

TURIZMDA MILLIY OSHXONANING TUTGAN O'RNI

Choriyeva Laylo Saidovna

Termiz iqtisodiyot va servis universiteti talabasi.

laylochoriyev@gmail.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.20623276>

Annotatsiya. Mazkur maqolada turizm sohasida milliy oshxonaning tutgan o'rni, uning madaniy, iqtisodiy va kommunikativ ahamiyati tahlil qilinadi. Milliy oshxona har bir xalqning tarixi, urf-odati, yashash tarzi, geografik muhiti va madaniy qadriyatlarini aks ettiruvchi muhim omillardan biridir. Sayyohlar biror mamlakatga tashrif buyurganda nafaqat tarixiy obidalar va tabiiy manzaralar bilan, balki mahalliy taomlar, ovqatlanish madaniyati va mehmondo'stlik an'analari bilan ham tanishadilar. Shu sababli milliy oshxona turizmning jozibadorligini oshiruvchi, mamlakat imijini shakllantiruvchi va gastronomik turizmni rivojlantiruvchi muhim vosita hisoblanadi.

Kalit so'zlar: turizm, milliy oshxona, gastronomik turizm, milliy taom, madaniyat, mehmondo'stlik, sayyohlik, madaniyatlararo muloqot.

Abstract. This article analyzes the role of national cuisine in the field of tourism, as well as its cultural, economic, and communicative significance. National cuisine is one of the important factors that reflects the history, traditions, lifestyle, geographical environment, and cultural values of each nation. When tourists visit a country, they become acquainted not only with historical monuments and natural landscapes, but also with local dishes, food culture, and traditions of hospitality. Therefore, national cuisine is considered an important means of increasing the attractiveness of tourism, shaping the image of a country, and developing gastronomic tourism.

Keywords: tourism, national cuisine, gastronomic tourism, national dish, culture, hospitality, travel, intercultural communication.

Аннотация. В данной статье анализируется роль национальной кухни в сфере туризма, а также её культурное, экономическое и коммуникативное значение. Национальная кухня является одним из важных факторов, отражающих историю, традиции, образ жизни, географическую среду и культурные ценности каждого народа. Когда туристы посещают ту или иную страну, они знакомятся не только с историческими памятниками и природными достопримечательностями, но и с местными блюдами, культурой питания и традициями гостеприимства. Поэтому национальная кухня считается важным средством повышения привлекательности туризма, формирования имиджа страны и развития гастрономического туризма.

Ключевые слова: туризм, национальная кухня, гастрономический туризм, национальное блюдо, культура, гостеприимство, путешествие, межкультурная коммуникация.

Kirish. Bugungi kunda turizm jahon iqtisodiyoti va madaniy aloqalarining muhim yo'nalishlaridan biri hisoblanadi. Turizm nafaqat sayohat qilish, dam olish yoki tarixiy joylarni ko'rish, balki boshqa xalqning madaniyati, urf-odati, turmush tarzi va qadriyatlari bilan tanishish imkoniyatini ham beradi. Ana shu jarayonda milliy oshxona alohida o'rin tutadi.

Milliy oshxona xalqning madaniy merosini namoyon etuvchi muhim belgidir. Har bir millatning taomlari uning tarixi, iqlimi, tabiiy sharoiti, diniy qarashlari va ijtimoiy hayoti bilan chambarchas bog‘liq. Masalan, o‘zbek milliy oshxonasidagi palov, somsa, manti, lag‘mon, norin, shashlik, sho‘rva, mastava, halim, sumalak kabi taomlar xalqimizning qadimiy an‘analari va mehmondo‘stlik madaniyatini aks ettiradi.

Milliy oshxona tushunchasi – muayyan xalq yoki mamlakatga xos bo‘lgan taomlar, ichimliklar, pishirish usullari, ovqatlanish odatlari va dasturxon madaniyati majmuasidir. U faqat ovqat tayyorlash jarayoni bilan cheklanmaydi, balki xalqning madaniyati, estetik qarashlari va ijtimoiy munosabatlarini ham ifodalaydi.

Milliy oshxona quyidagi jihatlarni o‘z ichiga oladi: milliy taom nomlari, taom tayyorlash usullari, dasturxon bezash madaniyati, mehmon kutish an‘analari, bayram va marosim taomlari, ovqatlanish bilan bog‘liq urf–odatlar.

Shu sababli milliy oshxona turizmga oddiy xizmat turi emas, balki madaniy merosni namoyish etuvchi muhim vosita sifatida qaraladi.

Turizmga milliy oshxonaning ahamiyati – turizmga milliy oshxonaning ahamiyati bir necha omillar bilan belgilanadi. Avvalo, u sayyohlarga mamlakat madaniyati haqida bevosita tasavvur beradi. Taomni tatib ko‘rish orqali sayyoh xalqning yashash tarzi, didi, qadriyatlari va an‘analari bilan tanishadi.

Ikkinchidan, milliy oshxona turistik mahsulotning ajralmas qismidir. Sayyohlik marshrutlari, mehmonxona xizmatlari, restoranlar, gastronomik festivallar va madaniy tadbirlar milliy taomlarsiz to‘liq bo‘lmaydi.

Uchinchidan, milliy oshxona mamlakatning xalqaro imijini shakllantirishda muhim rol o‘ynaydi. Masalan, Italiya pizza va pasta bilan, Yaponiya sushi bilan, Turkiya kabob va baklava bilan, O‘zbekiston esa palov, somsa va non madaniyati bilan taniladi.

To‘rtinchidan, milliy oshxona iqtisodiy ahamiyatga ham ega. Mahalliy restoranlar, oilaviy mehmon uylari, bozorlar, hunarmandlar va oziq–ovqat ishlab chiqaruvchilari turizm orqali daromad oladilar. Bu esa hududiy iqtisodiyotning rivojlanishiga xizmat qiladi.

Milliy oshxona va madaniyatlararo muloqot – turizm jarayonida milliy oshxona madaniyatlararo muloqot vositasi sifatida namoyon bo‘ladi. Sayyohlar mahalliy taomlarni tatib ko‘rish orqali boshqa xalqning madaniyatini chuqurroq anglaydilar. Ayniqsa, taom nomlari, ularning tayyorlanish tarixi va iste‘mol qilish bilan bog‘liq odatlar sayyohda katta qiziqish uyg‘otadi. Masalan, o‘zbek palovi oddiy ovqat emas, balki to‘y, bayram, mehmondorchilik va jamoaviylik ramzi hisoblanadi. Palovning katta qozonda tayyorlanishi, dasturxonga tortilishi va mehmonlarga ulashilishi o‘zbek xalqining hamjihatlik va mehmondo‘stlik qadriyatlarini aks ettiradi.

Shuningdek, sumalak Navro‘z bayrami bilan bog‘liq marosimiy taom sifatida alohida ahamiyatga ega. Uning tayyorlanishi jarayonida kishilar bir joyga yig‘ilib, hamkorlikda mehnat qiladilar. Bu esa milliy oshxonaning faqat oziq–ovqat emas, balki ijtimoiy va madaniy hodisa ekanini ko‘rsatadi.

Gastronomik turizmning rivojlanishi – so‘nggi yillarda gastronomik turizm dunyo bo‘yicha keng rivojlanmoqda. Gastronomik turizm – sayyohlarning ma‘lum bir hudud yoki mamlakatning

milliy taomlari, ichimliklari, oshpazlik an'analari va ovqatlanish madaniyati bilan tanishish maqsadida amalga oshiradigan sayohatidir.

Gastronomik turizm quyidagi shakllarda namoyon bo'ladi: milliy taomlarni tatib ko'rish, mahalliy restoran va choyxonalarga tashrif buyurish, oshpazlik mahorat darslarida qatnashish, gastronomik festivallarda ishtirok etish, mahalliy bozorlarni tomosha qilish, an'anaviy taom tayyorlash jarayonini kuzatish.

O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun katta imkoniyatlar mavjud. Chunki mamlakatimiz boy milliy oshxona, qadimiy mehmondo'stlik an'analari va hududlarga xos taom turlari bilan ajralib turadi. Masalan, Samarqand noni, Buxoro palovi, Farg'ona palovi, Xorazm tuxumbaragi, Qashqadaryo tandir go'shti, Surxondaryo taomlari kabi hududiy oshxona namunalarini turistik mahsulot sifatida targ'ib qilish mumkin.

Milliy oshxona va mamlakat brendi – milliy oshxona mamlakat brendini shakllantirishda muhim rol o'ynaydi. Ko'plab davlatlar o'z turizm salohiyatini targ'ib qilishda milliy taomlardan samarali foydalanadilar. Chunki taom inson xotirasida kuchli taassurot qoldiradi. Sayyoh biror mamlakatga tashrif buyurganda tatib ko'rgan taomi orqali o'sha joyni eslab qoladi.

O'zbekiston turizmida ham milliy oshxona mamlakat brendining muhim tarkibiy qismi bo'lishi mumkin. Xususan, palov, non, somsa, lag'mon, manti kabi taomlar xorijiy sayyohlar uchun qiziqarli va esda qolarli gastronomik tajriba yaratadi.

Bunda restoran menyulari, turistik bukletlar, reklama matnlari va gidlar nutqida milliy taomlar haqida to'g'ri va jozibali ma'lumot berish muhimdir. Taom nomlari ingliz, rus va boshqa tillarga to'g'ri tarjima qilinsa, sayyohlar ularning mazmunini yaxshiroq tushunadilar va milliy oshxonaga qiziqishlari ortadi.

Turizmga milliy oshxonani targ'ib qilish yo'llari – milliy oshxonani turizm orqali samarali targ'ib qilish uchun quyidagi yo'nalishlarga e'tibor qaratish lozim:

Birinchidan, restoran va choyxonalarda milliy taomlar haqida ingliz va rus tillarida izohli menyular tayyorlash zarur. Menyuda taomning nomi, tarkibi, tayyorlanish usuli va madaniy ahamiyati qisqacha ko'rsatilishi kerak.

Ikkinchidan, gastronomik festivallar, milliy taomlar ko'rgazmalari va oshpazlik tanlovlarini ko'paytirish lozim. Bunday tadbirlar sayyohlar e'tiborini jalb qiladi va milliy oshxona brendini mustahkamlaydi.

Uchinchidan, turistik marshrutlarga milliy taom tayyorlash jarayonini kuzatish yoki unda ishtirok etish imkoniyatini kiritish maqsadga muvofiq. Masalan, sayyohlar palov tayyorlash jarayonida qatnashishi yoki tandirda non yopishni ko'rishi mumkin.

To'rtinchidan, internet va ijtimoiy tarmoqlarda milliy taomlar haqida sifatli foto, video va maqolalar joylashtirish muhim. Bugungi kunda ko'plab sayyohlar sayohat yo'nalishini aynan onlayn ma'lumotlar asosida tanlaydi.

Beshinchidan, gidlar va turizm sohasi xodimlari milliy taomlar tarixi, nomlari va madaniy mazmuni haqida yetarli bilimga ega bo'lishi zarur.

O'zbek milliy oshxonasining turizmga imkoniyatlari – o'zbek milliy oshxonasi turizm uchun katta salohiyatga ega. Uning asosiy afzalliklari quyidagilardan iborat: taomlarning xilma-xilligi, hududiy oshxona an'alarining boyligi, mehmondo'stlik madaniyati bilan bog'liqligi,

qadimiy tarix va marosimlar bilan aloqadorligi, sayyohlar uchun yangi va qiziqarli gastronomik tajriba yaratishi.

O'zbek oshxonasida har bir hududning o'ziga xos taomlari mavjud. Bu esa turistik yo'nalishlarni boyitish imkonini beradi. Masalan, Samarqandga kelgan sayyoh Samarqand noni va palovini, Buxoroda Buxorocha oshni, Xorazmda tuxumbarak va shivit oshni, Farg'onada Farg'ona palovini tatib ko'rishi mumkin. Bu orqali sayohat mazmunan yanada boyiydi.

Xulosa. Turizmga milliy oshxona muhim madaniy, iqtisodiy va kommunikativ ahamiyatga ega. U xalqning tarixi, urf-odati, yashash tarzi va qadriyatlarini namoyon etadi. Sayyohlar milliy taomlar orqali mamlakat madaniyatini yanada chuqurroq his qiladilar va esda qolarli taassurotga ega bo'ladilar.

Milliy oshxona gastronomik turizmni rivojlantirish, mamlakat brendini shakllantirish, mahalliy iqtisodiyotni qo'llab-quvvatlash va madaniyatlararo muloqotni mustahkamlashda katta rol o'ynaydi. O'zbekiston sharoitida palov, somsa, manti, lag'mon, non, sumalak va boshqa milliy taomlarni turistik mahsulot sifatida keng targ'ib qilish zarur.

Shunday qilib, milliy oshxona turizmning ajralmas qismi bo'lib, u nafaqat sayyohlarni jalb etadi, balki milliy madaniyatni dunyoga tanitishning samarali vositasi sifatida xizmat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Karimov I.A. *Yuksak ma'naviyat – yengilmas kuch*. Toshkent: Ma'naviyat.
2. Komissarov V.N. *Teoriya perevoda*. Moskva: Vysshaya shkola.
3. Newmark P. *A Textbook of Translation*. Prentice Hall.
4. Crystal D. *The Cambridge Encyclopedia of Language*. Cambridge University Press.
5. O'zbekiston milliy ensiklopediyasi. Toshkent.
6. O'zbek milliy oshxonasi, turizm va gastronomik madaniyatga oid turistik bukletlar, restoran menyulari va ilmiy maqolalar.