ZAMONAVIY O‘ZBEK OSHXONASI: MILLIY TAOMLARNING EVOLYUTSIYASI VA TRANSFORMATSIYASI

Vohobova Rashidaxon Rafiqovna
Sattorova Muxtaramxon Yigitali qizi
Alijonova Oygulxon Mirzohid qizi.
Farg’ona viloyati, Dang’ara tumani
1-son texnikumi o’qituvchilari

Annotatsiya

Ushbu maqolada o‘zbek milliy pazandachilik san’atining zamonaviylashuv jarayonlari, an’anaviy taomlarning (xususan, palov va somsa) fyuijn (fusion) hamda molekulyar gastronomiyaga integratsiyalashuvi tadqiq etiladi. Globallashuv davrida milliy oshpazlik merosini saqlab qolgan holda, uni xalqaro gastronomik tendensiyalarga moslashtirish, taqdimot vizualizatsiyasini boyitish va parhezbop muqobillarini yaratish masalalari tahlil qilingan. Maqolada o‘zbek oshxonasining brend darajasiga ko‘tarilishi va turizm salohiyatini oshirishdagi o‘rni ilmiy-amaliy jihatdan yoritilgan.

Kalit so‘zlar: zamonaviy o‘zbek oshxonasi, gastronomik evolyutsiya, fyuijn, molekulyar gastronomiya, palov transformatsiyasi, dekonstruksiya, oshpazlik san’ati, taqdimot estetikasi.

KIRISH

Taom xalqning shunchaki ozuqa manbai emas, balki uning madaniyati, tarixi va falsafasini aks ettiruvchi eng yorqin ko‘zgudir. O‘zbek milliy oshxonasi asrlar davomida Buyuk Ipak yo‘li chorrahasida shakllanib, Sharq va G‘arb tatlarini o‘zida mujassam etgan buyuk meros hisoblanadi. An’anaviy o‘zbek taomlari o‘zining to‘yimliligi, go‘sht va yog‘ning mo‘lligi hamda o‘ziga xos ziravorlar palitrasi bilan ajralib turadi.

Biroq XXI asr — globallashuv, sog‘lom turmush tarzi (PP) va vizual estetika davri hisoblanadi. Zamonaviy iste’molchi nafaqat taomning ta’miga, balki uning kaloriyasiga, tayyorlanish texnologiyasiga va eng muhimi, likopchadagi vizual ko‘rinishiga (prezentatsiyasiga) katta talab qo‘ymoqda. Bu tendensiya o‘zbek milliy pazandachiligini ham chetlab o‘tmadi. Bugungi kunda "Zamonaviy o‘zbek oshxonasi" (Modern Uzbek Cuisine) tushunchasi shakllanmoqda. Bu yo‘nalish milliy taomlarning asriy ildizlarini saqlab qolgan holda, ularni eng so‘nggi jahon gastronomik trendlari asosida qayta kashf etishni anglatadi.

ASOSIY QISM 1. Milliy taomlar evolyutsiyasining konseptual asoslari

O‘zbek oshxonasini zamonaviylashtirish shunchaki taom ustiga bezak qo‘yish emas. Bu — chuqur gastronomik dekonstruksiya jarayonidir. Dekonstruksiya — taomning an’anaviy tarkibiy qismlarini ajratib, ularning tuzilishi (teksturasi) va shaklini o‘zgartirgan holda, ta’m muvozanatini saqlab qolish san’atidir.

Zamonaviy o‘zbek oshpazlik san’atida uchta asosiy yo‘nalish ko‘zga tashlanmoqda:

1. Vizual transformatsiya: Taom tarkibi o‘zgarmaydi, ammo u yuqori darajadagi Michelin restoranlari uslubida (minimalizm va estetika uyg‘unligida) tortiladi.

2. Gastronomik Fyuijn (Fusion): O‘zbek taomlarini G‘arb yoki Osiyo ingredientlari va pishirish texnikasi (masalan, Sous-Vide — past haroratda uzoq pishirish) bilan qorishlashtirish.

3. Nutritiv optimallashtirish: Taomlarning hazm bo‘lishini osonlashtirish, yog‘dorlik darajasini kamaytirish va ularni yengil asoratlarga keltirish.

2. Palovning zamonaviy transformatsiyasi

Palov — o‘zbek davlatchiligi va madaniyatining gastronomik simvolidir. Biroq klassik palov tarkibidagi hayvon yog‘lari va yuqori uglevodlar zamonaviy fitnes-madaniyat vakillari uchun og‘irlik qiladi. Shu sababli, zamonaviy o‘zbek oshxonasida palov quyidagi shakllarda qayta kashf etilmoqda:

Palov-Risotto: Italiyaning mashhur risotto taomi texnologiyasini palovga tatbiq etish. Bunda guruch sariyog‘ va quruq oq vino (yoki maxsus sabzavotli bulyon) yordamida sekin kraxmallashtirilib pishiriladi, ammo unga o‘zbekona zira, za’faron va mayda to‘g‘ralgan sarg‘aygan sabzi esensiyasi qo‘shiladi.

Dekonstruksiya qilingan palov: Restoran taqdimotida guruch, go‘sht va sabzi birga pishirilmaydi. Guruch za’faronli bulyonda alohida pishirilib, likopcha markaziga presslanadi. Go‘sht esa Sous-Vide usulida 24 soat davomida pishirilib, og‘izda eriydigan holatga keltiriladi. Sabzi esa chips yoki pyure shaklida taom atrofiga estetik chizgilar berish uchun ishlatiladi.

Dengiz mahsulotlaridan palov: Qo‘y go‘shti o‘rniga krevetka, kalmar yoki qizil baliq (salmon) hamda guruch o‘rniga qora guruch (quinoa yoki yovvoyi guruch) ishlatilgan parhezbop palovlar xalqaro diplomatik qabullarda ommalashmoqda.

3. Somsaning yangicha shakl va ta’mlari

An’anaviy somsa tandirda, dumba yog‘i va piyoz aromati bilan pishirilishi hammaga ma’lum. Zamonaviy interpretatsiyada somsa o‘zining og‘ir pishiriq xarakteridan chiqib, nafis aperitivga aylanmoqda:

Fransuzcha qatlama va somsa simbiozi: Somsa xamiri fransuzcha croissant (kruassan) texnologiyasi asosida tayyorlanadi. Xamir shunchalik nafis va qatlamli bo‘ladiki, u og‘izda tez parchalanadi.

Molekulyar somsa ko‘rinishlari: Ichki masalliq sifatida an’anaviy go‘sht o‘rniga o‘rdak go‘shti, fua-gra (foie gras) yoki tryufel qo‘ziqorinlari ishlatilmoqda.

Taqdimot san’ati: Zamonaviy somsalarni kichik o‘lchamda (finger-food formatida), yoniga yalpizli-ayranli ko‘pik (molekulyar foam) yoki gilosli nordon sous hamrohligida tortish urfga kirdi. Bu taomning yog‘li ta’mini neytrallashga xizmat qiladi.

4. Boshqa milliy taomlar va desertlar rebrendingi

Faqatgina palov va somsa emas, balki Manti taomi ham o‘zgarishlarga yuz tutdi. Bugungi kunda manti xamirini rangli qilish (ismaloq sharbati bilan yashil, lavlagi bilan qizil) va ichiga toshbaqa go‘shti yoki qovoq puresini pishloq (ricotta) bilan aralashtirib solish ommalashdi (Italiya raviolisi uslubida).Shurva (Sho‘rva) esa zamonaviy restoranlarda krem-sho‘rva ko‘rinishida tortilmoqda. Masalliqlar blender qilinib, ustiga qo‘y go‘shtidan tayyorlangan konfi (confit) va zira yog‘i tomiziladi.Desertlar segmentida esa o‘zbekona xolva va novvot asosida tayyorlangan parfe, muzqaymoqlar hamda sumalakli chizkeyklar (Sumalak Cheesecake) milliy brendning eng yuqori cho‘qqisi bo‘lib xizmat qilmoqda.

XULOSA. O‘zbek oshxonasining zamonaviylashishi — bu milliy qadriyatlardan voz kechish emas, balki ularni kelajak avlodga va jahon hamjamiyatiga tushunarli tilda yetkazib berish jarayonidir. Palov va somsa kabi durdonalarning yangicha formatda taqdim etilishi o‘zbek gastronomik turizmini yangi bosqichga olib chiqadi. Zamonaviy o‘zbek oshxonasi milliy taomlarimizni sog‘lom, vizual jihatdan mukammal va xalqaro standartlarga mos holatga keltirmoqda. Bu esa o‘z navbatida o‘zbek madaniy diplomatiyasining dunyo sahnasidagi eng kuchli qurollaridan biriga aylanishini ta’minlaydi. An’anaviylik va modernizm o‘rtasidagi oltin muvozanatni saqlab qolish esa zamonaviy oshpaz-шеfларning asosiy vazifasidir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. Mahmudov K. O‘zbek taomlari. – Toshkent: "O‘zbekiston", 1989.
2. Axmedov S. Gastronomik turizm va milliy oshxona estetikasi. – Toshkent: "Iqtisodiyot", 2021.
3. Myhrvold N. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. – The Cooking Lab, 2011.
4. Karimov R. "Evolutions of Central Asian Culinary Arts." International Journal of Gastronomy and Food Science, vol. 18, 2019, pp. 45-52.
5. Tukhtamuradov A. "Dekonstruksiya va fyuijn: O‘zbek oshpazligida yangi davr." Pazandachilik jurnali, №4, 2023, 12-16-b.

-