaniy meros bosh boshqarmasining statistik ma'lumotlari. 2023y.

bilan kelishgan holda boshqarish nazarda tutilgan. Ushbu fikrlarni tahlil qilish natijasida gastronomik turizm rivojlantirish borasida bir qator takliflarni keltirib o'tish mumkin. Jumladan:

- Gastronomik turizmni geografik nuqtai - nazaridan o'rganish. Har bir viloyatlarning va viloyat tumanlarining ovqatlari hamda tayyorlanish texnologiyasi har xil. Shuni inobatga olgan holda gastronomik turizmni geografik jihatdan chuqur o'rganish, xalqaro va ichki turistlarni jalb qilish maqsadida yetarlicha shart - sharoitlarni yaratish lozim. Buning natijasida viloyat va tumanlarning turistik salohiyati, jozibadorligi, turizm infratuzilmasi va davlatning iqtisodiy jihatdan o'sishiga olib keladi.

- Marketing imkoniyatlari. Milliy oshxonamizning taomlar nufuzini jahon bozorida ko'tarish va tanitish, shu asnoda O'zbekistonga chet elliklar oqimini oshirish yanada ko'proq harakat talab etadi. Milliy pazandachiligimiz bu borada ko'proq marketing imkoniyatlariga tayanadi. Mahsulotning sifati bozordagi narxini oshirsa, uning reklamasi mahsulotning haridorlarini ko'paytiradi.

Turli xildagi turistik mahsulotlarni yaratish orqali turizm marshrutlarining xilma - xilligiga erishish. Mamlakatimizda hozirgi kunda turli mavzularda yuzdan ortiq turistik marshrutlar mavjud. Lekin alohida gastronomik turizm turi bo'yicha turistik marshrutlar juda kam. Chunki bu turizm turi asosan mavzuli turizm turi tarkibida boshqa turizm turlarida foydalaniladi. Shunday bo'lsada qisqa vaqt ichida gastronomik turizm turiga qiziqadiganlar soni ortib bormoqda. Chunki gastronomik turizm butun dunyoda rivojlanayotgan turizm sifatida yaxshi o'rganilmoqda va xorijiy turistik firma vakillari tomonidan yangi turizm turi sifatida marshrutlarga joriy qilinmoqda.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Tuxliyev I.S., Abduhamidov S.A. "Turizm: nazariya va amaliyot". Darslik. -T.: "Fan va texnologiya", 2020 y.
2. Казлов А.И. Пище людей. – Фрюзино: Век 2, 2005.
3. <https://www.gastrogatherings.com/what-is-gastro-tourism.html>
4. https://uz.wikipedia.org/wiki/Gastronomik_turizm
5. [sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866h](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866h)
6. Samarqand viloyati Turizm va madaniy meros bosh boshqarmasining statistik ma'lumotlari. 2023y.