

## O'ZBEK MAHALLIY GASTRONOMIYASINING TURISTIK JOZIBADORLIKNI OSHIRISHDAGI AHAMIYATI

**Usmonova Shahlo O'tkir qizi**

*Toshkent Davlat Sharqshunoslik Universiteti*

*O'zbekiston, Toshkent*

**[shahlousmonova450@gmail.com](mailto:shahlousmonova450@gmail.com)**

**Annotatsiya.** Mazkur maqolada gastronomik turizmning turizm rivojidadagi o'rni va ahamiyati yoritilgan. Unda mahalliy gastronomik tajribalar hamda milliy taomlarning sayyohlar qiziqishini oshirishdagi roli tahlil qilingan. Shuningdek, O'zbekiston milliy oshxonasining o'ziga xos jihatlari va hududiy taomlarning turistik jozibadorlikni shakllantirishdagi ahamiyati ko'rib chiqilgan. Maqolada gastronomik turizmni rivojlantirish imkoniyatlari, jumladan milliy taomlar festivallari, agroturizm va taom tayyorlash jarayonlarini turistlarga namoyish etish orqali turizm salohiyatini oshirish masalalari yoritilgan.

**Kalit so'zlar:** gastronomik turizm, milliy oshxona, turistik jozibadorlik, hududiy taomlar, gastronomik tajriba, agroturizm.

**Abstract.** This article discusses the role and importance of gastronomic tourism in tourism development. It analyzes the role of local gastronomic experiences and national dishes in increasing tourist interest. The specific features of Uzbek national cuisine and the importance of regional dishes in forming tourist attractiveness are also considered. In addition, the article highlights opportunities for developing gastronomic tourism through food festivals, agro-tourism and the demonstration of traditional cooking processes to tourists.

**Keywords:** gastronomic tourism, national cuisine, tourist attractiveness, regional dishes, gastronomic experience, agro-tourism.

**Аннотация.** В данной статье рассматривается роль и значение гастрономического туризма в развитии туризма. Анализируется влияние местного гастрономического опыта и национальных блюд на повышение интереса туристов. Также рассматриваются особенности национальной кухни Узбекистана и значение региональных блюд в формировании туристической привлекательности. В статье освещаются возможности развития гастрономического туризма через проведение гастрономических фестивалей, развитие агротуризма и демонстрацию процесса приготовления национальных блюд туристам.

**Ключевые слова:** *гастрономический туризм, национальная кухня, туристическая привлекательность, региональные блюда, гастрономический опыт, агротуризм*

Bugungi kunda gastronomik turizm, ya'ni oshxona turizmi, sayyohlar uchun nafaqat tarixiy obidalarni yoki tabiiy manzaralarni, balki hududning milliy taomlari va ovqatlanish madaniyati bilan tanishish imkonini yaratadi. Shu sababli u turizmning eng tez rivojlanayotgan yo'nalishlaridan biriga aylanmoqda. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, sayyohlar uchun sayohat manzilini tanlashda madaniyat, tabiat va gastronomiya muhim omillardan hisoblanadi. UNWTO tomonidan o'tkazilgan xalqaro so'rov natijalariga ko'ra, respondentlarning 87 foizi gastronomiya turizmi manzil imidji va turistik brendini shakllantirishda muhim ahamiyatga ega ekanligini ta'kidlagan. Tadqiqot 29 mamlakatdan turizm sohasi mutaxassislari ishtirokida o'tkazilgan bo'lib, unda gastronomiya sayyohlarni ma'lum hududga jalb qiluvchi asosiy omillardan biri sifatida e'tirof etilgan.<sup>10</sup> Xususan olganda, O'zbekistonda ham gastronomik turizmni rivojlantirishga alohida e'tibor qaratilmoqda. Ayniqsa, milliy oshxona madaniyatini targ'ib qilish, hududiy gastronomik brendlarni shakllantirish hamda milliy taomlar festivallarini tashkil etish orqali turizm salohiyatini oshirishga qaratilgan qator chora-tadbirlar amalga oshirilmoqda. Jumladan, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023-yil 27-yanvardagi PQ–13-son qarorida milliy taomlar festivallarini keng yo'lga qo'yish va gastronomik brendlarni yaratish masalalariga alohida e'tibor qaratilgan.<sup>11</sup>

Ushbu maqolada mahalliy gastronomiya tajribasining turizm rivojiga ta'siri, hududlarga xos milliy taomlarning turistlar qiziqishini oshirishdagi roli va hududiy turizmni rivojlantirish imkoniyatlari tahlil qilinadi.

Mahalliy gastronomik tajribalar hududiy turizmni rivojlantirishda muhim omil hisoblanadi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, sayyohlar mablag'larining uchdan biridan ko'prog'ini mahalliy ovqatlanish va gastronomik tajribaga sarflaydilar, bu esa hududiy restoranlar, kafe va oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilariga bevosita iqtisodiy foyda keltiradi. Jahon Turizm Tashkiloti (UNWTO) ma'lumotlariga ko'ra, turistlarning 88% sayohat qilishda gastronomiyani muhim omil sifatida hisoblaydi. Shu bilan birga, Fransiya va Italiya kabi mamlakatlarda gastronomik turizm turizm daromadlarining 30% ni tashkil qiladi. O'zbekistonda 2023-yilda turistik oqimning 15% oshxonaga qiziqqan sayyohlar hissasiga to'g'ri kelgan.<sup>12</sup> Shuni ham ta'kidlash joizki, ko'plab sayyohlar uchun mahalliy taomlar va an'anaviy ovqatlanish madaniyati sayohatning asosiy motivatsiyasiga aylanmoqda, shuningdek, gastronomiya hududning madaniy merosini aks ettiruvchi va manzilni noyob brend sifatida shakllantiruvchi vosita sifatida

<sup>10</sup> United Nations World Tourism Organization. Second Global Report on Gastronomy Tourism. Madrid, 2017.

<sup>11</sup> O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023-yil 27-yanvardagi PQ–13-son qarori

<sup>12</sup> GASTRONOMIK TURIZM: MILLIY TAOMLARNING TURISTLARNI JALB QILISHDAGI O'RNI Abdullayeva Saodatxon Murod qizi Alfraganus Universiteti Turizm fakulteti 3-bosqichtalabasi. Qutlimurotov Fayzullo Sa'dullayevich Alfraganus Universiteti Xalqaro turizm menejment kafedrasida katta o'qituvchisi

xizmat qiladi. Misol uchun, O‘zbekistonda so‘nggi yillarda nafaqat xalqaro, balki mahalliy turizm ham sezilarli darajada o‘ydi: 2025-yil yanvar-noyabr oylarida „O‘zbekiston bo‘ylab sayohat“ dasturi doirasida aholining 23,7 million ichki sayohati amalga oshirilgan.<sup>13</sup> Bu esa mamlakatimiz aholisining hududiy madaniy va gastronomik merosni o‘rganishga bo‘lgan yangilangan qiziqishini ko‘rsatadi. Shu bilan birga, milliy taomlar festivallari va hududiy gastronomik brendlarni shakllantirish orqali turizm salohiyati yanada oshirilmoqda.

Gastronomik turizm - sayohatchilar tomonidan mahalliy ovqat madaniyatini o‘rganish va tajriba qilishga qaratilgan turizm shakli deya ta’riflaydi tadqiqotchi Lucy Long “Culinary Tourism” kitobida. Unga ko‘ra, gastronomiya hududning madaniy identitetini namoyon etuvchi muhim omillardan biridir. Umuman olganda, O‘zbekiston milliy oshxonasi ham boy tarixiy an‘analarga ega bo‘lib, unda xalqning qadimiy turmush tarzi, mehmondo‘stlik madaniyati va ijtimoiy qadriyatlari mujassamdir. Masalan, palov tayyorlash jarayoni yoki tandirda non yopish an‘anasi nafaqat ovqat tayyorlash usuli, balki ijtimoiy va madaniy marosimlarning bir qismi hisoblanadi. Shu sababli turistlar milliy taomlarni tatib ko‘rish orqali nafaqat yangi ta’mini his qiladilar, balki hududning madaniy muhiti bilan ham yaqindan tanishadilar. Shu asnosda, palov – O‘zbekistonning eng mashhur an‘anaviy taomidir sifatida alohida e’tiborga loyiq. Mamlakatimiz har bir hududida turli palov turlari mavjud. Masalan, Toshkentda “To‘y oshi”, Andijonda “Kavatok palov”, Xorazmda “Chalov”, Buxoroda “Sofi osh” tayyorlanadi. Somsa - O‘zbek oshxonasining eng mashhur taomlaridan biri. Mamlakatning har bir mintaqasida somsa o‘ziga xos tarzda pishiriladi. Masalan, Jizzax somsasi, Olot somsasi, Xorazm somsasi turistlar tomonidan maqtovlarga erishgan.

O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun keng imkoniyatlar mavjud. Ushbu yo‘nalishning turistik salohiyatini oshirish maqsadida bir qator amaliy chora-tadbirlarni amalga oshirish zarur. Avvalo, milliy taomlar bilan bog‘liq festival va gastronomik tadbirlarni muntazam tashkil etish nafaqat milliy oshxona an‘analarini targ‘ib qiladi, balki mamlakatning turistik jozibadorligini ham oshiradi. Masalan, Samarqand shahrida o‘tkaziladigan palov festivali yoki Navro‘z bayrami doirasidagi xalq sayllari milliy taomlarni keng targ‘ib qilish va xorijiy sayyohlar e’tiborini jalb etishda muhim ahamiyat kasb etadi. Bundan tashqari, palov tayyorlash an‘anasining UNESCOning nomoddiy madaniy meros ro‘yxatiga kiritilgani O‘zbekiston milliy gastronomiyasining xalqaro miqyosda e’tirof etilishiga xizmat qildi va uni turizm brendi sifatida rivojlantirish uchun yangi imkoniyatlar yaratdi.

Gastronomik turizmni rivojlantirish jarayonida agroturizm imkoniyatlaridan ham samarali foydalanish muhimdir. Xususan, qishloq hududlariga sayohatlar tashkil etish, bog‘ va dalalardagi mahsulotlar bilan tanishtirish, shuningdek, mevalarni terish jarayonida turistlarning ishtirokini ta’minlash ularning hududga bo‘lgan qiziqishini

<sup>13</sup> Euronews. (2025, December 19). UNWTO ranks Uzbekistan among fastest-growing tourism destinations in 2025.

oshiradi hamda interaktiv tajriba yaratadi. Bunday faoliyatlarni turistik paketlar tarkibiga kiritish nafaqat turistlarning qiziqishini kuchaytiradi, balki hududiy iqtisodiyotning rivojlanishiga ham ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

Milliy taomlarni tayyorlash jarayonini turistlarga bevosita namoyish etish ham gastronomik turizm jozibadorligini oshirishda muhim omil hisoblanadi. Masalan, Toshkent shahridagi Central Asian Plov Centerda palov tayyorlash jarayonini kuzatish, oshpazlar bilan muloqot qilish va tayyor taomni tatib ko'rish imkoniyati mavjud. Shu kabi tajribalarni boshqa hududlarda ham keng joriy etish turistlar uchun milliy oshxona bilan yaqindan tanishish imkonini beradi va gastronomik turizm rivojiga xizmat qiladi. Umuman olganda, gastronomik turizmni rivojlantirish milliy taomlar va ovqatlanish madaniyatini targ'ib qilish, hududiy turizmni va iqtisodiyotni rivojlantirish, yangi ish o'rinlarini yaratish hamda O'zbekistonning turistik brendini mustahkamlashda muhim ahamiyat kasb etadi.

Gastronomik turizm nafaqat sayyohlarni mahalliy taomlar bilan tanishtiradi, balki hududning madaniy identitetini namoyon etuvchi muhim vosita hisoblanadi. O'zbekiston milliy oshxonasi boy tarixiy an'analarga ega bo'lib, palov, somsa va boshqa hududiy taomlar turistlar uchun alohida jozibadorlik yaratadi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, gastronomik tajribalar sayohat manzilini tanlashda muhim omil bo'lib xizmat qiladi va hududiy iqtisodiyotga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Shu sababli milliy taomlar festivallari, agroturizm faoliyati hamda tayyorlash jarayonlarini namoyish etish orqali gastronomik turizmni rivojlantirish O'zbekistonning turistik brendini mustahkamlash va turizm salohiyatini oshirishda samarali yo'l hisoblanadi.

### FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Long, L. M. (2004). *Culinary tourism*. Lexington: University Press of Kentucky.
2. Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
3. World Tourism Organization (UNWTO). (2012). *Global report on food tourism*. Madrid: UNWTO.
4. Wolf, E. (2014). *Food tourism*. Portland: World Food Travel Association.
5. Mahmudov, K. (2006). *O'zbek milliy taomlari*. Toshkent: O'zbekiston milliy ensiklopediyasi nashriyoti.
6. Qilichov, S. S. (2024). O'zbekistonda gastronomik turizm: hozirgi tendensiyalar va istiqbollari.
7. Saidqulova, Z. (2022). Gastronomik turizm marketing imkoniyatlarini baholash. *Oriental Renaissance: Innovative, Educational, Natural and Social Sciences*
8. Orinboev, M. (2022). Milliy taomlar turizmi va uni rivojlantirish imkoniyatlari. *Spanish International Scientific Online Conference: Prospects and Main Trends in Modern Science*.