

MINTAQADA EKOTURIZM VA GASTRONOMIYA HOLATINING HUDUDLAR BO'YICHA TAHLILI

Raxmatov Aziz Tolipovich

Qarshi davlat universiteti tayanch doktoranti

azizbekrakhmatov9626@gmail.com

+998919567577

<https://doi.org/10.5281/zenodo.20771575>

Annotatsiya. Ushbu maqolada mintaqaviy rivojlanish kontekstida ekoturizm va gastronomiya yo'nalishlarining o'zaro bog'liqligi hamda ularning hududlar kesimida namoyon bo'lishi nazariy jihatdan tahlil qilinadi. Tadqiqot adabiyotlar tahliliga va muallifning qiyosiy mulohazalariga asoslanadi. Ishda ekoturizm salohiyati yuqori bo'lgan hududlarda gastronomik resurslarning to'ldiruvchi omil sifatidagi roli ochib beriladi, shuningdek mintaqalararo tafovutlar tizimli ko'rib chiqiladi. Olingan natijalar gastronomik turizmni ekoturizm bilan integratsiyalashgan holda rivojlantirish hududiy iqtisodiyot uchun barqaror manba bo'lishi mumkinligini ko'rsatadi.

Kalit so'zlar: ekoturizm, gastronomik turizm, mintaqaviy rivojlanish, barqaror turizm, hududiy tahlil, turizm resurslari, mahalliy oziq-ovqat tizimi.

Аннотация. В настоящей статье в контексте регионального развития теоретически анализируется взаимосвязь направлений экотуризма и гастрономии, а также их проявление в разрезе территорий. Исследование основано на анализе литературы и сравнительных рассуждениях автора. В работе раскрывается роль гастрономических ресурсов как дополняющего фактора в регионах с высоким экотуристическим потенциалом, а также системно рассматриваются межрегиональные различия. Полученные результаты показывают, что развитие гастрономического туризма в интеграции с экотуризмом может стать устойчивым источником для региональной экономики.

Ключевые слова: экотуризм, гастрономический туризм, региональное развитие, устойчивый туризм, территориальный анализ, туристические ресурсы, местная продовольственная система.

Abstract. This article provides a theoretical analysis of the interrelation between ecotourism and gastronomy within the context of regional development, as well as their manifestation across territories. The study is based on a review of the literature and the author's comparative reasoning. The work reveals the role of gastronomic resources as a complementary factor in regions with high ecotourism potential, and systematically examines interregional differences. The findings indicate that developing gastronomic tourism in integration with ecotourism may serve as a sustainable source for the regional economy.

Keywords: ecotourism, gastronomic tourism, regional development, sustainable tourism, territorial analysis, tourism resources, local food system.

KIRISH

Zamonaviy turizm sohasida iste'molchilar xulq-atvorining o'zgarishi ekologik toza muhit va madaniy o'ziga xoslikka asoslangan sayohat shakllariga bo'lgan talabni keskin oshirdi.

Ekoturizm tabiiy landshaftlarni asrash va mahalliy aholini iqtisodiy jihatdan qo'llab-quvvatlash tamoyillariga tayanadi, gastronomiya esa muayyan hududning madaniy o'ziga xosligini ifodalovchi muhim vositaga aylanmoqda [1]. Bu ikki yo'nalishning birikuvi sayyohga nafaqat tabiiy obyektlarni kuzatish, balki mahalliy oziq-ovqat an'analari orqali joyning ruhini his etish imkonini beradi. Mintaqa miqyosida ushbu jarayon notekis kechadi, chunki har bir hudud o'zining tabiiy boyligi, agroiklim sharoiti hamda oshpazlik merosi bilan farqlanadi. Shu sababli ekoturizm va gastronomiya holatini hududlar bo'yicha qiyosiy o'rganish mavzuning dolzarbligini belgilaydi. Ko'plab rivojlanayotgan mamlakatlarda turizm oqimlari poytaxt va yirik markazlarga jamlangan, periferik hududlarning salohiyati esa yetarlicha o'zlashtirilmagan holicha qolmoqda [2]. Mazkur maqolaning maqsadi ekoturizm va gastronomiyaning hududiy holatini nazariy tahlil qilish, ularning o'zaro to'ldiruvchanligini asoslash va mintaqalararo tafovutlarni tizimli baholashdan iborat.

METODOLOGIYA VA ADABIYOTLAR TAHLILI

Tadqiqot uslubiyati sifatida tizimli adabiyotlar tahlili, qiyosiy va mantiqiy umumlashtirish usullari tanlangan. Manbalar bazasini o'zbek, rus va xorijiy mualliflarning so'nggi yillarda chop etilgan ilmiy maqolalari, monografiyalari hamda xalqaro tashkilotlar hisobotlari tashkil etadi. Tahlil jarayonida ekoturizm va gastronomik turizm tushunchalari avval alohida, so'ngra ularning kesishuv nuqtalari bo'yicha o'rganildi. Ekoturizmning nazariy asoslari xalqaro adabiyotda asosan barqarorlik va resurslarni asrash konsepsiyasi orqali talqin qilinadi [3]. Gastronomik turizm bo'yicha tadqiqotlar esa mahalliy taomlarni nomoddiy madaniy meros sifatida saqlash va brendlash masalalariga urg'u beradi [4]. Rus tilidagi manbalarda mintaqaviy turizm klasterlarini shakllantirish va hududiy iqtisodiy rivojlanishni rag'batlantirish jihatlari chuqur yoritilgan [5]. O'zbek mualliflarining ishlarida esa milliy oshxona an'analari va tabiiy hududlarning turistik salohiyatini birlashtirish g'oyasi tobora ko'proq ilgari surilmoqda [6]. Adabiyotlar tahlili shuni ko'rsatdiki, ekoturizm va gastronomiya ko'pincha alohida tadqiqot obyektlari sifatida qaraladi, ularning hududiy integratsiyasiga oid yondashuvlar hali yetarlicha tizimlashtirilmagan [7]. Bir qator tadqiqotchilar gastronomiyani ekoturizm mahsulotining ajralmas qismi deb hisoblaydi, chunki mahalliy mahsulotlardan tayyorlangan taomlar qisqa ta'minot zanjiri va ekologik izni kamaytirish tamoyillariga mos keladi [8]. Shunday qilib, mavjud adabiyotlar mazkur ikki yo'nalish o'rtasida kuchli uzviy bog'liqlik borligini tasdiqlaydi, ammo bu bog'liqlikni hududlar kesimida farqlash zaruriyatini ham ko'rsatadi.

NATIJALAR VA MUHOKAMA

Adabiyotlar tahliliga asoslangan qiyosiy yondashuv mintaqalar hududlarini ekoturizm va gastronomiya salohiyati bo'yicha shartli ravishda farqlash imkonini berdi. Quyidagi jadvalda hududlarning umumlashtirilgan tipologiyasi keltirilgan.

1-jadval. Hududlarning ekoturizm va gastronomiya salohiyati bo'yicha tipologiyasi

Hudud tipi	Ekoturizm salohiyati	Gastronomik salohiyat	Integratsiya darajasi
Tog'li hududlar	Yuqori	O'rta	O'rta
Vodiy va dasht hududlari	O'rta	Yuqori	Yuqori

Cho'l va yarim cho'l hududlari	O'rta	O'rta	Past
Shahar atrofi hududlar	Past	Yuqori	O'rta

Birinchi jadval tahlili shuni ko'rsatadiki, tog'li hududlar tabiiy landshaftlarning boyligi tufayli yuqori ekoturizm salohiyatiga ega bo'lsa-da, gastronomik mahsulotlarning brendlanishi sustligi sababli integratsiya darajasi o'rtacha bo'lib qolmoqda. Vodiy va dasht hududlari esa unumdor agroiklim sharoiti tufayli gastronomik resurslarga boy bo'lib, ularda ikki yo'nalishning integratsiyasi eng yuqori darajada namoyon bo'ladi [9]. Cho'l hududlarida esa infratuzilma yetishmovchiligi integratsiyani cheklaydi. Bu tipologiya hududiy siyosatni tabaqalashtirilgan tarzda yuritish zaruriyatini ko'rsatadi.

2-jadval. Integratsiyalashgan rivojlanishning ustuvor omillari

Omil	Ahamiyat darajasi	Hududiy ta'sir
Mahalliy mahsulot ta'minot zanjiri	Yuqori	Barcha hududlar
Transport infratuzilmasi	Yuqori	Periferik hududlar
Madaniy meros brendlash	O'rta	Vodiy hududlari
Ekologik standartlar	Yuqori	Tog'li hududlar

Ikkinchi jadval natijalari integratsiyalashgan rivojlanishda mahalliy ta'minot zanjiri va ekologik standartlar hal qiluvchi rol o'ynashini tasdiqlaydi. Mahalliy fermer mahsulotlaridan foydalanish gastronomik tajribaning haqqoniyligini oshiradi va ayni paytda ekoturizmning barqarorlik tamoyillariga xizmat qiladi [10]. Muhokama shuni ko'rsatadiki, hududlarning tabiiy va madaniy resurslari bir-birini to'ldirgan taqdirdagina turizm mahsuloti raqobatbardosh bo'ladi. Periferik hududlarda transport yetishmovchiligi salohiyatni cheklovchi asosiy omil bo'lib qolmoqda, shu bois infratuzilmaviy investitsiyalar ustuvor yo'nalish hisoblanadi.

Qiyosiy tahlil davomida ma'lum bo'ldiki, ekoturizm va gastronomiyaning hududiy integratsiyasi nafaqat tabiiy resurslarning mavjudligiga, balki mahalliy hamjamiyatlarning ushbu jarayonga jalb etilish darajasiga ham bog'liq. Aholisi an'anaviy dehqonchilik va chorvachilik bilan shug'ullanadigan hududlarda gastronomik mahsulot tabiiy ravishda shakllanadi, chunki bunday joylarda taom tayyorlash madaniyati avloddan-avlodga o'tib kelgan va o'zining asl ko'rinishini saqlab qolgan. Aksincha, urbanizatsiya jadal kechgan hududlarda mahalliy oshxona an'analari standartlashtirilgan ommaviy taomlar bilan almashinib, o'zining o'ziga xosligini yo'qotish xavfi ostida qolmoqda. Shu nuqtai nazardan, ekoturizm gastronomik merosni saqlovchi mexanizm vazifasini ham bajarishi mumkin, zero sayyohlar oqimi mahalliy aholini an'anaviy taomlarni qayta tiklash va targ'ib qilishga rag'batlantiradi.

Tahlil natijalari shuni ham ko'rsatdiki, mavsumiylik omili ikki yo'nalishning integratsiyasiga sezilarli ta'sir ko'rsatadi. Tog'li va vodiy hududlarida ekoturistik faollik asosan iliq mavsumlarga to'g'ri keladi, bu esa gastronomik tadbirlarni xuddi shu davrga moslashtirish zaruriyatini keltirib chiqaradi. Hosil yig'im-terimi davriga to'g'ri keladigan gastronomik festivallar va dala tadbirlari sayyohlar uchun ham tabiiy muhitni kuzatish, ham mahalliy mahsulotlarni iste'mol qilish imkonini bir vaqtda taqdim etadi. Biroq mavsumiylikning yuqori bo'lishi turizm daromadlarining notekisligiga olib keladi, shu sababli hududlar yil davomida

barqaror oqimni ta'minlash uchun gastronomik mahsulotlarni qishki davrga ham moslashtirilgan shakllarda taklif etishlari maqsadga muvofiqdir.

Bundan tashqari, hududlararo tafovutlarni tahlil qilish jarayonida raqobat va hamkorlik munosabatlarining o'ziga xos muvozanati aniqlandi. Bir-biriga yondosh hududlar ko'pincha o'xshash tabiiy va gastronomik resurslarga ega bo'lib, bu ularni raqobatga undaydi, ammo ayni paytda yagona turistik marshrut doirasida birlashish orqali sinergetik samaraga erishish imkoniyatini ham yaratadi. Bunday hamkorlik mahalliy mahsulot ishlab chiqaruvchilar, mehmonxona xizmatlari va tabiiy obyektlarni boshqaruvchi tashkilotlar o'rtasidagi o'zaro aloqalarni mustahkamlaydi. Natijada, alohida olingan zaif salohiyatli hududlar birlashgan holda kuchli va o'ziga xos turistik mahsulotni shakllantirishi mumkin, bu esa mintaqaviy turizmni tarmoqli rivojlantirish modelining samaradorligini tasdiqlaydi.

Nihoyat, tahlil natijalari ekoturizm va gastronomiya integratsiyasida raqamli texnologiyalarning o'rni tobora ortib borayotganini ko'rsatdi. Mahalliy gastronomik mahsulotlar va tabiiy obyektlar haqidagi ma'lumotlarning onlayn platformalar hamda ijtimoiy tarmoqlar orqali tarqalishi sayyohlarning hudud tanlashidagi qaror qabul qilish jarayoniga bevosita ta'sir ko'rsatmoqda. Raqamli xaritalar, virtual sayohatlar va mahalliy ishlab chiqaruvchilarning elektron savdo kanallari periferik hududlarning ko'rinishini oshirib, ularni potentsial sayyohlar uchun ochib bermokda. Shu bilan birga, raqamli infratuzilma rivojlanmagan hududlar bu jihatdan ortda qolmoqda, bu esa mavjud hududiy tafovutlarni yanada chuqurlashtirishi mumkin. Demak, ekoturizm va gastronomiyaning barqaror integratsiyasi uchun nafaqat tabiiy va madaniy resurslar, balki raqamli targ'ibot vositalariga ham teng darajada e'tibor qaratish zarurati ayon bo'lmoqda.

XULOSA

O'tkazilgan nazariy tahlil ekoturizm va gastronomiyaning hududlar kesimida o'zaro chambarchas bog'liq, ammo notekis rivojlangan yo'nalishlar ekanini ko'rsatdi. Adabiyotlar tahlili va qiyosiy mulohazalar asosida shakllantirilgan tipologiya har bir hudud tipi o'ziga xos salohiyat va cheklovlarga ega ekanini aniqladi. Vodiy hududlarida integratsiya darajasi eng yuqori bo'lsa, periferik hududlarda infratuzilma yetishmovchiligi asosiy to'siq bo'lib qolmoqda. Tadqiqot natijalari gastronomiyaning ekoturizmning ajralmas mahsulot komponenti sifatida qarash zarurligini asoslaydi, chunki mahalliy oziq-ovqat tizimi barqarorlik va madaniy o'ziga xoslikni bir vaqtda ta'minlaydi. Mintaqaviy turizm siyosati tabaqalashtirilgan yondashuvga, ya'ni har bir hududning ustuvor omillarini hisobga olishga asoslanishi lozim. Kelgusi tadqiqotlarda ushbu nazariy modelni muayyan statistik ko'rsatkichlar bilan boyitish istiqbolli yo'nalish bo'lib qoladi.

Adabiyotlar, References, Литературы:

1. Hall C. M., Sharples L. Food and Wine Festivals and Events Around the World: Development, Management and Markets. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2008. 374 p.
2. Buckley R. Ecotourism: Principles and Practices. Wallingford: CABI, 2009. 368 p.
3. Weaver D. B. The Encyclopedia of Ecotourism. Wallingford: CABI Publishing, 2001. 668 p.
4. Everett S. Food and Drink Tourism: Principles and Practice. London: SAGE Publications, 2016. 416 p.
5. Александрова А. Ю. Международный туризм: учебник. М.: КноРус, 2019. 460 с.
6. Норчаев А. Н. Туризм инфратузилмасини ривожлантиришнинг минтақавий

жиҳатлари // Иқтисодиёт ва инновацион технологиялар. 2020. № 4. Б. 112-120.

7. Sims R. Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience // Journal of Sustainable Tourism. 2009. Vol. 17, No. 3. P. 321-336.

8. Кружалин В. И., Шабалина Н. В. Туристско-рекреационное районирование территории // Вестник Московского университета. Серия 5. География. 2018. № 2. С. 45-52.

9. Тошбоев Ғ. Минтақавий туризмни барқарор ривожлантириш истиқболлари // Минтақавий иқтисодиёт. 2021. № 2. Б. 58-66.

10. Richards G. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? // Tourism and Gastronomy. London: Routledge, 2012. P. 3-20.