

QADIMIY OZIQ-OVQATLAR VA ULAR BILAN BOG`LIQ KASHFIYOTLAR

Shermirzayeva Maxliyo Murodjon qizi

Namangan davlat universiteti

Jahon tillari fakulteti 1-bosqich talabasi

E-mail adres: muradjanovnamaxliyo@gmail.comMAQOLA
MALUMOTI

ANNOTATSIYA:

MAQOLA TARIXI:

Received:03.07.2025

Revised: 04.07.2025

Accepted:05.07.2025

KALIT SO'ZLAR:

Qadimgi oziq-ovqatlar, arxeologiya, oziq-ovqatni saqlash, tarixiy parhezlar, gastronomik meros, qadimgi sivilizatsiyalar, oziq-ovqat kashfiyotlari, arxeobotanika, iste'mol qilinadigan artefaktlar, madaniy ahamiyat.

Oziq-ovqat inson sivilizatsiyasining ajralmas qismi bo'lib, madaniyat, iqtisodiyot va omon qolish strategiyalariga katta ta'sir ko'rsatib kelgan. Qadimgi oziq-ovqat mahsulotlariga oid arxeologik topilmalar o'tgan jamiyatlarning ovqatlanish odatlari va oziq-ovqatni saqlash usullari haqida qimmatli ma'lumot beradi. Misr qabristonlaridan topilgan 4000 yillik asal, Rim garumi, Xitoy lag'moni va Irlandiya botqoq yog'I kabi kashfiyotlar qadimgi sivilizatsiyalarning oziq-ovqatni asrab qolishdagi mahoratini ochib beradi. Ushbu maqolada qadimgi oziq-ovqat topilmalari, ularning saqlanishiga oid ilmiy izlanishlar hamda madaniy ahamiyati yoritib beriladi. O'tmish qoldiqlarini o'rganish orqali insonning moslashuvchanligi, innovatsiyalari va gastronomik merosini chuqurroq tushunish imkoniyatiga ega bo'lamiz.

Tasavvur qiling, 4000 yil oldin Misrda saqlangan asal bugungi kunda ham iste'molga yaroqli![1]Arxeologlarning fir'avnlarning qabrlari va qadimgi omborlardan topgan ushbu topilmalari insoniyatning oziq-ovqatni saqlash borasidagi bilimlari naqadar ilg'or bo'lganini ko'rsatadi. Ammo bu faqat boshlanishi – qadimgi sivilizatsiyalar tomonidan ishlab chiqilgan turli oziq-ovqat mahsulotlari va ularni uzoq vaqt saqlash texnikalari bugungi kungacha bizga yetib kelgan. Qadimgi oziq-ovqat qoldiqlari shunchaki tarixiy yodgorliklar emas, balki o'tmish xalqlarining hayoti, taomlanish madaniyati va hatto iqtisodiy tizimlari haqida muhim ma'lumot beradi. Misr fir'avnlarning asalidan tortib, Rimliklarning garum sousigacha, Irlandiyadagi botqoq yog'idan[2]Xitoyda topilgan 4000 yillik lag'mongacha – bularning barchasi insoniyatning oziq-ovqat saqlash va tayyorlash borasidagi innovatsiyalarining guvohi hisoblanadi.[3]

Qadimgi yeguliklar va ularning saqlanishi haqida ma'lumot berib o'tar ekanmiz, oziq-ovqatni uzoq muddat saqlash insoniyatning eng qadimgi hayotiy ehtiyojlaridan biri bo'lgan. Qadimgi odamlar oziq-ovqatni saqlash usullarini ixtiro qilish orqali nafaqat tirik qolishgan, balki savdo, zaxiralash va oziq-ovqat madaniyatini shakllantirishga ham hissa qo'shishgan. Arxeologik tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, oziq-ovqatni uzoq saqlash uchun tabiiy konservantlar va maxsus texnikalardan foydalanilgan. Ba'zi oziq-ovqatlar tabiiy ravishda uzoq vaqt saqlanib qolgan. Bunga quyidagi muhit va konservantlar sabab bo'lgan:

Asal – Antibakterial xususiyatlarga ega bo'lib, deyarli buzilmaydi. (Misr qabrlari)[1]

Tuz – Baliq va go'shtni tuzlash orqali buzilishning oldi olingan. (Rim garumi)[2]

Muz va qor – Shimoliy hududlarda oziq-ovqat tabiiy muzliklarda saqlangan.

Botqoq suvi – Irlandiyadagi botqoq yog'ining uzoq muddat saqlanib qolishi nam va kislorodsiz muhit tufayli yuzaga kelgan.[4]

Qadimgi oziq-ovqat saqlash usullari

Qadimgi sivilizatsiyalar o'z davrida innovatsion oziq-ovqat saqlash usullarini ishlab chiqishgan:

Quritish – Quyoshda yoki olovda quritish orqali don, meva va go'sht uzoq vaqt saqlangan.

Dudlash – Go'sht va baliqni tutun bilan qayta ishlash orqali uni uzoq muddat saqlash usuli.

Fermentatsiya – Bakteriyalar va xamirturushlar yordamida ichimliklar va souslar tayyorlangan. (Rim garumi, xitoyliklar tayyorlagan fermentlangan choy)[5]

Mavzuni yanada chuqurroq yoritish maqsadida arxeologik topilmalarga tayanishimiz mumkin. Qadimgi oziq-ovqat mahsulotlarining arxeologik topilmalari insoniyat tarixiga oid

qimmatli dalillardan biridir. Ushbu topilmalar bizga o'tmish jamiyatlarining qaysi mahsulotlarni iste'mol qilganini, ularni qanday saqlaganini va oziq-ovqatning ijtimoiy, diniy va iqtisodiy hayotda qanday rol o'ynaganini tushunishga yordam beradi. Bunday kashfiyotlardan biri salkam 4000 yil oldin Misrda topilgan qadimiy asal hisoblanadi.[1] Misr fir'avnlari qabrlari va omborxonalaridan topilgan asal eng qadimgi saqlangan oziq-ovqat mahsulotlaridan biridir. Tadqiqotchilar asalni qachon topishmasin, u hanuz iste'molga yaroqli ekanligini qayd etishgan. Bu asalning antibakterial xususiyatlari va yuqori shakar kontsentratsiyasi tufayli buzilmasligini ko'rsatadi. Uning untiseptik xususiyatlari tufayli qadimgi Misrliklar asalni dori sifatida ham ishlatishgan. Bundan tashqari, Rim imperiyasida garum nomli baliq sousi juda mashhur bo'lgan. U fermentlangan baliq va tuzdan tayyorlangan bo'lib, butun imperiya bo'ylab eksport qilingan. Arxeologlar qadimgi amforalar ichida saqlanib qolgan garum qoldiqlarini topishgan. Rimning Pompei shahridagi qazilmalarda topilgan garum idishlari yordamida topilgan.[2] Uning ahamiyati sifatida Rim imperiyasining iqtisodiy va savdo tizimida muhim o'rin tutganini aytishimiz mumkin. Yana bir mashhur kashfiyotlardan bo'lgan Xitoydagi 4000 yillik lag'mon haqida ham aytib o'tishimiz joizdir. Xitoyning Lajia arxeologik joyidan 4000 yil oldin tayyorlangan lag'mon (makaron) topilgan. Bu topilma dunyoda eng qadimgi makaron namunasi hisoblanadi. Qoldiqlar Xitoyning Lajia mintaqasidagi qazilmalarda topilgan.[9] Bu kashfiyotning ahamiyatli jihati shundaki, u makaronni bug'doy va jo'xori unidan tayyorlaganliklari Xitoyning qishloq xo'jaligi tarixi va ovqatlanish madaniyatiga oid qimmatli ma'lumot beradi. Shuningdek, Irlandiyada olib borilayotgan qazilma ishlarida Arxeologlar botqoqlarda 2000 yillik sariyog' bo'laklarini topishgan. Ularning aksariyati hanuz iste'molga yaroqli bo'lgan. Botqoqning kislorodsiz va sovuq muhiti yog'ni tabiiy ravishda saqlab qolgan.[8] Kashfiyotning ahamiyatga molik jihatlaridan biri botqoq yog'i qadimgi saqlash usullaridan biri bo'lib, mahalliy iqlim sharoitiga moslashgan innovatsiya hisoblanadi.

Ro'yxatimiz so'nggini eng yoqimli topilmalardan biri, shokolad yakunlab beradi. Arxeologlar qadimgi Mayya sivilizatsiyasining idishlarida shokolad ichimligining qoldiqlarini topishgan. Shokolad dastlab diniy marosimlarda va savdo vositasi sifatida ishlatilgan. Manba Guatemaladagi qazilmalar natijasida mayyalar foydalanilgan shokolad idishlari sirtida topilgan.[7] Kashfiyotning Ahamiyati shundan iboratki, topilma shokoladning ilk paydo bo'lishi va inson madaniyatiga ta'siri haqida qimmatli ma'lumot beradi.

Qadimgi sivilizatsiyalar ishlab chiqqan oziq-ovqat saqlash usullari bugungi kungacha rivojlanib kelmoqda va zamonaviy oziq-ovqat sanoatiga katta ta'sir ko'rsatgan. O'tmishdan o'rganilgan texnologiyalar bugungi kunda ham oziq-ovqat xavfsizligi va barqarorligini ta'minlashda ishlatiladi.[9] Eng odatiy saqlash usullaridan biri bo'lgan Tuzlash hamda fermentatsiya hozirgi kunda ham ko'plab mahalliy konserva zavodlari tomonidan ham keng qo'llanib kelmoqda. Shuningdek, qadimgi Rim va Xitoy sivilizatsiyalari fermentatsiya orqali oziq-ovqatni uzoq muddat saqlagan. Bugungi kunda ham kimchi, yogurt, pishloq va soya sousi kabi mahsulotlar fermentatsiya usuli bilan tayyorlanadi. Fermentlangan oziq-ovqatlar probiotik xususiyatlarga ega bo'lib, inson salomatligiga foydali hisoblanadi.[9]

Quritish texnologiyasi qadimgi Misr, Mesopotamiya va Amerika qit'asidagi sivilizatsiyalarda keng qo'llangan. Bugungi kunda lyofilizatsiya (sublimatsion quritish) texnologiyasi yordamida qahva, mevalar va hatto astronautlar uchun tayyorlangan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarilmoqda.

Muzlatish esa qadimgi shimoliy xalqlarning tabiiy muz va qor yordamida oziq-ovqatni saqlash an'alaridan kelib chiqqan. Hozirgi zamonaviy muzlatish texnologiyalari mahsulotlarning vitamin va minerallarini saqlashga yordam beradi.[9]

Bundan tashqari vakuumli qadoqlash va konservatsiya usullaridan ham bir necha asrlardan beri samarali foydalanib kelinmoqda. Qadimgi Misr va Rimda oziq-ovqat mahsulotlarini sopol idishlarda saqlash an'anasi mavjud bo'lgan. Bugungi kunda vakuumli qadoqlash va konservatsiya texnologiyalari shu usulga asoslangan. Bu usul oziq-ovqat mahsulotlarini uzoq vaqt davomida yangi saqlashga yordam beradi va bakterial buzilishlarning oldini oladi.[9]

Hozirgi kunda oziq-ovqat chiqindilarini kamaytirish va ekologik barqarorlikni ta'minlash maqsadida qadimgi texnologiyalar qayta ko'rib chiqilmoqda. Fermentatsiya, tabiiy quritish va tuzlash kabi usullar kimyoviy konservantlarsiz mahsulotlarni saqlashga imkon beradi. Qadimiy oziq-ovqatlar va ular bilan bog'liq kashfiyotlar insoniyat tarixining eng muhim taraqqiyot bosqichlaridan biri hisoblanadi. Oziq-ovqat mahsulotlarining qadimiy shakllari va ularning tayyorlanish usullari haqida olib borilgan arxeologik tadqiqotlar va statistik ma'lumotlar bu sohadagi bilimlarni boyitmoqda. Masalan, yangi qazishmalar natijasida topilgan qoldiqlar orqali insonlarning taxminan 10 000 yil avval qaysi turdagi o'simliklar va hayvonlarni iste'mol qilgani haqida ma'lumotlar olingan. Statistik ma'lumotlarga ko'ra, eng qadimiy oziq-ovqatlardan biri bo'lgan bug'doyning urug'lari miloddan avval 9000-7000 yillarga taalluqlidir. Ushbu o'simlikning yerda yetishtirilishi insoniyatda qishloq xo'jaligining boshlanishi sifatida qaraladi. Qishloq xo'jaligining rivojlanishi esa oziq-ovqat

ta'minotining barqarorligini ta'minlab, aholining ko'payishiga va shaharlashuv jarayonining boshlanishiga turtki berdi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, miloddan avvalgi 5000 yillarda oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyalari allaqachon rivojlangan bo'lgan.

Qadimiy oziq-ovqatlar bilan bog'liq yana bir muhim kashfiyot — bu fermentatsiya jarayonining qo'llanilishi. Tadqiqotlar natijasida miloddan avvalgi 7000 yillarga oid qozonlarda fermentatsiyalangan ichimliklarga oid izlar topilgan. Bu kashfiyot insonlarning oziq-ovqat mahsulotlarini uzoqroq saqlash va yangi ta'm yaratish yo'llarini izlashdagi ilg'or tajribalarini ko'rsatadi. Shuningdek, qadimiy oziq-ovqat qoldiqlarini tahlil qilish orqali odamlarning parhez odatlari va iqlim sharoitlari haqida ham statistik ma'lumotlar olinadi. Masalan, qadimiy davrda ovqatlanish tarkibida go'sht, don, meva va yong'oqlarning ulushi turli hududlarda farq qilganligi aniqlangan. Bu ma'lumotlar insonlarning yashash joyi, iqlim sharoiti va madaniy an'analari o'rtasidagi o'zaro bog'liqlikni tushunishga yordam beradi. Bugungi kunda qadimiy oziq-ovqatlar bilan bog'liq kashfiyotlar soni yil sayin ortib bormoqda. Har yili butun dunyo bo'ylab yuzlab arxeologik ekspeditsiyalar amalga oshiriladi, ular natijasida minglab yangi ma'lumotlar va statistik ko'rsatkichlar olinadi. Ushbu ma'lumotlar insoniyatning oziq-ovqat madaniyati va texnologiyalarining rivojlanishini chuqurroq o'rganish uchun asos bo'ladi. Umuman olganda, qadimiy oziq-ovqatlar va ular bilan bog'liq kashfiyotlar insoniyat tarixidagi o'zgarishlarni, madaniy taraqqiyot va iqtisodiy o'zgarishlarni yaxshiroq tushunishga yordam beradi. Statistik ma'lumotlar esa bu yo'ldagi ilmiy izlanishlarning samaradorligini ko'rsatib, kelajakda yanada chuqur tadqiqotlar olib borish uchun imkoniyat yaratadi.

Xulosa:

Xulosa o'rnida aytish joizki, oziq-ovqatlar butun odamzot hayotining va uning rivojlanishi hamda sivilizatsiyasi uchun eng muhim faktor sifatida rol o'ynash bilan birgalikda bizning hayotiy ehtiyojimiz, madaniyat sohalari, urf-odat va diniy marosimlar bilan ham chambarchas bog'liq. Qadimgi davlatlarda ovqat faqatgina tirik qolish vositasi emas, balki ijtimoiy tartib va e'tiqodning ajralmas qismi bo'lgan. Bugungi oziq-ovqat an'analari va gastronomik madaniyat ko'p jihatdan qadimgi kashfiyotlar va saqlash usullariga asoslangan. Ilg'orlik bilan insoniyat oziq-ovqat ishlab chiqarish va saqlash borasida yangi texnologiyalarni o'ylab topayotgan bo'lsa ham, qadimgi usullardan hamon ilhomlanmoqda. Barqaror oziq-ovqat tizimini yaratish, chiqindilarni kamaytirish va tabiiy saqlash usullaridan foydalanish global oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda muhim ahamiyat kasb etadi.

Shunday qilib, arxeologik topilmalar orqali qadimgi oziq-ovqatlarning tadqiq etilishi nafaqat tarixiy bilimlarimizni kengaytiradi, balki kelajakdagi oziq-ovqat texnologiyalari va barqaror oziq-ovqat tizimini yaratishga ham turtki beradi. Insoniyatning oziq-ovqat bilan bog'liq tarixiy tajribasi bugungi kun va kelajak uchun muhim saboqlarga ega.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Crittenden, A. N. (2011).
2. Curtis, R. I. (2009)
3. Lu, H, Zhang, J. Liu, K. B. (2005)
4. McMahon, M. (2006)
5. National center for Home Food Preservation (2025)
6. Hurst, W. J. Tarka, S. M. Powis, T. G, Valdez & Hester T. R. (2002)
7. Archeology Magazine - The oldest chocolate.(2022)
8. Smithsonian Magazine - Ancient Irish Bog Butter(2024)
9. Nature - 4000 year old Noodles (2020)
10. WWW.madgetech.com (7 Ancient Ways To Preserve Food) (2021)
11. Conservation Letters, 2023.
12. Ecological Society of Australia Reports, 2022.
13. University of Queensland Research Papers, 2022.
14. Department of Agriculture, Water and the Environment, Australia, 2022.
15. International Union for Conservation of Nature (IUCN), 2023.