O‘ZBEK VA INGLIZ XALQLARINING MILLIY TAOMLARI: ULARNING KELIB CHIQISHI VA MADANIY AHAMIYATINING QIYOSIY TAHLILI

Eshbo‘tayeva Mashhura O‘ktam qizi
Samarqand davlat chet tillar instituti, 1-bosqich talabasi

Annotatsiya

Ushbu maqolada o‘zbek va ingliz xalqlarining milliy taomlari, ularning tarixiy kelib chiqishi, shakllanish jarayoni hamda madaniy ahamiyati qiyosiy jihatdan o‘rganiladi. Tadqiqotning asosiy maqsadi ikki xalq milliy oshxonasining o‘ziga xos xususiyatlarini yoritish, taomlarning xalq madaniyati, urf-odatlari va kundalik turmush tarzidagi o‘rnini aniqlashdan iborat. Maqolada o‘zbek milliy oshxonasining mashhur taomlari — palov, norin, sumalak, manti va lag‘mon hamda ingliz oshxonasiga xos Fish and Chips, Roast Beef, Sunday Roast va Yorkshire Pudding kabi taomlarning tarixiy-madaniy jihatlari ko‘rib chiqiladi. Shuningdek, milliy taomlarning mehmondo‘stlik, oilaviy yig‘inlar, urf-odatlar va madaniy merosni saqlashdagi ahamiyatiga e’tibor qaratiladi. Qiyosiy tahlil orqali o‘zbek va ingliz oshxonalarining o‘xshash hamda farqli jihatlari, ularning tarixiy va geografik sharoitlar bilan bog‘liqligi yoritiladi.

Kalit so‘zlar: *milliy taomlar, o‘zbek oshxonasi, ingliz oshxonasi, palov, Fish and Chips, Roast Beef, Yorkshire Pudding, milliy madaniyat, urf-odatlar, madaniy meros, qiyosiy tahlil.*

Kirish

Milliy taomlar har bir xalqning tarixiy taraqqiyoti, ijtimoiy hayoti va madaniy merosini namoyon etuvchi muhim omillardan biri hisoblanadi. Oziq-ovqat faqat kundalik ehtiyojni qondirish vositasi emas, balki xalqning qadriyatlari, urf-odatlari va tarixiy tajribasini aks ettiruvchi madaniy hodisadir. Gastronomik atamalar ham muayyan jamiyatning turmush tarzi va tarixiy aloqalari haqida ma’lumot beradi.

UNESCO ma’lumotlariga ko‘ra, palov tayyorlash va uni iste’mol qilish bilan bog‘liq an’analar 2016-yilda nomoddiy madaniy meros ro‘yxatiga kiritilgan. Bu holat palovning nafaqat taom, balki avloddan avlodga o‘tib kelayotgan ijtimoiy va madaniy an’ana ekanini ko‘rsatadi. Ingliz oshxonasi ham o‘zining tarixiy taomlari va oilaviy ovqatlanish odatlari orqali milliy madaniyatni ifodalaydi.

Ushbu maqolada o‘zbek va ingliz milliy taomlarining shakllanishiga ta’sir ko‘rsatgan tarixiy omillar, ularning madaniy vazifalari hamda ikki oshxona o‘rtasidagi o‘xshash va farqli jihatlar qiyosiy tahlil qilinadi.

O‘zbek milliy oshxonasining tarixiy shakllanishi

O‘zbek milliy oshxonasi tarixiy-etnografik jarayonlar, dehqonchilik, chorvachilik va Buyuk Ipak yo‘li orqali yuzaga kelgan madaniy aloqalar ta’sirida shakllangan. O‘zbek xalqining kundalik ovqatlanishida go‘sht, xamir mahsulotlari, sut va donli mahsulotlar muhim

o‘rin egallagan. Ayniqsa, qo‘y va mol go‘shti, guruch, un hamda sabzavotlar milliy taomlarning asosiy masalliqlari hisoblanadi.

O‘zbek oshxonasining shakllanishida qo‘shni xalqlar bilan aloqalar ham muhim bo‘lgan. Ruzimuratova ta’kidlaganidek, manti va lag‘mon kabi ayrim taom nomlari xitoy va fors tillari bilan bog‘liq tarixiy til-madaniyat ta’sirlarini aks ettiradi. Bu holat Buyuk Ipak yo‘li hududida savdo va madaniy almashinuv nafaqat mahsulotlar, balki pazandachilik an’analarining ham tarqalishiga xizmat qilganini ko‘rsatadi.

Palov o‘zbek milliy oshxonasining eng muhim taomlaridan biridir. U guruch, go‘sht, sabzi, piyoz va ziravorlardan tayyorlanadi. Palovning turli hududlarda o‘ziga xos tayyorlanish usullari mavjud bo‘lib, bu milliy oshxonaning ichki xilma-xilligini namoyon etadi. Shuningdek, non, somsa, norin, shurva va manti kabi taomlar ham o‘zbek dasturxonining muhim qismini tashkil qiladi.

Sumalak bug‘doy maysasidan tayyorlanadigan an’anaviy taom bo‘lib, ayniqsa Navro‘z bayrami bilan bog‘liq. U bahor, yangilanish va jamoaviy mehnat ramzi sifatida qadrlanadi. Sumalak tayyorlash jarayonida odamlarning birgalikda ishtirok etishi ushbu taomning ijtimoiy va madaniy ahamiyatini yanada oshiradi.

Ingliz milliy oshxonasining tarixiy shakllanishi

Ingliz milliy oshxonasi Buyuk Britaniyaning uzoq asrlik tarixi, geografik joylashuvi va turli xalqlar bilan bo‘lgan madaniy aloqalari ta’sirida shakllangan. Ingliz gastronomik lug‘atida lotin, fransuz, italyan va boshqa tillardan o‘zlashgan atamalar uchraydi. Masalan, pizza italyan, sushi yapon, curry esa tamil tilidan kelib chiqqan taom nomlari sifatida ko‘rsatiladi. Bu misollar ingliz tilida so‘zlashuvchi jamiyat oshxonasining xalqaro ta’sirlarga ochiqligini ko‘rsatadi.

Ingliz pazandachilik terminologiyasida fransuz tilidan kirgan pishirish usullariga oid atamalar ham mavjud. Saute mahsulotlarni oz miqdordagi yog‘da tez qovurish, braise esa taomni oz miqdordagi suyuqlik va yog‘ yordamida past olovda pishirish usulini anglatadi. Bunday atamalar ingliz pazandachilik lug‘atining tarixiy madaniy aloqalar natijasida boyiganini ko‘rsatadi.

Anglo-saksonlar davriga oid tadqiqotda o‘sha davr aholisi ayrim murakkab taom tayyorlash usullarini bilgan bo‘lishi mumkinligi qayd etiladi. Biroq zamonaviy ma’nodagi ‘cuisine’ va ‘gastronomy’ tushunchalarini o‘sha davrga to‘liq tatbiq etish qiyinligi ta’kidlanadi. Bu ma’lumot ingliz oshxonasining tarixiy ildizlarini o‘rganishda davrlar o‘rtasidagi farqlarni hisobga olish zarurligini ko‘rsatadi.

Roast Beef, Yorkshire Pudding va Fish and Chips ingliz oshxonasining mashhur taomlari hisoblanadi. Shuningdek, Sunday Roast — yakshanba kuni tayyorlanadigan qovurma taom — oilaviy ovqatlanish an’anasi bilan bog‘liq. Fish and Chips esa Britaniya taom madaniyatining taniqli namunalaridan biri sifatida tilga olinadi.

Milliy taomlarning madaniy ahamiyati

O‘zbek milliy taomlari xalqning mehmondo‘stligi, saxovati va jamoaviy qadriyatlarini ifodalaydi. O‘zbek dasturxonida mehmonni turli taomlar bilan kutib olish, birga ovqatlanish

va taom ulashish muhim urf-odatlardan hisoblanadi. Palovning to‘ylar, bayramlar va oilaviy yig‘inlarda tayyorlanishi uning oddiy ovqatdan tashqari ijtimoiy birlashtiruvchi vazifaga ham ega ekanini ko‘rsatadi.

Ruzimuratovaning qiyosiy tahlilida palov o‘zbek madaniyatida mehmondo‘stlik va bayram bilan bog‘liq markaziy taom sifatida izohlanadi. Norin esa an’anaviy ravishda ot go‘shti bilan tayyorlanishi va tantanali vaziyatlar bilan bog‘liqligi orqali o‘ziga xos madaniy mazmun kasb etadi. Somsa esa hududiy tayyorlanish farqlariga ega bo‘lgan taom sifatida tavsiflanadi.

Ingliz oshxonasida ham taomlar kundalik hayot va oilaviy an’analarni ifodalaydi. Sunday Roast oilaning yakshanba kuni birgalikda ovqatlanishi bilan bog‘liq bo‘lsa, Fish and Chips Britaniya taom madaniyatining keng tanilgan timsollaridan biridir. Demak, ikki xalqda ham taomlar nafaqat oziq-ovqat, balki ijtimoiy munosabatlar va madaniy xotirani saqlash vositasi sifatida namoyon bo‘ladi.

O‘zbek va ingliz milliy oshxonalarining qiyosiy tahlili

O‘zbek va ingliz oshxonalarida mahsulotlar tarkibi, tayyorlash usullari va taomlarning dasturxonga tortilish shakllari o‘ziga xos farqlarga ega. O‘zbek oshxonasida guruch, go‘sht, un va sabzavotlardan tayyorlanadigan palov, manti, somsa va shurva kabi taomlar muhim o‘rin tutadi. Ingliz oshxonasida esa Roast Beef, Yorkshire Pudding, Fish and Chips va Sunday Roast kabi taomlar mashhur.

Taom nomlarining tuzilishi va tarjimasida ham farqlar kuzatiladi. Ingliz tilida ko‘plab taomlar tarkibi yoki tayyorlash usulini bildiruvchi birikmalar bilan nomlanadi; masalan, roast chicken — qovurilgan tovuq. O‘zbek tilida esa qovurma yoki dimlama kabi ixcham nomlar taomning tayyorlanish usulini bitta so‘z orqali ifodalashi mumkin. Ayrim o‘zbek taomlari, jumladan palov, norin va sumalak, ingliz tilida to‘liq muqobilga ega bo‘lmagani uchun ularni tarjima qilishda asl nomni saqlash yoki izohli tarjimadan foydalanish maqsadga muvofiq.

Madaniy jihatdan o‘xshashlik shundaki, har ikki xalqda taomlar oilaviy va ijtimoiy hayot bilan bog‘liq. Farqli jihati esa ayrim taomlarning bajaradigan ramziy vazifasida ko‘rinadi: o‘zbek palovi mehmondo‘stlik va jamoaviylikni, ingliz Sunday Roast esa oilaviy yakshanba an’anasini ifodalaydi.

Xulosa

O‘zbek va ingliz milliy oshxonalarini qiyosiy o‘rganish natijasida har ikki xalqning taomlari tarixiy sharoit, geografik joylashuv, turmush tarzi va madaniy an’analar ta’sirida shakllangani ko‘rinadi. O‘zbek oshxonasi dehqonchilik, chorvachilik va Markaziy Osiyodagi madaniy aloqalar bilan chambarchas bog‘liq bo‘lsa, ingliz oshxonasi uzoq tarixiy jarayonlar hamda turli xalqlar bilan bo‘lgan aloqalar ta’sirida rivojlangan.

O‘zbek oshxonasida palov, norin va sumalak kabi taomlar xalqning mehmondo‘stligi, birdamligi va bayram an’analarini ifodalaydi. Ingliz oshxonasida esa Fish and Chips, Roast Beef, Yorkshire Pudding va Sunday Roast kabi taomlar milliy taomlanish hamda oilaviy an’analarning o‘ziga xos namunalaridir. Ushbu taomlarning masalliqlari va tayyorlanish

usullari bir-biridan farq qilsa-da, ularning barchasi xalqning tarixi va kundalik hayoti bilan uzviy bog‘liqdir.

Shuningdek, milliy taomlar faqat oziq-ovqat sifatida emas, balki xalqning urfodatlari, mehmondo‘stligi va madaniy o‘zligini namoyon etuvchi qadriyat sifatida ham ahamiyatga ega. O‘zbek va ingliz milliy oshxonalarini o‘rganish xalqlarning o‘ziga xos jihatlarini anglash, madaniy merosni asrab-avaylash hamda turli madaniyatlar o‘rtasidagi o‘zaro qiziqish va hurmatni kuchaytirishga xizmat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Natural Features and Difference of English and Uzbek Foods. Conference onUniversal Science Research 2023, Volume 1, Issue 11. (Yuborilgan maqola nusxasida muallif va sahifa ma’lumotlari to‘liq ko‘rsatilmagan.)
2. Gastronomic Terminology in English and Uzbek. International ScientificJournal of Biruni, Vol. 3, Issue 2, December 2024, 316–318-betlar. (Yuborilgan parchalarda muallif va maqolaning to‘liq bibliografik ma’lumotlari ko‘rinmagan.)
3. Ruzimuratova, S. A. (2025). Comparative Study of Regional Food Names in
4. English and Uzbek. European International Journal of Philological Sciences, 5(06),
5. 78–80. https://doi.org/10.55640/ejips-05-06-21
6. Anglo-Saxon England. (2012). Volume 41, 373–406.
https://doi.org/10.1017/S0263675112000038
7. Civitello, L. (2004). Cuisine and Culture: A History of Food and People.
8. Wiley.