



BIRYANI: TA'MI BILAN DUNYONI ROM ETGAN HIND TAOMI

Usanova Muxlisa

*Toshkent davlat sharqshunoslik universiteti Sharq sivilizatsiyasi va falsafa
fakulteti Antropologiya va etnologiya yo'nalishi 3-kurs hind-ingliz guruhi
talabasi*

+998933047175

muxlisausanova03@gmail.com

Annotatsiya: Mazkur maqolada Hindistonning mashhur milliy taomi — biriyanining hind xalqi hayotidagi o'rni keng yoritiladi. Biryani nafaqat mazali taom, balki Hindistonning boy tarixiy, madaniy va diniy merosini mujassam etgan muhim ramzlardan biri sifatida tasvirlanadi. Maqolada biriyanining kelib chiqish tarixi, Hindistonning turli mintaqalariga xos bo'lgan turlari, tayyorlanish jarayonidagi an'anaviy jihatlar hamda ushbu taomning oilaviy, diniy va ijtimoiy marosimlardagi o'rni atroflicha yoritiladi. Shuningdek, biryani hind xalqining mehmondo'stligi, urf-odatlar va ijtimoiy hamjihatligining yorqin ifodasi sifatida talqin etiladi. Bu taom orqali xalqning hayot tarzi, qadriyatlari va oziq-ovqat madaniyati yanada chuqurroq anglash imkonini beradi.

Kalit so'zlar: Biryani, hind oshxonasi, gastronomik meros, madaniy almashinuv, hind diasporasi, xalqaro oshxona, basmati guruchi, ziravorlar, dum usuli, marosim taomlari, musulmon oshxonasi, kolonial tarix, migratsiya, globalizatsiya, Osiyo taomlari.

BIRYANI: THE INDIAN DISH THAT HAS CAPTIVATED THE WORLD WITH ITS FLAVOR

Usanova Mukhlisa

*Tashkent State University of Oriental Studies Faculty of Eastern
Civilization and Philosophy Anthropology and Ethnology 3rd year student of
the Indian-English group*





+998933047175

muxlisausanova03@gmail.com

Annotation: This article explores the significance of Biryani — one of India's most renowned national dishes — in the everyday life of the Indian people. Biryani is portrayed not merely as a delicious meal, but as an important symbol reflecting India's rich historical, cultural, and religious heritage. The article delves into the origins of Biryani, its regional variations across different parts of India, the traditional aspects of its preparation, and its role in family gatherings, religious celebrations, and social ceremonies. Furthermore, Biryani is interpreted as a vivid expression of Indian hospitality, traditions, and social unity. Through this dish, readers gain a deeper understanding of the Indian way of life, its core values, and its vibrant food culture.

Keywords: Biryani, Indian cuisine, gastronomic heritage, cultural exchange, Indian diaspora, international cuisine, basmati rice, spices, dum cooking method, ceremonial dishes, Muslim culinary tradition, colonial history, migration, globalization, Asian food culture.

БИРЬЯНИ: ИНДИЙСКОЕ БЛЮДО, ПОКОРИВШЕЕ МИР СВОИМ ВКУСОМ

Усанова Мухлиса

Ташкентский государственный университет востоковедения
Факультет восточной цивилизации и философии Антропология и
этнология Студент 3 курса индийско-английской группы

+998933047175

muxlisausanova03@gmail.com

Аннотация: В данной статье раскрывается значение бирьяни — одного из самых известных национальных блюд Индии — в повседневной жизни индийского народа. Бирьяни представлено не только как вкусное



блюдо, но и как важный символ, отражающий богатое историческое, культурное и религиозное наследие Индии. В статье рассматривается история происхождения бирьяни, его региональные разновидности, культурные особенности приготовления, а также его роль в семейных, религиозных и общественных торжествах. Кроме того, бирьяни трактуется как яркое воплощение индийского гостеприимства, традиций и социальной сплочённости. Через это блюдо читателю открывается более глубокое понимание индийского образа жизни, ценностей и кулинарной культуры.

Ключевые слова: Бирьяни, индийская кухня, гастрономическое наследие, культурный обмен, индийская диаспора, международная кухня, рис басмати, специи, способ приготовления дум, обрядовые блюда, мусульманские кулинарные традиции, колониальная история, миграция, глобализация, азиатская кулинария.

Kirish

Xalqlarning madaniyati, tarixi va ijtimoiy hayotini chuqur anglashda milliy taomlarning o'rni beqiyosdir. Har bir milliy taom o'zida shu xalqning iqlim sharoiti, iqtisodiy imkoniyatlari, diniy e'tiqodlari, qadimiy urf-odatlar va hayot falsafasining betakror ifodasini mujassam etadi. Ayniqsa, Hindistonda bu haqiqat yanada yorqin namoyon bo'ladi, chunki hind oshxonasi turfa xil ta'mlar, rang-barang ziravorlar va boy tarixiy-madaniy qatlamlar uyg'unligidan iborat noyob hodisadir. Biryani Hindistonning eng mashhur va e'tiborli milliy taomlaridan biri sifatida alohida e'tiborga loyiq. Bu taom nafaqat o'zining beqiyos mazasi, balki uning kelib chiqishi, tarixi, tayyorlanish jarayoni hamda ijtimoiy va diniy marosimlardagi o'rni bilan ham xalq hayotining ajralmas qismiga aylangan. Biryani orqali hind xalqining mehmondo'stligi, estetik didi, diniy an'analari va mintaqaviy xilma-xilligi yaqqol namoyon bo'ladi.

Biryani faqatgina taom emas, u Hindistonning boy tarixini, madaniy merosini va turmush tarzini aks ettiruvchi murakkab ijtimoiy-ma'naviy hodisadir.



Turli hududlarga qarab o'zgarib boruvchi biryani turlari orqali Hindiston ichidagi madaniy rang-baranglik, zamonlar davomida shakllangan savdo aloqalari, diniy marosimlar va oila institutlari haqida tasavvur hosil qilish mumkin. Shu bois, biryani nafaqat hind xalqining gastronomik an'anasi, balki ularning tarixiy xotirasi va ijtimoiy ongining timsoli sifatida ham ilmiy tadqiqotlar uchun muhim manba vazifasini bajaradi.

Asosiy qism. Jahondagi har bir xalq madaniyatining bir qismi hisoblangan o'zining maxsus taomlari bilan mashhur bo'ladi. Italian oshxonasi o'zining pitsasi va makaroni bilan taniqli bo'lsa, yaponlar sushi va ramen bilan faxrlanadilar, shuningdek braziliyaliklar kundalik hayoti va bayramlarini feyxoad¹ va brigadeyrosiz² tasavvur eta olmasalar, hind xalqi o'zlarining sevimli va mazali taomlari sifatida biriyanini³⁴ (बिरियानी) sevib istemol qiladilar. Biryani (बिरियानी) Hindiston va unga yondosh hind madaniyati tarqalgan davlatlarda istemol qilinadi. Misol uchun Pokiston, Bangladesh, Shri-Lanka va bir qator Janubiy Osiyo xalqlarida ham ushbu taomni uchratishimiz mumkin. Hatto Janubiy-G'arbiy Osiyoning Eron va Iroq kabi davlat oshxonalari uchun ham milliy taom hisoblanar ekan

Biryani (बिरियानी) uchun kerakli mahsulotlar Basmati guruchi⁵ (बासमती), go'sht (tovuq, qo'y, mol go'shti yoki boshqa afzal ko'riladigan go'sht), xushbo'y ziravorlar (zira, koriander, kardamon, chinnigullar, dolchin, dafna barglari va boshqalar), piyoz (bezatish uchun to'g'ralgan va qovurilgan), yogurt yoki tvorog, o'simlik yog'i, yangi ko'katlar (yalpiz, koriander⁶), za'faron barglari (iliq sutga namlangan), zanjabil-sarimsoq

¹ Feyxoad - Secret World

<https://m.sworld.co.uk/amp/feyxoad>

² Brigadeiro Recipe

<https://www.allrecipes.com/recipe/24052/brigadeiro/>

³ Chicken Biryani Recipe - Swasthi's Recipes

<https://www.indianhealthyrecipes.com/chicken-biryani-recipe>

⁴ Biryani recipes by Zubaida tariq

<https://ia800501.us.archive.org/33/items/BiryaniMethod/Biryani%20Method.pdf>

⁵ <https://agritech.tnau.ac.in/banking/pdf/Basmati.pdf>

⁶ Coriander, Coriander, Simply Organic, 65 g - Toshkent va O'zbekistonda sotib oling | Narxi Biotus



pastasi, yashil qalampir, kartoshka, pomidorlardir. Basmati guruchi haqida biroz to'xtalsak, basmati guruchi o'zining xushbo'yligi va o'ziga xos ta'mi bilan mashhur. U odatda "guruchlar malikasi" va "guruch marvaridi" nomi bilan tanilgan. Hindiston basmati guruchining eng yirik yetishtiruvchisi, iste'molchisi va eksportchisi hisoblanadi. Hindiston jahon bozorlarida basmati bo'yicha monopoliya mavqeiga ega⁷. Yuqorida ta'kidlanganidek, turli davlat va mintaqalar bo'yicha mahsulotlarda farqlanishlar bo'lishi mumkin. Hind diniy e'tiqodidan kelib chiqib, sigir go'shti istemoli kam uchraydi. Keng tarqalgan Biryani tayyorlash usullarida asosan tovuq go'shtidan foydalaniladi.

Biryani dastlab Hindiston hududida shakllangan bo'lsa-da, tarixiy, madaniy va ijtimoiy omillar ta'sirida u asta-sekin butun dunyo bo'ylab tarqalib, bugungi kunda global gastronomik fenomen darajasiga ko'tarilgan. Uning keng tarqalishi bir nechta asosiy omillar bilan izohlanadi. Jumladan, tarixiy migratsiya jarayonlari, hind diasporasining dunyo bo'ylab yoyilishi, xalqaro savdo va mehnat migratsiyasi, shuningdek, zamonaviy dunyoda madaniy xilma-xillik va milliy oshxonalarni qadrlashga bo'lgan ehtiyoj ushbu taomning mashhurligini ta'minlagan.

Tarixiy jihatdan olganda, biryani musulmon hukmdorlar, savdogarlar va sayohatchilar orqali Janubiy Osiyoning boshqa hududlariga, shuningdek, Fors va Arabiston yarimoroli, Markaziy Osiyo kabi mintaqalarga yoyilgan. Britaniya imperiyasi davrida esa Hindiston oshxonasi, xususan biryani, imperiyaga qarashli boshqa hududlarga ham tarqalgan. Natijada, bu taom jahonning turli mintaqalarida mahalliy ta'm va urf-odatlariga moslashgan holda rivoj topgan.

Bugungi kunda biryani nafaqat Hindistonda, balki ko'plab davlatlarda mashhurlikka erishgan. Jumladan, Pokistonda biryani ayniqsa Karachi va Lahor shaharlarida juda keng iste'mol qilinadi; u yerda bu taom achchiq ziravorlar bilan

<https://biotus.uz/uz/koriandr-coriander-simply-organic-65-g.html>

⁷ Mr. Rajeev Kumar, **BASMATI RICE, Course Name- Field Crops-I**
Course code- BSCAG-211, Department of Agriculture Monad University, Hapur (U.P.)



boyitilgan va ko'p hollarda yog'li bo'ladi. Bangladeshda esa Dakkacha Kachchi biryani mashhur bo'lib, marinatlangan qo'y go'shti va za'faronli guruch asosida tayyorlanadi. Nepal va Shri-Lanka davlatlarida hind madaniy ta'siri natijasida biryani sevimli taomga aylangan bo'lib, u mahalliy ingredientlar bilan boyitilgan.

Yaqin Sharq mamlakatlarida, xususan Birlashgan Arab Amirliklari, Saudiya Arabistoni va Quvaytda yashovchi hind va pokistonlik muhojirlar tufayli biryani keng tarqalgan. Bu mintaqalarda biryani odatda to'y va bayram marosimlarining ajralmas qismi hisoblanadi. G'arb davlatlarida, ayniqsa Buyuk Britaniya, AQSh, Kanada va Avstraliyada ham hind va pokiston diasporasi orqali biryani ommalashgan. Hozirda bu taom nafaqat muhojirlar orasida, balki mahalliy aholi tomonidan ham sevib tayyorlanadi va iste'mol qilinadi. Buyuk Britaniyada esa u ko'plab hind restoranlarining asosiy menyusidan o'rin olgan bo'lib, ba'zan ingliz taomlari bilan uyg'unlashtirilgan holda ham tayyorlanadi.

Afrika qit'asining sharqiy va janubiy mintaqalarida, xususan Tanzaniya, Keniya va Janubiy Afrikada yashagan hind savdogarlari va ularning avlodlari orqali biryani oshxonaga kirib kelgan va mahalliy taomlar bilan sintezlashgan.

Zamonaviy dunyoda biryani xalqaro oziq-ovqat festivallari, oshpazlik shoularida keng targ'ib qilinmoqda. Ijtimoiy tarmoqlar orqali bu taom turli mintaqaviy ko'rinishlarda namoyish qilinib, global gastronomik madaniyatda o'ziga xos o'rin egallab bormoqda. Ayniqsa, uning turli xil variantlarga moslashuvchanligi, madaniy boyligi va ta'm xilma-xilligi uni xalqaro miqyosda qadrlanuvchi va tan olingan taomga aylantirgan.

Xulosa qilib aytganda, biryani endilikda faqatgina hind xalqi madaniyatining ifodasi emas, balki butun insoniyatning gastronomik merosi sifatida qadrlanmoqda. Bu esa milliy taomlarning xalqaro darajadagi madaniy almashinuv vositasiga aylanishining yorqin misolidir.

Xulosa. Milliy taomlar har bir xalqning madaniyati, tarixi va turmush tarzining yorqin ifodasidir. Ular nafaqat oziq-ovqat mahsuloti, balki xalqning urf-odatlarini, diniy e'tiqodlari va qadriyatlarini o'zida mujassam etgan muhim madaniy boylikdir. Ayniqsa, Hindistonda biriyani taomi xalq hayotining



ajralmas qismiga aylangan. U o'zining xilma-xilligi, mazasi va tayyorlanish marosimi bilan hind xalqining boy gastronomik an'alarini aks ettiradi. Biriyani nafaqat oddiy kundalik taom, balki to'y-ma'rakalar, diniy bayramlar va muhim tadbirlarning ham asosiy bezagi hisoblanadi. Ushbu taom orqali hind xalqi o'zining mehmondo'stligi, birlik va madaniy xilma-xilligini namoyon etadi. Shu bois, biriyan Hindiston madaniy merosining ajralmas timsoli sifatida e'tirof etiladi va uning ahamiyati nafaqat milliy, balki xalqaro miqyosda ham tobora ortib bormoqda.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. National Centre of Excellence and Advanced Research on Diets (NCEARD). Recipe Book / NCEARD. – New Delhi: Lady Irwin College, n.d. – 20b.
2. Khalid A. Indian cooking step by step guide to, 84p ISBN 0600 38093 9 Printed in Italy
3. Vd. Rajesh Kotecha, Secretary, Ministry of Ayush , Shri Roshan Jaggi, Joint Secretary, Ministry of Ayush, 52p
4. Feyxoada - Secret World
<https://m.sworld.co.uk/amp/feyxoada>
5. Brigadeiro Recipe
<https://www.allrecipes.com/recipe/24052/brigadeiro/>
6. Chicken Biryani Recipe - Swasthi's Recipes
<https://www.indianhealthyrecipes.com/chicken-biryani-recipe>
7. Biryani recipes by Zubaida tariq
<https://ia800501.us.archive.org/33/items/BiryaniMethod/Biryani%20Method.pdf>
8. <https://agritech.tnau.ac.in/banking/pdf/Basmati.pdf>
9. Coriander, Coriander, Simply Organic, 65 g - Toshkent va O'zbekistonda sotib oling | Narxi Biotus
<https://biotus.uz/uz/koriandr-coriander-simply-organic-65-g.html>



10. Mr. Rajeev Kumar, **BASMATI RICE**, Course Name- **Field Crops-I**
Course code- **BSCAG-211**, Department of Agriculture Monad University,
Hapur (U.P.)
11. marinadlash – Zira.uz
<https://zira.uz/uz/t/marinadlash/>
12. keora सबसे अच्छी कीमत पर कानपुर में | के आर एंड सीओ.
<https://www.tradeindia.com/products/keora-6042243.html>