

**QORAQALPOG‘ISTONNING MILLIY TAOMLARI VA GASTRONOMIK
TURIZMINING GEOGRAFIK RIVOJLANISHI**

Qaljanbaev Aqilbek

Berdaq nomidagi Qoraqalpoq davlat universiteti, Geografiya va tabiiy resurslar fakulteti

Email: aqilbekqaljanbaev654@gmail.com

ORCID: 0009-0001-9786-6198

Annotatsiya. *Maqolada Qoraqalpog‘iston Respublikasi milliy taomlarining hududiy-resurs asoslari va gastronomik turizmning geografik rivojlanish xususiyatlari xorij, MDH, O‘zbekiston va respublika miqyosidagi tadqiqotlar asosida tahlil qilingan. Rasmiy turizm ko‘rsatkichlari (2022-2025-yillar) strategik maqsadlar bilan solishtirilgan: respublikaga kelgan xorijiy turistlar soni 2022-yildagi 50 ming nafardan 2025-yilda 405,8 ming nafarga yetgan. Milliy taomlar uch hududiy-resurs zonasi bo‘yicha tizimlashtirilgan va gastronomik marshrutlarni shakllantirish bo‘yicha takliflar berilgan.*

Kalit so‘zlar: *gastronomik turizm, milliy taomlar, Qoraqalpog‘iston, turizm geografiyasi, hududiy-resurs zonalar.*

So‘nggi yillarda O‘zbekiston turizm sohasi jadal o‘smoqda: Milliy statistika qo‘mitasining dastlabki ma‘lumotlariga ko‘ra, 2025-yilda mamlakatga turistik maqsadlarda 11,7 mln nafar chet el fuqarosi tashrif buyurgan, bu avvalgi yilga nisbatan 46,8 % ko‘pdir. Qoraqalpog‘iston Respublikasi ham bu jarayonda o‘z o‘rnini kengaytirmoqda: rasmiy turizm portali ma‘lumotiga ko‘ra, 2025-yilda respublikaga 405,8 ming nafar xorijiy turist kelgan [4]. Biroq oqimning o‘shishi hududning barcha resurslari, xususan, gastronomik merosi teng darajada o‘zlashtirilganini bildirmaydi: Qoraqalpog‘iston gastronomik turizm bo‘yicha o‘z imkoniyatlarini hali to‘liq ochmagan hududlardan biri bo‘lib, tizimli yondashuv endi shakllanmoqda [3]. Tadqiqotning maqsadi - Qoraqalpog‘iston milliy taomlarining geografik asoslarini aniqlash va gastronomik turizmning hududiy rivojlanish omillarini baholash. Vazifalar: (1) Xorij, MDH va mahalliy tadqiqotlardagi yondashuvlarni solishtirish; (2) milliy taomlarni hududiy-resurs zonalar bo‘yicha tizimlashtirish; (3) turizm oqimi dinamikasini strategik maqsadlar bilan taqqoslash; (4) amaliy takliflar ishlab chiqish.

Xorijiy adabiyotda gastronomik (oziq-ovqat) turizmi joyga bog‘liq hodisa sifatida talqin etiladi. Hall va hammualliflar tahriri ostidagi fundamental to‘plamda [1] u oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilariga, festivallarga, restoranlarga va o‘ziga xos oziq-ovqat ishlab chiqariladigan hududlarga, ta‘m ko‘rish yoki hudud mahsulotlari bilan tanishish asosiy sayohat motivi bo‘lgan holda qilinadigan tashrif sifatida qaraladi. Demak, bu turizm turining rivoji hududning agrar-resurs bazasi, madaniyati va infratuzilmasi bilan uzviy bog‘liq, ya‘ni geografik tahlil uchun asosli ob‘ektidir.

MDH tadqiqotlaridan S.F. Galaninning Qozon misolidagi ishi [2] muhim: muallif gastroturizm ko‘p hollarda asosiy emas, balki muhim qo‘shimcha motiv ekanini, sayyohlar «gastrotur»lardan ko‘ra gastronomik elementli turlarni afzal ko‘rishini ko‘rsatadi.

O‘zbekistonda gastronomik turizm ta’rifi mahalliy oshxona xususiyatlari bilan tanishish va faqat ma’lum hududga xos masalliqlardan tayyorlangan taomlarni tatib ko‘rish sifatida berilgan (Tuxliyev va boshqalar, qarang: [3]). Qoraqalpog‘iston miqyosida esa milliy taomlar ro‘yxati va ularni turistik marshrutlarga kiritish imkoniyatlari G. Tursunova tomonidan tahlil qilingan [3].

Ishda qiyosiy va tizimli tahlil, statistik tahlil (dinamika, nisbiy o‘rinish, ulush) hamda resurslar bo‘yicha hududiy guruhlash usullaridan foydalanildi. Statistik ma’lumotlar O‘zbekiston Respublikasi Milliy statistika qo‘mitasi (stat.uz) va Qoraqalpog‘iston turizm portali [4] e’lonlaridan olingan. Muhim cheklov: gastronomik turizm hozircha alohida statistik hisobga olinmaydi, shu sababli uning ulushi bevosita emas, umumiy turizm ko‘rsatkichlari va sifat tahlili orqali baholandi. Qoraqalpoq oshxonasi Amudaryo va Orolbo‘yi mintaqasining tabiiy iqlimi, aholining turmush tarzi va tarixiy omillari bilan bog‘liq; unda qo‘y, tuya va qoramol go’shti, sut mahsulotlari (qaymoq, ayron, qurut, suzma, shubat), non va xamir taomlari, baliqli taomlar hamda shuvoq, yantoq kabi mahalliy o‘simliklar muhim o‘rin tutadi [3]. Rasmiy turizm portali ham xamirli-un taomlarini (beshbarmoq, kespe, aksaulak, mayek bo‘rek) oshxonaning asosi sifatida ko‘rsatadi, qirg‘oqbo‘yi hududlarida deyarli barcha taomlar baliqdan tayyorlanishini qayd etadi [4]. Resurs xususiyatlariga ko‘ra taomlarni uch zonaga guruhlash mumkin (2-jadval).

2-jadval. Milliy taomlarning hududiy-resurs zonalari bo‘yicha taqsimlanishi

Zona	Asosiy resurslar	Xos taomlar va mahsulotlar
Amudaryo deltasi (sug‘orma dehqonchilik)	Bug‘doy, jo‘xori, guruch, tariq, loviya, sabzavot	Juveri gurtik (jo‘xori unidan), may gurtik, kespe, aksaulak, mayek bo‘rek, palov, shavla
Orolbo‘yi (suv havzalari)	Baliq	Baliqli taomlar (jumladan, buglama); qirg‘oq bo‘yida baliq asosiy xomashyo
Cho‘l va Ustyurt (chorvachilik)	Qo‘y, tuya, ot, sut, shuvoq, yantoq	Shubat, qurut, qaymoq, ayron, suzma, durama (turama), beshbarmoq, qovurdoq, dimlama

Manba: [3] va [4] ma’lumotlari asosida muallif tomonidan zonalarga guruhlangan (guruhlash muallif tahlili).

Taomlarning o‘ziga xosligi masalasiga alohida e’tibor kerak. Qoraqalpoq oshxonasi o‘zbek, turkman va qozoq oshpazligi bilan o‘zaro kesishadi, beshbarmoq esa qozoq va qirg‘iz oshxonalarida ham keng tarqalgan [3]. Shu sababli marketingda umumiy taomlarga emas, durama (muallif [3] uni boshqa Markaziy Osiyo oshxonalariga xos bo‘lmagan taom deb baholaydi), juveri gurtik, aksaulak va mayek bo‘rek kabi o‘ziga xos taomlarga tayanish maqsadga muvofiq. Qoraqalpog‘iston turizmini 2023–2026-yillarda barqaror rivojlantirish strategiyasida 2026-yilga kelib xorijiy turistlar sonini 180 ming nafarga (2022-yilda 50 ming), ichki turistlarni 1 mln nafarga (2022-yilda 552 ming) yetkazish rejalashtirilgan edi [3]. 3-jadvaldan ko‘rinadiki, xorijiy turistlar bo‘yicha reja 2024-yildayoq bajarilgan, 2025-yilda esa 2,25 baravar oshirib bajarilgan.

20-Sentyabr, 2026-yil

3-jadval. Qoraqalpog‘istonga kelgan turistlar: haqiqiy ko‘rsatkich va strategik maqsad

Ko‘rsatkich	2022	2024	2025	2026 (maqsad)
Xorijiy turistlar, ming nafar	50	200,7	405,8	180
Maqsadga nisbatan, %	28	111,5	225,4	100
Ichki turistlar, ming nafar	552	2 000 dan ortiq		1 000

Manba: [3] (2022-yil va maqsadlar), [4] (2024-2025-yillar); “maqsadga nisbatan” ustuni muallif hisobi. *2022-yil: 50/180. **2025-yil bo‘yicha ichki turistlarning yillik soni ishlatilgan manbalarda keltirilmagan.

Respublikaning milliy ko‘rsatkichdagi o‘rni ham o‘zgarmoqda (4-jadval): 2025-yilda Qoraqalpog‘istonga xorijiy turistlar oqimi qariyb ikki baravar, O‘zbekiston bo‘yicha esa 46,8 % ga oshgan; natijada respublikaning ulushi taxminan 2,5 % dan 3,5 % ga ko‘tarilgan.

4-jadval. O‘zbekiston va Qoraqalpog‘istonga kelgan xorijiy turistlar (2024-2025)

Ko‘rsatkich	2024	2025	O‘zgarish
O‘zbekiston, mln nafar	≈ 8,0	11,7	+46,8 %
Qoraqalpog‘iston, ming nafar	200,7	405,8	+102,2 %
Qoraqalpog‘iston ulushi, %	≈ 2,5	≈ 3,5	+1,0 foiz punkti

Manba: O‘zbekiston bo‘yicha Milliy statistika qo‘mitasi (stat.uz; 2024-yil ko‘rsatkichi 2025-yildagi 3,7 mln nafarlik o‘lishdan hisoblangan); Qoraqalpog‘iston bo‘yicha - [4]; ulush va o‘lish - muallif hisobi. Hisob-kitoblar turli manbalar hisobga olish metodikasidagi farqlar tufayli taxminiy.

Infratuzilma jihatidan 2024-yilda respublikada 94 ta madaniy meros ob‘ekti, 35 ta ziyoratgoh, 12 ta muzey, 3 ta teatr va 123 ta turistik transport vositasi hisobga olingan [4]. Tursunova ma‘lumotiga ko‘ra, turizm faoliyati asosan Ayoqzal’a, Tuproqqal’a, Qo‘yqirilganqal’a va Qizilqal’a hududlarida jamlangan [3], ya‘ni oqim geografik jihatdan kam sonli markazlarga to‘plangan, gastronomik resurslar esa Orolbo‘yi va Ustyurt kabi hududlarda ham mavjud. Bu gastronomik turizmni hududiy kengaytirish uchun asos.

Qozon tajribasi [2] shuni ko‘rsatadiki, gastronomik brend festivallari (masalan, 2023-yilda «Vkusnaya Kazan» festivalini 55 ming kishi ziyorat qilgan), rasmiy brend va tadbirlar tizimi orqali shakllanadi; shu bilan birga, ommaviy talab odatda alohida gastrotururlarga emas, balki tur dasturidagi gastronomik elementlarga yo‘naltirilgan. Qoraqalpog‘iston uchun bu quyidagi takliflarni asoslaydi (muallif takliflari): Mavjud turistik markazlar (qal’alar) dasturlariga milliy dasturxon elementlarini (dasturxon, durama, aksaulak, shubat tatib ko‘rish, oshxona master-klasslari) kiritish - qo‘shimcha infratuzilma talab etmaydi. Uch zonaga mos tematik yo‘nalishlar: «Amudaryo dasturxonini», «Orolbo‘yi baliq yo‘li», «Ustyurt yo‘li». Retseptlarni hujjatlashtirish va standartlash: Qozon misolida an’anaviy mahsulotlar (masalan, asal o‘rniga shakar ishlatilishi) sifatni pasaytirishi qayd etilgan [2]. Gastronomik turizm

ko'rsatkichlarini (gastronomik turlar soni, festival ishtirokchilari, mahalliy oshxonalarga tashrif) alohida kuzatib borish.

Gastronomik turizm joyga bog'liq hodisa bo'lib [1], Qoraqalpog'iston milliy taomlari Amudaryo deltasi, Orolbo'yi va cho'l-Ustyurt zonalarining resurs bazasi bilan bog'liq: dehqonchilik, baliqchilik va chorvachilik zonalarini turli taomlar guruhini shakllantirgan. Xorijiy turistlar oqimi 2022-2025-yillarda 50 ming nafardan 405,8 ming nafargacha o'sib, 2026-yilga mo'ljallangan 180 ming nafarlik maqsaddan oldinroq oshib ketdi; respublikaning milliy oqimdagi ulushi taxminan 2,5 % dan 3,5 % ga ko'tarildi. Biroq gastronomik turizmning o'zi alohida hisobga olinmaydi va uning hissasi ushbu ishda bevosita o'lchanmadi; mavjud adabiyotlar uni hozircha salohiyat va shakllanayotgan mexanizm sifatida baholaydi [3]. Oqim o'sishi gastronomik mahsulot rivojlanganini isbotlamaydi. Eng real yo'l - gastronomiyani mavjud turistik markazlar dasturiga qo'shish, so'ngra zonalarga mos tematik yo'nalishlarni bosqichma-bosqich shakllantirish va retseptlarni standartlash. Keyingi tadqiqotda turistlar o'rtasida so'rovnomaga o'tkazish tavsiya etiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Hall C.M., Sharples L., Mitchell R., Macionis N., Cambourne B. (eds.). Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets. - Oxford: Butterworth-Heinemann, 2003.
2. Галанин С.Ф. Перспективы развития этногастрономического туризма в Казани. - Казань: КФУ. URL: https://kpfu.ru/staff_files/F_245438352/Galanin_S.F.Perspektivy_razvitiya_etnogastronomicheskogo_turizma_v_Kazani.pdf (kirish: 13.10.2026).
3. Tursunova G. Qoraqalpog'iston Respublikasida gastronomik turizmning rivojlanish imkoniyatlari // Передовая экономика и педагогические технологии. - 2025. - Т. 2, № 3. – 561-567-b. DOI: 10.71337/inlibrary.uz.aept.123547.
4. Qoraqalpog'iston Respublikasi turizm portali: «Cuisine» bo'limi; «Development of the Tourism Sector in the Republic of Karakalpakstan: Achievements of 2024 and Prospects for 2025» va «...Achievements of 2025 and Prospects for 2026» materiallari. URL: <https://karakalpakstan.travel> (kirish: 13.10.2026).
5. Бекбулатова Г.А., Жолымбетов Б. Пути и возможности развития туризма в каракалпакстане. "Экономика и социум" №12(115)-1 2023 DOI 10.5281/zenodo.10439765
6. Qaljanbaev, A. (2026). QORAQALPOG'ISTON RESPUBLIKASINING TURISTIK-REKREATSION SALOHİYATI VA UNI BARQAROR RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI. Журнал академических исследований нового Узбекистана, 3(7), 90-95. <https://www.in-academy.uz/index.php/YOITJ/article/view/55213>