

O'ZBEKISTON: ZAMONAVIY ILM-FAN VA TADQIQOT MASALALARI

UDK:614.5.613.

MILLIY TAOMLARI ASOSIDA XALQ QADRIYATI VA ESTETIK YONDASHUV

Sattorov Azizjon Muxidin o'g'li

O'zbekiston davlat jahon tillari universiteti o'qituvchisi

Annotatsiya: Taomlar nafaqat oziq-ovqat mahsuloti sifatida, balki xalqning ijtimoiy hayoti, dunyoqarashi va madaniy identifikatsiyasini aks ettiruvchi madaniy hodisa sifatida ko'rib chiqiladi. Tadqiqot davomida osh va sushi tayyorlanish jarayoni, iste'mol qilish usuli hamda ularning ramziy ma'nolari tahlil qilinib, jamoaviylik va individualizm, mo'l-ko'llik va minimalizm kabi madaniy farqlar yoritib beriladi.

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

Kirish

Milliy taomlar xalq madaniyatining eng barqaror va tarixan shakllangan unsurlaridan biri hisoblanadi. Ular xalqning yashash muhiti, ijtimoiy tuzilishi, estetik didi va qadriyatlar tizimi bilan uzviy bog'liq holda rivojlanadi. Har bir milliy taom ma'lum bir jamiyatning hayot tarzi va dunyoni idrok etish usulini o'zida mujassamlashtiradi. Shu sababli milliy taomlarni faqat gastronomik hodisa sifatida emas, balki madaniy va ijtimoiy hodisa sifatida tahlil qilish muhim ahamiyat kasb etadi.

Mazkur tezisda o'zbek va yapon xalqlarining mashhur milliy taomlari — osh (palov) va sushi misolida xalq qadriyatlari hamda estetik yondashuvlar qiyosiy jihatdan tahlil qilinadi. Tadqiqotda ushbu taomlarning jamiyatdagi o'рни, ularni iste'mol qilish madaniyati va taom orqali namoyon bo'ladigan dunyoqarash masalalariga e'tibor qaratiladi.

Adabiyotlar Tahlili Va Metod

O'zbek milliy taomi osh (palov) ko'p asrlik tarixga ega bo'lib, u xalq hayotida muhim ijtimoiy vazifani bajarib kelgan. Oshning tayyorlanishi va iste'moli ko'pincha jamoaviylik bilan bog'liq bo'lib, u insonlar o'rtasidagi ijtimoiy aloqalarni mustahkamlash vositasi sifatida xizmat qiladi. Ushbu taom ko'plab marosimlar, yig'inlar va muhim voqealar bilan bog'liq holda tayyorlanishi orqali jamiyatdagi birlik va hamjihatlik g'oyalarini mustahkamlaydi.

Oshning tayyorlanish jarayonida ko'plab insonlarning ishtirok etishi, vazifalarning bo'linishi va tajribaga asoslangan yondashuv o'zbek xalqiga xos bo'lgan an'anaviy ijtimoiy tuzilmani aks ettiradi. Bu jarayonda avlodlar o'rtasidagi tajriba almashinuvi muhim o'rin tutadi. Natijada osh nafaqat taom,



balki madaniy meros sifatida ham qadrlanadi.

Estetik nuqtayi nazardan qaralganda, oshning tashqi ko'rinishida nafis bezakdan ko'ra mazmun va to'yimlilik ustuvor hisoblanadi. Taomning mo'l-ko'lligi va tarkibiy boyligi farovonlik va baraka timsoli sifatida talqin qilinadi. Bu holat o'zbek xalqining hayot falsafasida moddiy va ma'naviy barqarorlikka intilish muhim o'rin tutishini ko'rsatadi.

Yapon xalqining milliy taomi sushi esa mutlaqo boshqa madaniy muhitda shakllangan bo'lib, u yapon jamiyatiga xos bo'lgan estetik me'yorlarni yaqqol aks ettiradi. Sushi tayyorlashda shakl, o'lcham va taqdimotga alohida e'tibor qaratiladi. Bu taomda ortiqcha elementlardan qochish va muvozanatni saqlash asosiy tamoyil hisoblanadi.

Sushi odatda kichik hajmda tayyorlanib, individual iste'molga mo'ljallanadi. Bu yapon jamiyatida shaxsiy hudud va tartibga bo'lgan hurmat bilan bevosita bog'liqdir. Taomni iste'mol qilish jarayonida ham sokinlik va aniqlik saqlanadi, bu esa yapon xalqining kundalik hayotida mavjud bo'lgan intizom va nazokatni aks ettiradi.

Estetik jihatdan sushi vizual uyg'unlikka asoslanadi. Ranglar muvozanati, shaklning soddaligi va mahsulotlarning tabiiy ko'rinishi yapon xalqining tabiat bilan uyg'unlikda yashashga bo'lgan intilishini ifodalaydi. Bu yondashuvda go'zallik murakkablikda emas, balki soddalik va aniqlikda mujassam ekanligi namoyon bo'ladi.

Natijalar

Osh va sushi o'rtasidagi qiyosiy tahlil ikki xalqning madaniy qarashlaridagi asosiy farqlarni ochib beradi. O'zbek madaniyatida jamoa va umumiylik muhim o'rin tutsa, yapon madaniyatida shaxs va estetik tartib ustuvor hisoblanadi. Shu bilan birga, har ikki taom ham o'z xalqining milliy o'zligini ifodalovchi ramziy vosita sifatida umumiy xususiyatga ega.

Qo'shimcha ravishda, ushbu taomlar orqali xalqlararo ijtimoiy va estetik qadriyatlarining shakllanish jarayoni ham ko'riladi. Osh jamoaviylik va mehmondo'stlikni kuchaytiruvchi vosita bo'lsa, sushi esa individual did va estetik tartibni mustahkamlashga xizmat qiladi. Bu ikki tamoyil xalqlar madaniyatining asosiy poydevorlarini tashkil etadi va milliy o'zlikni ifodalashda muhim ahamiyatga ega.

Xulosa

Xulosa qilib aytganda, Osh o'zbek xalqining jamoaviylik, barqarorlik va mehmondo'stlikka asoslangan dunyoqarashini ifodalasa, sushi yapon madaniyatiga xos bo'lgan soddalik, tartib va estetik muvozanatni aks ettiradi. Ushbu tezis milliy taomlarni madaniy hodisa sifatida qiyosiy o'rganish orqali xalqlarning ijtimoiy va estetik qarashlarini anglashda muhim ilmiy ahamiyatga ega.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI



O'ZBEKISTON: ZAMONAVIY ILM-FAN VA TADQIQOT MASALALARI

1. Karimov, O. (2018). O'zbek milliy taomlari tarixi. Toshkent: O'zbekiston Milliy Universiteti.
2. Sato, H. (2016). Japanese Cuisine: Culture and Tradition. Tokyo: Japan Cultural Press.
3. Tursunova, N. (2020). Osh va xalq qadriyatlari. Toshkent: Madaniyat Nashriyoti.
4. Yamaguchi, M. (2019). Sushi and Japanese Aesthetics. Kyoto: Culinary Studies.
5. Mirzaev, A. (2017). Milliy taomlar va jamiyat. Samarkand: Ilmiy Nashr.
6. Nakamura, K. (2015). The Art of Sushi Preparation. Tokyo: Food Culture Institute.
7. Rakhmonov, D. (2021). O'zbek va yapon madaniyati qiyosiy tahlili. Toshkent: Akademik Nashr.

