TARIX

UDK: 328 (575.1) **DOI: 10.56292/SJFSU/vol28_iss2/a23**

GASTRONOMIK TURIZM TUSHUNCHASINING PAYDO BO‘LISHI VA UNING TARIXIY ASOSLARI

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ПОНЯТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ И ЕГО ИСТОРИЧЕСКАЯ ОСНОВА

THE ORIGIN OF THE CONCEPT OF GASTRONOMIC TOURISM AND ITS HISTORICAL BASIS

Jumayev Buron Ulug’murotovich[1]

[1]**Jumaev Buron Ulug’murotovich** – *O‘z RFA huzuridagi O‘zbekistonning eng yangi tarixi masalalari bo‘yicha Muvofiqlashtiruvchi-metodik markazi tayanch doktoranti.*

Annotatsiya

Ushbu maqoladan ko‘zlangan asosiy maqsad gastronomik turizmning kelib chiqishi va uning mohiyatini keng yoritib berishdan iborat, chunki, bugungi kunda dunyoning rivojlangan juda ko‘plab davlatlarida turizmning asosiy turi sifatida gastronomik turizm etirof etilmoqda, negaki gastronomik turizm sohasini jadal rivojlantirish iqtisodiy o‘sishning muhim omili sanaladi. Shu tufayli gastronomik turizmni rivojlantirish nazariy-uslubiy va amaliy jihatlari bo‘yicha ilmiy-tadqiqot ishlarini olib borish dolzarb masala hisoblanadi.

Ushbu tadqiqot ishida asosan xranalogik usuldan shu bilan birga absrakt-mantiqiy tahlil, tizimli tahlil, qiyosiy tahlil usullaridan foydalanilgan.

Gastronomik turizmning tarixiy ildizlari, hamda bugungi kunda bu borada xorijiy mamlakatlar hamda O‘zbekistonda olib borilayotgan ilmiy va amaliy jarayonlar solishtirma misollar bilan ko‘rib chiqilgandan so‘ng, gastronomik turizmni rivojlantirish hozirgi kunda qanchalik zarur ekanligi va buning uchun gastronomik turizmni ommalashtirish va bu borada yuqori tashabbuslarni ilgari surush, yurtimizda bu sohadagi bilim darajalarni oshirish, mahalliy hokimiyat organlari, jamoat tashkilotlari, ommaviy axborot vositalarini bu sohaga jalb qilish, uzoq muddatga mo‘ljallangan rejali o‘quv va ishchi dasturlarni ishlab chiqish, halqaro hamkorliklarni yanada kengaytirish lozim degan xulosaga kelindi.

Аннотация

Основная цель данной статьи - пролить свет на происхождение и сущность гастрономического туризма, так как гастрономический туризм в настоящее время признан основным видом туризма во многих развитых странах, так как бурное развитие гастрономического туризма является важным фактором экономического роста. Поэтому важно проводить исследования теоретических, методологических и практических аспектов развития гастрономического туризма.

В данной исследовательской работе использовался преимущественно хиранологический метод, а также абстрактно-логический анализ, систематический анализ, сравнительный анализ.

После рассмотрения исторических корней гастрономического туризма, а также современных научно-практических процессов в зарубежных странах и Узбекистане, необходимости развития гастрономического туризма и популяризации гастрономического туризма был сделан вывод о том, что необходимо продвигать инициативы, повышать уровень знаний в этой области в нашей стране, привлекать местные органы власти, общественные организации, СМИ в эту сферу, разрабатывать долгосрочные плановые учебные и рабочие программы, еще больше расширять международное сотрудничество.

Abstract

The main purpose of this article is to shed light on the origin and essence of gastronomic tourism, as gastronomic tourism is now recognized as the main type of tourism in many developed countries, as the rapid development of gastronomic tourism is an important factor in economic growth. Therefore, it is important to conduct research on the theoretical, methodological and practical aspects of the development of gastronomic tourism.

In this research work abstract-logical analysis, systematic analysis, comparative analysis have been used.

After reviewing the historical roots of gastronomic tourism, as well as the current scientific and practical processes in foreign countries and Uzbekistan, the need for the development of gastronomic tourism and the promotion of gastronomic tourism in this regard. It was concluded that it is necessary to promote initiatives, increase the level of knowledge in this area in our country, involve local authorities, public organizations, the media in this area, develop long-term planned training and working programs, further expand international cooperation.

Kalit so‘zlar: *gastronomikturizm, tarix, pazandalikturizmi, oziq-ovqatvaichimlik, oshxona, taomlar, sayyohlar, oshpazlik.*

Ключевые слова: *гастрономический туризм, история, кулинарный туризм, еда и напитки, кухня, кухня, туристы, кулинария.*

Key words: *gastronomic tourism, history, culinary tourism, food and beverage, cuisine, cuisine, tourists, cooking.*

KIRISH. Bugungi kunda turizm sohasi xizmat ko‘rsatish sohasining eng istiqbolli va jadal rivojlanayotgan tarmoqlaridan biri bo‘lib qolmoqda. Turizm sohasi XX asrning oxiridan boshlab

dunyoning ko‘plab rivojlangan va rivojlanayotgan mamlakatlarida aholi daromadning asosiy tarkibiy qismlaridan biriga aylandi.

Turizm tarmog’ining rivojlanishini hisobga olib, turizm bo‘yicha Gaaga deklaratsiyasida ham «dam olish, bo‘sh vaqt va muntazam berib boriladigan, haq to‘lanadigan ta’til, shuningdek, bu vaqtni dam olish uchun sarflash, ta’lim olish va o‘yin-kulgi bilan o‘tkazish maqsadida erkin yurish, ichki va halqaro turizmdan olinadigan ne’matlardan foydalanish»[1] huquqini beruvchi qoida belgilab qo‘yilgan. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoev turistik imkoniyatlar haqida quyidagilarni keltirib o‘tgan edi: “Hozirgi kunda milliy iqtisodiyotga yuqori daromad keltiradigan istiqbolli tarmoqlardan biri bu turizmdir. O‘zbekiston turizm sohasida ulkan salohiyatga ega bo‘lgan davlat hisoblanadi[2].”

Bugungi kunda turistlarning qanday sabablar bilan tashrif buyurishiga qarab ko‘plab turlari mavjud hisoblanadi: Gastronomik turizm, ekoturizm, agroturizm, sport turizmi, madaniy turizm, ziyorat turizmi, ta’lim turizmi va boshqalar. Ushbu sanab o‘tilgan turizm turlarining barchasi bilan bevosita bog’liq bo‘lgan turizm turi borki, bu ham bo‘lsa, gastronomik turizmdir. Gastronomik turizmda bugungi kunda turistlarning ovqatlanish bilan bog’liq xarajatlari 30–40 % ini tashkil qiladi[3].

Shu o‘rinda biz ushbu ilmiy ishimizda gastronomik turizm haqida to‘xtalib, uning turizm sohasidagi o‘rni va roli, bog’liqliklari, kelib chiqish tarixi, bugungi kundagi holati haqida alohida keltirib o‘tmoqni maqsad qildik. Chunki, har bir yurtga tashrif buyirgan har qanday turist mehmon hisoblanadi, mehmon esa albatta shirin so‘z va mazzali taomlar bilan kutib olinadi, uyimizga kelgan mehmonni birinchi galda chiroyli dasturxon yozish bilan siylaymiz, yurtimizga tashrif buyirgan har bir sayyoh ham biz uchun mehmon hisoblanadi shunday ekan, ovqatlanish bilan bog’liq bo‘lgan turizm katta e’tibor va zamonaviy tajribalarni talab etadi. Hozirda gastronomik turizm boshqa turizm turlari qatori jahon miqyosida ham ommalashmoqda. Uning ulkan salohiyatini anglagan holda, ko‘plab mamlakatlar o‘zlarining ichki oshxonalarining sehrli sirini butun dunyoga ommalashtirish, uni sotish va shu orqali jamiyat hayotining barcha sohalariga kirib borish bo‘yicha tashabbus ko‘rsatmoqdalar. Yurtimizga tashrif buyuruvchi turistlarning asosiy maqsadi gastronomik sayohat bo‘lmasligi mumkin, ammo har bir turist kundalik ehtiyojdan kelib chiqib taom va ichimlik turlari bilan bevosita istemolda bo‘lishadi va bu gastronomik turizmga borib tarqaladi. Biz avvalo gastronomik turizmning tarifi bilan yaqindan tanishib olsak o‘ylaymanki maqsadga muvofiq bo‘ladi.

Gastronom so‘zining kelib chiqishi quydagicha talqin etiladi (yunonchadan "Gastros" - oshqozon, "nomos" - qonun, ta’limot,) degan ma’noni anglatib, bugungi kunda bu atama ma’nosi faqat uning etimologik kelib chiqishi bilan bog’lanadi. Shundan kelib chiqib, gastronomik turizmni fan sifatida oladigan bo‘lsak, "Oziq–ovqat do‘koni", – ovqatlanish va madaniyat o‘rtasidagi bog’liqlikni o‘rganadigan fan[4] deb tarif berishimiz mumkin. Gastronomik turizm atamasi ham soha mutaxassislari tomonidan bir qancha tariflar bilan keltirilgan:

– bu milliy taomlar, mahsulotlar, ichimliklar bilan tanishish uchun turli mamlakatlarga sayohat qilish[5].

– bu mamlakatning milliy oshxonasi, oshpazlik xususiyatlari an’analari, ishlab chiqarish va tayyorlash xususiyatlari ovqatlar va idishlar, shuningdek, kasbiy bilimlarni o‘qitish va takomillashtirish uchun sayohat qilish[6].

–bu asosiy maqsadi mamlakat yoki mintaqaning milliy taomlari bilan tanishish, mahsulotlar xususiyatlari, texnologiya, pishirish, shuningdek, oshpazlik bilim darajasini oshirish bo‘lgan faoliyatdir[7].

– bu hududlar, dunyo bo‘ylab sayohat qilish va mahalliy taomlar bilan tanishish, oshpazlik urf–odatlari, shuningdek, o‘ziga xos ta’mini ko‘rish uchun tashrib buyurish[8].

Yuqoridagi ta’riflardan kelib chiqib, gastronomik turizm – bu biror bir shaxs yoki jamoaning milliy taomlar va ichimliklarni tatib ko‘rib, undan rohatlanish yoki shifo topish uchun hamda ushbu mahsulotni ishlab chiqarish usullari, oshpazlik sirlari, pishirish texnologiyalarini o‘zlashtirish shuningdek, har bir hududga xos bo‘lgan taom yoki ichimliklarni farqlash va ularni taqqoslash maqsadida bir hududdan ikkinchi hududga yoki bir davlatdan ikkinchi davlatga tashrif buyurish degan umumiy tarifni berishimiz mumkin bo‘ladi.

Shuningdek, gastronomik turizmning asosiy maqsadlaridan biri bu– u yoki bu mamlakat oshxonasining xususiyatlari bilan tanishishdan iborat bo‘lib, bunda bir nechta tansiq taomlarni tatib ko‘rish yoxud ko‘plab taomlarni iste’mol qilish bilan birga, balki asrlar davomida saqlanib kelingan mahalliy retseptlarni va urf-odatlarni o‘zida jamlagan milliy taomlardan bahra olish va ularni tayyorlanish madaniyati hamda milliyligini saqlab qolgan holda uni kelajak avlodlarga yetkazishdan iborat desak, xato bo‘lmaydi .

BMT tarkibiga kiruvchi Jahon sayyohlik tashkilotining (YuNWTO) Oziq-ovqat turizmi bo‘yicha hisobotiga ko‘ra, sayohatchilarning 79 foizi gastronomik hodisalar taqvimi va mahalliy oshxonaning o‘ziga xos xususiyatlarini o‘rganib chiqqandan so‘ng, sayohat marshrutini rejalashtirishadi. Tadqiqotga ko‘ra, har uchinchi sayyoh milliy oshxonani sayohat qilish muhim deb biladi[9]. Ushbu statistik ma’lumotlardan ko‘rinib turibdiki, turizmning bu tarmog’i eng ilg’or tarmoq hisoblanadi.

Jahon oziq-ovqat turizmi assotsiatsiyasining 2016-yilgi tadqiqotiga ko‘ra, barcha sayyohlarning 93 % ini gastronomik sayyohlar deb hisoblash mumkin, chunki ular milliy taomlar retseptlari va boradigan joyning mahalliy aholisi urf-odatlari va milliyligiga ko‘proq qiziqishgan[10]. Turli hududlarga tashrif buyuruvchi sayyohlar uchun oziq-ovqat va ichimliklarni iste’mol qilish nafaqat manzilda muhim ahamiyatga ega, balki bugungi kunda juda ko‘p oziq-ovqat va ichimliklarni esdalik sifatida uyga olib borish ham borgan sari ommalashib bormoqda, bu asosan tashqi turistlarga xos sanaladi. Shu o‘rinda gastronomik turizmni hududiy jihatdan ikki turga bo‘lish mumkin bo‘ladi: ichki va tashqi gastronomik turizm.

Ichki (mahalliy) gastronomik turistlar sayohatni asosan aniq reja asosida amalga oshiradi, ya’ni boriladigan joydagi taomlardan avvaldan xabardor bo‘ladi. Qolaversa, bugungi kunda mamlakat bo‘ylab sayohat qilib yoshlarni pazandalikka o‘rgatish maqsadida turli o‘lkalarga olib chiqish va u yerdagi mahalliy taomlarni o‘z hududiga olib kirish uchun ichki gastronomik turizm muhim ahamiyat kasb etadi.

Tashqi gastronomik turizm sayohatchilari esa ko‘proq aniq bo‘lmagan asosda o‘zlariga yangilik topish va qiziqish yuzasidan amalga oshiradi. Ammo iqtisodiy tomonlama tashqi gastronomik turizmdan keladigan daromad, ichki gastronomik turizmdan keladigan daromaddan yuqori turadi.

Agar biz gastronomik turizm tarixiga nazar tashlaydigan bo‘lsak, uzoq tarixga borib taqalishini kuzatishimiz mumkin. Masalan: eng qadimgi odamlar yashash uchun o‘zlariga ozuqa topish maqsadida, turli o‘lkalar bo‘ylab kezib yurib, hayvonlar va qushlarni ovlaganlar, turli xil mevali daraxtlarni hamda insonlar istemol qiladigan o‘simliklarni terib, iste’mol qilib kun kechirishganligidan boshlab kuzatishimiz mumkin bo‘ladi. Ular o‘zlari uchun qayerda mo‘l-ko‘l, serob va lazzatli hamda foydali oziq-ovqatlar bo‘lsa, o‘sha hududlarga muntazam qatnab turishgan va makon qurishgan Bu vaqtlarda ovqatlanish bo‘yicha ma’lum bir vaqt yoki me’yoriy qoidalar mavjud bo‘lmagan, yemoq yoki ichmoq uchun mahsulot qachon topilsa, o‘sha vaqtda iste’mol qilinavergan. Ovqatlanish yoki oshpazlik san’ati Miloddan avvalgi III asrda dastlab Yunonistonda, so‘ngra Rimda rivojlana boshladi. Yunonlar singari, rimliklar ham kuniga uch mahal ovqatlanishga odatlanganlar. Rimda asosiy taomlar turli xil go‘sht yoki baliq ovqatlaridan tashqari, sabzavot va barcha turdagi o‘tlarni asal va shirinliklarni o‘z ichiga olgan. Rimda sabzavotli dasturxon yunonlarga qaraganda ko‘proq edi. Rimliklar cho‘chqa va echki go‘shtini yuqori ishtaha bilan iste’mol qilganlar, ov, parranda va baliqlar juda qadrli bo‘lganlar, parrandachilik yuqori darajada rivojlangan. Qadimgi davrlarda rimliklar stolda nonushta va kechki ovqatni iste’mol qilishgan. Keyinchalik, ovqat paytida, erkaklarda karavotda stol yonida yonboshlash odatlari paydo bo‘lgan. Stollarga sharob, tuz va sirka solingan idishlar doimiy qo‘yilgan.

Qadimgi odamlar qanday ovqatlanishganligi, ularning oziq-ovqatlari, avvalambor, mamlakatning iqtisodiy xususiyatlariga, yerning unumdorligiga va chorvachilikning rivojlanish darajasiga bog’liq bo‘lgan, yangi mahsulotlar va idishlarning paydo bo‘lishi esa bevosita ijtimoiy hayotdagi o‘zgarishlarga, boshqa mamlakatlar bilan aloqalarning kengayishiga va tashqi savdoning o‘sishiga bog’liq bo‘lgan.

Bu kabi misollarni jahonning barcha mamlakatlarida shuningdek, O‘zbekiston hududidagi sayr–sayohatlar bayon qilingan juda ko‘p manbalarda uchratishimiz mumkin. Tarixiy rivoyatlarda keltirilishicha, hatto Aleksandr Makedonskiy ham O‘rta Osiyoga umrni uzaytiruvchi, insonni qayta yoshartiruvchi "tilsimli suv" qidirib kelgan degan ma’lumotlar uchraydi[11]. Shu o‘rinda Buyuk Ipak yo‘lida sharq bilan g’arbni bog’lovchi asosiy savdo yo‘li sifatida turli xil buyumlar bilan bir qatorida oziq-ovqat mahsulotlari ham olib o‘tilgan va bu o‘sha davr gastronomik turizmida o‘rni katta bo‘lgan. Masalan, O‘rta Osiyoga Xitoydan guruch keltirilgan va bu yerdan esa Xitoyga uzum, yong’oq, anor va boshqa dehqonchilik mahsulotlari olib borilgan.

Ajdodlarimizning sayr–sayohatlari haqida ma’lumotlar borasida “Go‘ro‘g’li”, “Alpomish”, “Qirq qiz” kabi o‘nlab dostonlar, “Boburnoma” kabi badiiy, ilmiy asarlarda ham ovqatlanish bilan bog’liq ko‘plab misollarni ko‘rishimiz mumkin. Jumladan, “Boburnoma” asarida Zahiriddin Muhammad Boburning Hindistonda turib yurtimizdagi tabiat ne’matlari haqida aytgan maqtov so‘zlarini esga olish kifoya.

Dunyodagi ko‘plab sayohatchilar ham aynan gastroturistlar bo‘lgan. Marko Polo yoki Afanasiy Nikitin kabi tadqiqotchilar notanish aholi punktlarida mahalliy taomlarni iste’mol qilishga e’tibor berganlar[9]. Ular o‘zlarining sayohatlarida oziq-ovqatni nimalarda va qanday qilib kuzatish kerakligi haqida tavsiyalar berishgan. Masalan, 1548-yilda Ortensio Lando gastronomik turizmning dastlabki

kashfiyotchilaridan biri bo‘lib, o‘z adabiyotida taxminiy mehmon uchun Italiyaning shimolga Sitsiliyadan Alp tog’lariga sayohat qilishni taklif qildi va qaerda to‘xtab, mahalliy ovqatlanishni tavsiya qildi[12]. Frantsuz tabiatshunosi Jan Florimond Budon de Saint-Amants 1789-yilda Pireneyda sayohat paytida duch kelgan ovqatlar haqida yozgan va bu hozirgi vaqtda Frantsiyadagi sayohatlarning hisobotlaridan biri bo‘lib qolgan. 1801-yilda ikki boy amerikalik AQShning uchinchi prezidenti Tomas Jeffersondan sayohat bo‘yicha maslahat so‘rab murojaat qilganida, ularga Frantsiya sharoblari haqida eslatib, borib ko‘rishga arziydigan diqqatga sazovor joylar haqida ham ma’lumot bergan[13].

Sayyohlarni gastronomik jihatdan ikki turga ajratishimiz to‘g’ri bo‘ladi:

– birinchi turga turistlar to‘g’ridan-to‘g’ri gastronomik turizm sayohatini uyushtiradi; bunda biror-bir shaxs yoki jamoaning milliy taomlar va ichimliklarni tatib ko‘rib, undan rohatlanish yoki shifo topish uchun hamda ushbu mahsulotni ishlab chiqarish usullari, oshpazlik sirlari, pishirish texnologiyalarini o‘zlashtirish maqsadida bir hududdan ikkinchi hududga yoki bir davlatdan ikkinchi davlatga tashrif buyurishi mumkin.

– ikkinchi turga tashrif buyurishning maqsadi boshqa bo‘lishi mumkin, masalan: sport musobaqasi, muqaddas joylarni ziyorat qilish, savdo hamkorlik va boshqalar, lekin har qanday mehmon gastronomik turizmni chetlab o‘tmaydi. Chunki, oziq-ovqat va organizm o‘rtasida chambarchas bog’liqlik bor. Ovqatlanish nafaqat tanani boqish vositasi, balki ovqat tana sog’lig’i, kayfiyat va insonning dunyoqarashi hatto borib-borib uning tashqi ko‘rinishining mutlaqo o‘zgarib borishiga ham ta’sir ko‘rsatadigan muhim vosita ekanligi barchamizga sir emas.

Gastronomik turizmga xos bo‘lgan malumotlar qadim-qadimdan mavjud bo‘lsada, ammo bunga doir atama va izohlar uzoq tarixga borib tarqalmaydi. Yuqorida aytib o‘tilgan ma’lumotlarda ham oziq-ovqat va ichimliklar to‘g’risida biz tanishishimiz mumkin ammo "gastronomiya" atamasini kuzatmaymiz. Bu atamaning o‘zi dastlab 1801 yilda Frantsiyada bir shoirning she’rining nomi ko‘rinishida paydo bo‘lgan, uni yangi qo‘shimchalar va ta’riflar bilan boyitish jarayoni uzoq vaqt davom etib keldi[14].

1998-yilda Bowling Grin davlat universiteti Halq madaniyati kafedrasi dotsenti Lyusi Long birinchi bo‘lib "pazandalik turizmi" atamasini qo‘lladilar[15]. Shunday qilib, 2001-yilda ushbu turdagi turizm haqida dunyodagi birinchi maqola yozildi. Uning muallifi amerikalik iqtisodchi Erik Volfdir, u bir muncha vaqt o‘tgach, ushbu mavzuga butun kitobini bag’ishlagan. Olim shu bilan to‘xtamadi va 2003-yilda bugungi kungacha ijrochi o‘zi direktori bo‘lgan Halqaro oshpazlik turizm uyushmasini tashkil etdi. Bu boradagi tadqiqotlar shuni ko‘rsatdiki, inglizlar "pazandalik sayyohligi" so‘zining ma’nosini noto‘g’ri tushunganliklarini ko‘rsatgandan so‘ng, uyushma 2012-yilda o‘zining nomini “Butunjahon gastronomik turizm assotsiatsiyasi” nomiga o‘zgartirdi va 2012-yildan "gastronomik turizm" atamasidan rasman foydalanishga o‘tildi[16].

Bugungi kunda Butunjahon gastronomik turizm assotsiatsiyasi tarkibiga 139 mamlakatda faoliyatning to‘rt yo‘nalishda shug’ullanadigan 50 mingga yaqin mutaxassis mavjud.

Dunyodagi birinchi gastronomik universitet Frantsiyada tashkil etilgan. Shundan so‘ng 2004-yil Italiyada ham Gastronomik Universitet ochildi. 2006-yilda Halqaro oshpazlik turizm uyushmasi dasturlarining o‘quv va o‘quv qismlarini boshqarish uchun Halqaro oshxona turizmi instituti tashkil etildi[17].

1946 yil 22-mayda Nьyu-Xeyven restoran instituti AQShdagi birinchi va yagona maktab sifatida tashkil etildi. Ikkinchi Jahon urushi qatnashchilarini pazandalik san’ati bo‘yicha tayyorlash uchun institut 50 nafar talabani qabul qildi va oshpaz, novvoy va dietologdan iborat fakultetni ish bilan ta’minladi. 1947-yil Maktab o‘z nomini Konnektikutdagi restoran institutiga o‘zgartirdi va 1951-yil so‘nggi marta Amerikaning Kulinariya instituti deb o‘zgartirdi. 1993-yil Markaziy Razvedka boshqarmasi Nьyu-York shtati Regents kengashi tomonidan institutni pazandalik san’ati menejmenti yoki pishirish va pazandalik san’ati menejmenti bo‘yicha ikkita kasb-hunar ta’limi bakalavri darajasiga ega bo‘lishni ma’qullagandan so‘ng, to‘liq oliy o‘quv yurtiga aylanishini yakunladi. 2017-yil kollej talabalar uchun oziq-ovqat biznesining tez sur’atlar bilan o‘sib borayotgan segmentida etakchi bo‘lishlari uchun eshiklarni ochib, mehmonxonalarni boshqarish bo‘yicha yangi bakalavr darajasini boshladi[18].

Gastronomik turizmni rivojlantirish bo‘yicha eng yirik va eng muhim tashkilot bu AQShda tashkil etilgan nodavlat Halqaro Gastronomik Turizm Uyushmasi (World Food Travel Association). Uning asosiy vazifasi butun dunyoda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun iqtisodiy imkoniyatlarni yaratishdir. Uning faoliyati gastronomik turizmni rivojlantirish va unga aloqador biznesni rivojlantirishni muvofiqlashtirish, shuningdek, ushbu sohadagi tadqiqotlar, mutaxassislarni tayyorlash, sertifikatlash, konsalting, shuningdek yirik ilmiy tadbirlar (konferentsiyalar va seminarlar)ni o‘z ichiga oladi. Jumladan hozirgacha 2015, 2016 va 2017-yillarda UNWTO tomonidan tashkil etilgan Gastronomiya turizmiga

bag'ishlangan 1,2,3-Butunjahon oziq-ovqat turizmi forumlari namoyishi o'tkazildi. Jahon gastronomik turizmida "Gourmeton Tour" (AQSh), "The International Kitchen" (Buyuk Britaniya) "Gourmet Getaways" (Italiya), "Simaya derevnya" (Oltoy, Rossiya) kabi yirik sayohat agentligi va milliy turizm kompaniyalar mavjud[19]. Qolaversa hozirda dunyoning yerik rivojlangan davlatlarida "Restoran shaharlari" deb nomlangan shaharlar ham paydo bo'ldi. Ushbu "Restoran shaharlari" degan nomga ega bo'lish uchun o'zining bir qancha asosiy mezonlari, har xil turdagi oshxonalari, uslublar va formatlarni aks ettiruvchi muassasalarning mavjudligi shart etib qo'yilgan. Masalan, N'yu-York, London, Parij, Tokio, Rim, Bryussel, Gonkong, Barselona, San-Frantsisko, Yangi Orlean kabilar "Restoran shahri" maqomini olgan va buning uchun ushbu shaharlar bir qator mezonlarga javob beradi hozirda ham ushbu shartlar mavjud bo'lib ular quydagicha:

– shahar ovqatlanish madaniyatini belgilaydigan noyob oshxonaga ega bo'lishi kerak;

– restoranlarga pul sarflashga tayyor bo'lgan ma'lum bir omma bo'lishi kerak: ham mahalliy aholi, ham sayyohlar;

– eng yaxshi restoranlarning maqomi shubhalanmasligi kerak, ya'ni shaharning eng yaxshi restoranlari haqiqatan ham dunyodagi eng yaxshi restoran bo'lishi kerak, nusxalari yoki "ikkinchi darajali yulduzlar" emas;

– shuningdek, shaharda ma'lum darajadagi yuqori darajadagi restoranlar bo'lishi kerak, ularning sifati, dekoratsiyasi va hashamati imkon qadar yuqori bo'lishi kerak[20].

Bugungi kunda O'zbekistonda ham gastronomik turizm sohasida ko'plab ishlar amalga oshirilib kelinmoqda. Xususan, O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2012-yil 10-oktyabrьda «Umumiy ovqatlanish tashkilotlari faoliyatini takomillashtirish va xodimlar malakasini oshirish bo'yicha» Qarori[21]ga asosan O'zbekiston oshpazlar uyushmasi qoshida milliy oshpazlik san'ati halqaro Markazi tashkil etildi. Ushbu qaror bilan uning vakolati kengaytirildi hamda mustahkamlandi. Uzoq tarixga ega an'analarning borligi va milliy taomlarning turli-tumanligi o'zbek oshpazchiligining xorijiy mamlakatlarda keng ommalashishiga olib kelishi ushbu hujjatda o'z aksini topgan. Buning uchun bizda mavjud qadimdan shakllangan, ekologik toza va inson organizmini tetik qiladigan milliy taomlarimiz degustatsiyasini tashkil qilish lozim bo'lmoqda. Bunda antiqa milliy taomlarimiz orqali gastronomiya turizmini qishloq turizmi bilan bog'lash imkoniyati yaratilmoqda.

Darhaqiqat, viloyatlarda joylashgan qishloqlarda faqat shu joyga xos bo'lgan milliy taomlar mavjud bo'lib, uning mazasi va tarkibi boshqa viloyat qishloqlarida takrorlanmaydi. Aynan shu jihati bilan bunday taomlar xorijiy turistlar va mahalliy aholi uchun ham mazali hisoblanadi. O'zbekiston gastronomik turizm yo'nalishida MDH va yaqin chet el mamlakatlari reytingida kuchli beshlikdan joy olgan mamlakat hisoblanadi. Bular Gruziya, Ozarbayjon, Armaniston, Qozog'iston va O'zbekiston. Bilamizki, milliy taomlarning tayyorlanish jarayoni bilan o'sha taomlarning vatanida tanishish sayyohlar uchun doim qiziqarli bo'lib kelgan.

Shu bois "O'zbekiston oshxonasi" brendini jahon miqyosida ommalashtirishda jamoat tashkilotlari, xususan, O'zbekiston oshpazlar uyushmasining o'rni alohida ahamiyat kasb etadi. O'zbek milliy taomlarini dunyoga tanitish, mamlakatimizga sayyohlar oqimini ko'paytirish maqsadida, O'zbekiston oshpazlar uyushmasi, 2010-yilda Butunjahon bosh oshpazlar hamjamiyati uyushmasiga, 2017-yilda Butunjahon Islom davlatlari pazandalar uyushmasiga a'zo bo'lgan. Natijada, ko'plab xorijiy festivallar, sammit va musobaqalarda o'zaro tajriba almashib va shu kabi boshqa tadbirlarda ishtirok etib, yuksak marralarga erishmoqda.

2019-yil 6-avgustda O'zbekiston Oshpazlar uyushmasi anjumanlar zalida tegishli idoralar hamda OAV vakillari ishtirokida Gastronimik turizm assotsiatsiyasining ochilish marosimi bo'lib o'tdi[22]. Ushbu tashkilot tomonidan hozirgi kungacha ko'plab ilmiy seminarlar, davra suhbatlari, turli xil tadbirlar o'tkazilib kelinmoqda. Assotsiatsiya har yilning noyabr oyida muntazam ravishda "Lazzatli O'zbekiston" halqaro milliy taomlar festivaliga mezbonlik qiladi.

Bu kabi misollarni yana ko'plab keltirishimiz mumkin.

Maqolaning o'rganilganlik darajasi. Gastronomik turizm turizmning yangi turlaridan biri bo'lganligi bois, ushbu turni asosan xorijiy olimlar tomonidan o'rganilganligini kuzatishimiz mumkin, xususan, J. Stanley, L.Stanley, Anne-Mette Hjalager, Greg Richards, R. Mitchell, John D Mulcahy rus olimlaridan Ya.D.Mikula, Nexaeva N.E., Terexova Yu.S., Salamatina S.E., Osharova Ye. K. Katelo Ya.D. va boshqalar. O'zbek olimlaridan Rahimbaev A.O., Ibragimov N.S., Boltabaev M.R., Tuxliev I.S., Safarov B.Sh., Abduxamidov S.A. kabi olimlar tomonidan umumiy tarif berib o'tilgan.

Tadqiqotning usullari. Ushbu mavzu tadqiqotida xiranalogik, absrakt-mantiqiy tahlil, tizimli tahlil, qiyosiy tahlil usullaridan foydalanilgan.

TARIX

Natijalar va muhokama. Yuqorida keltirib o‘tganimizdek, gastronomik turizm sohasida rivojlangan xorijiy mamlakatlarda keng ko‘lamda ilmiy va amaliy ishlar olib borilmoqda. O‘zbekistonda ham bir qancha yutuqlarga erishilmoqda ammo, shu bilan birga bu sohadagi qilinishi kerak bo‘lgan ishlar yetarli darajada. Xususan, bu borada maxsus mutaxassislarni tayyorlash, sertifikatlash, maxsus hududlar tashkil etish, gastronomik turizm xavfsizlik darajasini yuqori qilish, axborot ta’minotining bog’liqligini kengaytirish va boshqa juda ko‘p misollarni sanab o‘tsak bo‘ladi. Qolaversa, uyushtirilgan sayyohlardan farqli ravishda, mustaqil uyushadigan turistlar yo‘l-yo‘lakay ovqatlanishni, diqqatga sazovor joylarda yaqin turgan kafe va barlar xizmatidan foydalanishni xush ko‘radi shuni e’tiborga olib, ayni turdagi umumovqatlanish shahobchalarini (fast-fud) joriy qilish tavsiya etiladi[23]. Milliy taomlar tayyorlanishi jarayoni bilan o‘sha yeguliklarning vatanida tanishish doimo turistlar uchun qiziqarli bo‘lib kelgan. Bu o‘z navbatida oshpazlarimiz mahoratini namoyish etuvchi master-klasslar o‘tkaziladigan va bir yo‘la istemolchilar talabini qondiradigan kichik oshxonalar ochilishini taqozo etmoqda. Shuningdek, turizmning ushbu turi jozibaliligi va turistlar orasida o‘zining bir qancha talablariga javob berishi bilan ajralib turishi sir emas. Uning bugungi kundagi ommalashishiga bir qator omillar ta’sir ko‘rsatadi:

– hozirda oziq-ovqatga bo‘lgan ehtiyoj insonning birlamchi fiziologik ehtiyojidir;
– aholi daromadlarining o‘sishi va ovqatlanish, dam olish narxlarining oshishi;
– oziq-ovqat turizm va mehmondo‘stlik sanoatining asosiy xizmat ko‘rsatuvchi sohasi;
– sog’lom ovqatlanish va organik mahsulotlarning mashhurligi;

XULOSA. Demak, bizning gastronomik turizm borasidagi ishlarimiz diqqatga sazovor va buning uchun muntazam ilmiy va amaliy tadqiqot ishlarini olib boorish talab etiladi, qolaversa gastronomik turizmni ilmiy tadqiqotchilar shartli ravishda ikki guruhga ajratadilar qishloq gastronomik turizm va shahar gastronomik turizmiga, bizning yurtimizda gastronomik turizmning bu ikki turi uchun ham imkoniyatlar keng. Chunki qishloq joylarida qishloq turizmini rivojlantirishning muhim yo‘nalishlaridan biri sifatida gastronomik turizmini tashkil qilish mumkin. Masalan, milliy taomlarni tayyorlash jarayonida sayyohlarini bevosita ishtirok etishi va ularni joyida tanovul qilishi xorijliklarda juda katta qiziqishni uyg’otmoqda. Undan tashqari, qishloq joylarida har yili “hosil bayram”larini an’anaviy tarzda o‘tkazishni tashkil qilish kerak. Shuningdek, tuman markazlarida qovun, qovoq hamda non sayllarini o‘tkazish ham sayyohlarni ko‘proq jalb qilish imkoniyatini beradi.

Umuman olganda, bugungi kunda gastronomik turizmni rivojlanishi juda ko‘plab sohalarning rivojlanishiga turtki beradi. Chunki gastronomik turizm keng qamrovli va ko‘p tarmoqli soha bo‘lishi bilan birga mavsumiy ta’til ham emas, har qanday mavsum uchun xos bo‘lgan turizm hisoblanadi. Shuning uchun gastronomik turizmni ommalashtirish va bu borada yuqori tashabbuslarni ilgari surush, yurtimizda bu sohadagi bilim darajalarni oshirish, mahalliy hokimiyat organlari, jamoat tashkilotlari, ommaviy axborot vositalarini bu sohaga jalb qilish, uzoq muddatga muljallangan rejali o‘quv va ishchi dasturlarni ishlab chiqish, halqaro hamkorliklarni yanada kengaytirish lozim bo‘ladi.

ADABIYOTLAR:

1. Қутлимуротов Ф.С. Внедрение Корейского гостиничного менеджмента в Узбекистане. Материалы VII-Международной научно-практической конференции студентов и аспирантов. г. Донецк 2004(Kutlimurotov F.S. Introduction of Korean hotel management in Uzbekistan. Materials of the VII-International Scientific and Practical Conference of Students and Postgraduates)

2. Мирзиёев Ш.М. Олий Мажлисга Мурожаатнома. http:// www.gov.uzo(Мирзиёев Ш.М. Обращение к Олий Мажлису)

3. Кателo Я.Д. “Маркетинговая стратегия развития гастрономического туризма” Донецк – 2019. – Б 184 (Katelo Ya.D. “Marketing strategy for the development of gastronomic tourism)

4. Ткачук П.Ю. Новая русская кухня как фактор развития национального наследия / П.Ю. Ткачук // Вестник Луганского национального университета имени Тараса Шевченко: сб. науч. тр. / гл. ред. Е.Н. Трегубенко; вып. ред. Н.В. Вострякова; ред. сер. А.Е. Пожидаев. – Луганск: Книга, 2018. – № 1(10): Серия 5. География. Экономика. Туризм. – 148 с. (Tkachuk P.Yu. New Russian cuisine as a factor in the development of national heritage / P.Yu. Tkachuk // Bulletin of the Lugansk Taras Shevchenko National University:)

5. Куклина Т.С. Гастрономический туризм на туристическом рынке. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http: //www.sworld. com.ua/ konfer30 / 682.pdf. Сборник научных трудов SWORLD. Материалы международной научно-практической конференции «Современные направления теоретических и прикладных исследований 2013» 19-30 марта 2013 г. (Kuklina T.S. Gastronomic tourism in the tourist market. [Electronic resource]. - Access mode: http: //www.sworld. com.ua/konfer30/682.pdf. Collection of scientific papers SWORLD. Materials of the international scientific-practical conference "Modern directions of theoretical and applied research)

6. Нехаева Н.Е., Терехова Ю.С. Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России // Естественные и математические науки в современном мире: сб. ст. по матер. XXXIV междунар. науч.-практ. конф. № 9(33). – Новосибирск: СибАК, 2015. (Nekhaeva N.E., Terekhova Yu.S. Gastronomic tourism as a promising direction for the development of Russian regions // Natural and mathematical sciences in the modern world)

7. Саламатина С.Е. Состояние и перспективы развития гастрономического туризма на юге Одесской области. Одесская национальная академия пищевых технологий. Научные труды, выпуск 46, том 2. - С. 325-329. (Salamatina S.E. Status and prospects for the development of gastronomic tourism in the south of the Odessa region. Odessa National Academy of Food Technologists)

8. Hall CM, Mitchell R. Gastronomic tourism //Niche Tourism. – 2013. – P. 73. (Холл С.М., Митчелл Р. Гастрономический туризм //Нишевый туризм.)

9. http://www.biznes-daily.uz/ru/mening-mulkim/47471-gastronomichskiy-turizm-istoriya-razviti-stanovlni

10. Ошарова Е. К. Разработка гастрономического тура для иностранных туристов Владивосток.: 2018. (Ошарова Е. К. Пазработка гастрономического тура для иностранных туристов Владивосток)

11. Qosimova R.A. Turizm va uni o‘qitish metodikasi (o‘quv qo‘llanma). - T.: ≪Aloqachi≫, 2008 - bet 7.(Косимова Р.А. Туризм и методы его обучения (учебник). - Т.: ≪Коммуникатор)

12. John D Mulcahy “Historical Evolution of Gastronomic Tourism” 2019 y (Историческая эволюция гастрономического туризма»)

13. https://dokumen.pub/qdownload/the-routledge-handbook-of-gastronomic-tourism-1nbsped-1138551554-9781138551558.html

14. Наумов Д.Л. “Проектирование гастрономического мастер-класса” 2018 й Ст.8. (Naumov D.L. “Designing a gastronomic master class)

15. https://www.lexiconoffood.com

16. https://www.immaterieelerfgoed.nl/media/inline/2017/9/14/tourism_and_intangible_cultural_heritage_unwto.pdf

17. https://www.slowfood.com/about_us/img_sito/pdf/Companion08_ENG.pdf

18. https://www.ciachef.edu/our-story/

19. Микула, Я.Д. Гастрономический туризм и его характеристика / Я.Д. Микула // Дорожная карта мировой экономики: II Междунар. науч.-практ. интернет-конф., 17 ноября, 2017 г., г. Донецк. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – С. 71-74.(_. Mikula, Ya.D. Gastronomic tourism and its characteristics / Ya.D. Mikula // Roadmap of the world economy: II Intern. scientific-practical. Internet conference, November 17, 2017, Donetsk. – Donetsk: GO VPO “DonNUET named after Mikhail Tugan-Baranovsky)

20. http://imworld.rediff.com/getahead/2008/mar/04travel.htm

21. "Umumiy ovqatlanish tashkilotlarining faoliyatini yanada takomillashtirish va xodimlarining kasbiy darajasini oshirish chora- tadbirlari to‘g‘risida" O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2012-yildagi 289-sonli (Кабинету Министров Республики Узбекистан "О мерах по дальнейшему совершенствованию деятельности организаций общественного питания и повышению квалификации работников")

22. https://kun.uz/uz/news/2019/08/07/ozbekistonda-gastronomik-turizm-assotsiatsiyasi-ochildi?q=%2Fnews%2F2019%2F08%2F07%2Fozbekistonda-gastronomik-turizm-assotsiatsiyasi-ochildi

23. Ibragimov N.S., O‘zbekiston turizmini mustaqil uyushgan sayyohlar segmentiga moslashtirish. “Iqtisodiyot va innovatsion texnologiyalar” ilmiy elektron jurnali. № 1, yanvar-fevral, 2018 yil. (Ибрагимов Н.С. Адаптация туризма Узбекистана к сегменту самостоятельно организованных туристов. Научный электронный журнал "Экономика и инновационные технологии")

(Taqrizchi: B.Usmanov-tarix fanlari doktori, dotsent)