

TAOMLARNI TAYYORLASH TARIXI VA RIVOJLANISHI**Rahmatova Malohat Murotovna****Karimova Sarvinoz Shavkatjon qizi****Tuhliyeva Gulchehra Shavkatovna**

Farg'ona Shahar 1-sonli Politexnikum ta'lim ustalari

ANNOTATSIYA Ushbu maqolada taom tayyorlash tarixi va rivojlanishi, bugungi kunda yangi taomlarni tayyorlash uchun yangi usullarni o'ylab topish yuzasidan juda katta ishlar amalga oshirib kelinmoqda. Hozirgi vaqtda zamonaviy texnologiyalar o'z rivojlanishini davom ettirayotgan bir davrda insonni sifatli ovqatlantirish maqsadida jahon tajribalarini doimiy ravishda o'rganish va ularni ovqatlantirish tizimiga tadbiq etish bo'yicha ishlarini uzluksiz olib borish talab etilmoqda.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat ta'minoti, ovqatlanish, texnologiyalar, xo'jalik, taom pishirish, assortiment, pazandachilik, palov, restoran.

Ovqatlanish inson hayotining asosiy shart-sharoiti hisoblanadi va u xalq iqtisodiy farovonligining muhim ko'rsatkichlaridan biri bo'lib muayyan jamiyatning sotsial-iqtisodiy tuzumi bilan chambarchas bog'liq bo'ladi. Taom tayyorlash usuli hamma xalqlarda juda qadim zamonlardai kelib chiqqan bo'lib, uning keyingi rivojlanishi bir tomondan mamlakatning iqtisodiy va iqlim sharoitlari bilan, ikkinchi tomondan esa jamiyat tarixi va xalqning madaniy taraqqiyoti bilan belgilanadi. Taom tayyorlash boshlang'ich jamoa tuzumida - yovvoyilikning o'rta bosqichida kelib chiqqan deyish mumkin. Bu davrda odamlar olovni kashf etganlar, baliq va ovlab olingan turli hayvonlarni pishirib, ovqat sifatida iste'mol qila boshlaganlar. «Go'shtli taom iste'mol qilish hal qiluvchi ahamiyatga ega bo'lgan ikki yangi yutuqda: olovdan foydalanishga va hayvonlarni qo'lga o'rgatishga sabab bo'ldi» Olovdan foydalanish

natijasida odamlar har xil hayvon va o'simliklarning oziqalik sifatini ajrata oladigan bo'lganlar, shu bilan birga taomlarning har xil turlarini kashf etishga asos solganlar. Olimlar O'rta Osiyo hududida ota-bobolarimiz yashagan ko'pgina qadimiy joylarni topdilar. Bu manzillarda ibtidoiy esdaliklar bilan birga o'choq, kul, ko'mir va quygan suyaklar, qadimgi oshxonalarining qoldiqlari ham topilgan. Bundan, o'zbek xalqi o'zining ibtidoiy davrlaridan buyon rivojlangan pazandachilik va oshpazlik san'atiga egadir degan xulosa chiqadi. O'rta asrlarda pazandachilik va oshpazlik san'ati yanada rivojlana boradi. Jamiyat rivojlangan sari inson didining ham o'sa borishi natijasida eng oddiy mahsulot lardan murakkab mahsulotlarni tayyorlash va iste'mol qilishga olib keladi. Ammo shuni aytib o'tish kerakki, o'rta asrlarda juda ko'p urushlar ro'y beradi, u dehqon chilikni, bog'dorchilikni va xo'jalikning boshqa tarmoqlarini tushkunlikka uchrashiga sabab bo'lib, irrigatsiya inshootlari, bog' va vodiylar yakson qilinadi, sug'oriladigan maydonlar sahrolarga aylanadi. Bundan tashqari, aholining qattiq ekspluatatsiya qilinishi, ocharchilik qurg'oqchilik va oziq-ovqat mahsulotlarining tanqisligi natijasida oshpazlik ham tushkunlikka uchraydi. Xalq tomonidan irod qilingan ko'p taomlar uzoq vaqt pishirilmagani uchun unutila boshlaydi. Eng yaxshi taomlar faqat boylarning oshxonalarigagina mansub bo'lib qoladi. O'rta Osiyo Rossiyaga ko'shilgandan so'ng oshpazlik va pazandachilik ancha boyigan. Oshpazlarning xilma-xil taomlar tayyorlashga o'rganishida askar oshxonolari va rus restoranlari katta ta'sir ko'rsatadi. Shu bilan birga birinchi marta pomidor, kartoshka, karam, rediska, qand lavlagi va boshqa juda ko'p sabzavot ekinlari ekila boshlaydi. Bularning hammasi shubhasiz oshpazlik va pazandachilik san'atining rivojlanishiga ta'sir etadi va taomlar turini ko'paytiradi. Oshpazlar rus oshpazlaridan ibrat olib, jarkop, karam do'lma, borshch kabi ovqatlarni pishira boshlaydilar; pomidor hamda kartoshkani birinchi marta ovqat sifatida iste'mol qila boshlaydilar. Shuni aytib o'tish kerakki, kartoshka va pomidorni o'zbek oshxonasiga kiritilishi kurashsiz bo'lmadi. O'sha davrlardagi reaksion unsurlar - mulla va eshonlar kartoshka, pomidor kabi sabzavot ekinlarining eqilishiga qarshi agitatsiya yuritardilar. Shariat peshvolari kartoshkani «iblis ovqati», pomidorni esa «Odam qonidan paydo bo'lgan meva» deb

ta'rif qilgan edilar. Lekin bu ekinlarning foydali oziqalik sifatlarini tajribada ko'rgan aholi ularni tobora ko'p iste'mol qila boshladi. Pazandachilik milliy madaniyatning hech qachon xolis taraqqiy eta olmaydigan qismidir. Bir millatning oshpazligi na pazandaligi hamma vaqt qo'shni va iqtisodiy aloqada bo'lgan millatlarning oshpazlik va pazandalik san'atining taraqqiyotiga chambarchas bog'liq va shu bilan birga bu taraqqiyotda har bir milliy oshpazlik o'ziga xos xususiyatini va milliy koloritini saqlaydi. Masalan, o'zbek oshxonasida allaqachonlardan buyon rus, ukrain, kavkaz, tatar, tojik, qozoq va boshqa millatlarning jarkop, borshch, lo'la kabob, bo'g'irsoq, dudchatoy, paramach, tuxum barak, xunon kabi turli xil ovqatlari o'ziga xoslik bilan pishiriladi. O'z navbatida bizning palov, hasip, manti va har xil mastavalarimiz qardosh millatlarning dasturxonini ham bezatadi. O'zbek pazandachiligi ko'p asrlik tarixga ega bo'lib, unda xalqning turmush tarzi, urf-odatlar, mehnat faoliyati turi va iqlim sharoitlari o'z aksini topgan. O'zbek xalqi o'zining mehmondo'stligi, kattalarga nisbatan hurmat, boshqa xalqlarning, shu jumladan tojik, turkman, qirg'iz, tatar, qozoq, qoraqalpoq, rus, ukrain, arman, ozarbayjon kabi xalqlarning an'analarini va madaniyatini e'tirof o'ta hurmat qilishi bilan ajralib turadi. Milliy o'zbek taomlarini tayyorlashda azaldan turli xil go'sht, o'simlik, sut mahsulotlari keng miqyosda ishlatilib kelingan. Ovqatlanishda bug'doy, arpa, guruch, no'xat, mosh, sabzi, piyoz, sholg'om, qovoq, zig'ir, kunjut, qovun, tarvuz kabi mahsulotlar ko'p iste'mol kilingan. SHuning uchun ham o'zbek pazandachiligida go'sht bilan tayyorlanadigan taomlar keng o'rin egallaydi. Avvallari, XX asrning boshida, faqat respublikaning ba'zi bir mintaqalaridagina etishtiriladigan kartoshka, pomidor, bodring, baqlajon, rediska, turp va shunga o'xshagan sabzavotlar yaqin yillardan e'tiboran respublikaning barcha qismlarida etishtiriladigan bo'ldi. SHuning uchun ham ba'zi sabzavotli taomlar so'nggi davrlarda paydo bo'lib, ularda ham milliy an'analar mujassamlashgan. O'zbekistonda palov eng lazzatli va sevimli taomlardan biri hisoblanadi. Palov bayramlarda, sayil va to'ylarda hamda mehmonlar uchun tayyorlanadi. Palov tayyorlashning o'nlarcha xilma-xil usuli bor. O'zbek palovi tarixi. Bu taomni kelib chiqish taxminlari juda ham ko'p. Aniq kelib chiqish tarixi sirli parda bilan yopilgan. Hozirgi kunda olimlarning

hech biri palov kimning milliy taomi deb aytaolmaydi. Bizning davrimizgacha faqat avloddan avlodga o'tib kelayotgan rivoyatlar va xalq og'zidagi gaplar etib kelgan. Agar tarixiy ma'lumotlar bo'yicha fikr yuritadigan bo'lsak, bu foydali va mazali bo'lgan taomga bir necha ming yillar bo'lgan. Rivoyatlarda, palov eramizdan avval II-III asrlarda paydo bo'lgan degan fikrlar mavjud. Lekin, biron bir tarixshunos bu fikrlarni tasdiqlamaydi, chunki er yuzidagi har bir xalqning mazkur taomni tayyorlash bo'yicha, o'zlarining retseptlari mavjud. Oldingi asrlardagidek hozirgi zamonaviy dunyoda ham palov eng dong'i taralgan ovqatlardan biri sanaladi. Tarixda, Iskandar Zulqaynar (Aleksandr Makedonskiy) Markaziy Osiyoni bosib olish uchun yurish qilayotgan vaqtida, uning oshpazi bu taomni o'ylab topganligi va Iskandar Zulqaynarning o'zi bu taomni Pilav (yunonchadan - turli xil tarkib) deb nomlagani aytilmoqda. Boshqa rivoyatda aytilishicha, Amir Temurning oshpazi bu taomni paydo bo'lishiga sababchi bo'lgan, uning retseptini unga bir mulla bergan ekan. Retsept esa, Anqaraga yurish qilish vaqtida askarlarni kuchini saqlab qolish uchun o'ylab topilgan. Bunday yo'lga o'zlari bilan tez aynuvchi mahsulotlarni olish ilojisi bo'lmagan. Ajoyib palov retseptining tarkibi (qo'y go'shti, piyoz, sabzi, guruch va yog') ham shu erdan kelib chiqyapti. O'sha mullaning sitatasida quyidagi so'zlar keltirilgan: Katta chuyan qozonni olish kerak. U shunchalik eski bo'lishi kerakki, oldingi ovqatdan qolgan yog'lar tashqaridan birikishi va uning ustiga tushayotgan olovdan yonishi kerak. Maqolani yakunida shuni xulosa qilib aytish joizki, uzoq yillardan boshlab hozirgi kunga qadar butun dunyo oshpazlari tomonidan taomlarning har xil turlari, ularni tayyorlash usullari doimo takomillashib borilgan. Hozirgi kunda ham, yangi taomlarni tayyorlash uchun yangi usullarni o'ylab topish yuzasidan juda katta ishlar amalga oshirib kelinmoqda. Hozirgi vaqtda zamonaviy texnologiyalar o'z rivojlanishini davom ettirayotgan bir davrda shaxsiy tarkibni sifatli ovqatlantirish maqsadida jahon tajribalarini doimiy ravishda o'rganish va ularni ovqatlantirish tizimiga tadbiq etish bo'yicha ishlarini uzluksiz olib borish talab etilmoqda.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR (REFERENCES)

1. Ozbek milliy taomlari va ularni tayyorlash texnologiyalari-Toshkent-1998.
- 2.Соколова, В. И. Улуғ ватан уруши йилларида озиқ-овқат таъминоти
- 3.Internet