

SERTIFIKAT

Annazarova Tamilla Dilshod qizi

TURK VA O‘ZBEK OSHXONASI AN’ANAVIY TAOMLARI VA O‘XSHASHLIKLARI

“TANQIDIY NAZAR, TAHLILIY TAFAKKUR VA INNOVATSION G‘OYALAR”
milliy konferensiyasida nashr etilganligi uchun berildi

PHOENIX SCIENTIFIC PUBLICATION CENTER

Bosh muharrir
“TANQIDIY NAZAR, TAHLILIY TAFAKKUR VA INNOVATSION G‘OYALAR” konferensiyasi



SERTIFIKAT

Xusniddinxo‘jayeva Muqaddasxon Muxiddinxo‘ja qizi

TURK VA O‘ZBEK OSHXONASI AN’ANAVIY TAOMLARI VA O‘XSHASHLIKLARI

“TANQIDIY NAZAR, TAHLILIY TAFAKKUR VA INNOVATSION G‘OYALAR”
milliy konferensiyasida nashr etilganligi uchun berildi

PHOENIX SCIENTIFIC PUBLICATION CENTER

Bosh muharrir
“TANQIDIY NAZAR, TAHLILIY TAFAKKUR VA INNOVATSION G‘OYALAR” konferensiyasi



DIPLOM

Annazarova Tamilla Dilshod qizi

“TANQIDIY NAZAR, TAHLILIY TAFAKKUR VA INNOVATSION G‘OYALAR”
milliy konferensiyasida nashr etilganligi uchun berildi

PHOENIX SCIENTIFIC PUBLICATION CENTER

Bosh muharrir
“TANQIDIY NAZAR, TAHLILIY TAFAKKUR VA INNOVATSION G‘OYALAR” konferensiyasi



DIPLOM

Xusniddinxo‘jayeva Muqaddasxon Muxiddinxo‘ja qizi

“TANQIDIY NAZAR, TAHLILIY TAFAKKUR VA INNOVATSION G‘OYALAR”
milliy konferensiyasida nashr etilganligi uchun berildi

PHOENIX SCIENTIFIC PUBLICATION CENTER

Bosh muharrir
“TANQIDIY NAZAR, TAHLILIY TAFAKKUR VA INNOVATSION G‘OYALAR” konferensiyasi

TURK VA O‘ZBEK OSHXONASI AN’ANAVIY TAOMLARI VA O‘XSHASHLIKLARI

Xusniddinxo‘jayeva Muqaddasxon Muxiddinxo‘ja qizi
Oriental universiteti, filologiyasi fakulteti TF 401-guruh talabasi.
Ilmiy rahbar: **Annazarova Tamilla Dilshod qizi**
Oriental universiteti Tillar-2 kafedrasi o‘qituvchisi

Annotatsiya. *Ushbu maqolada turk va o‘zbek oshxonasining milliy, an’anaviy taomlari hamda ularning o‘zaro o‘xshash jihatlari tahlil qilinadi. Tadqiqotning asosiy maqsadi ikki xalq oshxonasida uchraydigan umumiy taomlar, mahsulotlar, pishirish usullarini aniqlashdan va ikki xalq oshxonasining qisqacha tarixini o‘rganishdan iborat. Maqolada taomlarning turlariga misollar ko‘rsatilgan. Shuningdek, oshxonalarning tarixiy rivoji va madaniy aloqalar ta’siri ko‘rsatib berilgan. Tadqiqot natijalari turk va o‘zbek oshxonalarining umumiy ildizlarga ega ekanini tasdiqlaydi.*

Kalit so‘zlar: o‘*zbek milliy oshxonasi, turk oshxonasi, an’anaviy taomlar, madaniy o‘xshashliklar, mashhur taomlari, gastronomiya.*

Har bir xalqning milliy oshxonasi uning tarixiy taraqqiyoti, madaniy qadriyatlari va ijtimoiy hayot tarzi bilan chambarchas bog‘liq bo‘lib, xalqning milliy o‘zligini ifodalovchi muhim omillardan biri hisoblanadi. An’anaviy taomlar asrlar davomida shakllanib, avloddan-avlodga o‘tib kelgan bo‘lib, muayyan xalqning urf-odatlari, geografik sharoiti va xo‘jalik faoliyatini o‘zida mujassam etadi. Shu jihatdan, turk va o‘zbek milliy oshxonalari Sharq gastronomik madaniyatining muhim tarkibiy qismi sifatida alohida ahamiyat kasb etadi. Turk va o‘zbek xalqlari tarixan o‘zaro yaqin madaniy, savdo-iqtisodiy va ijtimoiy aloqalarda bo‘lganligi sababli, ularning milliy oshxonalarida ham bir qator o‘xshash jihatlar shakllangan. Xususan, go‘sht va don mahsulotlariga asoslangan taomlar, xamirli ovqatlar, shuningdek, ma’lum pishirish usullarining mushtarakligi ushbu oshxonalarning umumiy ildizlarga ega ekanligini ko‘rsatadi. Palov (pilav), manti, kabob, dolma kabi taomlar ikki xalq oshxonasida ham muhim o‘rin egallaydi. Mazkur maqolaning asosiy maqsadi turk va o‘zbek milliy oshxonalaridagi an’anaviy taomlarni ilmiy-tahliliy asosda o‘rganish, ularning o‘zaro o‘xshashliklarini aniqlash hamda ushbu o‘xshashliklarning tarixiy va madaniy sabablarini yoritib berishdan iborat. Tadqiqot natijalari ikki xalq gastronomik merosining o‘zaro bog‘liqligini ko‘rsatish va milliy oshxonalarni madaniy meros sifatida chuqurroq angl ashga xizmat qiladi.

O‘zbek milliy oshxonasi Markaziy Osiyo hududida asrlar davomida shakllangan bo‘lib, xalqning tarixiy turmush tarzi, iqlim sharoiti va xo‘jalik faoliyati bilan uzviy bog‘liqdir. Ushbu oshxonada asosan go‘sht, guruch, un va sabzavot mah sulotlaridan keng foydalaniladi.

O‘zbek xalqining an’anaviy ovqatlanish madaniyatida to‘ylar, marosimlar va mehmondo‘stlik bilan bog‘liq taomlar muhim o‘rin egallaydi.

O‘zbek milliy oshxonasining eng mashhur taomi — palov bo‘lib, u nafaqat kundalik ovqat, balki madaniy ramz sifatida ham e’tirof etiladi. Bundan tashqari, manti, sho‘rva, lag‘mon, samsa va non mahsulotlari keng tarqalgan bo‘lib, ular xalqning ovqatlanish an’analarini aks ettiradi. Ushbu taomlar o‘ziga xos pishirish usullari va tarkibi bilan ajralib turadi hamda o‘zbek milliy oshxonasining boy gastronomik merosini namoyon etadi.

O‘zbek milliy taomlari har qanday millat taomlari bilan bemalol baxslasha oladi. Shulardan : osh (palov), manti, xonim, norin, lagmon, noxotshorak, moxora, shorva, mampar, somsa, chuchvara, kabob, dimlama, qozon kabob, mastava, moshxorda, ko‘za sho‘rva va milliy shirinliklaridan chak chak, bo‘g‘irsoq, qush tili, nisholda kabi bir biridan lazzatli taomlari juda kop. Bundan tashqari bahorning belgisi bo‘lgan, yilning boshlanishi, yangilanish va poklanish, tabiatning uyg‘onish bayrami bo‘lmish Navro‘z o‘zining milliy va an’anaviy taomlari bilan barchani lol qoldira oladi. Bular sumalak, halim, ko‘k somsa, ko‘k chuchvara va ko‘k manti Navro‘z bayramining asosiy taomlaridir. Aytishlaricha bu totli taomlar mimg dardga davo bo‘lib inson imunitetini ko‘taradi, to‘yimli va kuch bag‘ishlab, vitaninlarga boyligi bilan ajralib turadi.

O‘zbekiston non shahari deyilganidek , o‘zbek milliy oshxonasini nonsiz tasavvur qilib bo‘lmaydi. O‘zbek nonlari o‘zining betakror ta'mi, tandirda yopilishi va naqshinkor ko‘rinishi bilan dunyogamashhur bo‘lib, madaniyatda muqaddas sanaladi. Asosan tandir non (obi non) va patir non turlariga bo‘linib, hududga qarab (Toshkent, Samargand, Buxoro) shakli va masallig'i bilan ajralib turadi. Gul va naqshlar bilan bezatilgan bu nonlar, ayniqsa issigligida yumshoqligi bilan o‘zgachadir.

O‘zbek oshxonasini butun dunyoga mashhur bolgan osh (palov) siz tasavvur qilib bo‘lmaydi. O‘zbekning oshisiz to‘y, maraka va har qanday marosinlar bu taomsiz o‘tmaydi. Zarnews.uz malumotlariga ko‘ra palovning kelib chiqishi hagida ko‘plab rivoyatlar bor: Iskandar Zulgarnayn taom retseptini forslardan olib kelgani yoki palov buyuk Sohibgiron Amir Temurning iltimosiga ko‘ra dono mulla tomonidan ixtiro gilingani haqida aytib kelinadi. Yana bir rivoyatda aytilishicha, buyuk tabib Abu Ali ibn Sino Buxoro hukmdorining kasal o‘g'lini davolashni o‘z zimmasiga olib, unga piyoz, sabzi, go‘sht, yog, tuz, suv va guruch (aslida esa Piyoz, Ayoz, Lahm, Olio, Vyet, Ob, Sholi)dan tayyorlangan to‘yimli ovgat tayyorlab yedirishni maslahat beradi. "Palov osh" - bu taomning har bir masalliqning birinchi harflaridan kelib chiqib hosil bo‘lgan nomlanishidir. Keyinchalik bu nom gisqartirilib, bizgacha "palov" sifatida yetib kelgan.[zarnews.uz].

Turk milliy oshxonasining an’anaviy taomlari. Turk milliy oshxonasi Yevropa va Osiyo madaniyatlari tutashgan hududda shakllangan bo‘lib, tarixiy jihatdan boy va xilma-xil gastronomik an’analarga ega. Turk oshxonasida go‘sht, don mahsulotlari, sabzavotlar va sut mahsulotlari muhim o‘rin tutadi. Har bir hududning o‘ziga xos taomlari mavjud bo‘lsa-da, umumiy an’analar barcha mintaqalarda saqlanib qolgan.

Turk oshxonasida pilav, kebab, dolma, börek va manti kabi taomlar keng tarqalgan. Ayniqsa, pilav turli qo‘shimchalar bilan tayyorlanib, kundalik va bayram dasturxonlarining ajralmas qismi hisoblanadi. Shuningdek, kebab turlari va xamirli taomlar turk oshxonasining

muhim belgilaridan biridir. Bu taomlar nafaqat ovqatlanish ehtiyojini qondiradi, balki turk xalqining madaniy va ijtimoiy hayotida ham muhim ahamiyat kasb etadi.

Turk milliy oshxonasi ham sharq xalqlari orasidagi yana bir mazali ovqatlari bilan ajralib turuvchi jihatiga egadir. Turkiyaning mashhur taomlari juda xilma-xil bo‘lib, ularga turli xildagi kaboblar, Iskandar kabob, Adana kabob, Donar kabob, Lahmajun, Kyofte (turk kotletlari), merjemek sho‘rvasi, ezo kelin sho‘rvasi, menemen (nonushta taomi), borek (qatlama), meze (ishtaha ochuvchilar) va simit(kunjutli non) kabi taomlari kiradi. Shuningdek mashhur shirinliklaridan esa Baklava turk oshxonasida alohida o‘rin tutadi, yana bularga Kunefe, Lokum, Sutlach va Helva shirinliklari ham shular jumlasidandir .

Turli mambalarda aytilishicha ko‘plab millat oshxonalarida o‘z tayyorlash uslubiga ega bo‘lgan kabob taomi aslida kelib chiqishi yaqin sharqqa xususan turk oxshxonasiga borib taqaladi. Rivoyatlarga ko‘ra, qadimiy askarlar ov hayvonlarining go‘shtini gilichlariga o‘tkazib, ochiq olovda pishirishgan. Dastlabki kaboblar sodda bo‘lsa, keyinchalik turli madaniyatlarda, ayniqsa Usmonli imperiyasi davrida rivojlanib, shashlik va döner kabi ko‘plab turlarga bo‘linib ketgan.

Yanada turk taomlari haqida so‘z yuritar ekanmiz “Baklava” bolmish asil turk shirinligini chetlab o‘tib bo‘lmaydi. Turkiya va hozirda ko‘plab davlatlarni sevimli shirinligiga aylangan. Bu shirinlik eng tansiq shirinliklardan bo‘lib koplab bayram va marosim dasturxonining ko‘rki bo‘lib hizmat qiladi. “Baklava” shirinligi - kelib chiqishi Usmoniylar Imperiyasi davriga borib taqaladi. XV asrda Topkapi saroyida Sulton Mehmet II uchun tayyorlangani haqida qaydlar bor. Gaziantep (Turkiya) ushbu disertning vatani hisoblanadi. Baklava (paxlava) - yupqa filo xamir qatlamlari orasiga handon pistasi yoki yong‘oq to‘ldirilib , saryog‘ bilan pishiriladigan , pishgach esa shirin shakarli sirop (sharbat) yoki asal bilan toyintiriladigan ko‘pgina qatlamli shirinlik hisoblanadi.

Turk va o‘zbek milliy oshxonalaridagi o‘xshashliklar. Turk va o‘zbek milliy oshxonalaridagi o‘xshashliklar tarixiy va madaniy aloqalar bilan bevosita bog‘liqdir. Ikkala xalq ham uzoq vaqt davomida savdo yo‘llari, xususan Buyuk Ipak yo‘li orqali bir biri bilan aloqada bo‘lgan. Bu jarayon taomlar tarkibi va pishirish usullarida umumiy jihatlarning shakllanishiga olib kelgan.

Turk va o‘zbek oshxonasidagi o‘xshashliklarni taqqoslar ekanmiz, bu ikki davlat ildizi turkiy davlatlar sirasiga kirishi va ikki davlat madaniyatlari o‘zaro o‘shashligi oshxona borasidagi ko‘plab o‘xshashliklarni ham bevosita yuzaga keltiradi. Taomlardagi pishirish usullari, ko‘pgina maxsulotlar o‘xshashligi va ikki oshxonaning bir biridan mazali bo‘lgan taomlari insonni o‘ziga jalb qiladi. Misol qilib aytadigan bo‘lsak, o‘zbek oshxonasidagi palov va turk oshxonasidagi pilav taomlari ham, asosiy mahsuloti guruch bo‘lganligi va ikki xalqda ham tansiq ovqat sifatida oxshashliklarga egadir.

Ikki millat oshxonalarida ham “Manti” nomli juda mashhur va lazzatli bir biriga o‘xshash ovqati mavjuddir. Bu taom o‘zbek oshxonasida, turk oshxonasidan biroz farqli olaroq kattaroq hajimda, manti qasqonida bug‘da tayyorlanadi. Bu manti taomi turk oshxonasida esa xuddi o‘zbek oshxonasidagi chuchvara taomiga o‘xshash shakilda, suvda qaynatib (bu taom

ba’zida saryog‘ bilan qo‘vurilib ham pishiriladi) tayyorlanadi. Ikki taomning asosi xamir va ichi esa go‘sht, piyoz va ziravorlar bilan boyitib tayyorlanadi. Bu ovqat ikki millatda ham qatiq (sutli mahsulot) bilan taqdim etiladi.

Yana bir juda ko‘p tayyorlanadigan, o‘zgacha ta’mi bilan ajralib turadigan do‘lma taomi ikki madaniyatda ham mashhur. Do‘lma - Yaqin Sharqda va uning atrofida Bolqon, Kavkaz, Rossiya va Markaziy Osiyo kabi hududlarda iste’mol qilinadi. Do‘lme turkiy so‘z bo‘lib, „to‘ldirilgan“ degan ma’noni anglatadi. Do‘lma uzum barglari (eng keng tarqalgan), bolgar qalampiri, qovoq , pomidor va baqlajonbilan tayyorlanishi mumkin. 2017 yilda Ozarbayjon Respublikasi Do‘lmani YuNESKOning nomoddiy madaniy merosi ro‘yxatiga kiritdi [uz.wikipedia.org]. Ichiga solinadigan mahsulotlari deyarli bir qil go‘sht yoki qiyma, guruch , biroz piyoz va ziravorlar bilan boyitiladi. O‘zbeklarda sabzavotlar bilan qovurilgan masalliqlar ustiga do‘lmalarni terib dimlash orqali pishirilsa, turklarda esa dolma (yaprak sarma) asosan qozonga dolmalar kuymasligi uchun bir qator uzum barglari solinib dolmalarni zich holatda teriladi va ustidan suv solinib, ustiga og‘ir likopcha qo‘yib past olovda pishiriladi. Odatta limon bolaklari bilan tortiq qilinadi.

Xamirli ovqatlarning o‘xshashligiga keladigan bo‘lsak, o‘zbeklardagi somsa, qatlama somsa va turklardagi borek taomini taqqoslashimiz mumkin. Ikkalasi ham xamirli, ichiga go‘sht yoki sabzavot solinadi.

Yuqoridagi tahlillar shuni ko‘rsatadiki, turk va o‘zbek milliy oshxonalari o‘rtasidagi o‘xshashliklar tasodifiy emas, balki umumiy tarixiy jarayonlar va madaniy almashinuv natijasida yuzaga kelgan. Bu holat ikki xalq madaniyatining o‘zaro yaqinligini yana bir bor tasdiqlaydi.

Xulosa qilib aytadigan bo‘lsak, ushbu maqolada turk va o‘zbek milliy oshxonalarining an’anaviy taomlari hamda ular o‘rtasidagi o‘xshashliklar tahlil qilindi. Tadqiqot davomida har ikkala xalq oshxonasida ham go‘sht, guruch, un va sut mahsulotlariga asoslangan taomlar muhim o‘rin egallashi aniqlandi. Ikkala xalqning milliy oshxonasi o‘ziga yarasha, boy, mazali, o‘zgacha va turli tumanligi bilan boshqa madaniyat oshxonalaridan ajralib turib , bir umumiy ildizlarga ega ekanligi bilan bog‘lanadi. Taom nafaqat ovqat balki, shu xalqning, shu yurtning urf odatlari, tarixi, madaniyati, o‘tmishi, kechinmalari uning bir buyuk millat ekanligi haqida so‘zlaydi.

Shak shubhasiz palov (osh) ota bobolarimiz Ibn Sino, Amir Temur davirlariga borib taqalishini mazkur maqolamizning yuqori qismida keltirib o‘tdik. Ibn Sino bobomiz uni “ming dardga davo” deb shifobaxsh taom sifatida tavsiya qilgan bo‘lsalar, Amir Temur bobomiz esa o‘z lashkarlariga kuch quvvat (yani baquvvat, to‘q tutuvchi ovqat) sifatida har kuni tayyorlatib bergan ekanlar. Demak, palov eng sevimli va tarixiy taomlardan biri bo‘lib shu kungacha saqlanib qolib, asrlar davomida o‘z qiymatini yoqotmadi. Bu taom - to‘ylar, maraka, turli mahalliy sayllar, bayramlar va mehmonlar uchun tayyorlanadigan eng tansiq taom sifatida, dasturxonimiz ko‘rkidir. Uning tayyorlanishining o‘nlab xilma-xil usullari mavjudir. O‘zbek oshxonasi qo‘shni xalqlar bilan aloqalari natijasida ham boyib, asrlar davomida o‘z an’anaviy ko‘rinishini saqlab qolgan.

Turkiya oshxonasi uzoq tarixga ega bo‘lib, davlatning rivojlanishi va shakillanishi bilan chambarchas bog‘liqdir. Betakror ta’mlar va xilma-xil taomlarni o‘zida mujassam qilgan turk oshxonasida go‘sht maxsulotlari, don-dun mahsulotlari va sabzavotlar taomlarning asosini tashkil etadi. Go‘shtli taomlar, kaboblar, xamirli taomlar va Turkiyaning mashhur shirinliklari turk oshxonasining durdonalaridan hisoblanadi.

Ikki xalqning boy, tarixiy, milliy taomlari dunyo oshxonasi bilan bemalol raqobatlasha oladi. O‘zbek va turk taomlari hozirgi kunda yuqori darajalarda baxolanib kelmoqda .

Xulosa qilib aytganda, turk va o‘zbek milliy oshxonalari o‘zaro yaqin tarixiy ildizlarga ega bo‘lib, ularning an’anaviy taomlari ikki xalq madaniyatining mushtarak jihatlarini yaqqol namoyon etadi. Ushbu tadqiqot natijalari milliy oshxonalarni nafaqat ovqatlanish madaniyati, balki muhim madaniy meros sifatida o‘rganish zarurligini ko‘rsatadi. Bu esa xalqlar o‘rtasidagi madaniy yaqinlikni yanada mustahkamlashga xizmat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Markaziy osiyo xalqlarining taomlanish madaniyati va tarixi xalqaro ilmiy-amaliy konferensiya materiallari toshkent - 2024. https://share.google/DqBNPtl7s3yxYvk4F
2. Wikipedia https://uz.wikipedia.org
3. Газета.uz https://www.gazeta.uz
4. Facebook https://www.facebook.com
5. Istanbul E-pass https://uz.istanbulepass.com
6. Википедия https://ru.wikipedia.org
7. Zira.uz https://zira.uz
8. Odam.uz https://odam.uz
9. Daryo.uz https://daryo.u