

Date: 5th October-2026

GASTRONOMIK TURIZM TARAQQIYOTIDA AN'ANAVIY BALIQCHILIK
MADANIYATINING O'RNI VA VAZIFALARI

Baxtiyorova Oltinoy Baxtiyor qizi

Urganch Davlat tibbiyot instituti

“Ijtimoiy fanlar” kafedrası o‘qituvchisi

Annotatsiya: Mazkur tezisdá gastronomik turizmni rivojlantirishda an'anaviy baliqchilik madaniyati va ethnogastronomik merosning tutgan o'rni ilmiy-nazariy va amaliy jihatdan tahlil qilinadi. Hududiy suv havzalari bioresurslaridan foydalanish, an'anaviy baliq pishirish va konservalash texnologiyalarini turistik mahsulot sifatida brendlashtirish hamda ekoturizm va gastroturizm simbiozini ta'minlash masalalari yoritilgan.

Аннотация: В данной тезисной работе научно-теоретически и практически анализируется роль традиционной культуры рыболовства и этногастрономического наследия в развитии гастрономического туризма. Освещаются вопросы использования биоресурсов местных водоемов, брендинга традиционных технологий приготовления и консервации рыбы в качестве туристического продукта, а также обеспечения симбиоза экотуризма и гастротуризма.

Abstract: This abstract analyzes the theoretical and practical role of traditional fishing culture and ethno-gastronomic heritage in the development of gastronomic tourism. It highlights issues regarding the utilization of regional water bioresources, branding traditional fish cooking and preservation techniques as a unique tourism product, and fostering a synergy between ecotourism and gastrotourism.

Kalit so'zlar: gastronomik turizm, etnogastronomiya, baliqchilik madaniyati, "Taste of Place", kulinariya merosi, mahalliy resurslar, barqaror turizm.

Ключевые слова: гастрономический туризм, этногастрономия, культура рыболовства, «Taste of Place», кулинарное наследие, локальные ресурсы, устойчивый туризм.

Keywords: gastronomic tourism, ethno-gastronomy, fishing culture, "Taste of Place", culinary heritage, local resources, sustainable tourism.

Kirish

Zamonaviy turizm sanoatida gastronomik turizm nafaqat ovqatlanish ehtiyojini qondirish, balki hududning madaniy va etnik o'ziga xosligini anglashning muhim vositasi sifatida namoyon bo'lmoqda. BMT Jahon turizm tashkiloti (UNWTO) ma'lumotlariga ko'ra, xalqaro sayyohlarning 30% dan ortiq xarajatlari bevosita kulinariya va gastronomik tajribalar ulushiga to'g'ri keladi. Shu nuqtai nazardan, suv havzalari va gidro-ekologik resurslar bilan bog'liq bo'lgan an'anaviy baliqchilik madaniyati va baliq taomlari tayyorlash san'ati (ethnogastronomiya) hududiy turizm jozibadorligini oshirishda alohida ilmiy-amaliy ahamiyat kasb etadi.

Asosiy qism va tahlil



Date: 5th October-2026



Baliqchilik resurslarining gastronomik turizmdagi o'rnini bir necha muhim konseptual yo'nalishlarga ajratish mumkin. Baliqchilik madaniyati ma'lum bir hududning ekologik va kulinariya merosini o'zida mujassam etadi. An'anaviy usulda baliq ovlash (qurol-aslahalar va to'rlar) hamda milliy va hududiy retseptsiyalar asosida baliq pishirish texnologiyalari (masalan, tandirda, xoda va cho'g'da pishirish, tuzlash va quritish usullari) sayyohlarga noyob madaniy-lokal tajriba taqdim etadi.

Baliqchilik sub'yektlari bazasida havza xo'jaliklari va tabiiy suv ob'yektlariga uyushtiriladigan ekskursiyalar (amaliy baliq ovlash, tayyorlash jarayonida bevosita ishtirok etish — *master-class*) turizm infratuzilmasining diversifikatsiyalashuviga xizmat qiladi. Bu interaktiv tajriba sayyohlarning qolish vaqtini uzaytirish va mahalliy iqtisodiyotga daromad oqimini oshirish imkonini beradi. Madaniy-ma'rifiy turizmdan farqli ravishda, gastronomik turizm va baliqchilik tadbirlari (xususan, baliqchilik va kulinariya festivallari) yil davomida sayyohlar oqimini bir maromda ushlab turishga va turizmdagi mavsumiylik (seasonality) muammosini yumshatishga imkon beradi.

Baliqchilik mahsulotlarini turizm zanjiriga (*Value Chain*) to'g'ridan-to'g'ri integratsiya qilish mahalliy aholi va baliqchilik jamoalarining bandligini ta'minlaydi. Bu o'z navbatida, hududiy kulinariya merosining unutilishining oldini oladi va uni avloddan-avlodga o'tishini rag'batlantiradi.

Xulosa.

Tadqiqot va tahlillar shuni ko'rsatadiki, baliqchilik resurslarini gastronomik turizmning doimiy va raqobatbardosh mahsulotiga aylantirish uchun quyidagi ustuvor vazifalarni amalga oshirish lozim:

- **Hududiy gastronomik xaritalarni (Gastro-maps) shakllantirish:** Suv havzalari va an'anaviy baliqchilik rivojlangan hududlar bo'yicha maxsus turistik marshrutlar va brendlarni yaratish;
- **Nomoddiy madaniy meros sifatida targ'ib qilish:** An'anaviy baliq pishirish texnikalari hamda tutish vositalarini etno-parklar va ochiq osmon ostidagi muzeylar shaklida namoyish etish;
- **Klasterli yondashuvni joriy etish:** Baliqchilik xo'jaliklari, kulinariya ob'yektlari va turoperatorlar o'rtasidagi kooperatsiya aloqalarini mustahkamlash.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. UNWTO (2023). *Global Report on Food Tourism*. World Tourism Organization, Madrid.
2. Soliyev A.S., Usmonov M.R. (2021). *O'zbekiston turizm geografiyasi va rekreatsiya resurslari*. Toshkent.
3. Richards, G. (2021). *Evolving Culinary Tourism: From Taste of Place to Experiential Foodscapes*. International Journal of Gastronomy and Food Science, 24, 100321.
4. Mamatqulov X.M. (2022). *O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishning metodologik va iqtisodiy asoslari*. Ilmiy maqolalar to'plami.