



CONCEPTS AND DEFINITIONS RELATED TO FOOD CULTURE

Sherzod Abdusatorov

Acting associate professor (PhD)

Faculty of History of the National University of Uzbekistan

Email: sherzodabduattorov2@gmail.com

Tashkent, Uzbekistan

ABOUT ARTICLE

Key words: food culture, ethnology, food traditions, social identification, globalization, symbolic meaning.

Received: 01.11.25

Accepted: 02.11.25

Published: 03.11.25

Abstract: This article examines food culture from an ethnological perspective, analyzing dining practices, their social, religious, and symbolic significance, as well as food-related traditions across various peoples and societies. The article explores key concepts of food culture, such as food preparation, consumption rituals, the role of food in social integration, and its impact on ethnic identification. Additionally, it compares dietary habits across different regions, highlighting their historical development, the influence of globalization, and transformations in modern society through an ethnological approach. The article views food culture as a crucial factor linking the worldview and social structure of peoples and outlines directions for future research in this field.

OVQATLANISH MADANIYATIGA OID TUSHUNCHALAR HAMDA TA'RIFLAR

Sherzod Abdusatorov

Dotsent v.b. (PhD)

O'zbekiston Milliy universiteti Tarix fakulteti

email: sherzodabduattorov2@gmail.com

Toshkent, O'zbekiston

MAQOLA HAQIDA

Kalit so'zlar: ovqatlanish madaniyati, etnologiya, oziq-ovqat an'analari, ijtimoiy identifikatsiya, globalizatsiya, ramziy ma'no.

Annotatsiya: Ushbu maqola ovqatlanish madaniyatini etnologiya nuqtai nazaridan o'rganadi, unda ovqatlanish amaliyotlari, ularning ijtimoiy, diniy va ramziy ahamiyati, shuningdek, turli xalqlar va

jamiyatlardagi oziq-ovqat bilan bog'liq an'analar tahlil qilinadi. Maqolada ovqatlanish madaniyatining asosiy tushunchalari, masalan, taom tayyorlash, iste'mol qilish rituellari, oziq-ovqatning ijtimoiy integratsiyadagi roli va uning etnik identifikatsiyaga ta'siri kabi masalalar ko'rib chiqiladi. Shuningdek, turli mintaqalardagi ovqatlanish odatlari solishtiriladi va ularning tarixiy rivojlanishi, globalizatsiya ta'siri hamda zamonaviy jamiyatdagi o'zgarishlar etnologik yondashuv asosida yoritiladi. Maqola ovqatlanish madaniyatini xalqlarning dunyoqarashi va ijtimoiy tuzilishi bilan bog'laydigan muhim omil sifatida ko'rib chiqadi va ushbu sohada keyingi tadqiqotlar uchun yo'nalishlarni belgilaydi.

ПОНЯТИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С КУЛЬТУРОЙ ПИТАНИЯ

Шерзод Абдусаторов

и.о. доцент (PhD)

Факультет Истории Национального университета Узбекистана

Email: sherzodabdusattorov2@gmail.com

Ташкент, Узбекистан

О СТАТЬЕ

Ключевые слова: культура питания, этнология, пищевые традиции, социальная идентификация, глобализация, символическое значение.

Аннотация: Данная статья исследует культуру питания с точки зрения этнологии, анализируя практики питания, их социальное, религиозное и символическое значение, а также традиции, связанные с пищей, в различных народах и обществах. В статье рассматриваются основные понятия культуры питания, такие как приготовление пищи, ритуалы потребления, роль пищи в социальной интеграции и её влияние на этническую идентификацию. Также проводится сравнение пищевых привычек в разных регионах, освещаются их историческое развитие, влияние глобализации и изменения в современном обществе с использованием этнологического подхода. Статья рассматривает культуру питания как важный фактор, связывающий мировоззрение и социальную структуру народов, и определяет направления для дальнейших исследований в этой области.

Kirish. Ovqatlanish madaniyati insoniyat jamiyatlarining ijtimoiy, diniy va ramziy tuzilishini aks ettiruvchi muhim antropologik va etnologik fenomen sifatida o'rganiladi. Oziq-ovqat nafaqat biologik ehtiyojlarni qondirish vositasi, balki xalqlarning dunyoqarashi, an'analari va ijtimoiy munosabatlarini shakllantiruvchi madaniy omil sifatida ham muhim ahamiyatga ega. Etnologiya va etnografiya nuqtai nazaridan ovqatlanish amaliyotlari, taom tayyorlash usullari, iste'mol qilish rituallari va oziq-ovqatning ijtimoiy hayotdagi o'rnini xalqlarning etnik identifikatsiyasi va madaniy xilma-xilligini tushunishda muhim manba hisoblanadi. Globalizatsiya va zamonaviy ijtimoiy o'zgarishlar sharoitida ovqatlanish madaniyatining tarixiy rivojlanishi va uning transformatsiyasi dolzarb tadqiqot mavzusiga aylandi. Ushbu maqola ovqatlanish madaniyatining asosiy tushunchalari va ta'riflarini etnologik va etnografik yondashuv asosida tahlil qilishga qaratilgan bo'lib, turli xalqlarning oziq-ovqat an'analari, ularning ramziy ma'nolari va ijtimoiy integratsiyadagi rolini o'rganadi.

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili. Moddiy madaniyat, xususan, taomlar va ovqatlanish madaniyatini tadqiq etishda aynan qaysi nazariy yondashuvni qo'llash borasida tadqiqotchilar yagona fikrga ega emaslar. Taomlar va ovqatlanish madaniyati masalasi turli ilmiy maktablar hamda nazariy yondashuvlar doirasida o'rganilgan va turli xil xulosa hamda talqinlar bilan ifoda etilgan.

Birinchi guruhga kirgan manbalar sifatida "Avesto"ni keltirish o'rinli. Zero, O'rta Osiyo aholisining turmush tarzi, moddiy va ma'naviy madaniyati to'g'risida ma'lumotlar berilgan dastlabki manba – "Avesto"dir. "Avesto" kitobida insonlar iste'mol qilishi zarur bo'lgan taomlar ikki turga bo'linadi: iste'mol qilish mumkin bo'lgan (yaxshi) va mumkin bo'lmagan (yomon) taomlarga bo'linadi[1].

Yana manbalar sifatida Abu Ali Ibn Sino[2], Abu Rayhon Beruniy[3] va boshqalarning asarlarini ko'rsatish mumkin. Xususan, taomlar maxsus tadqiqot obyekti sifatida ilk bora M.B.Qurbonova tomonidan o'rganildi. Olimaning nomzodlik dissertatsiyasi Buxoro vohasidagi o'zbeklar va tojiklarning an'anaviy taomlariga bag'ishlangan. Ya'ni M.Qurbonovanning tadqiqoti boy empirik ma'lumotlardan iborat bo'lib, unda nafaqat o'zbeklarning an'anaviy taomlari, balki taomlar bilan bog'liq bo'lgan ramzlar ham tasvirlangan[4]. Mazkur tadqiqotning xronologik doirasi XIX asrning oxiri va XX asr boshlari bilan cheklangan bo'lib, taom mavzusi bilan bog'liq mustaqillik yillariga oid ma'lumotlar kirish qismida yoritilgan.

An'anaviy o'zbek taomlari bo'yicha maxsus tadqiqot sifatida M.Fayzullayevaning dissertatsiyasini ham ko'rsatish mumkin[5]. Etnolog M.Fayzullayeva mazkur tadqiqotning natijasi sifatida monografiya ham nashr ettirgan[6].

Etnolog olimi G.Sh.Zunnunovanning "Toshkent o'zbeklarining moddiy madaniyati: transformatsiya jarayonlari (XX-XXI asrlar)" monografiyasida [7] ham taomlar masalasiga

alohida paragraf bag'ishlangan. Ushbu tadqiqot o'zining nazariy metodologiyasi bilan ham ajralib turadi.

Tadqiqot metodologiyasi. Tadqiqotning yetakchi ilmiy konsepsiyasi muammoga sivilizatsion yondashuv ekanligini hisobga olgan holda, o'rganilayotgan muammoni to'g'ri hal etishda ilmiylik, bilishning xolis, tarixiy, qiyosiy va tanqidiy o'rganish, tizimlilik tamoyillari, kulturogenez prinsiplariga amal qilindi.

Tahlil va natijalar. Ovqat, suv va havo bilan bir qatorda barcha tirik organizmlar uchun hayotning eng muhim asoslaridan biri hisoblanadi. U nafaqat tananing fiziologik ehtiyojlarini qondiradi, balki insonning sog'ligi va farovonligini saqlashda ham muhim komponent sifatida xizmat qiladi. Ovqatning ozuqaviy ahamiyatidan tashqari, u jamiyatdagi odamlarning o'ziga xosligi va tabiatini aks ettiruvchi muhim madaniy xususiyatlardan biri sifatida qaraladi.

Ovqatlanish madaniyati umuminsoniy madaniyatning uzviy bir qismi bo'lib, ijtimoiy, iqtisodiy, ruhiy, jismoniy madaniyatning jamiyatda yetarli shakllanmasligi insonlarning salomatligiga, mehnat unumdorligiga, jismoniy, aqliy kamolotiga, qolaversa oila va davlatning iqtisodiy taraqqiyotiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

"Avesto"da yer, suv, xona, tana, kiyim-kechak, xususan, oziq-ovqatlarni toza tutish va saqlashga alohida e'tibor berilgan. "Vendidod"ning 5 va 1 boblarida doimiy badan tarbiya bilan shug'ullanish, kunda yuz-qo'lini yuvish, sochini toza tutib, tirnoqlarini tez-tez olib, tozalab turish tavsiya etiladi. Shuningdek, inson me'yor bilan doim to'q yurishi ko'proq go'sht iste'mol qilish lozimligi ta'kidlangan. "Avesto"da issiqlik, sovuq havo, ochlik, bo'kib ovqat yeyish, ruhiy iztirob, buzilgan taom yeyish masalalarga ham yoritilgan[8].

Ovqatlanish madaniyati qadim-qadimdan shakllangan tushuncha bo'lib, bu boradagi dastlabki ma'lumotlar Aristotelning yozishicha, "kam yeb-ichish ham, ko'p yeb-ichish ham salomatlikka putur yetkazadi, binobarin, oziq-ovqatlar va ichmliklardan me'yorda foydalanish salomatlikni mustahkamlaydi hamda inson uzoq vaqt sog'lom yashaydi"[9].

Ovqatlanish madaniyatiga oid mavzular xorijiy tadqiqotlarda ham aks etgan. Jumladan, B. Malinovskiyning ehtiyojlar nazariyasiga ko'ra, ovqat ham biologik, ham ijtimoiy ehtiyoj bo'lib, har kuni qondirilishi zarur. Ovqatga bo'lgan ehtiyoj jamiyatni ovqat ishlab chiqarish, iste'mol qilish va tarqatish bilan bog'liq faoliyatlar orqali shakllantiradi[10]. Xuddi shunday tadqiqotlar Malleryning ovqatlanish usullari, ya'ni ovqat ishlab chiqarish, iste'mol qilish va tarqatish bilan bog'liq ijtimoiy, madaniy va iqtisodiy amaliyotlar jamiyat, uning madaniy qadriyatlar, odatlar va e'tiqodlari tomonidan belgilanadi[11]. Xususan, Levi-Straussining ilmiy asarlarida ovqatning antropologik tadqiqotlardagi ahamiyatini va insonlar va ularning madaniyatining evolyutsiyasini tahlil qilish va tushunish uchun ovqatlanish usullari va ramzlarini o'rganish zarurligini isbotlaydi[12]. Olim ilmiy asarlarida ovqatlanish jarayoni – bu tabiat va madaniyat o'rtasidagi

chegarani ifodalaydigan ramziy tizim deb, ta'riflaydi. "Xom" (raw) va "pishgan" (cooked) tushunchalari orqali u inson tafakkuri va madaniy strukturani tahlil qilgan[13]. Unga ko'ra, ovqat tayyorlash – bu madaniy faoliyatning eng qadimgi va markaziy shakli hisoblanadi.

Mary Douglas o'zining "Taomlanish sirini ochish" nomli asarida ovqatlanish – bu shunchaki biologik ehtiyoj emas, ijtimoiy tartib va toifalash tizimini aks ettiruvchi ramzlar majmuasi deb, hisoblaydi. U ovqatlanish odatlarida toza/notoza, marosimiy/odatdagi kabi kategoriyalarni tahlil qilgan. Shuningdek, ovqatlanish strukturasi tahlil qilib, madaniyatdagi ijtimoiy tartib qanday ifodalanishini ko'rsatgan[14].

Jack Goody "Taom tayyorlash, milliy taomlar va ijtimoiy tabaqalar: Qiyosiy sotsiologik tadqiqot" asarida ovqatlanish madaniyati ijtimoiy tabaqalanish bilan chambarchas bog'liq ekanligini yozadi. U "yuqori" (elite) va "omma" (popular) taomlari o'rtasidagi tafovutni tarixiy jihatdan tahlil qilgan[15]. Goody G'arb va Sharq oshxona tizimlarini solishtirib, tarixiy, iqtisodiy va texnologik omillar ta'sirini ko'rsatgan.

Sidney Mintz "Shirinlik va hokimiyat: Zamonaviy tarixda shakar o'rni" nomli asarida esa ovqatlanish – bu madaniyat, iqtisod va siyosatning kesishgan nuqtasi deb ta'riflaydi. Oziq-ovqat mahsulotlari (masalan, shakar) global iqtisodiy tizimlar va mustamlakachilik jarayonlari bilan chambarchas bog'langan[16]. Bu orqali olim ovqat iste'moli orqali ijtimoiy identifikatsiya va hokimiyat ifodalanadi.

Marvin Harris "Ovqat va madaniyat jumboqlari" nomli asarida madaniy materializm nuqtayi nazaridan odamlar nima uchun ayrim taomlarni yeyishini yoki yemayishini ekologik, iqtisodiy va madaniy omillar bilan tushuntiradi[17].

Insonlarning ovqatlanish amaliyotlari oila a'zolarining ijtimoiylashuvida muhim rol o'ynaydi. Oilaning barcha a'zolari bilan birga ovqatlanish xulq-atvori bobolar, ota-onalar va farzandlar kabi turli avlodlarning bir joyda to'planib, kunlik tajribalari haqida suhbatlashishlari hamda ovqatni baham ko'rish orqali avlodlar o'rtasidagi yaqinlikni oshirish imkonini beradi. Bu orqali oila a'zolari bir-biriga bo'lgan muhabbati va g'amxo'rliqi oshadi. O'z navbatida esa oilaning birligi va uyg'unligini saqlashga yordam beradi.

Xulosa va takliflar. Ovqatlanish madaniyati insoniyat tarixining ajralmas qismi bo'lib, u har bir jamiyatning turmush tarzi, qadriyatlari va dunyoqarashini ifodalaydi. Ovqatlanish jarayoni faqat biologik ehtiyojni qondirish vositasi emas, balki ijtimoiy va madaniy tizimning tarkibiy elementi sifatida ham muhim ahamiyat kasb etadi. Shu bois, antropologiya va etnologiya fanlarida ovqatlanish madaniyati madaniy merosning muhim shakli sifatida o'rganiladi. Bugungi globallashuv sharoitida milliy ovqatlanish madaniyati o'zgarish jarayonini boshdan kechirmoqda. Shu bilan birga, an'anaviy taomlar, mahalliy mahsulotlardan foydalanish va marosimiy ovqatlanish odatlari milliy o'zlikni saqlashda muhim ahamiyatga ega bo'lib qolmoqda.

Xulosa qilib aytganda, ovqatlanish madaniyatiga oid tushunchalar va ta'riflarni o'rganish nafaqat etnologik va sotsiologik, balki madaniyatshunoslik nuqtayi nazaridan ham insoniyat hayot tarzini chuqurroq anglash imkonini beradi. Bu sohadagi tadqiqotlar madaniy xilma-xillikni qadrlash va milliy identitetni mustahkamlashga xizmat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Маковельский А.О. Авеста. – Баку, 1960. – С. 86.
2. Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. – Тошкент: Абдулла Кодирий номидаги халқ мероси, 1992. 1-жилд. – Б. 47.
3. Абу Райҳон Беруний. Қадимги халқлардан қолган ёдгорликлар. Танланган асарлар 1-жилд. – Тошкент, 1957. – Б. 87-89.
4. Курбонова М.Б. Бухоро воҳаси ўзбек ва тожикларнинг анъанавий таомлари (XIX аср охири – XX аср боши). Дис. ...тарих.фан.номзоди. – Тошкент, 1994. – 158 б.
5. Файзуллаева М. Сурхон воҳаси аҳолисининг таомлар билан боғлиқ анъана ва маросимлари (XX асрнинг биринчи ярми). Дис. ...тарих. фан. номзоди. – Тошкент, 2010. – 163 б.
6. Файзуллаева М. Ўзбек таомлари билан боғлиқ анъаналар. – Тошкент, 2010; Файзуллаева М. Ўзбек миллий таомлари ва тановул маданияти. – Тошкент: “Tafakkur avlodi”, 2021. – 360 б.
7. Зуннунова Г.Ш. Материальная культура узбеков Ташкента: трансформация традиций (XX-XXI в.). – Ташкент: EXTREMUM-PRESS, 2013. – 320 с.
8. Ҳомидов Ҳ. “Авесто” файзлари. – Тошкент: А. Қодирий номидаги халқ мероси, 2001. – Б. 56.
9. Файзуллаева М. Ўзбек миллий таомлари ва тановул маданияти. – Т.: “Tafakkur avlodi”, 2021. – Б. 266; Тўғри овқатланишнинг 55 қоидаси (Овқатланиш маданияти: саломатлик, бардамлик ва гўзалликка эришиш йўллари). Нашрга тайёрловчи ва тузувчи муаллифлар: Бекмуродов Н., Ашурова Д. –Т.: “Янги аср авлоди”. 2011. - Б. 54.
10. Malinowski, Bronislaw. A Scientific Theory of Culture and Other Essays. Marcel Press, 2014.
11. Mallery, Garrick. “Manners And Meals.” American Anthropologist, vol. A1, no. 3, Wiley, July 1888, pp. 193–208.
12. Lévi-Strauss, Claude. “The Culinary Triangle.” Partisan Review, vol. 33, no. 4, 1966, pp. 586–95.
13. Claude Lévi-Strauss. The Raw and the Cooked. - University of Chicago Press, 1983. – 387 pp.

14. Douglas M. Deciphering a Meal. - The MIT Press on behalf of American Academy of Arts & Sciences, 1972. - pp. 61-81.
15. Cooking, cuisine, and class: a study in comparative sociology / Jack Goody ... Cambridge [Cambridgeshire]; New York: Cambridge University Press, 1982.
16. Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History. by Sidney W. Mintz. Viking/Elisabeth Sifton Books, 274 pp.
17. Good to Eat: Riddles of Food and Culture; Author: Harris, Marvin; Edition / Copyright: 1985.