

TAOMLARNI TAYYORLASH TARIXI VA RIVOJLANISHI

Narzullayev I.S.,

O'zbekiston milliy universiteti harbiy tayyorgarlik o'quv

Markazi o'qituvchisi.

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 rishirish, assortiment, pazandachilik, palov, restoran.

АННОТАЦИЯ

В данной статье рассматривается история и развитие приготовления пищи, на сегодняшний день проводится большая работа по изобретению новых способов приготовления новых блюд. В настоящее время, в то время, когда современные технологии продолжают свое развитие, требуется постоянно изучать мировой опыт и применять его в продовольственной системе, чтобы кормить людей качественными продуктами питания.

Ключевые слова: продовольственное обеспечение, питание, технологии, экономика, приготовление пищи, assortiment, приготовление, плов, ресторан.

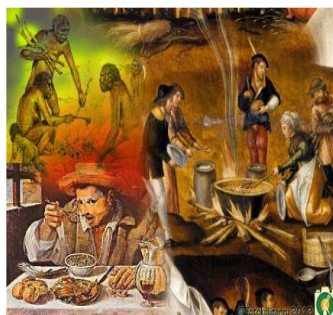
ABSTRACT

In this article, the history and development of food preparation, today, a lot of work is being done to invent new ways to prepare new dishes. At present, in a time when modern technologies continue their development, it is required to continuously study world experiences and apply them to the food system in order to feed people with quality food.

Key words: food supply, nutrition, technologies, economy, food preparation, assortment, cooking, pilaf, restaurant.

KIRISH

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 mamlakatnint 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» (FA AB. Tanlangan asarlar, II tom, 87-bet, O'zdamnashr).



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.

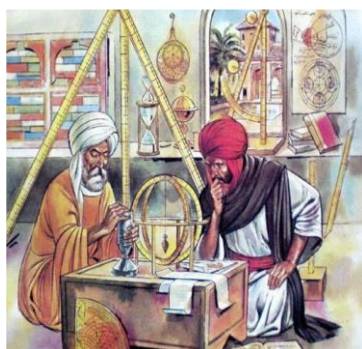
O'rta asrlarda pazandachilik va oshpazlik san'ati yanada rivojlana boradi. Jamiyat rivojlangan sari inson didining ham o'sa borishi natijasida eng oddiy mahsulotlardan murakkab mahsulotlarni tayyorlash va iste'mol qilishga olib keladi.



Ammo shuni aytib utish kerakki, o'rta asrlarda juda ko'p urushlar ro'y beradi, u dehqonchilikni, 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 ijod qilingan ko'p taomlar uzoq vaqt pishirilmagani uchun unutila boshlaydi. Eng yaxshi taomlar faqat boylarning oshxonalarigagina mansub bo'lib qoladi.



O'рта Osiyo Rossiyaga ko'shilgandan so'ng oshpazlik va pazandachilik ancha boyigan. Oshpazlarning xilma-xil taomlar tayyorlashga o'rganishida askar oshxonalari 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 kurachsiz bo'lmadi.

O'sha davrlardagi reaksiyon 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.

MUHOKAMA VA NATIJALAR

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 anʼanalarini va madaniyatini eʼtirof oʻta hurmat qilishi bilan ajralib turadi.

Milliy oʻzbek taomlarini tayyorlashda azaldan turli xil goʻsht, oʻsimlik, sut mahsulotlari keng miqyosda ishlatilib kelingan. Ovqatlanishda bugʻdoy, arpa, guruch, noʻxat, mosh, sabzi, piyoz, sholgʻom, qovoq, zigʻir, kunjut, qovun, tarvuz kabi mahsulotlar koʻp isteʼmol kilingan. SHuning uchun ham oʻzbek pazandachiligida goʻsht bilan tayyorlanadigan taomlar keng oʻrin egallaydi. Avvallari, XX asrning boshida, faqat respublikaning baʼzi bir mintaqalaridagina etishtiriladigan kartoshka, pomidor, bodring, baqlajon, rediska, turp va shunga oʻxshagan sabzavotlar yaqin yillardan eʼtiboran respublikaning barcha qismlarida etishtiriladigan boʻldi. SHuning uchun ham baʼzi sabzavotli taomlar soʻnggi davrlarda paydo boʻlib, ularda ham milliy anʼanalar mujassamlashgan.

Oʻzbekistonda palov eng lazzatli va sevimli taomlardan biri hisoblanadi. Palov bayramlarda, sayil va toʻylarda hamda mehmonlar uchun tayyorlanadi. Palov tayyorlashning oʻnlarcha xilma-xil usuli bor.



Oʻzbek palovi tarixi. Bu taomni kelib chiqish taxminlari juda ham koʻp. Aniq kelib chiqish tarixi sirli parda bilan yopilgan. Hozirgi kunda olimlarning hech biri palov kimning milliy taomi deb aytaolmaydi. Bizning davrimizgacha faqat avloddan avlodga oʻtib kelayotgan rivoyatlar va xalq ogʻzidagi gaplar etib kelgan. Agar tarixiy maʼlumotlar boʻyicha fikr yuritadigan boʻlsak, bu foydali va mazali boʻlgan taomga bir necha ming yillar boʻlgan.

Rivoyatlarda, palov eramizdan avval II-III asrlarda paydo boʻlgan degan fikrlar mavjud. Lekin, biron bir tarixshunos bu fikrlarni tasdiqlamaydi, chunki er yuzidagi har bir xalqning mazkur taomni tayyorlash boʻyicha, oʻzlarining retseptlari mavjud. Oldingi asrlardagidek hozirgi zamonaviy dunyoda ham palov eng dongʻi taralgan ovqatlardan biri sanaladi. [3]



Tarixda, Iskandar Zulqaynar (Aleksandr Makedonskiy) Markaziy Osiyoni bosib olish uchun yurish qilayotgan vaqtida, uning oshpazi bu taomni oʻylab topganligi va Iskandar Zulqaynarning oʻzi bu taomni Pilav (yunonchadan - turli xil tarkib) deb nomlagani aytilmoqda. Boshqa rivoyatda aytilishicha, Amir Temurning oshpazi bu taomni paydo boʻlishiga sababchi boʻlgan, uning retseptini unga bir mulla bergan ekan. Retsept esa, Anqaraga yurish qilish vaqtida askarlarni kuchini saqlab qolish uchun oʻylab topilgan. Bunday yoʻlga oʻzlari 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. Bu qozonga jasur jangchilar tomonidan eyiladigan o‘rta yoshdagi qo‘zilarning go‘shti, kalandimog‘ligidan shishib ketadigan saralangan guruch, xursandchilikdan qizarib ketgan yosh sabzi va ulug‘ amir qilichi kabi sanchiydigan o‘tkir piyozni solish kerak.

Tayyorlangan taomning hidi Ollohgacha etmagunga qadar, oshpaz esa, ilohiy ovqatni tatib ko‘rganligi sababli, holi-joni qolmay charchab yiqilmaguncha, bularning hammasi olovda qaynatilishi kerak.

XULOSA

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. O‘zbekiston Respublikasi Mudofaa vazirligi, Ichki ishlar vazirligi, Davlat xavfsizlik xizmati, O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti davlat xavfsizlik xizmati, Milliy gvardiyasi, Elektron texnologiyalarni rivojlantirish markazining 2021 yil 5 maydagi 23/24kk/15/16/10/2/25 sonli qarori bilan tasdiqlangan «O‘zbekiston Respublikasining Qurolli Kuchlari harbiy xizmatchilarining oziq-ovqat ta‘minoti to‘g‘risidagi Nizom».
2. Ozbek milliy taomlari va ularni tayyorlash texnologiyalari-Toshkent-1998.
3. Соколова, В. И. Улуғ ватан уруши йилларида озиқ-овқат таъминоти // Ҳарбий-тарихий журнал. – 2009. - №5 – С. 31-33.