

**QIRG‘IZLARNING AN‘ANAVIY OZIQ-OVQAT TIZIMIDAGI
O‘ZGARISHLAR VA ZAMONAVIY OZIQ-OVQAT TIZIMI BILAN SIMBIOZ
HOLATI**

Qoldiyeva Xusnora Mirza qizi

*O‘zbekiston Milliy Universiteti 1-kurs magistranti
Etnologiya yonalishi*

ANNOTATSIYA: *Mazkur maqolada qirg‘iz xalqining an‘anaviy oziq-ovqat tizimi, uning ko‘chmanchi turmush tarzi bilan bog‘liq shakllanishi hamda tarixiy jarayonda yuz bergan o‘zgarishlari yoritiladi. Tadqiqotda qirg‘iz oshxonasining asosiy xususiyatlari, shimoliy va janubiy hududlar taomlari o‘rtasidagi farqlar, shuningdek, zamonaviy oziq-ovqat tizimi bilan an‘anaviy ovqatlanish madaniyatining o‘zaro uyg‘unlashuvi (simbiozi) tahlil qilinadi. An‘anaviy milliy taomlarning bugungi kunda saqlanib qolishi va zamonaviy jamiyat talablariga moslashuvi muhim masala sifatida ko‘rib chiqiladi.*

KALIT SO‘ZLAR: *Qirg‘iz oshxonasi, an‘anaviy oziq-ovqat tizimi, ko‘chmanchi turmush tarzi, milliy taomlar, zamonaviy oziq-ovqat, simbioz, hududiy farqlar.*

KIRISH

Qirg‘iz xalqining an‘anaviy oziq-ovqat tizimi uning ko‘chmanchi turmush tarzi, tabiiy-iqlim sharoiti hamda asrlar davomida shakllangan madaniy an‘analari bilan chambarchas bog‘liqdir. Qirg‘izlar tarixan tog‘li hududlarda yashab, chorvachilikka asoslangan hayot kechirganlari sababli ularning ovqatlanish madaniyatida go‘sht va sut mahsulotlari yetakchi o‘rin egallagan. Bu holat qirg‘iz oshxonasining shakllanishida muhim omil bo‘lib xizmat qilgan. Qirg‘izlarning an‘anaviy taomlari va ovqatlanish odatlari xalq og‘zaki ijodi, tarixiy xotira va kundalik turmush bilan uzviy bog‘liq holda rivojlangan. Xususan, shimoliy va janubiy hududlar o‘rtasida taomlar tarkibi va ta‘mi jihatidan farqlar mavjud bo‘lib, bu holat hududiy bo‘linish hamda qo‘shni xalqlar bilan madaniy aloqalar ta‘siri ostida shakllangan. Masalan, shimoliy hududlarda beshbarmoq asosiy bayram taomi hisoblangan bo‘lsa, janubiy hududlarda palov keng tarqalgan.

Zamonaviy davrda qirg‘iz jamiyatida ijtimoiy-iqtisodiy o‘zgarishlar, urbanizatsiya va madaniy almashinuv jarayonlari an‘anaviy oziq-ovqat tizimiga ham o‘z ta‘sirini ko‘rsatmoqda. Shu bilan birga, milliy oshxona unsurlari zamonaviy oziq-ovqat tizimi bilan uyg‘unlashib, an‘anaviy taomlarning yangi shakllarda saqlanib qolishiga xizmat qilmoqda. Ushbu jarayon qirg‘izlarning oziq-ovqat madaniyatida an‘ana va zamonaviylik o‘rtasidagi o‘zaro bog‘liqlikni namoyon etadi. Qirg‘iz xalqining an‘anaviy oziq-ovqat tizimi asrlar

davomida shakllanib, ularning ko'chmanchi turmush tarzi, tabiiy-iqlim sharoiti hamda chorvachilikka asoslangan xo'jalik faoliyati bilan uzviy bog'liq holda rivojlangan. Tog'li hududlarda yashash sharoiti yuqori energiya beruvchi, to'yimli va uzoq muddat saqlanishi mumkin bo'lgan taomlarning yuzaga kelishiga olib kelgan. Shu sababli qirg'izlarning kundalik ovqatlanishida go'sht va sut mahsulotlari yetakchi o'rinni egallab kelgan. Beshbarmoq, qimiz, turli xil sut mahsulotlari nafaqat oziq-ovqat sifatida, balki ijtimoiy va marosimiy ahamiyatga ega bo'lgan taomlar hisoblanadi.

An'anaviy qirg'iz oshxonasida hududiy farqlar yaqqol namoyon bo'ladi. Shimoliy hududlarda beshbarmoq bayram va tantanali marosimlarning asosiy taomi sifatida e'tirof etilgan bo'lsa, janubiy hududlarda palovning keng tarqalishi kuzatiladi. Bu holat janubiy hududlarning o'troq madaniyatga yaqinligi va qo'shni xalqlar bilan uzoq yillar davom etgan madaniy aloqalar natijasidir. Choy ichish madaniyatida ham hududiy tafovutlar mavjud: shimoliy qirg'izlar orasida sut qo'shilgan qora choy keng tarqalgan bo'lsa, janubda yashil choy ichish an'anasi ustunlik qiladi. Ushbu farqlar qirg'izlarning oziq-ovqat tizimi turli tarixiy va madaniy omillar ta'sirida shakllanganini ko'rsatadi. Zamonaviy davrda qirg'iz jamiyatida yuz berayotgan ijtimoiy-iqtisodiy o'zgarishlar, urbanizatsiya va global madaniy ta'sirlar an'anaviy ovqatlanish tizimiga ham ta'sir ko'rsatmoqda. Shahar muhitida zamonaviy oziq-ovqat mahsulotlari, tayyor ovqatlar va tezkor ovqatlanish madaniyati kengayib bormoqda. Shu bilan birga, an'anaviy qirg'iz taomlari o'z ahamiyatini saqlab qolgan holda zamonaviy oshxonalar, restoranlar va turizm sohasida faol qo'llanilmoqda. Milliy taomlarning zamonaviy usulda taqdim etilishi ularning yangi avlod orasida ommalashuviga xizmat qilmoqda. An'anaviy va zamonaviy oziq-ovqat tizimlarining o'zaro uyg'unlashuvi qirg'iz jamiyatida simbioz holatni yuzaga keltirmoqda. Bu jarayonda milliy taomlar zamonaviy texnologiyalar va xizmat ko'rsatish shakllari bilan boyitilib, kundalik hayotda va ommaviy tadbirlarda keng qo'llanilmoqda. Natijada qirg'iz oshxonasi nafaqat milliy o'ziga xoslik ramzi, balki iqtisodiy va madaniy rivojlanish omiliga ham aylanmoqda.

Xulosa qilib aytganda, qirg'iz xalqining an'anaviy oziq-ovqat tizimi ko'chmanchi chorvachilik, tog'li tabiiy muhit va tarixiy-madaniy tajriba asosida shakllangan bo'lib, milliy oshxonaning o'ziga xosligini belgilab bergan. Go'sht va sut mahsulotlariga asoslangan taomlar qirg'izlarning kundalik va marosimiy ovqatlanishida muhim o'rin tutadi hamda hududiy farqlar orqali yanada boyigan. Zamonaviy jamiyat sharoitida esa an'anaviy oziq-ovqat tizimi zamonaviy ovqatlanish madaniyati bilan uyg'unlashib, yangi shakllarda rivojlanmoqda. Ushbu simbioz jarayoni qirg'iz milliy oshxonasining saqlanib qolishi, madaniy merosning davomiyligi va jamiyatning zamon talablariga moslashuvida muhim ahamiyat kasb etadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Абрамзон С. М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. — Фрунзе: Илим, 1971.
2. Бромлей Ю. В. Этнология. — Москва: Высшая школа, 1983.
3. Токтогулов Б. Кыргыз элинин салттуу тамак-аш маданияты. — Бишкек: Кыргызстан, 2010.
4. Асанбеков Т. Көчмөн элдердин турмушу жана маданияты. — Бишкек: Илим, 2008.
5. Қажумов А. Марказий Осиё халқларининг анъанавий таомлари. — Тошкент: Фан, 2012.