



UDK:614.5.613.

YAPON VA O‘ZBEK MILLIY TAOMLARI ASOSIDA XALQ QADRIYATI

Sattorov Azizjon Muxidin o‘g‘li

O‘zbekiston davlat jahon tillari universiteti o‘qituvchisi

Annotatsiya: Mazkur maqolada o‘zbek va yapon xalqlarining milliy taomlari - osh (palov) va sushi misolida xalq qadriyatlari hamda estetik yondashuvlarning o‘ziga xos jihatlari qiyosiy tahlil qilinadi. Tadqiqot davomida milliy taomlarning faqat gastronomik hodisa emas, balki madaniy identitet, tarixiy xotira va estetik tafakkurning muhim ifodasi ekanligi yoritib beriladi. Osh misolida o‘zbek xalqining mehmondo‘stlik, jamoaviylik va to‘kinlikka asoslangan qadriyatlari tahlil qilinsa, sushi orqali yapon madaniyatiga xos bo‘lgan minimalizm, soddalik va tabiat bilan uyg‘unlik tamoyillari ochib beriladi.

Kalit so‘zlar: milliy taom, milliy oshxona osh (palov), sushi, xalq qadriyatlari, estetik yondashuv.

Kirish

Bugungi globallashuv jarayonida milliy madaniyat masalasi alohida ilmiy va ijtimoiy ahamiyat kasb etmoqda. Ayniqsa, xalqlarning o‘zligini, tarixiy xotirasini va ma’naviy qadriyatlarini ifodalovchi unsurlarni o‘rganish madaniyatshunoslik, sotsiologiya va estetika fanlarining muhim yo‘nalishlaridan biri hisoblanadi. Shu unsurlar orasida milliy taomlar alohida o‘rin egallaydi. Chunki taom madaniyati orqali xalqning yashash tarzi, dunyoqarashi, tabiatga munosabati va ijtimoiy munosabatlari namoyon bo‘ladi.

Adabiyotlar Tahlili Va Metod

Ko‘plab tadqiqotchilar taomni “madaniyatning kundalik hayotda eng faol namoyon bo‘ladigan shakli” sifatida baholaydilar. Masalan, fransuz sotsiologi P.Bourdieu ovqatlanish odatlari jamiyatdagi ijtimoiy tafovutlar va estetik did bilan chambarchas bog‘liq ekanini ta’kidlaydi.[1] Shu jihatdan qaraganda, milliy taomlarni qiyosiy tahlil qilish turli xalqlarning estetik qarashlari va qadriyat tizimini ochib berishga xizmat qiladi. Milliy taom — bu muayyan xalqning tarixiy taraqqiyoti davomida shakllangan, avloddan avlodga o‘tib kelayotgan va o‘sha xalqning kundalik hayoti hamda marosimlarida muhim o‘rin tutuvchi ovqat turidir. Milliy taomlar ko‘pincha iqlim sharoiti, mavjud tabiiy resurslar, xo‘jalik faoliyati va diniy e’tiqodlar bilan chambarchas bog‘liq bo‘ladi. Madaniyatshunoslik nuqtayi nazaridan qaralganda, taom tayyorlash jarayoni, uni dasturxonga tortish usuli va iste’mol qilish madaniyati ham estetik



hodisa sifatida baholanadi. Bu jarayonda rang, shakl, miqdor, muvozanat va uyg'unlik kabi estetik omillar muhim ahamiyat kasb etadi.

Xalqaro miqyosda ham palov O'zbekiston madaniyatining taniqli taomlaridan biriga aylangan. 2016 yilda u UNESCOning nomoddiy madaniy merosi ro'yxatiga kiritilib, avlodlar o'rtasida uzluksiz uzatiladigan an'anaviy taom sifatida e'tirof etildi [2]. Bu fakt palovning gastronomik ahamiyatidan tashqari uning ijtimoiy va madaniy ahamiyatini ham yoritadi. Palov orqali o'zbek xalqining asosiy qadriyatlari — mehmondo'stlik, saxovat, birlik va baraka tushunchalari namoyon bo'ladi. Oshning mo'l-ko'l tayyorlanishi mehmonni ulug'lash, rizqni ayamalik ramzi hisoblanadi. "Osh bor joyda baraka bor" degan xalq maqoli ham taomning ijtimoiy va ma'naviy ahamiyatini ko'rsatadi. Shuningdek, oshda erkaklar faol roli alohida ta'kidlanadi. An'anaga ko'ra, katta marosimlarda palovni erkaklar tayyorlaydi, bu esa mas'uliyat, kuch va jamoa oldidagi burch ramzi sifatida qaraladi. Bu holat o'zbek jamiyatidagi an'anaviy ijtimoiy rollar va qadriyatlarni aks ettiradi. Osh estetikasi, avvalo, miqdor va ranglarning uyg'unligida namoyon bo'ladi. Sariq sabzi, oq guruch, qizg'ish go'sht va oltinrang yog' uyg'unligi taomga vizual joziba bag'ishlaydi. Biroq bu estetika minimalizmga emas, balki to'kinlik va boylikka asoslanadi. Oshda asosiy e'tibor tashqi bezakdan ko'ra mazmun va to'yimlilikka qaratiladi.

Sushi — yapon oshxonasining eng mashhur va ramziy taomlaridan biri bo'lib, uning tarixi dengiz mahsulotlari bilan chambarchas bog'liq. Dastlab sushi baliqni saqlash usuli sifatida paydo bo'lgan bo'lsa, vaqt o'tishi bilan nozik ta'm va estetik shaklga ega san'at darajasidagi taomga aylangan [3]. Yapon madaniyatida tabiat bilan uyg'unlik muhim o'rin tutadi. Sushi tayyorlashda ishlatiladigan mahsulotlar — xom baliq, guruch, dengiz o'tlari — tabiiy holatda, ortiqcha ishlovsiz qo'llaniladi. Bu esa yapon xalqining soddalik va tabiiylikka bo'lgan intilishini ko'rsatadi. Sushi yapon xalqining intizom, aniqlik, sabr-toqat va mukammallikka intilish kabi qadriyatlarini ifodalaydi. Sushi ustasi bo'lish uchun yillar davomida mashq qilish talab etiladi, bu esa mehnatsevarlik va kasbga sadoqatni aks ettiradi [4].

Osh va sushi qiyosida ikki xil madaniy dunyoqarash yaqqol namoyon bo'ladi. Osh — jamoaviylik, to'kinlik va saxovat ramzi bo'lsa, sushi — individualizm, soddalik va aniqlik timsolidir. Oshda miqdor ustuvor bo'lsa, sushida sifat va shakl muhim. Estetik yondashuv nuqtayi nazaridan, osh maksimalizmga yaqin bo'lsa, sushi minimalizmga asoslanadi. Oshda ko'zni to'ydiruvchi manzara yaratilsa, sushida ko'zni tinchlantiruvchi uyg'unlik ustuvor hisoblanadi.

Xulosa

Xulosa qilib aytganda, osh (palov) va sushi misolida o'zbek va yapon xalqlarining milliy qadriyatlari hamda estetik yondashuvlari o'ziga xos tarzda



namoyon bo‘ladi. Har ikki taom o‘z xalqining tarixiy tajribasi, yashash tarzi va dunyoqarashini aks ettiruvchi muhim madaniy belgidir. Qiyosiy tahlillar shuni ko‘rsatadiki, milliy taomlar faqat gastronomik hodisa emas, balki xalqning madaniy xotirasi va estetik tafakkurining muhim ifodasidir. Osh va sushi misolida olib borilgan ushbu tadqiqot turli madaniyatlar o‘rtasidagi o‘xshashlik va farqlarni anglash, shuningdek, milliy qadriyatlarni chuqurroq tushunishga xizmat qiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. <https://www.wikipedia.org>
2. Karimov, A. (2018). O‘zbek milliy taomlari va ularning madaniy ahamiyati. Toshkent: Ma’naviyat.
3. Jo‘rayev, S. (2020). O‘zbek xalqining an‘analari va marosimlari. Toshkent: Fan.
4. Bourdieu, P. (1984). Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge: Harvard University Press.
6. Suzuki, D. T. (2015). Zen and Japanese Culture. Tokyo: Tuttle Publishing.
7. Ashkenazi, M., Jacob, J. (2000). The Essence of Japanese Cuisine: An Essay on Food and Culture. London: Routledge.
8. Mintz, S. (2004). Eating Culture. Boston: Beacon Press.