

GASTRONOMIK FESTIVALLAR XALQARO TURIZMNING YURAGI SIFATIDA

Anvarova Madinaxon Farhodjon qizi

*„Toshkent irrigatsiya va qishloq xo‘jaligini mexanizatsiyalash muhandislari
instituti“ milliy tadqiqot universiteti 4-bosqich talabasi*

Annotatsiya: Ushbu maqolada gastronomik festivallar va bayramlarning xalqaro turizmni rivojlantirishda tutgan: ijtimoiy, madaniy hamda iqtisodiy ahamiyati ochib beriladi. Gastronomik festivallarning jahon miqyosidagi ahamiyatini tahlil qilish jarayonida dunyoning turli mintaqalarida o‘tkaziladigan mashhur gastronomik festivallar shu jumladan, Germaniyadagi “Oktoberfest”, Ispaniyadagi “La Tomatina” va Fransiyadagi “Taste of Paris” kabilar misolida turistlarni gastronomik festival orqali jalb qilish strategiyalari ko‘rib chiqiladi. Shuningdek, gastronomik turizmning mamlakat turizm brendini yaratishdagi roli hamda mehmonxona, restoranlar rivoji uchun ta’siri yoritiladi. Maqolaning asosiy maqsadi – milliy gastronomik festivallarning turizmni yanada rivojlantirishdagi ahamiyatini ilmiy jihatdan asoslanishidir.

Kalit so‘zlar: xalqaro turizm, gastronomik turizm va festivallar, madaniy meros, milliy brend, turistlar oqimi, madaniyatlar almashinuvi, aholi bandligi, brending.

So‘nggi yillarda turizm shiddat bilan rivojlanayotgan sohalardan biri hisoblanadi va bu insonlarni turizmning yangi va o‘ziga xos yo‘nalishlarini izlashga undamoqda. Bu kabi yo‘nalishlardan biri bu – gastronomik turizm bo‘lib, u nafaqat milliy taomlarni targ‘ib qiladi balki, balki xalqning madaniyati, urf-odatlarini, yashash tarzini chuqur anglash imkonini beradi. Bugungi kunda gastronomik festivallar xalqaro turizmning ajralmas qismi hatto “yuragi” ga aylanib ulgurdi. Chunki bu kabi festivallar qisqa muddat ichida minglab hatto millionlab sayyohlarni jalb qila olishini jahon misolida ko‘rishimiz mumkin. Bu esa o‘z o‘rnida mamlakat iqtisodiyotiga ijobiy ta’sir ko‘rsatadi va milliy brendni mustahkamlashga yordam beradi. Gastronomik sayyoh, birinchi navbatda, madaniyatning ajralmas qismi hisoblangan, milliy va an’anaviy taomlarni, tayyorlash jarayoni, dasturxonga tortish usullari, ovqatlanish tartibi va pozitsiyalarini, ko‘rish va bilish barobarida, sayohat qilayotgan davlatining, tarixini, iqtisodiyotini, davlat siyosati hamda mahalliy aholining e’tiqodlarini o‘rganadi.

Gastronomik tadbirlar orqali turistlar nafaqat yangi ta’mdan bahramand bo‘ladilar, balki madaniyatlar almashinuvi va madaniyatlararo muloqotda ishtirok etadilar. Masalan, Germaniyada o‘tkaziladigan “Oktoberfest”, Ispaniyadagi “La Tomatina” kabilar jahon bo‘ylab gastronomik brend sifatida tanilgan. Ushbu



festivallar dunyo bo'ylab bo'ylab milliy turizmni tanitish, aholini bandligini oshirish, turizmning YaIM dagi ulushini oshirish va mahalliy merosni ommalashtirishda muhim rol o'ynaydi.

Gastronomik turizm — bu sayyohlarning yangi taomlarni tatib ko'rish, oshpazlik an'alarini o'rganish va milliy madaniyatni his qilish maqsadida qilinadigan sayohatlaridir. Bugungi kunda bu yo'nalish dunyo turizm bozorining eng jadal rivojlanayotgan turlaridan biri hisoblanadi. Jahon sayyohlik tashkiloti (UNWTO) ma'lumotlariga ko'ra, har beshinchi sayyohning safar maqsadi gastronomik tajriba orttirish bilan bog'liq. Bunda gastronomik festival va bayramlar muhim o'rin tutadi, chunki ular mamlakatning madaniy boyliklarini bir vaqtning o'zida namoyish eta oladi.

Germaniyadagi Oktoberfest – dunyodagi eng mashhur gastronomik festivallardan biri hisoblanadi va yiliga millionlab sayyohlar tashrif buyurishiga sabab bo'ladi. Oktoberfest ilk bor 1810-yilda Bavariya shahzodasi Lyudvigning to'y marosimi sharafiga bag'ishlanib o'tkazilgan. Ushbu marosim mahalliy aholi qalbidan joy olgani sababli ular har yili nishonlashga rozi bo'lishgan. Hozirgi kunda festival har yili sentabr-oktabr oylari oralig'ida o'tkaziladi va qariyb 6 millionga yaqin sayyohni jalb etadi. Festival davomida tashrif buyuruvchilar nafaqat pivo va ichimliklardan, balki Bavariya taomlari shu jumladan, kolbasalar, pretzellar, qovurilgan tovuq kabi nemislarning o'ziga xos taomlaridan ta'tib, bahramand bo'ladi. Eng diqqatga sazovor jihati shundaki, pivo faqat Myunxenda ishlab chiqarilgan va maxsus festival uchun tayyorlangan turlardangina sotiladi. Oktoberfest Germaniya iqtisodiyotiga har yili 1 milliard yevrodan ortiq daromad keltiradi, minglab vaqtinchalik ish o'rinlarini yaratadi va mamlakatning turistik imijini mustahkamlaydi. Bundan tashqari, festival Germaniya milliy madaniyatining ajralmas qismi sifatida xalq musiqasi, milliy kiyimlar (Lederhosen, Dirndl) va an'anaviy raqslarni keng targ'ib etadi.

Gastronomik festivallarning xalqaro turizmga tutgan o'rniga yorqin misollardan biri bu - Ispaniyada o'tkaziladigan La Tomatina festivalidir. La Tomatina festivali esa Ispaniyaning kichik Buñol shahrida 1945-yildan beri o'tkazib kelinadi. Ushbu bayram o'zining noodatiy shakli bilan mashhur: ishtirokchilar bir-birlarini 100 tonnadan ortiq pomidor bilan “urishadi”. Har yili avgust oyining so'nggi chorshanbasida bo'lib o'tadigan bu tadbir 20 mingdan ortiq xorijiy sayyohni jalb etadi. Festival uchun ishlatiladigan pomidorlar yeyilmaydigan, past sifatli bo'lganligi sababli oziq-ovqat isrof bo'lmaydi. La Tomatina nafaqat kulgili o'yin sifatida, balki Ispaniya xalqining hayotga quvonch bilan qarashi va ijtimoiy birlik ramzi sifatida e'tirof etiladi. Festival vaqtida Buñol shahridagi mehmonxonalar va restoranlar to'liq band bo'ladi, bu esa mahalliy iqtisodiyotga sezilarli daromad keltiradi.

Har ikki festival ham o'z o'rnida xalqaro turizm rivojiga o'z hissasini qo'shadi. Oktoberfest Germaniya an'analari va milliy qadriyatlari orqali global brend



sifatida mashhur qilgan bo'lsa, La Tomatina Ispaniyaning quvnoq, mehmondo'st va milliy imidjini mustahkamlagan.

UNWTO ma'lumotlariga ko'ra, gastronomik turizmga yo'naltirilgan sayyohlar odatdagi turistlarga qaraganda o'rtacha 25% ko'proq mablag' sarflaydi (UNWTO, 2023).

Bizning oshxonalarimizda eng mashhur taomlardan palov, manti, do'lma, hasip, tandir nondir. Shu bilan birga respublikamizning har bir viloyati o'zining milliy taomlari bilan mashhur. Masalan Samarqand nonlari G'ijduvon kaboblari Jizzax somsallari Toshkent norini shu kabilarni misol qilish mumkin. Turizmni rivojlantirish davlat qo'mitasi turizm sohasidagi jamoat tashkilotlari faoliyatiga alohida e'tibor qaratmoqda. Xususan, o'tgan yili Turizmni rivojlantirish davlat qo'mitasi Uyushmamizning faoliyatini institutsional qo'llab-quvvatlab, amaliy yordam bermoqda. Jumladan, Qo'mita ko'magida mamlakatimiz gastronomik turizmini rivojlantirish va ommalashtirishga qaratilgan bir qator loyihalarni amalga oshirmoqdamiz. O'tgan yili avgust oyida Turkiyada bo'lib o'tgan 33-Xalqaro "Mengen" festivalida, 13 ta davlat, jumladan, Germaniya, Niderlandiya, Kipr, Ozarbayjon, Malayziya, Ukraina, Egit, Bosniya va Gertsegovina, Saudiya Arabistoni va boshqa davlatlar qatorida "O'zbekiston" milliy oshxonasi stendi tashkil etildi va musobaqada 3-o'ringa sazovor bo'ldi. Ayni vaqtda uyushma O'zbekistonga tashrif buyurgan mehmonlarga o'zbek milliy taomlarini tayyorlash jarayonini namoyish etish va master-klasslar otkazishni yo'lga qo'ymoqda. Bundan tashqari, har yili bahor faslida bo'lib o'tadigan Navro'z bayrami ham boy turistik salohiyatga ega. Navro'z (forscha "yangi kun" degani) — 3000 yildan ortiq tarixga ega eng qadimiy bayramlardan biri bo'lib, bahorning kirib kelishi, tabiatning uyg'onishi va yangilanishni ifodalaydi. U asosan Markaziy Osiyo, Eron, Ozarbayjon, Afg'oniston, Turkiya, Pokiston, shuningdek, O'zbekiston, Qozog'iston, Tojikiston va Turkmanistonda keng nishonlanadi.

2009-yilda UNESCO tomonidan Insoniyat nomoddiy madaniy merosi ro'yxatiga kiritilgan, 2010-yilda esa BMT Navro'zni Xalqaro bayram deb e'lon qilgan. Bu esa uning jahon darajasida e'tirof etilganligini ko'rsatadi.

O'zbek taomlari haqida 7 ta fakt

- ✓ O'zbekistonda eng mazali nonlar bor;
- ✓ Ko'plab o'zbek taomlari ochiq olovda (o'choqda) pishiriladi;
- ✓ O'zbekistonda yog'li va yuqori kaloriyali taomlarni iste'mol qilish odatiy holdir;
- ✓ Ovqatdan keyin o'zbeklar issiq choy ichadilar;
- ✓ O'zbeklar qo'y, mol va ot go'shtini (qazi) iste'mol qiladilar;
- ✓ O'zbekistonda mehmonlarni xushbo'y choy va non sindirib kutib oladilar, mazali palov bilan kuzatib qo'yadilar;



✓ Maxsus choy marosimi (o'zbekona choy marosimi an'anasiga ko'ra, mehmonga berishdan avval choy uch marta qaytariladi, to'rtinchisida esa mehmonga uzatiladi.) O'zbekistonning turli hududlarida choy ichish an'analari bir-biridan farq qilishi mumkin.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. World Tourism Organization (UNWTO). Global Report on Gastronomy Tourism. Madrid: UNWTO, 2023.
2. Visit Germany Official Website. Oktoberfest in Munich – History and Tourism Impact. Accessed 2024, from <https://www.germany.travel>
3. Munich Tourism Board. Economic Impact of Oktoberfest 2023. Munich City Statistics, 2023.
4. Spain.info (Official Tourism Portal of Spain). La Tomatina Festival – Buñol, Valencia. Accessed 2024, from <https://www.spain.info>
5. Buñol City Council. La Tomatina: Origins and Cultural Meaning. Valencia, 2022.

