

OVQATLANISH AN'ANALARINING MILLIY MADANIYATDAGI O'RNI

Tojiyeva Muxlisa O'roq qizi

Termiz iqtisodiyot va servis universiteti talabasi.

muxlisatojiyeva@gmail.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.20623296>

Annotatsiya. Mazkur maqolada ovqatlanish an'alarining milliy madaniyatdagi o'rni lingvomadaniy, ijtimoiy va tarixiy nuqtayi nazardan tahlil qilinadi. Ovqatlanish madaniyati har bir xalqning turmush tarzi, urf-odatlar, diniy qarashlari, geografik muhiti va tarixiy tajribasi bilan chambarchas bog'liqdir. Milliy taomlar, dasturxon odobi, mehmon kutish marosimlari va ovqat bilan bog'liq urf-odatlar xalqning madaniy xotirasi va qadriyatlarini aks ettiradi. Maqolada ovqatlanish an'alarining oila, jamiyat, mehmondo'stlik, marosimlar va til taraqqiyotidagi ahamiyati yoritiladi.

Kalit so'zlar: ovqatlanish an'alari, milliy madaniyat, dasturxon, milliy taom, mehmondo'stlik, urf-odat, lingvomadaniyat, qadriyat.

Abstract. This article analyzes the role of eating traditions in national culture from linguistic-cultural, social, and historical perspectives. Food culture is closely connected with the lifestyle, customs, religious beliefs, geographical environment, and historical experience of each nation. National dishes, table etiquette, hospitality rituals, and food-related customs reflect the cultural memory and values of a people. The article highlights the importance of eating traditions in family, society, hospitality, ceremonies, and language development.

Keywords: eating traditions, national culture, dasturkhon, national dish, hospitality, custom, linguoculture, value.

Аннотация. В данной статье анализируется роль традиций питания в национальной культуре с лингвокультурной, социальной и исторической точек зрения. Культура питания тесно связана с образом жизни, обычаями, религиозными взглядами, географической средой и историческим опытом каждого народа. Национальные блюда, культура дастархана, обряды гостеприимства и обычаи, связанные с едой, отражают культурную память и ценности народа. В статье освещается значение традиций питания в семье, обществе, гостеприимстве, обрядах и развитии языка.

Ключевые слова: традиции питания, национальная культура, дастархан, национальное блюдо, гостеприимство, обычай, лингвокультура, ценность.

Kirish. Har bir xalqning milliy madaniyati uning tili, urf-odati, kiyinish madaniyati, marosimlari va ovqatlanish an'alarida namoyon bo'ladi. Ovqatlanish inson hayotining tabiiy ehtiyoji bo'lishi bilan birga, u ijtimoiy va madaniy mazmunga ega hodisadir. Chunki taom tayyorlash, dasturxon yozish, mehmon kutish, bayram va marosimlarda maxsus taomlar tayyorlash xalqning tarixiy tajribasi va ma'naviy qadriyatlari bilan bog'liq.

Ovqatlanish an'alari orqali xalqning yashash tarzi, tabiat bilan munosabati, diniy e'tiqodi, iqtisodiy faoliyati va estetik qarashlari haqida tasavvur hosil qilish mumkin. Masalan, o'zbek xalqida non, palov, choy, dasturxon va mehmondo'stlik tushunchalari milliy madaniyatning muhim belgilaridan hisoblanadi. Ingliz xalqida esa breakfast, lunch, dinner, afternoon tea kabi ovqatlanish tartiblari milliy turmush tarzini aks ettiradi.

Ovqatlanish an'analari tushunchasi – muayyan xalq yoki jamiyatda tarixan shakllangan taom tayyorlash, taom iste'mol qilish, dasturxon bezash, mehmon kutish va ovqat bilan bog'liq odatlar majmuidir. Bu an'alar avloddan-avlodga o'tib, xalqning madaniy merosiga aylanadi.

Ovqatlanish an'analari quyidagi jihatlarni o'z ichiga oladi: milliy taomlar va ichimliklar, taom tayyorlash usullari, dasturxon odobi, mehmon kutish madaniyati, bayram va marosim taomlari, ovqatlanish bilan bog'liq taqiqlar va e'tiqodlar, taom nomlari, iboralar va maqollar.

Demak, ovqatlanish an'analari faqat oshxona madaniyati emas, balki xalqning ma'naviy hayoti va ijtimoiy munosabatlarini ham ifodalaydi.

Milliy madaniyatda ovqatlanish an'alarining ahamiyati – ovqatlanish an'analari milliy madaniyatda muhim o'rin egallaydi. Chunki har bir xalq o'ziga xos taomlari, dasturxon odobi va mehmon kutish marosimlari orqali boshqa xalqlardan ajralib turadi. Milliy taomlar xalqning o'tmishi, yashash sharoiti va qadriyatlarini o'zida mujassam etadi.

Masalan, o'zbek xalqida palov oddiy taom emas, balki bayram, to'y, mehmondorchilik va jamoaviylik ramzi hisoblanadi. Palovning katta qozonda tayyorlanishi, birgalikda iste'mol qilinishi va mehmonlarga tortilishi xalqimizning birlik, saxovat va mehmondo'stlik fazilatlarini ifodalaydi.

Shuningdek, non o'zbek madaniyatida muqaddas ne'mat sifatida qadrlanadi. Nonni yerga tashlamaslik, uni e'zozlash, dasturxonga birinchi bo'lib non qo'yish kabi odatlar xalqning rizq-ro'z, halollik va mehnatga bo'lgan munosabatini ko'rsatadi.

Ovqatlanish an'analari va mehmondo'stlik – ko'plab xalqlarda, ayniqsa o'zbek madaniyatida ovqatlanish an'analari mehmondo'stlik bilan chambarchas bog'liq. Mehmon kelganda dasturxon yozish, choy quyish, milliy taomlar tortish hurmat belgisi hisoblanadi. “Mehmon otangdan ulug'” degan maqol ham o'zbek xalqining mehmonni qadrlash madaniyatini ifodalaydi.

Dasturxon atrofida suhbat qurish, hol-ahvol so'rash, duolar qilish, kattalarga hurmat ko'rsatish kabi odatlar milliy tarbiyaning muhim qismidir. Shu sababli dasturxon faqat ovqatlanish joyi emas, balki muloqot, tarbiya, hurmat va mehr-oqibat maskani sifatida qaraladi.

Mehmondo'stlik madaniyati orqali xalqning ochiqko'ngilligi, saxovati va insonparvarligi namoyon bo'ladi. Turizm sohasida ham milliy oshxona va mehmondo'stlik an'analari mamlakat imijini shakllantirishda muhim vosita bo'lib xizmat qiladi.

Ovqatlanish an'analari va oila tarbiyasi – ovqatlanish an'analari oilaviy tarbiyada ham katta ahamiyatga ega. Oila a'zolarining bir dasturxon atrofida yig'ilishi, birgalikda ovqatlanishi va suhbatlashishi oilaviy mehr-oqibatni mustahkamlaydi. Ayniqsa, bolalar dasturxon odobi orqali kattalarni hurmat qilish, ovqatni qadrlash, isrofgarchilikka yo'l qo'ymaslik kabi fazilatlarni o'rganadilar.

O'zbek oilalarida ovqatdan oldin va keyin duo qilish, kattalar boshlamaguncha taomga qo'l uzatmaslik, nonni e'zozlash, mehmonlarga birinchi bo'lib taom tortish kabi odatlar milliy tarbiyaning muhim ko'rinishlaridir.

Bu jihatdan ovqatlanish an'analari jamiyatning axloqiy me'yorlarini avloddan-avlodga yetkazuvchi vosita hisoblanadi.

Ovqatlanish an'analari va marosimlar – milliy madaniyatda ko'plab bayram va marosimlar maxsus taomlar bilan bog'liq. Har bir xalqda muayyan bayram yoki marosimda tayyorlanadigan

an'anaviy taomlar mavjud. Bu taomlar oddiy oziq-ovqat emas, balki ramziy ma'noga ega madaniy birliklardir.

Masalan, o'zbek xalqida sumalak Navro'z bayrami bilan bog'liq marosimiy taom hisoblanadi. Uning tayyorlanishi jarayonida qo'ni-qo'shnilar, qarindoshlar va do'stlar bir joyga yig'ilib, hamkorlikda mehnat qiladilar. Bu jarayon birlik, hamjihatlik va ezu niyat ramzidir.

To'y, sunnat to'yi, hayit, mehmondorchilik va boshqa marosimlarda palov, sho'rva, somsa, manti kabi taomlar tayyorlanadi. Bu esa taomlarning milliy madaniyatdagi marosimiy vazifasini ko'rsatadi.

Ovqatlanish an'alarining tilga ta'siri – ovqatlanish an'alarini til taraqqiyotiga ham sezilarli ta'sir ko'rsatadi. Har bir xalqning milliy taomlari, oshxona buyumlari, pishirish usullari va dasturxon odobi bilan bog'liq so'zlar tilning leksik boyligini oshiradi. Masalan, o'zbek tilida dasturxon, qozon, tandir, piyola, kosa, lagan, palov, somsa, manti, chuchvara, sho'rva, non, choy kabi birliklar nafaqat predmet yoki taom nomini, balki madaniy mazmunni ham ifodalaydi.

Shuningdek, ovqat bilan bog'liq ko'plab ibora va maqollar mavjud: Avval taom, keyin kalom, Non bor joyda jon bor, Dasturxonni keng, Tuzini yemoq, Bir piyola choy ustida, Nonini halol topmoq.

Bu birliklar ovqatlanish an'alarining xalq tafakkuri va tilida chuqur ildiz otganini ko'rsatadi.

Ovqatlanish an'alarini va milliy o'zlik – ovqatlanish an'alarini milliy o'zlikni anglashda muhim ahamiyatga ega. Har bir xalq o'z milliy taomlari va oshxona madaniyati orqali o'ziga xosligini namoyon qiladi. Milliy taomlar xalqni boshqa xalqlardan ajratib turuvchi madaniy belgilar qatoriga kiradi.

Masalan, O'zbekiston palov, non, somsa va choy madaniyati bilan, Yaponiya sushi bilan, Italiya pizza va pasta bilan, Hindiston ziravorli taomlari bilan, Angliya esa afternoon tea va fish and chips kabi taomlari bilan taniladi.

Shu sababli milliy oshxona turizm, madaniyatlararo muloqot va xalqaro aloqalarda mamlakat brendining muhim tarkibiy qismi sifatida xizmat qiladi.

Xulosa. Ovqatlanish an'alarini milliy madaniyatning ajralmas qismi bo'lib, xalqning tarixi, turmush tarzi, urf-odati, diniy qarashlari va qadriyatlarini aks ettiradi. Taom tayyorlash, dasturxon yozish, mehmon kutish, bayram va marosimlarda maxsus taomlar tayyorlash jarayonlari xalq madaniyatining muhim ko'rinishlaridir.

Ovqatlanish an'alarini oila tarbiyasi, mehmondo'stlik, marosimlar, til va milliy o'zlik bilan bevosita bog'liq. Ular orqali xalqning axloqiy qarashlari, estetik didi va ijtimoiy munosabatlari namoyon bo'ladi.

Shunday qilib, ovqatlanish an'alarini nafaqat kundalik hayot ehtiyoji, balki milliy madaniyatni saqlash, avlodlarga yetkazish va dunyoga tanitishning muhim vositasi hisoblanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. O'zbekiston milliy ensiklopediyasi. Toshkent.
2. Mahmudov N. *Til va madaniyat*. Toshkent.
3. Maslova V.A. *Lingvokulturologiya*. Moskva.
4. Crystal D. *The Cambridge Encyclopedia of Language*. Cambridge University Press.

5. Newmark P. *A Textbook of Translation*. Prentice Hall.
6. O'zbek xalq og'zaki ijodi va milliy oshxona madaniyatiga oid manbalar.