

OSHPAZLIK KASBI VA UNING PAYDO BO'LISHI

*Xamdamova Dilbarxon**Namangan shaxar 2-son kas-hunar maktabi*

Annotatsiya: Ushbu maqolada oshpazlik kasbi uuning yaratilish tarixi haqida soʻz yuritilgan.

Kalit soʻzlar: Oshpazlik kasbi, birinchi retseptlar, Bobilda, Qadimgi Misrda va Qadimgi Xitoyda, "oshpazlik".

Oshpazlik kasbi dunyodagi eng talabchan va eng qadimiy kasblardan biridir. Qogʻozga yozilgan birinchi retseptlar Bobilda, Qadimgi Misrda va Qadimgi Xitoyda, shuningdek Arab Sharqi mamlakatlarida paydo boʻlgan. Ulardan baʼzilari oʻsha davrning yozma yodgorliklarida bizgacha etib kelgan va agar xohlasa, kim xohlasa, Misr firʼavni yoki Samoviy Imperatori yeygan taomlarni pishirishga harakat qilishi mumkin. Bu haqida afsona tarqalib ketdi, uning ismi butun sanoatga shunday nom berdi - oshpazlik. Qadimgi yunonlar shifo xudosini hurmat qilishgan **Asclepius** (Roman Aesculapius).

Asclepius uning qizi Xigiya sogʻliqni saqlash qoʻriqchisi hisoblanar edi ("gigiena" soʻzi uning ismidan kelib chiqqan). Keyinchalik ularning barcha masalalarda ishonchli yordamchisi oshpaz Kulina edi, u "oshpazlik" deb nomlangan oshpazlik sanʼatiga homiylik qila boshladi.

"Iliada" da jasur Axilles goʻshtni nayzaga qovurib, muqaddas tuz sepib, hozir boʻlgan olijanob odamlarga tarqatadigan sahna bor. Qadimgi rimliklar oshpazlik sanʼatini yunonlardan qabul qilishgan. Imperatorlar ostida **Avzug** va **Tiberiya** ichida **1-asr** birinchi oshpazlik maktablari ochildi. Senat ulkan baliqni qanday pishirishni va uni qanday sous ostida berish kerakligini hal qildi. Rossiyada oshpazlik ixtisoslashgan **XI** asr, ammo professional oshpazlar haqida eslatma allaqachon mavjud boʻlgan yilnomalarda uchraydi **NS** asr. Laurentian yilnomasida (1074) aytilganidek, Kiev-Pechersk monastirida katta rohib-oshpazlar bilan butun oshxona bor edi. Shahzoda Glebning biz bilgan birinchi rus oshpazi Torchin ismli "oqsoqol oshpaz" bor edi. Kiev Rusi davrida oshpazlar knyazlik saroylari va badavlat uylarning xizmatida edilar. Ulardan baʼzilarida hatto bir nechta oshpaz ham boʻlgan. Bunga boyning uylaridan birining tavsifi guvohlik beradi **XII** asr, bu erda koʻp "sokachy" zikr qilinadi, yaʼni "ishlaydi va ovqat tayyorlaydi". Oʻrta asrlarda boy kishilarning oshxonalarida

turli toifadagi o'nlab va yuzlab oshpazlar ishlagan. Faqat olijanob odamlar yuqori martabali oshpaz bo'lishlari mumkin edi. O'shandan beri Germaniyada 1291 yilning oshpazi sudda eng muhim to'rt kishidan biri edi. Frantsiya sudining oshpazi ierarxiyada marshal va admirallarga qaraganda yuqori o'rinni egallagan. Oshpaz nafaqat halollikka, balki benuqson ta'mga ham ega bo'lishi kerak edi. O'sha paytlarda "ko'z bilan" pishirish odat tusiga kirgan edi, o'sha paytda aniq hisoblangan retseptlar yo'q edi. 1784 yilda kambag'al frantsuz oilasida o'g'il tug'ildi **Antuan Karem**, keyinchalik u birinchi oshpaz-olim, oshpazlik sirlarini o'rganuvchi bo'ldi. XIX asr yana birin -ketin oshpazlik san'ati maktabini ocha boshladi va ularning birinchisi Angliyada ish boshladi - bu "oshpazlar uchun milliy tayyorlash maktabi" edi. Parijda oshpazlik maktabi ochildi 1891 yil ikkita bo'lim bor edi: ayol va erkak. Ayollarga uy xo'jaligini boshqarishni tekin o'rgatishdi. Erkaklar uchun mashg'ulotlar pullik edi - ular professional taom tayyorlash sirlarini o'rgandilar. Shuningdek, ularga oshpazlik, botanika, modellastirish, chizmachilik, buxgalteriya tarixi o'rgatilgan. **1890 -yillar** Yillar davomida Rossiyada Birinchi oshpazlik amaliy maktabi, Oshpazlik san'ati maktabi va Jamoat salomatligini muhofaza qilish uchun oshxona san'ati maktabi paydo bo'ldi. Bugungi kunda oshpaz kasbi mamlakatimizda, ayniqsa poytaxt va yirik shaharlarda eng talabchan kasblardan biri hisoblanadi. Oxirgi statistik ma'lumotlarga ko'ra, Moskvada uch mingdan ziyod restoran va sakkiz mingga yaqin kafe, bar, fastfud va boshqalar bor. Zamonaviy Rossiyada badavlat odamlar shaxsiy oshpazni nafaqat ofisda, balki uyda bo'lishini obro'li va moda deb bilishadi. Qoida tariqasida, uy oshpazining ishi juda yaxshi to'lanadi. Kompaniyada yoki tadbirkor uchun shaxsiy oshpaz sifatida ishlashning barcha afzalliklariga qaramay, haqiqiy ustalar restorandagi oshpazning mashaqqatli va mashaqqatli ishini afzal ko'rishadi. Har oqshom zal oshpazning iste'dodini sevuvchilar bilan to'ldiriladi va oshpazlik san'atining o'ziga xos biluvchilaridan tez -tez oshpazni stolga taklif qilish, unga berilgan zavq uchun shaxsan minnatdorchilik bildirish so'raladi.

Nihoyat ajoyib taomlar bilan bezatilgan ziyofat stollarida, mehmonlar ajoyib taomlar fonida zavqlanishlarini kutib, xotira uchun suratga tushishadi.

Adabiyotlar

1. Lopatina, A. A. Hunarmandchilik sirlari: Kasb va hunarmandlar haqida 62 dars / A. A. Lopatina, M. V. Skrebtsova. - M.: Kitob uyi Locus, 2002. -- 350, p.
2. Remizov, A. A. XXI asr kasblari: talabalar uchun qo'llanma: [san'at uchun. shk. yosh] / A. A. Remizov, A. B. Taranin. - M.: Octopus, 2009. - S. 324-327.