

**ZAMONAVIY GASTRONOMIK GLOBALIZATSIYA
SHAROITIDA OZBEK OSHXONASI VA
PAZANDACHILIK SAN'ATI**

Termiz iqtisodiyot va servis universiteti

Tarix ta'lim yo'nalishi 2-kurs magistri

Xurramova Matluba

Ilmiy rahbar t.f.d. **Fayzullayeva Mavluda**

Zamonaviy global jarayonlar insoniyatning turmush madaniyatidan tortib iste'mol odatlarigacha bo'lgan ko'plab sohalarni tubdan o'zgartirib bormoqda. Ushbu o'zgarishlarning eng sezilarli ko'rinishlaridan biri gastronomik globalizatsiyadir. Mazkur jarayon turli xalqlarning taom tayyorlash an'analari, ovqatlanish madaniyati, mahsulot tanlash mezonlari va oshpazlik merosi o'rtasidagi aloqalarni jadallashtirib, mahalliy oshxonalar oldida yangi imkoniyatlar va muammolarni yuzaga keltirmoqda. O'zbekiston oshxonasi ham ana shu jarayon markazida turibdi. Ko'p ming yillik tarixga ega, Markaziy Osiyo sivilizatsiyasi bilan chambarchas bog'liq o'zbek oshxonasi bugungi globallashuv sharoitida o'zining identitetini saqlagan holda, yangilanish va moslashish bosqichini boshdan kechirmoqda.

Gastronomik globalizatsiya nazariy jihatdan madaniy integratsiya, turmush tarzining ommaviylashuvi, transchegaraviy ta'm migratsiyasi kabi tushunchalar bilan asoslanadi. Ayni paytda, ayrim tadqiqotchilar global jarayonlarni mahalliy oshxonalar uchun tahdid sifatida ham ko'rishadi. Chunki global brendlarning kirib kelishi, fast-food industriyasining ommalashuvi, xorijiy taomlarning yoshlar orasida keng tarqalishi an'anaviy taomlar – masalan, palov, somsa, norin, shurva, lag'mon –ning avloddan avlodga uzatilish sur'atini pasaytirishi mumkin. Gastronomik madaniyatning zaiflashuvi fenomeni ko'plab ilmiy ishlarda qayd etilgan bo'lib, unda global

oziq-ovqat tizimlari milliy identitetga ma'lum darajada bosim o'tkazishi ta'kidlanadi. Shu bilan birga, globalizatsiya inkor etib bo'lmaydigan yangi gastronomik imkoniyatlarni ham vujudga keltiradi: gastronomik turizmning o'sishi, milliy taomlarning xalqaro maydonda brendlashuvi, pazandalik merosining ilmiy asosda hujjatlashtirilishi shular jumlasidandir.

O'zbekistonning geografik joylashuvi, tarixiy savdo yo'llari kesishgan mintaqa sifatidagi o'zni, etnik va madaniy qatlamlarning xilma-xilligi uning oshxonasini tabiiy ravishda pluralistik va ochiq tizimga aylantirgan. Shu sababli o'zbek taomlari global madaniy almashinuvga moslashuvchan, mazmunan esa mustahkam an'analarga ega. So'nggi yillarda olib borilgan izlanishlarda o'zbek oshxonasi gastronomik turizmning eng jadal rivojlanayotgan yo'nalishlaridan biri sifatida baholanmoqda. Turistlar uchun taomlar nafaqat oziq-ovqat iste'moli, balki milliy mentalitet, hududiy xususiyatlar, tarixiy merosni his qilish vositasiga aylanadi. Buxoro, Samarqand, Xiva, Termiz kabi shaharlarda palov, tandir taomlari, milliy qandolatchilik mahsulotlari "madaniy tajriba"ning ajralmas tarkibiga aylangani global madaniy turizmning milliy oshxonaga qo'shgan ijobiy hissasini ko'rsatadi.

Shu bilan birga, global gastronomik bosimlarning salbiy omillari ham mavjud. Xalqaro tez tayyor taomlar, qayta ishlangan eksport mahsulotlari, xorijiy pazandalik standartlari ba'zan mahalliy gastronomik muhitda iste'mol tarkibining o'zgarishiga, sog'lom ovqatlanish bilan bog'liq muammolarning kuchayishiga sabab bo'lmoqda. Ayrim tadqiqotlar O'zbekistonning shahar aholisi orasida tayyor va yarim tayyor ovqatlar iste'molining oshishi mahalliy mahsulotlarga bo'lgan ehtiyojni qisqartirayotganini ko'rsatadi. Bu jarayon an'anaviy taomlarning kundalik hayotdan siqilib chiqishiga, ularning ko'proq bayramona yoki marosim taomlari sifatida cheklanishiga olib kelishi mumkin.

Shunday bo'lsa-da, mahalliy oshxona global ta'sirlar ostida to'liq yo'qolish o'rniga, aksincha, "glokalizatsiya" jarayoni orqali qayta talqin

qilinayotganini ko'rish mumkin. Mahalliy restoranlar menyularida milliy taomlarning zamonaviy talqinlari, yengil variantlari, estetik taqdimoti, sog'lom ovqatlanish talablariga mos o'zgarishlari paydo bo'lmoqda. Fuzion gastronomiya unsurlarining kirib kelishi, ayniqsa poytaxt va yirik shaharlarda yaqqol ko'zga tashlanadi. Bu esa o'zbek oshxonasining o'zgaruvchan, moslasha oladigan va global gastronomik sahnaga integratsiya qila oladigan tizim ekanligini ko'rsatadi.

Gastronomik merosni saqlash masalasi esa alohida e'tibor talab qiladi. Chunki oshxona madaniyati – moddiy emas, balki nomoddiy merosning muhim qismi bo'lib, uni yo'qotish tarixiy xotiraning muayyan bo'lagini yo'qotish bilan barobar. Shu sababli an'anaviy retseptlarni hujjatlashtirish, hududiy oshxona farqlarini ilmiy asosda tasniflash, yerli mahsulotlardan foydalanishni rag'batlantirish, gastronomik festivallar va xalqaro taqdimotlar orqali milliy taomlarning nufuzini mustahkamlash muhim strategik vazifa sifatida ko'rilmogda. O'zbekiston so'nggi yillarda gastronomik merosni turizm va madaniy diplomatiya bilan integratsiyalash orqali sezilarli natijalarga erishmogda.

Umuman olganda, zamonaviy gastronomik globalizatsiya sharoitida o'zbek oshxonasi murakkab, ammo istiqbolli jarayonni boshdan kechirmogda. Global ta'sirlar bir tomondan iste'mol madaniyatini o'zgartirsa, ikkinchi tomondan milliy oshxonani dunyoga namoyish etish, yangi gastronomik bozorlar yaratish, turizm salohiyatini oshirish imkoniyatlarini beradi. Eng muhim vazifa — milliy identitetni global o'zgarishlar ichida saqlagan holda, gastronomik merosni zamonaviy shakllarda rivojlantirish, uni iqtisodiy va madaniy resursga aylantirishdan iborat. Mazkur yondashuv nafaqat gastronomik madaniyatning barqarorligiga, balki mamlakatning xalqaro maydondagi madaniy imijiga ham bevosita ta'sir ko'rsatadi.

Gastronomik turizmni ilmiy asosda rivojlantirish istiqbollari orasida raqamli platformalar orqali Surxondaryoning gastronomik xaritasini yaratish,

turistik menyularni standartlashtirish, ilmiy-tarixiy asoslangan kulinariya kataloglarini tuzish, taomlarning kelib chiqishi, an'analari va tayyorlanish texnologiyalarini hujjatlashtirish kabi yo'nalishlar muhim o'rin tutadi. Shu bilan birga, xalqaro turizm bozorida Surxondaryo taomlarini alohida gastronomik brend sifatida targ'ib etish, mahalliy mahsulotlar eksportini oshirish, restoran industriyasida hududiy identitetni kuchaytirish ham istiqbolli yo'nalishlar qatoriga kiradi.

Yuqoridagi omillarni umumlashtirgan holda aytish mumkinki, mustaqillik davrida O'zbekistonning gastronomik turizmi, xususan Surxondaryo vohasi misolida, milliy meros va zamonaviy turizm industriyasining uyg'unlashuvini ifodalaydi. Ayni damda hududda mavjud kulinariya an'analari, tabiiy resurslar, tarixiy-madaniy meros obyektlari va turistik infratuzilma gastronomik turizmning barqaror rivojlanishi uchun mustahkam asos yaratmoqda. Ilmiy jihatdan qaralganda, Surxondaryo vohasi gastronomik turizmi O'zbekistonning umumiy turizm siyosatidagi innovatsion yo'nalishlardan biri sifatida shakllanib, uni global gastronomik maydonga olib chiqish imkoniyatiga ega.