

## SOVET DAVRI VA MUSTAQILLIKDAN KEYINGI TAOM VA TAOMLANISH MADANIYATI DASTLABKI TRANSFORMATSIYALAR

*Yodgorova Sarvinoz Musalimxon qizi*

*Mirzo Ulug‘bek nomidagi O‘zbekiston Milliy universiteti*

*Etnografiya, etnologiya va antropologiya mutaxassisligi*

*2-bosqich magistranti*

*E-mail: yodgorovasarvinoz9@gmail.com*

**Annotatsiya:** Ushbu maqolada XX asrdan bugungi kunga qadar bo‘lgan davrda o‘zbek xalqi, xususan, Farg‘ona vodiysi aholisining taomlanish madaniyatida yuz bergan tarixiy va etnik transformatsiyalar tahlil qilingan. Tadqiqotda sovet davridagi industriallashtirish va markazlashgan ta‘minot tizimining an‘anaviy ovqatlanish tizimiga ta‘siri, choy ichish madaniyatining o‘zgarishi hamda to‘y marosimlaridagi taomlanish tartibining evolyutsiyasi etnografik jihatdan yoritilgan. Muallif mustaqillik yillarida bozor iqtisodiyoti va globallashtirish sharoitida milliy taomlarning ramziy-ma‘naviy ahamiyati qayta tiklanishi hamda yoshlar o‘rtasidagi zamonaviy iste‘mol madaniyatining shakllanishini ilmiy asoslab beradi.

**Kalit so‘zlar:** Taomlanish madaniyati, transformatsiya, Farg‘ona vodiysi, sovet davri, mustaqillik davri, ovqatlanish tizimi, etnografiya, choy madaniyati, to‘y marosimlari, milliy o‘zlik, moddiy madaniyat.

O‘zbekistonning moddiy madaniyat tarixida XX asr nafaqat siyosiy o‘zgarishlar, balki jamiyatning kundalik turmush tarzi, xususan, gastronomik madaniyat transformatsiyasi bilan xarakterlanadi. Taomlar transformatsiyasi — bu an‘anaviy agrar jamiyatga xos kulinariya odatlarining industrial ishlab chiqarish va markazlashgan rejalashtirish tizimi ta‘sirida qayta shakllanish jarayonidir. O‘zbeklar moddiy madaniyatida uy-joy va kiyim-kechak bilan bir qatorda taomlanish an‘analari alohida o‘rin tutadi. Etnograf E.V. Migranova ta‘kidlaganidek, ovqatlanish madaniyatini o‘rganish nafaqat taom tayyorlash texnologiyasini, balki uni maishiy madaniyat hodisasi sifatida tahlil qilishni ham nazarda tutadi. Ovqatlanish tizimi mahsulotlar majmuasi, ishlov berish usullari va iste‘mol qilishdagi xulq-atvor me‘yorlarini o‘z ichiga olgan murakkab ijtimoiy strukturadir.

Farg‘ona vodiysida shakllangan ovqatlanish tizimi mintaqaning unumdor ekologik muhiti, o‘troq dehqonchilik an‘analari va Buyuk Ipak yo‘lidagi geografik mavqei bilan bog‘liq yaxlit madaniy hodisadir. XX asr boshlariga qadar bu tizim eng sekin o‘zgaruvchi unsurlardan biri bo‘lib kelgan. Biroq Rossiya imperiyasi bosqini va undan keyingi Sovet davrida etnik guruhlar integratsiyasi natijasida xo‘jalik yuritish va ovqatlanish tarkibi sezilarli o‘zgardi. 1917-yilgacha bo‘lgan davrda o‘zbeklar

xo‘jaligi natural xarakterga ega bo‘lgan bo‘lsa, sovet davrida umumiy "sovet xalqi"ni yaratish siyosati doirasida an‘anaviy urf-odatlar transformatsiyaga uchradi.

O‘zbek xalqi uchun non muqaddas ne‘mat sanaladi. Uni e‘zozlash, yerga tashlamalik bolalikdan singdiriladi. Bugungi kunda an‘anaviy yopgan nonlar bilan bir qatorda buxanka (bo‘lak) nonlar ham iste‘molga kirdi. Shunga qaramay, barcha marosimlarda nonni birinchi bo‘lib dasturxonga qo‘yish an‘anasi saqlanib qolgan. Lepeshkadan tashqari qatlama, cho‘zma, yupqa va bo‘g‘irsoq kabi taomlar ilgari asosan motam yoki to‘y marosimlari uchun xos bo‘lsa, bugun kundalik ratsiondan o‘rin oldi. Uyg‘ur oshxonasidan kirib kelgan lag‘mon va manti kabi xamir ovqatlar ham o‘zbek kundalik taomnomasining ajralmas qismiga aylandi.

Choy ichish amaliyoti Farg‘ona vodiysida ijtimoiy birlik va mehmon do‘stlik belgisi hisoblanadi. An‘anaviy ko‘k choy ustuvor bo‘lgan hududda Ikkinchi jahon urushi yillaridagi tanqislik sababli olma va o‘simlik damlamalaridan foydalanish kengaydi. Urushdan keyin sovet savdo tizimi orqali hind va gruzin qora choylarining kirib kelishi, ayniqsa shaharlashuv jarayoni natijasida, choy ichish odabini o‘zgartirdi. Choy faqat mehmonxonada emas, balki "choy tanaffusi" ko‘rinishida ish joylari va o‘quv muassasalarida ham funksional ichimlikka aylandi. Piyola va choynak yonidan stakan, termos va sanoat usulidagi choy paketlari joy oldi.

To‘y marosimlaridagi yoshlar ishtiroki ham katta transformatsiyani boshdan kechirdi. Qadimiy to‘ylarda yoshlar asosan xizmatchi ("belbog‘ bog‘lab suv quyuvchi") maqomida bo‘lib, kattalar bilan birga o‘tirishi andishasizlik sanalgan. Kelin va kuyov ommaga ko‘rinish bermay, hayo pardasi ortida bo‘lishgan. Sovet davriga kelib, yoshlar roli tomoshabindan faol ishtirokchiga aylandi. "Shoshilinch ovqatlanish" o‘rnini uzoq davom etadigan bazm formati egalladi. Yerdan stol-stulga o‘tish madaniyati sanchqi va pichoqdan foydalanishni, taomlarni bosqichma-bosqich (gazak, issiq taom, desert) tortishni odatga aylantirdi.

Sovet davri yoshlari taomnomasiga mayonezli salatlar, sovuq gazaklar va yevropa oshxonasi unsurlari kirib keldi. "Vecher"larda musiqa va raqs taomlanish jarayoni bilan uyg‘unlashdi. Eng keskin o‘zgarish ichimliklar madaniyatida kuzatildi: an‘anaviy choy o‘rnini limonadlar va spirtli ichimliklar (shampan vinosi va qadah so‘zlari) egalladi. Bu g‘arbcha ziyofat madaniyatining o‘zbekona talqini sifatida namoyon bo‘ldi. Oila davrasida ham yoshlarning bandligi sababli barcha oila a‘zolarining bir vaqtda ovqatlanish tartibi yumshadi. Yoshlar ovqatning nafaqat to‘yimliligiga, balki uning estetik ko‘rinishiga ham e‘tibor bera boshladilar.

Mustaqillik yillarida bozor iqtisodiyotiga o‘tish nufuzli ovqat haqidagi sovet tasavvurlarini o‘zgartirdi. Agar ilgari tanqis mahsulotni qo‘lga kiritish ijtimoiy mavqe belgisi bo‘lsa, bugun tabiiy va an‘anaviy milliy taomlarga qiziqish kuchaydi. Ayrim yosh oilalarda milliy taomlar kundalik ehtiyojdan ko‘ra ramziy-ma‘naviy ahamiyat kasb etib, milliy o‘zlikni anglash vositasiga aylandi. Shunday qilib, o‘zbek ovqatlanish

madaniyati bir tomondan globallasuv ta'sirida zamonaviylashgan bo'lsa, ikkinchi tomondan o'zining tarixiy-madaniy ildizlarini saqlab qolish va qayta tiklash jarayonini boshdan kechirmoqda.

### **Foydalanilgan adabiyotlar:**

1. Шаниязов К.Ш. Узбеки. (Традиционная культура и быт). – Москва: Наука, 1981.
2. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы классификации элементов культуры. // Советская этнография (СЭ). – 1981. – №4.
3. Аширов А. Ўзбек халқи этнографияси. – Тошкент: Янги аср авлоди, 2023.
4. Зуннунова Г.Ш. Традиционная пища узбеков Ташкента (конец XIX–XX в.). – Ташкент: Фан, 2005.
5. Мигранова Э.В. Этнография питания: методология исследования. // Социологические исследования. – 2015.
6. Мигранова Э.В. Башкиры. Традиционная система питания: Этнографическое исследование. – Уфа: Гилем, 2012.
7. Носкова А.В. Повседневная жизнь советского общества: социокультурный аспект. – Москва, 2004.
8. Шониёзов К. Ўзбек халқининг шаклланиш жараёни. – Тошкент: Шарқ, 2001.
9. Фарғона водийси аҳолиси таомланиш маданияти. (Дала тадқиқотлари материаллари ва анкета сўровномалари натижалари). – 2025–2026 йй.