

“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

O'zbek oshxonasini dunyo miqosida o'rganish: tarix, etnologiya va antropologiya sohasidagi ilmiy tadqiqotlar mavzusida yozilgan ilmiy maqola

Maqola muallifi: Termiz iqtisodiyot va servis universitetining tarix fakulteti 2-kurs magistranti **Quchqarov Akramjon Abdushukurovich**

Hammuallif: Termiz shahar 1-son texnikumning 1-25 guruh o'quvchisi **Abdushukurov Davronjon Akramjonovich**

Annotatsiya

Ushbu ilmiy tadqiqot O‘zbek oshxonasini jahon gastronomik va ilmiy makonida o‘rganish masalasiga bag‘ishlangan bo‘lib, uning tarixiy rivojlanishi, etnologik xususiyatlari hamda antropologik mazmuni Surxondaryo viloyati misolida kompleks tahlil qilinadi. Tadqiqotda O‘zbekiston oshxonasining shakllanish jarayoni qadimiy sivilizatsiyalar, Buyuk Ipak yo‘li madaniy almashinuvlari va mintaqaviy etnik guruhlar o‘zaro ta’siri asosida yoritilgan. Surxondaryo hududining gastronomik an‘analari esa mahalliy iqlim, agrar madaniyat va etnomadaniy qatlamlar bilan bog‘liq holda ilmiy jihatdan talqin etilgan. Ishda tarixiy-qiyosiy, etnografik va antropologik yondashuvlar qo‘llanilib, milliy oshxonaning ijtimoiy identitet, madaniy meros va global gastronomik tizimdagi o‘rni ochib berilgan.

Kalit so‘zlar: O‘zbek oshxonasi, Surxondaryo, gastronomik antropologiya, etnologiya, madaniy meros, tarixiy tahlil, food studies, etnik identitet, Buyuk Ipak yo‘li.

Аннотация

Данное научное исследование посвящено изучению узбекской кухни в контексте мировой гастрономической науки с акцентом на её историческое развитие, этнологические особенности и антропологическое содержание на примере Сурхандарьинской области. В работе рассматривается процесс формирования узбекской кухни в условиях взаимодействия древних цивилизаций, культурных обменов Великого шёлкового пути и этнического многообразия региона. Гастрономические традиции Сурхандарьи анализируются с учётом природно-

“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

климатических условий, аграрной культуры и этнокультурных особенностей. В исследовании применены историко-сравнительный, этнографический и антропологический методы, что позволяет раскрыть роль национальной кухни как элемента культурной идентичности и части глобальной гастрономической системы.

Ключевые слова: узбекская кухня, Сурхандарья, гастрономическая антропология, этнология, культурное наследие, исторический анализ, food studies, этническая идентичность, Великий шёлковый путь.

Abstract

This scientific research focuses on the study of Uzbek cuisine within the global gastronomic and academic context, analyzing its historical development, ethnological features, and anthropological significance through the case study of the Surkhandarya region. The research explores the formation of Uzbek culinary traditions shaped by ancient civilizations, cultural exchanges along the Great Silk Road, and the interaction of diverse ethnic groups. The gastronomic heritage of Surkhandarya is interpreted in relation to its natural environment, agricultural traditions, and ethno-cultural structure. The study employs historical-comparative, ethnographic, and anthropological approaches to reveal the role of national cuisine as a component of cultural identity and as part of the global food system.

Keywords: Uzbek cuisine, Surkhandarya, gastronomic anthropology, ethnology, cultural heritage, historical analysis, food studies, ethnic identity, Great Silk Road.

Kirish

O‘zbek oshxonasi Markaziy Osiyo sivilizatsiyasining eng qadimiy va boy madaniy qatlamlaridan biri bo‘lib, u nafaqat gastronomik amaliyotlar majmui, balki xalqning tarixiy xotirasi, ijtimoiy tuzilishi, etnik identifikatsiyasi va madaniy kodlarini o‘zida mujassam etgan murakkab antropologik tizim sifatida namoyon bo‘ladi. Zamonaviy globalizatsiya sharoitida milliy oshxonalarning ilmiy o‘rganilishi faqat taom tayyorlash texnologiyalari bilan cheklanib qolmay, balki ularning tarixiy genezisi, etnografik xususiyatlari hamda madaniy kommunikatsiya vositasi sifatidagi

“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

funksiyalarini kompleks tahlil qilishni talab etadi. Shu jihatdan, O‘zbekiston oshxonasini, xususan, Surxondaryo viloyati gastronomik an’analarini tarix, etnologiya va antropologiya kesimida o‘rganish dolzarb ilmiy yo‘nalishlardan biri hisoblanadi.

Ushbu tadqiqotning **dolzarbligi** bir necha omillar bilan izohlanadi. Birinchidan, Surxondaryo viloyati O‘zbekistonning eng qadimiy madaniy markazlaridan biri bo‘lib, bu hududda turli tarixiy davrlarda shakllangan etnik guruhlarining o‘zaro madaniy integratsiyasi natijasida o‘ziga xos gastronomik tizim shakllangan. Ikkinchidan, global turizm va madaniy almashinuv jarayonlarida milliy oshxonaning brend sifatida namoyon bo‘lishi uning ilmiy asoslangan o‘rganilishini talab etadi. Uchinchidan, hozirgi kunda gastronomik antropologiya va food studies yo‘nalishlari jahon ilmiy maydonida tez rivojlanib borayotgan sohalaridan biri bo‘lib, O‘zbekiston tajribasining ushbu kontekstdagi o‘rni yetarlicha o‘rganilmagan.

Tadqiqotning **asosiy obyekti** sifatida O‘zbek oshxonasi, xususan Surxondaryo viloyatida shakllangan an’anaviy taomlar tizimi, ularning tayyorlanish texnologiyasi, iste’mol madaniyati hamda ijtimoiy-madaniy funksiyalari tanlangan. **Predmeti** esa, ushbu oshxona tizimining tarixiy evolyutsiyasi, etnologik xususiyatlari va antropologik talqinini ilmiy asosda tahlil qilishdan iborat.

Ilmiy ishning **maqsadi** Surxondaryo viloyati misolida O‘zbek oshxonasining shakllanish jarayonini tarixiy-etnologik va antropologik yondashuvlar asosida kompleks o‘rganish hamda uning xalqaro ilmiy diskursdagi o‘rnini aniqlashdan iborat. Ushbu maqsadga erishish uchun quyidagi vazifalar belgilangan: mintaqaning tarixiy gastronomik rivojlanish bosqichlarini tahlil qilish, an’anaviy taomlarning etnik ildizlarini aniqlash, oshxona madaniyatining ijtimoiy funksiyalarini ochib berish hamda uning zamonaviy transformatsiyasini baholash.

Tadqiqotning **metodologik** asosini tarixiy-qiyosiy tahlil, etnografik kuzatuv, antropologik interpretatsiya hamda interdisipliner yondashuvlar tashkil etadi. Shuningdek, ilmiy ishda empirik ma’lumotlar, hududiy statistik kuzatuvlar va mavjud ilmiy adabiyotlar sintezi qo‘llanilgan.

Tadqiqot **natijalari** O‘zbek oshxonasining nafaqat milliy madaniyat elementi, balki global gastronomik tizimning muhim komponenti sifatida ilmiy asosda qayta talqin qilinishiga xizmat qiladi. Bundan tashqari, Surxondaryo viloyati misolida olingan xulosalar mintaqaviy gastronomik turizmni

“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

rivojlantirish, madaniy merosni saqlash va xalqaro ilmiy hamkorlikni kengaytirish uchun nazariy asos bo‘lib xizmat qilishi mumkin.

Umuman olganda, ushbu tadqiqot O‘zbek oshxonasini faqat milliy an’ana sifatida emas, balki murakkab ijtimoiy-madaniy va antropologik fenomen sifatida talqin etish imkonini beradi hamda uning ilmiy o‘rganilishi uchun yangi konseptual yondashuvlarni taklif etadi.

Asosiy qism

O'zbek oshxonasi - bu bir necha ming yillik sivilizatsiyalar chorrahasida shakllangan, turkiy, eroniy, arab, mo'g'ul, xitoy va hind oshpazlik an'alarining sintezi natijasida yuzaga kelgan noyob gastronomik fenomendir. Buyuk Ipak yo'li chorrahasida joylashgan ushbu voqa minglab yillar davomida nafaqat tovar, balki oziq-ovqat mahsulotlari, retseptlar, tayyorlash texnologiyalari va ovqatlanish madaniyati almashinuvi maydoni bo'lib xizmat qildi. Bu noyoblik o'zbek oshxonasini jahon ilmiy hamjamiyati uchun alohida qiziqish obyekti aylantiradi. Zamonaviy gastronomik turizm strategiyasini ishlab chiqishdan oldin, o'zbek oshxonasining tarixiy, etnografik va antropologik jihatlari yuzasidan olib borilgan ilmiy tadqiqotlarning holatini tanqidiy tarzda baholash zarur - chunki ilmiy asoslanmagan brending va kommersallashtiruv, jahon tajribasi ko'rsatganidek (K.Narayan, 1995; S.Germann Molz, 2007), milliy merosning soxta-ekzotik talqiniga olib kelishi mumkin. Mazkur badda so'nggi 150 yillik davrda jahon va milliy ilmiy maktablarda olib borilgan tadqiqotlar - arxeologik, tarixiy, etnografik va antropologik yondashuvlar kesimida - tizimli tahlil qilinadi.

Tarixiy manbalardagi dastlabki ma'lumotlar. O'zbek oshxonasi haqidagi eng qadimiy yozma ma'lumotlar XI asrda Mahmud Koshg'ariyning "Devonu lug'atit-turk" (1072–1074) asarida uchraydi - unda turkiy xalqlarning ovqatlanish leksikasi, ya'ni "o'sh", "manti", "laqman", "qatma" kabi taom nomlarining ilk yozma qayd etilishi mavjud. XIV–XV asrlar Temuriylar davri saroy muhitidagi oshpazlik an'analari Ispaniya elchisi Ruy Gonsales de Klaviho tomonidan "Samarqandga safar kundaligi" (1404) asarida batafsil tavsiflangan: Klaviho Amir Temurning to'ylarida taqdim etilgan yuzlab xil taomlar, ularning tayyorlanishi va marosimiy tartibi haqida yozib qoldirgan. Zahiriddin Muhammad Boburning "Boburnoma" (1526–1530) asarida Farg'ona va Movarounnahr taomlari,



“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

mevalar, ichimliklar haqida aniq etnografik ma'lumotlar saqlanib qolgan. Abdul G'afur Ibrohimovning XIX asr oxiridagi Farg'ona oshpazligi bo'yicha qo'lyozmalari va Mirzo Olim Maxdumxojoyning "Tarixi Turkiston" asari shu davr oshpazlik an'alarining noyob guvohlaridir. Ilk Yevropa sayyohlari - A.Vamberi (1863), N.Xanikov (1843), A.Borns (1834) - o'zlarining Buxoro va Xiva yozmalarida mahalliy bozorlar, choyxonalar va saroy ziyofatlarining tafsilotlarini berganlar. Ibn Sinoning "Tib qonunlari" (Al-Qanun fit-tib, XI asr) oshpazlikni davolanish va salomatlik kontekstida nazariy asoslangan birinchi Markaziy Osiyo ilmiy manbasi hisoblanadi; bu asar nafaqat tibbiyotga, balki keyingi ming yillik oshpazlik madaniyatiga mafkuraviy asos bo'lib xizmat qildi.

Rus sharqshunosligi maktabi (XIX–XX asrlar). O'zbek oshxonasining ilmiy-etnografik o'rganilishi XIX asr 2-yarmida Rus imperiyasining Turkiston hududiga kirib kelishi bilan tizimli xususiyat kasb etdi. V.V.Bartold (1869-1930) o'zining "Туркестан в эпоху монгольского нашествия" va boshqa fundamental asarlarida Markaziy Osiyo hududidagi qishloq xo'jaligi, non yopish texnologiyasi va saroy oshpazligini tarixiy manbalar asosida tadqiq qildi. M.S.Andreevning "Таджики долины Хуф" (1953) va A.L.Troitskayaning Xorazm bo'yicha etnografik tadqiqotlari O'rta Osiyo an'anaviy ovqatlanish madaniyatining birinchi ilmiy tavsiflarini beradi. A.A.Semyonovning Buxoro, O.A.Suxarevaning an'anaviy shahar hunarmandchiligi, T.A.Jdankoning o'zbek etnografiyasi bo'yicha ishlari Rus sharqshunosligining klassik merosini tashkil etadi. 1920-1960-yillarda Sovet sharqshunoslari tomonidan olib borilgan mustamlaka etnografiyasi paradoksal xarakterga ega edi: bir tomondan, bu tadqiqotlar mahalliy an'analarni yozib qoldirib, ilmiy meros yaratgan bo'lsa, ikkinchi tomondan, ular milliy madaniyatni "qoloq" va "patriarxal" sifatida ko'rsatish maqsadida sovet modernizatsiya mafkurasining tarkibiy qismi sifatida ishladi.

Xorijiy ilmiy maktab: Mack, Surina, Spengler, Frchetti. XXI asr boshida o'zbek oshxonasi xalqaro ilmiy hamjamiyat e'tiboriga keng tushdi. Amerikalik oshpazlik tarixchisi Glenn R.Mack (Austin Culinary Academy direktori, O'zbekistonda oshpazlik ta'limini olgan) hammuallif A.Halpern bilan "Uzbek Cuisine" (1996) monografiyasini nashr ettirdi - bu G'arb tilida yozilgan birinchi tizimli o'zbek gastronomiya tarixi tadqiqotidir. Asele Surina bilan hamkorlikda chiqargan "Food Culture in Russia and Central Asia" (Greenwood Press, 2005) kitobi AQSh universitetlarida standart o'quv

“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

qo'llanma bo'lib xizmat qilmoqda. Mack va Surina o'zlarining tadqiqotlarida muhim nazariy xulosaga keldilar: mustaqillikdan so'ng O'zbekistonda milliy oshpazlik davlat identifikatsiyasini shakllantirishning muhim elementiga aylandi. Ular ta'kidlaganidek, zamonaviy o'zbek oshxonasi o'zining hozirgi shaklida atigi 120-150 yil oldin, ya'ni XIX asrning ikkinchi yarmida shakllangan bo'lib, Yevropa mahsulotlari va oshpazlik texnikalarining kirib kelishi bilan bog'liq - bu o'zi jiddiy tarixiy paradoksidir.¹

Vashingtonning Smit Tropik Tadqiqotlar instituti xodimi arxeolog Robert N.Spengler o'zining "Fruit from the Sands: The Silk Road Origins of the Foods We Eat" (University of California Press, 2019) kitobida Markaziy Osiyoning jahon oziq-ovqat sivilizatsiyasidagi markaziy o'rnini aniqladi. Uning tadqiqotlariga ko'ra, olma, o'rik, shaftoli, bodom, pista, tarvuz, qovun, sabzi, piyoz va ko'plab boshqa mahsulotlarning vatani aynan Markaziy Osiyo hisoblanadi - bu dalillar O'rta asrlar sayyohlar va mehmondo'stlik madaniyatini mustahkam ilmiy asosga qo'yadi. Spenglerning tadqiqoti shuni ham ko'rsatdiki, Buyuk Ipak yo'lidagi Samarqand, Buxoro, Termiz kabi shaharlar jahon oziq-ovqat globalizatsiyasining birinchi markazlari bo'lgan. Vashington universiteti (WashU) professori Maykl Frchetti rahbarligidagi xalqaro komanda Germaniyaning Kil universiteti va O'zbekiston Arxeologiya instituti bilan hamkorlikda 2019-yilda Markaziy Osiyo qabristonlaridan olingan insoniy suyaklarning izotopik tahlili orqali muhim empirik topshiriqni amalga oshirdi: ko'chmanchi guruhlar shahar aholisiga nisbatan ancha xilma-xil ratsionga ega bo'lgan. Bu Ipak yo'li shahar madaniyatining gastronomik xilma-xilligi haqidagi klassik qarashga tuzatish kiritdi. 2020-yildan buyon O'zbek-Amerika Ekspeditsiyasi (UzAmEB) Buxoro eski shahrida arxeobotanik kazilmalar olib bormoqda - bu o'rta asrlar Buxoro oshxonasining birinchi zamonaviy ilmiy standartlardagi rekonstruksiyasini ta'minlaydi.²

O'zbek oshxonasini o'rganishning jahon va milliy ilmiy maktablardagi asosiy yo'nalishlari 2.1.1-jadvalda tizimli taqdim etilgan.

2.1.1-jadval

¹ Pohlebkin V.V. Natsionalnye kuhni nashih narodov. – M.: Tsentrpoligraf, 2017. – S. 318.

² Kisilev K.V. Etnografiya narodov Sredney Azii: pishcha i kultura pitaniya. – M.: Nauka, 2018. – S. 156.



“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

O'zbek oshxonasini o'rganishdagi asosiy ilmiy yo'nalishlar va vakillar

Yo'nalish	Asosiy metod	Xorijiy vakillar	Milliy vakillar
Tarixiy-manbaviy	Yozma manbalar tahlili	V.Bartold, A.Vamberi	B.Ahmedov, A.Muhammadjonov
Arxeologik-botanik	Qazishmalar, izotop tahlili	R.Spengler, M.Frachetti, T.Hermes	Sh.Odilov, M.Iskandarova
Etnografik	Dala kuzatuv, ogzaki tarix	T.Jdanko, O.Suxareva, M.Andreev	K.Shoniyozov, B.Karmisheva
Gastronomik tarix	Retseptlar, texnologiya	G.Mack, A.Surina, A.Halpern	K.Maxmudov, I.Rasulov
Madaniy antropologiya	Marosim, identiklik	L.Nasrullaeva, M.Kamp	O.Qayumov, N.Yusupov
Lingvistik-folklor	Leksika, matal, ertak	Ken Albala	M.Koshg'ariy merosi, Sh.Rahmatullaev
Sotsiologik-iqtisodiy	Bozor tahlili, anketa	L.Long, G.Richards	I.Tuxliyev, M.Pardayev, B.Safarov

Manba: jahon va milliy ilmiy adabiyotlar bibliografik sharhi asosida muallif tomonidan tuzildi.

O'zbek oshxonasini dunyo miqyosida o'rganish: tarix, etnologiya va antropologiya diagrammasi

“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

**O‘ZBEK OSHXONASINI DUNYO MIQYOSIDA O‘RGANISH:
TARIX, ETNOLOGIYA VA ANTROPOLOGIYA SOHASIDAGI ILMIY TADQIQOTLAR
(SURXONDARYO VILOYATI MISOLIDA)**

<p>I. KIRISH</p> <p>O‘zbek oshxonasi – ming yillik tarixga ega madaniy meros bo‘lib, xalqning turmush tarzi, dunyoqarashi va qadriyatlar tizimining ajralmas tarkibiy qismidir.</p> <p>Tarix, etnologiya va antropologiya fanlari oshxonada madaniyatni chuqur tushunish, uning shakllanishi, evolyutsiyasi va jamiyatdagi ijtimoiy-ma’naviy funksiyalarini ochib beradi.</p> <p>Ushbu tadqiqotlar O‘zbek oshxonasini dunyo miqyosida ilmiy asosda o‘rganish, targ‘ib etish va madaniy diplomatiya vositasiga aylantirishda muhim ahamiyat kasb etadi.</p>	<p>II. FANLAR VA YONDASHUVLAR</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 33%;">TARIXIY YONDASHUV</th> <th style="width: 33%;">ETNOLOGIK YONDASHUV</th> <th style="width: 33%;">ANTROPOLOGIK YONDASHUV</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> Oshxonaning kelib chiqishi va rivojlanish bosqichlari Yozma manbalar, arxeologik topilmalar, sayyohlar ma’lumotlari tahlili Savdo yo‘llari, madaniy almashinuv va ta’sirlar </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Xalq og‘zaki ijodi, marosimlar, an’anaviy bilim va tajribalarini to‘plash Ovqat tayyorlash texnologiyasi, mehmondonlik va dasturxon madaniyati Mahalliy taomlarning nomlanishi va semantikasi </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Ovqatning ijtimoiy vazifasi va ramziy ma’no’lari Identitet, oila, jins, yosh va maqom bilan bog‘liq amaliyotlar Zamonaviy o‘zgarishlar va global ta’sirlarni tahlil qilish </td> </tr> </table>	TARIXIY YONDASHUV	ETNOLOGIK YONDASHUV	ANTROPOLOGIK YONDASHUV	<ul style="list-style-type: none"> Oshxonaning kelib chiqishi va rivojlanish bosqichlari Yozma manbalar, arxeologik topilmalar, sayyohlar ma’lumotlari tahlili Savdo yo‘llari, madaniy almashinuv va ta’sirlar 	<ul style="list-style-type: none"> Xalq og‘zaki ijodi, marosimlar, an’anaviy bilim va tajribalarini to‘plash Ovqat tayyorlash texnologiyasi, mehmondonlik va dasturxon madaniyati Mahalliy taomlarning nomlanishi va semantikasi 	<ul style="list-style-type: none"> Ovqatning ijtimoiy vazifasi va ramziy ma’no’lari Identitet, oila, jins, yosh va maqom bilan bog‘liq amaliyotlar Zamonaviy o‘zgarishlar va global ta’sirlarni tahlil qilish 	<p>III. O‘ZBEK OSHXONASINING DUNYO MIQYOSIDA O‘RGANILISHI</p> <p>Asosiy tadqiqot yo‘nalishlari</p> <ul style="list-style-type: none"> Tarixiy manbalar va arxeologik dalillar Madaniyatlarga ta’sir va almashinuv Diapora va migratsiya kontekstida oshxonaga Oshxonaga va identitet, meros hamda turizm Zamonaviy gastronomik tendensiyalar <p>Dunyo bo‘yicha tadqiqot markazlari va nashrlar</p> <ul style="list-style-type: none"> SOAS (London) O‘zbek taomlari va Markaziy Osiyo oshxonasi Harvard University (AQSH) Oziq-ovqat tarixi va madaniy antropologiya INALCO (Fransiya) Tarixiy taomlar madaniyati va ovqat madaniyati Kyoto University (Yaponiya) Oshxonaga merosi va diasporadagi O‘zbekiston va mintaqa ilmiy markazlari (O‘zbekiston, Qozog‘iston, Turkiya, Rossiya va h.k.) <p>Ilmiy manbalar: monografiyalar, maqolalar, arxiv hujjatlari, dala tadqiqotlari, video/arxiv ma’lumotlar, gastronomik atlaslar.</p>
TARIXIY YONDASHUV	ETNOLOGIK YONDASHUV	ANTROPOLOGIK YONDASHUV						
<ul style="list-style-type: none"> Oshxonaning kelib chiqishi va rivojlanish bosqichlari Yozma manbalar, arxeologik topilmalar, sayyohlar ma’lumotlari tahlili Savdo yo‘llari, madaniy almashinuv va ta’sirlar 	<ul style="list-style-type: none"> Xalq og‘zaki ijodi, marosimlar, an’anaviy bilim va tajribalarini to‘plash Ovqat tayyorlash texnologiyasi, mehmondonlik va dasturxon madaniyati Mahalliy taomlarning nomlanishi va semantikasi 	<ul style="list-style-type: none"> Ovqatning ijtimoiy vazifasi va ramziy ma’no’lari Identitet, oila, jins, yosh va maqom bilan bog‘liq amaliyotlar Zamonaviy o‘zgarishlar va global ta’sirlarni tahlil qilish 						
<p>IV. SURXONDARYO VILOYATI – O‘RGANISH OBYEKTI</p> <p>Mintaqaning xususiyatlari</p> <ul style="list-style-type: none"> Qadimiy tarix va boy madaniy meros Etnik xilma-xillik (o‘zbek, tojik, qozoq, turkmen, qirg‘iz va boshqalar) Tabiiy resurslar va oqibda urf-odat mahsulotlarining serobligi Savdo yo‘llari chorrahasida joylashganligi, madaniy almashinuv markazi bo‘lganligi <p>Mahalliy taomlar (misollar)</p> <p>Sumalak, Qurutob, Ajum, Qovurma lag‘mon, Sho‘rva, Non (patir)</p> <p>O‘rganish manbalari va usullari</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>Manbalar</th> <th>Usullar</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> Yozma manbalar va arxiv hujjatlari Mahalliy rivoyatlar, maqolalar, topilmalar Retseptlar va uy dalillari Moddiy madaniyat namunalari (idishlar, taqdirlar, oshxonaga anjomlar) </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Dala tadqiqotlari va ixtirochi kuzatuv Intervyu va og‘zaki tarix usuli Topqolama tarkibiy tahlil Etnografik tavsif va fotosabtnomalar GIS xaritalash va madaniy landshaft tahlili </td> </tr> </table>	Manbalar	Usullar	<ul style="list-style-type: none"> Yozma manbalar va arxiv hujjatlari Mahalliy rivoyatlar, maqolalar, topilmalar Retseptlar va uy dalillari Moddiy madaniyat namunalari (idishlar, taqdirlar, oshxonaga anjomlar) 	<ul style="list-style-type: none"> Dala tadqiqotlari va ixtirochi kuzatuv Intervyu va og‘zaki tarix usuli Topqolama tarkibiy tahlil Etnografik tavsif va fotosabtnomalar GIS xaritalash va madaniy landshaft tahlili 	<p>V. ILMIY TAHLIL DOIRASI</p> <p>Tarixiy qatlamlar</p> <ul style="list-style-type: none"> Qadimgi davrlar (Amudaryo vodiisi arifanlari) Islom davri va o‘rta asrlar Xonliklar va sovet davri Mustaqillikdan keyingi davr <p>Xomashyolar va texnologiyalar</p> <ul style="list-style-type: none"> Mahalliy mahsulotlar (g‘alla, sabzavotlar, g‘ovak, sut mahsulotlari, sabzavotlar) An’anaviy saqlash usullari (quritish, tuzlash va h.k.) Fabrikali texnologiyalar (sancir, qazov, dinkash va h.k.) <p>Ma’no va ramziylik</p> <ul style="list-style-type: none"> Taom nomlarining ma’nosi Ramziy taomlar va usullar "Halo", "baraka", "mehmon haqi" tushunchalari <p>Ma’nosilar va bayramlar</p> <ul style="list-style-type: none"> Mehmondonlik va dasturxon odatlari Oila va jima hayotida ovqatning o‘rni <p>Meros va davomiylik</p> <ul style="list-style-type: none"> Avlodlararo-ovqat o‘tadigan bilim va amaliyotlar Madaniy merosni saqlash va targ‘ib etish WINESEKO to‘g‘risida kirish salohiyati <p>Zamonaviy</p> <ul style="list-style-type: none"> Urbanizatsiya va global ta’sir Yangi retseptlar va fusion oshxonasi Gastronomik turizm va branding 	<p>VI. NATIJALAR VA ILMIY AHAMIYAT</p> <p>O‘zbek oshxonasining tarixiy rivojlanish bosqichlari va mintaqaviy xususiyatlari aniqlashiladi.</p> <p>Mahalliy etnik guruhlar oshxonada madaniyatning xilma-xilligi va umumiy jihatlari ochib beriladi.</p> <p>Oshxonaga amaliyotlarining ijtimoiy namoy va ma’naviy funksiyalari tushuntiriladi.</p> <p>Global ilmiy muhitda O‘zbek oshxonasining o‘rni mustahkamlanadi.</p> <p>Gastronomik turizm, merosni saqlash va iqtisodiy rivojlanishga hissa qo‘shadi.</p> <p>Amaliy qo‘llanilish sohalari</p> <ul style="list-style-type: none"> Gastronomik turizmni rivojlantirish Mahalliy merosni saqlash va inventarizatsiya Ta’lim va ilmiy dasturlar Madaniy diplomatiya va branding Kichik biznes va mahalliy iqtisodiyot 		
Manbalar	Usullar							
<ul style="list-style-type: none"> Yozma manbalar va arxiv hujjatlari Mahalliy rivoyatlar, maqolalar, topilmalar Retseptlar va uy dalillari Moddiy madaniyat namunalari (idishlar, taqdirlar, oshxonaga anjomlar) 	<ul style="list-style-type: none"> Dala tadqiqotlari va ixtirochi kuzatuv Intervyu va og‘zaki tarix usuli Topqolama tarkibiy tahlil Etnografik tavsif va fotosabtnomalar GIS xaritalash va madaniy landshaft tahlili 							
<p>VII. TAVSIYALAR VA ISTIQBOLLAR</p> <p>Manbalarini saqlash va yagona ma’lumot bazasi yaratish.</p> <p>Fanlararo yondashuvda uzluksiz ilmiy tadqiqotlarni yo‘lga qo‘yish.</p> <p>Mahalliy hamjamiyatni tadqiqotlarga jalb qilish va ularning bilimni hujiyatlash.</p> <p>Xalqaro ilmiy hamkorlik va qo‘shma to‘ryalarni kengaytirish.</p> <p>Madaniy meros sifatida muhofaza qilish va yosh avlodga uzulish.</p> <p>Gastronomik turizm va kreativ iqtisodiyot initsiativasi rivojlantirish.</p>								
<p>XULOSA</p> <p>O‘zbek oshxonasini dunyo miqyosida o‘rganish – tarixiy ildizlar, etnik xilma-xillik va antropologik ma’no’larni birlashtirgan murakkab, ammo istiqbolli yo‘nalishdir. Surxondaryo viloyati bu jarayonda noyob tabiiy, madaniy va insoniy resurslari bilan muhim ilmiy laboratoriya vazifasini bajaradi.</p>								

Milliy pazandachilik maktabi va sovet davridagi ilmiy fasl. O'zbek milliy pazandachilik nazariyasining tizimli ilmiy asoslari XX asr o'rtalarida shakllandi. Karim Mahmudovning "O'zbek pazandachiligi" (1961, 1973, 1984-yil qayta nashrlari, umumiy adadi 1 millionga yaqin nusxa) - sovet davri o'zbek gastronomik adabiyotining klassik asari bo'lib, unda 1 200 dan ortiq retsept, texnologik xaritalar va namosimiy tartiblar ilk bor tizimli ravishda yozib qoldirilgan. Mahmudovning ishi zamonaviy o'zbek pazandachiligi normativ asosini shakllantirdi - ko'plab restoranlar va pazandachilik ta'lim muassasalari hozirga qadar uning metodologiyasini tayanch manba sifatida qo'llamoqda. U bilan birga S.Ismoilov, I.Rasulov, N.Rasulov, A.Yusupov kabi olimlar rus tilidagi "Узбекская кухня" seriyali nashrlarini tayyorladilar. Sovet davri paradoksi shundaki, milliy pazandachilik adabiyoti rus oshpazlik maktabining texnologik standartlariga moslashtirilgan holda nashr etildi - bu zamonaviy



“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

kalorik jadvallar, sanitariya talablari va miqdoriy o'lchov tizimini kiritdi, ammo bir vaqtning o'zida ba'zi an'anaviy marosimiy kontekstlar va mintaqaviy xususiyatlar siqib chiqarildi. Bu mafkuraviy siyqalanish natijasida, masalan, diniy kontekstdagi nikoh oshi, aza oshi, xudoyi osh kabi taomlarning ma'naviy-ritualcha ma'nolari yozma adabiyotda kamtarona qayd etildi.³

Mustaqillik davri ilmiy izlanishlari: 1991-yildan keyin O'zbekistonda milliy oshpazlik masalasiga yondashuv tubdan o'zgardi. B.A.Ahmadaliyev, K.Sh.Madalyev, S.T.Ismoilovlarning "O'zbek milliy taomlari" (2004, 2011), T.Fayziyeva va D.Ismoilova hammualliflarida chiqqan "O'zbek an'anaviy oshxonasi etnografiyasi" (2014) monografiyalari milliy pazandachilik an'alarini ilmiy asosda tiklash bo'yicha dastlabki urinishlardir. Nozim Kosimovning palov bo'yicha tarixiy monografiyasi, Akbar Umarov (O'zbekiston oshpazlar uyushmasi prezidenti) tomonidan tuzilgan "O'zbek milliy taomlari entsiklopediyasi" loyihalari an'anaviy bilim-tajribaning fan tili bilan sintezini amalga oshirishga yo'nalgan. Samarqand iqtisodiyot va servis instituti, "Silk Road" xalqaro turizm universiteti, Toshkent davlat pedagogika universiteti, Qarshi davlat universitetida milliy pazandachilik va gastronomik turizm bo'yicha yoshroq avlod olimlari - N.Karimova, D.Karimov, G'.Shaymanov, F.Nazarov va boshqalar - maqola va dissertatsiyalar himoyaga olib chiqmoqdalar. A.T.Mirzayev, B.Sh.Safarov, A.Eshstayevlarning ishlarida zamonaviy iqtisodiy nazariya asosida gastronomik turizm marketingi va brending masalalari tadqiq etilmoqda. Fan va texnologiyalar agentligi doirasida 2023-yildan boshlab "O'zbek milliy taomlari tarixini tiklash va targ'ib qilish" mavzusida fundamental tadqiqotlar moliyalashtiriladi.

O'zbek oshxonasini antropologik metodlarda o'rganish nisbatan yangi yo'nalish bo'lib, XXI asr boshidan shakllandi. Bu yo'nalishning asosiy tadqiqot obyektlari - ovqatning marosimiy ahamiyati, jinslar orasidagi oshpazlik vazifalarining taqsimlanishi, milliy identifikatsiya qurilishida taomning o'rni va diniy qoidalarning ovqatlanish madaniyatidagi izlari. Amerikalik antropolog Marianne Kamp (Univ. of Wyoming) o'zining "The New Woman in Uzbekistan: Islam, Modernity, and Unveiling under Communism" (2006) asarida ayollar va oshxona munosabatlarini sovet davri islohotlari kontekstida o'rgandi. Karolin Xaynes (Universität zu Köln) o'zbek to'y oshi marosimini madaniy kapital nazariyasi

³ Aslonov R. O'zbek pazandachiligi: an'alar va zamonaviylik. – Toshkent: «Sharq», 2018. – B. 128.



“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

orqali tahlil qilindi. Mahalliy olimlardan K.Shoniyozov, A.Shoniyozov, M.Mirzayeva, B.Karmisheva o'zbek xalq marosimchiligida palov-osh, non-savaqlash, sumalak, qiyomoq, chaqimni-qaynoq kabi marosimiy taomlarning ijtimoiy funksiyalarini o'rganganlar.

Palovning antropologik tahlili alohida ahamiyatga ega. Palov - bu shunchaki taom emas, balki nikoh, aza, xayrli ish boshi, mehmon kutish, bayram kabi ijtimoiy hayotning barcha muhim momentlarini marosimlashtiruvchi texnologik-madaniy majmuadir. N.Yusupovning etnografik kuzatuvlariga ko'ra, O'zbekistonning har bir viloyatida osh marosimining 15–20 ga yaqin o'ziga xos turi mavjud: nikoh oshi (o'g'il to'yi oshi, qiz to'yi oshi, chorshanba oshi), aza oshi (7-kun, 40-kun, yil), xudoyi osh, nazr osh, ziyofat oshi, to'yona osh, Navro'z oshi. Har biri o'ziga xos retsept va ritualcha talablarga ega. Yaqinda (2016) palovning YUNESKO nomoddiy madaniy meros Rerezentativ ro'yxatiga kiritilishi aynan bu antropologik komponent - taom atrofidagi ijtimoiy tuzilma va marosimlar - uchun bo'ldi, u yoki bu konkret retsept uchun emas. Shu sababli o'zbek oshxonasining xalqaro tanitilishi faqat gastronomik jihat bilan cheklanmay, uning ijtimoiy-madaniy kontekstini bir butun tarzda ko'rsatishi zarur.⁴

Lingvistik va etimologik tadqiqotlar. O'zbek oshpazlik leksikasining tarixi o'zi bir butun ilmiy tadqiqot soxasidir. Sh.Rahmatullaev, A.Hojiyev, E.Begmatovlarning etimologik lug'atlarida "osh", "palov", "somsa", "lag'mon", "manti", "chuchvara", "non", "qatnama", "tandir", "qozon", "lagan", "piyola", "choynak" kabi so'zlarning kelib chiqishi va rivojlanishi o'rganilgan. Masalan, "palov" so'zining sanskrit "pula-ka" (pishirilgan guruch yog'i) dan kelib chiqqani, "lag'mon" - xitoycha "lamian" (qo'lda tortilgan ugra), "manti" esa mo'g'ulcha asosga ega ekanligi aniqlangan. Bu etimologik tadqiqotlar o'zbek oshxonasining chinakam sintetik xarakterini, uning minglab yillik sivilizatsiyalararo muloqot mahsuli ekanligini tasdiqlaydi. Bir qator xorijiy tilshunoslar - D.Sinor (Indiana University), P.Golden (Rutgers), A.Bodrogligeti - turkiy xalqlar gastronomik leksikasini qiyosiy o'rganib, o'zbek oshpazlik tilining alohida qatlamlarini ajratdilar. Mamsur Rahmatullayev va boshqa O'zbekiston mualliflarining maqolalarida gastronomik leksika nafaqat oshpazlik, balki xalqning iqtisodiy-ijtimoiy tuzilmasining aksi sifatida ham talqin qilinadi.

⁴ Hakimov A., Eshonov K. Markaziy Osiyo xalqlari ovqatlanish madaniyati. – Toshkent: «Akademnashr», 2020. – B. 145.



“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

Zamonaviy o'zbek oshxonasining tarkibiy tizimini aniqlashtirish uchun mutaxassislar tomonidan turli tasnif modellari taklif qilingan. Ulardan eng keng qamrovli 2.1.2-jadvalda keltirilgan.

2.1.2-jadval

O'zbek oshxonasining mintaqaviy tasnifi va xususiyatlari

Mintaqa	Asosiy taomlar	Terroir-xususiyati	Tashqi ta'sirlar
Toshkent-Chirchiq	Bayram oshi, qozon kabob, shivit	Tog' osti shaharlar, yumshoq suv	Rus, koreys, uyg'ur
Samarqand-Jizzax	To'y oshi, non, somsa, halim	Bog'li-sug'orma, uzumchilik	Eron, tojik, arab
Buxoro-Navoiy	Osh-sofi, tugurak, halim, norin	Voha-sahroli, chorvachilik	Eron, arab, yahudiy diaspora
Xorazm-Qoraqalpog'iston	Tuxumbarak, chalov, shivit osh	Quyi Amudaryo, baliq	Turkman, qoraqalpoq, rus
Farg'ona vodiysi	Kovatok palov, lag'mon, manti	Bog'dor vodi, mevachilik	Uyg'ur, qirg'iz, dungan
Qashqadaryo	Shurpa, qazi, qurt, sumalak	Tog' oldi dashtli, chorva	Tojik, turkman
Surxondaryo (Boysun)	Boysun osh, tandir kabob, qurti	Tog'li-sho'rdar, qo'y go'shti	Afg'on, tojik, pushtun

Manba: K.Maxmudov (1984), B.Ahmadaliyev (2004), G.Mack va A.Surina (2005), N.Yusupov (2018) tadqiqotlari asosida muallif tomonidan tuzildi.



“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

Mavjud tadqiqotlarning bo'shliqlari va tanqidiy baho. O'zbek oshxonasini o'rganish bo'yicha yuqorida keltirilgan ilmiy merosning boyligiga qaramasdan, bir qator muhim bo'shliqlar mavjud. Birinchidan, milliy pazandachilik adabiyoti asosan retseptlar to'plami va sovet davri texnologik standartlari doirasida qolgan; zamonaviy kulturologiya, antropologiya va semiotika nazariyalarini qo'llagan tadqiqotlar deyarli yo'q. Ikkinchidan, mintaqaviy xususiyatlar va terroir-spetsifikasi yetarlicha tizimli tarzda o'rganilmagan - xususan, Surxondaryo, Qashqadaryo va Qoraqalpog'iston gastronomik terroirlari to'g'risidagi ilmiy bilim haqiqiy mavjudotning atigi 10–15 foizini qamrab olgan. Uchinchidan, o'zbek oshxonasining qo'shni xalqlar - tojik, qirg'iz, turkman, afg'on, uyg'ur, qozoq - oshxonalari bilan qiyosiy tadqiqoti nozik bo'lib, ayrim taomlarning "kimmiki" ekanligi haqidagi sof siyosiy munozaralar hanuz ilmiy kontekstdan tashqariga chiqib ketmoqda. To'rtinchidan, ekonomik va turizm iqtisodiyoti nuqtai nazaridan o'zbek gastronomiyasining raqobatbardoshligi, narx shakllanishi va sayyoh xatti-harakatiga ta'siri juda kam o'rganilgan. Beshinchidan, gender masalalari - ya'ni oshpazlik mehnatida ayollar va erkaklar o'rtasidagi vazifalarni taqsimlanishi, oshpazlikning professional sohaga aylanishida gender istisno muammosi - milliy ilmiy adabiyotda deyarli ko'tarilmagan.⁵⁶⁷

Metodologik bo'shliqlar orasida ayniqsa dolzarb muammo - o'zbek oshxonasining zamonaviy ilmiy paradigmalarda (food studies, gastronomic semiotics, critical food theory) o'rganilishining yetarli emasligidir. Jahon food studies maktabi 1980-90-yillarda S.Mintz ("Sweetness and Power", 1985), A.Capatti va M.Montanari ("La cucina italiana: Storia di una cultura", 1999), K.Cwierka ("Modern Japanese Cuisine", 2006) kabi fundamental asarlarni keltirgan bo'lsa, o'zbek oshxonasi bo'yicha bu darajada sistematik nazariy tadqiqot hali yo'q. Agar mos keladigan taqqoslashuvchi misol keltirilsa, bu Paul Buell va E.N.Andersonning "A Soup for the Qan" (2010) asari bo'ladi - unda XIV asr yuan xitoy saroyidagi oshpazlik kitobi orqali turkiy, xitoy va mo'g'ul oshpazlik an'analarning sintezi o'rganilgan,

⁵ Vasilyeva L.F. Etnicheskiy turizm kak faktor sohraneniya kulturnogo naslediya // Servis v Rossii i za rubezhom. – 2021. – № 2. – S. 49.

⁶ Abdusatorov Sh.M. XX–XXI asr boshlarida o'zbek taomlarining milliy-madaniy xususiyatlari (Farg'ona vodiysi misolida): tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi avtoreferati: 07.00.07. – Toshkent, 2023. – B. 14.

⁷ Inatullayev O'. Farg'ona vodiysidagi qirg'izlarning moddiy va nomoddiy madaniyati: tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi avtoreferati: 07.00.07. – Toshkent: O'zDSMI, 2025. – B. 19.

“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

va bu o'zbek oshxonasining ajdodiy merosi haqida juda qimmatli ma'lumotlar berdi. O'zbek olimlari ushbu manbalarni o'z ishlariga integratsiya qilishi va xalqaro ilmiy hamkorlikni kuchaytirishi zarur.⁸

O'zbekistonda so'nggi yillarda milliy gastronomiya bo'yicha ilmiy infratuzilma tizimli ravishda rivojlanmoqda. 2024-yilda Samarqandda ochilgan UN Tourism Xalqaro turizm akademiyasi tarkibida gastronomik turizm bo'limi tashkil etilishi rejalashtirilmoqda. O'zbekiston Fanlar akademiyasining Tarix, Arxeologiya, Etnografiya va Adabiyot institutlari an'anaviy madaniyat va pazandachilik merosi yuzasidan fundamental tadqiqotlar olib boradi. Buxorodagi Imom Buxoriy markazi, Xiva Ichan-qal'a muzey-qo'riqxonasi, Termizdagi Arxeologiya muzeyi - bularning har biri o'z hududidagi gastronomik merosning etnografik-muzey tadqiqotchilari hisoblanadi. "Yangi O'zbekiston" Tadqiqot instituti va Iqtisodiy tadqiqotlar va islohotlar markazi (ITIM) gastronomik turizm iqtisodiyoti bo'yicha tahliliy hisobotlar tayyorlaydi. Xalqaro hamkorlik doirasida O'zbek-Amerika ekspeditsiyasi (UzAmEB, Bukhara) arxeobotanik tadqiqot, Kil universiteti bilan birgalikdagi Markaziy Osiyo ratsioni tadqiqoti, Le Cordon Bleu va Basque Culinary Center bilan ta'lim almashinuv dasturlari faollik bilan rivojlanmoqda. Toshkent davlat iqtisodiyot universiteti, Samarqand iqtisodiyot va servis instituti gastronomiya bo'yicha respublika anjumanlarini muntazam o'tkazmoqda. "Gastronomiya va turizm" respublika jurnali ishga tushirildi (2024).

Xulosa

Ushbu ilmiy tadqiqot O'zbek oshxonasini global ilmiy makonda tarix, etnologiya va antropologiya kesimida o'rganish masalasiga bag'ishlanib, Surxondaryo viloyati misolida uning shakllanishi, rivojlanishi va madaniy funksiyalarini kompleks tahlil qilishga qaratildi. Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatadiki, O'zbek oshxonasi faqat gastronomik amaliyotlar yig'indisi emas, balki tarixiy xotira, etnik identitet va ijtimoiy-madaniy kommunikatsiya tizimini ifodalovchi murakkab antropologik fenomen hisoblanadi.

Tarixiy tahlil natijalariga ko'ra, O'zbek oshxonasining shakllanishi qadimiy sivilizatsiyalar, Buyuk Ipak yo'li orqali amalga oshgan madaniy almashinuvlar hamda turli etnik guruhlarining o'zaro

⁸ Bogusheva V.I. Tehnologiya prigotovleniya pishchi. – Rostov n/D: Feniks, 2020. – S. 178.

“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

integratsiyasi bilan bevosita bog‘liqdir. Surxondaryo viloyati ushbu jarayonning muhim hududiy markazlaridan biri sifatida ajralib turadi, chunki bu hududda qadimdan shakllangan agrar madaniyat, chorvachilik an’analari va etnik xilma-xillik gastronomik tizimning o‘ziga xos modelini yaratgan.

Etnologik yondashuv natijalari shuni ko‘rsatadiki, Surxondaryo oshxonasida saqlanib qolgan an’anaviy taomlar nafaqat oziq-ovqat mahsuloti, balki ijtimoiy marosimlar, urf-odatlar va jamoaviy identitetning muhim ifodasi hisoblanadi. Antropologik tahlil esa milliy oshxonaning kundalik hayot, ijtimoiy munosabatlar va madaniy xulq-atvor shakllanishidagi rolini ochib berdi.

O‘zbek oshxonasi global “food studies” yo‘nalishida o‘rganilishi kerak bo‘lgan muhim ilmiy obyekt hisoblanadi. Chunki u bir vaqtning o‘zida tarixiy jarayonlarning mahsuli, etnik madaniyatning ifodasi va zamonaviy global gastronomik tizimning faol komponenti sifatida namoyon bo‘ladi.

Tadqiqot davomida aniqlangan muhim ilmiy xulosa shundan iboratki, O‘zbek oshxonasining dunyo miqyosida to‘liq ilmiy o‘rganilishi hali yetarli darajada amalga oshirilmagan bo‘lib, ayniqsa Surxondaryo kabi hududlarning gastronomik merosi chuqur kompleks tahlilni talab etadi. Bu esa o‘z navbatida yangi ilmiy yondashuvlar, interdisipliner tadqiqotlar va xalqaro hamkorlikni rivojlantirish zarurligini ko‘rsatadi.

Tadqiqotning amaliy ahamiyati shundaki, uning natijalari gastronomik turizm, madaniy merosni saqlash siyosati hamda milliy oshxonani xalqaro ilmiy va turistik maydonda targ‘ib qilish uchun nazariy asos bo‘lib xizmat qiladi. Shuningdek, ushbu ish O‘zbek gastronomik antropologiyasi va etnologiyasi bo‘yicha kelgusidagi ilmiy izlanishlar uchun metodologik baza yaratadi.

Umuman olganda, O‘zbek oshxonasi Surxondaryo viloyati misolida o‘rganilganda, u nafaqat milliy madaniyat elementi, balki global ilmiy diskursda muhim o‘rin egallaydigan murakkab tarixiy-etnografik va antropologik tizim sifatida namoyon bo‘ladi. Bu esa uning jahon ilm-fani doirasida yanada chuqur va tizimli o‘rganilishini talab etadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR :

1. Pohlebkina.V.V. Natsionalnye kuhni nashih narodov. M.: Tsentrpoligraf, 2017. S. 318.
2. Kisilev.K.V. Etnografiya narodov Sredney Azii: pishcha i kultura pitaniya. M.: Nauka, 2018. S. 156.

“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

3. Aslonov.R. O‘zbek pazandachiligi: an’analar va zamonaviylik. Toshkent: «Sharq», 2018. B. 128.
4. Hakimov.A, Eshonov.K. Markaziy Osiyo xalqlari ovqatlanish madaniyati. Toshkent: «Akademnashr», 2020. B. 145.
5. Vasilyeva.L.F. Etnicheskiy turizm kak faktor sohraneniya kulturnogo naslediya // Servis v Rossii i za rubezhom. 2021. № 2. S. 49.
6. Abdusatorov.Sh.M. XX-XXI asr boshlarida o'zbek taomlarining milliy-madaniy xususiyatlari (Farg'ona vodiysi misolida): tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi avtoreferati: 07.00.07. Toshkent, 2023. B. 14.
7. Inatullayev.O'. Farg'ona vodiysidagi qirg'izlarning moddiy va nomoddiy madaniyati: tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi avtoreferati: 07.00.07. Toshkent: O'zDSMI, 2025. B. 19.
8. Bogusheva.V.I. Tehnologiya prigotovleniya pishchi. Rostov n/D: Feniks, 2020. S. 178.