

MILLIY TAOMLAR BILAN BOG'LIQ ETNOGRAFIK ZAMONAVIY O'ZBEK XALQI

Khabibullayeva Gavhar Nosirjon qizi

Namangan davlat universiteti
mustaqil izlanuvchisi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.14809372>

O'zbek xalqi — pazandalik hadisini olgan xalq. Uning milliy taomlari juda ko'p va rang-barangdir. Qadimdan har bir taom yeyilgach, unga bag'ishlab maxsus olqish aytilgan.

Navoiyning "Muhokamat ul-lug'atayn" asarida taomlardan tutmoch, umoch, ko'moch, tolg'on: "Va yana ba'zi emaklardin qaymog' va qatlama va bulamog' va qurut va uloba va mantu va quymog' va urkamochni ham turkcha ayturlar. Va qimizni va suzmani va boxsumni va bo'zani dag'i turkcha ayturlar. Yana tutmoch va umoch va kumoch va tolg'onni ham turkcha ayturlar"¹... deya keltirilgan etnografizlarni uchratish mumkin.

Etnograf olim M.B.Qurbonova tadqiqotida Buxoro vohasi o'zbek va tojiklari an'anaviy taomlarining turlari, tayyorlanish usullari hamda ular bilan bog'lik urf-odatlarini etnografik materiallar asosida batafsil yoritib bergan². Shuningdek, Z.Arifxonova, G.Zununova tomonidan Toshkent shahri o'zbeklarining oziq-ovqatlari va marosimlari shahar mahallalari misolida tahlil qilingan.

O'zbek xalqi bayramlariga bag'ishlangan asarda qadimiy bayram Navro'z va muqaddas taom sumalak haqida bayon etilsa³, xalqimiz milliy qadriyatlarini aks etishini O.Bo'riyevning ishlarida kurish mumkin⁴.

U.S.Abdullaev Farg'ona vodiysi aholisining taomlari va tayyorlanishiga alohida to'xtalgan bo'lsa⁵, A.A.Ashirov marosim taomlari va ularning mohiyati hamda tarixiy asoslarini yoritib bergan⁶. Aynan mazkur tadqiqotda Farg'ona vodiysi aholisining milliy taomlari oilaviy-maishiy, taqvimiy va diniy marosimlar atributa tarzida tadqiq qilingan.

O'zbek taomi tajribalariga boy bo'lgan madaniyat darajasiga ko'tarilgan marosim bo'lib ularning ba'zilari, xatto bir necha kunlik bayramga ham aylanib ketgan.

Chunonchi, sumalak, halim, shinni tayyorlash kabilar bir necha kun bayramona holatda davom etgan, bosh taom pishguncha bir necha xil boshqa taomlar tayyorlanib iste'mol qilingan. Bunday taom bayramlari ming yilliklar ichida shakllangan.

Jadidlar asarlarida ham o'zbek milliy taomlarini ko'plab uchratish mumkin. Masalan, sumalak taomi ham Botu asaridan olingan parchada uchraydi:

*Zaynab xola bilan Jannat opa o'z eshiklarining oldida cho'qqayib o'tirib Mehri otinning bulturgi **sumalagi** to'g'risida so'zlashar va uning ochko'zligini eslashar edilar* (Botu. "Yoz kuni").

Hozirgacha sevimli non turlaridan patir juda keng tarqalgan va mehmon dasturxoniga qo'yish odat bo'lgan. Patir sutda tuz va xamirturushni ivitgach, eritilgan qo'y yog'i yoki sariyog' qo'shib qorilgan, xamirdan zuvalani dumaloq shaqlda yoki aylanasiga bir necha marta

¹ Навоий А. Муҳокамат ул-луғатайн (20 томлик мукаммал асарлар тўплами, 16-том). -Тошкент, Фан, 2000, -Б.17

² Курбонова М. Б. Бухоро воҳаси узбек ва тоясиқларининг анъанавий таомлари (XIX аср охири - XX аср боши). Номзодлик диссертацияси кулѐзмаси. - Тошкент, 1994. - 158 в

³ Корабоев У. Узбек халқи байрамлари. - Тошкент: Шарк, 2002. - 240 б.

⁴ Буриев О. Хужамбердиев Т. Узбек халқи боқий вдриятлари. - Карши: Насаф, 2005.- 195 б.

⁵ Абдуллаев У.С. Фаргона водийсида этнослараро жараёнлар (XIX - XX аср бошлари). - Тошкент: Янги аср авлоди, 2005. - 216 б.

⁶ Аширов А. Узбек халқининг қадимий эътиқод ва маросимлари. - Тошкент: Алишер Навоий номидаги Ўзбекистан Миллий кутубхонаси нашриѐти, 2007. - 272 б

qatma-qat qilib yoyilib, tandirga yopiladi. Patir etnografizmi ham Cho'pon asarlarida uchraydi:

*Saltlarnikida kechgacha safarga tayyorlanib – birozgina **patir** bilan somsa yopib, ko'cha eshigining chap biqinidagi katta kundadan aravaga hatlagan vaqtlarida kun botib borardi* (“Kecha va kunduz”).

Palov – o'zbeklarning milliy ramziga aylangan taom. Ikkinchi nomi – osh. Palov o'zbek taomlarining eng oliysi, shohona taomi hisoblanadi. Bironta to'y-tomosh, mehmondorchilik palovsiz bo'lmaydi. “umringdan bir kuni qolsa ham palov ye, pulingdan bir miri qolsa ham palov ye” degan maqol bor. O'zbekistonda palovning yuzdan ortiq turi bor. “O'zbek tilining etimologik lug'ati”ning 3-qismida “o'zbek tiliga tojikcha shakli v tovushi oldida kelgan a tovushini o (â) tovushiga amashirib olingan go'sht, piyoz, sabzini yog'da qovurib, qaynatib, guruch solib, yana biroz kaynatib, damlab pishiriladigan milliy taom ma'nosini anglatadi”⁷ deyilgan.

Palov, osh etnografizmlari jadid asarlarida birdek qo'llangan:

*Siz har kun to'y-tomoshag'a boraman desangiz to'ppa-to'g'ri ikki xotunlik o'rtog'ingizning uyig'a boring. Tiyotrlarda, sirkalarda ko'rmagan ajoyib tomoshani shunda ko'rasiz. Bunday uyda har vaqt **osh** deb toshni yedirarlar* (Hoji Muin).

*U **palov** yog'ini yaxshi qizitaman deb yog'ni yondirib yuborgani uchun Sharofat xolaning fe'li aynigandi* (Botu. “Yoz kuni”).

Qazi-qartalar ot go'shtidan maxsus usulda zo'r mahorat bilan tayyorlanadi. Masalan, qazi tayyorlash uchun semiz ot go'shtining ma'lum qismlari: yog'li qis mi, go'shti, qartasi, biqinining besuyak qismlari va sonining yumshoq joylari ishlatiladi. Qazi ot go'shtini tilishlab tog'oraga solib tuz, murch va zira bilan mijg'ilab, keyin maxsus tayyorlangan ot ich giga bir yog', bir go'sh tiqilib to'ldirib tayyorlanadi. Uni yaxna holda, issig'ida yeyish mumkin. U palov, norin kabi ovqatlarga qo'shib ham iste'mol qilinadi. Qazi juda kuchli ovqat bo'lganligidan uni asosan kuz, qish fasllarida eyish tavsiya qilinadi⁸.

Umuman o'zbeklar qadimdan turli xilda kabob pishirishni bilganlar. Masalan, hozirgacha kabob, six kabob, qiyma kabob, cho'pon kabob, hasip kabob, bug'lama kabob, tandir kabob, charvi kabob, jigar kabob kabilar xalq orasidagi milliy taomlar hisoblanadi.

Suyuq ovqatlarning ham turlari juda ko'p bo'lgan. O'zbeklarda suyuq taomlar jazlab yoki jazlanmay pishiriladi. Suyuq oshga ba'zan go'shtli quyuc taomlar tayyorlashdan qolgan sho'rvalar ham ishlatiladi. Milliy suyuq ovqat tayyorlashda piyoz, sabzi, sholg'om, oshqovoq (kadi), keyingi paytlarda kartoshka, pomidor, karam, bulg'or qalampiri, baqlajon kabilardan foydalaniladi. O'zbeklarning eng sevimli suyuq oshlaridan har xil sho'rva va mastava butun O'rta Osiyoda juda keng tarqalgan. Ayniqsa, qo'y go'shtidan serpiyozli, archilgan sabzi, to'g'ralgan pomidor hamda kartoshka solib pishirilgan qaynatma sho'rva to'y-ma'raalarda, mehmon kelganda ko'proq pishiriladi.

Jadidlar asarlarida sho'rva hamda sho'rba shakllarida qo'llangan:

*Voy sho'rginangga **sho'rva** to'kilsin, Kumush! -dedi Gulsin,- men shunday erni topib teksam, boshim ko'kka yetar edi!* (Qodiriy. “O'tkan kunlar”).

⁷ Раҳматуллаев Ш. Ўзбек тилининг етимологик луғати. Тошкент: Университет, 2000. 181

⁸ Usmon Hosil. Odatnoma. Toshkent: “O'zbekiston”, 2018. B-162

*Ishdan qaytib kelganda yettinchi pilik chiroq qozondagi **sho'rbani** juda ham mazalik, ravishda pishirib qo'ygan bo'ladi...(Qodiriy. "Obid ketmon").*

Masallig'i ancha boy, ammo guruch solib jazli yoki jajsiz qilib tayyorlanadigan mastavani juda sevib iste'mol qiladilar. "O'zbek tilining etimologik lug'ati"da shunday deyilgan: "qati" ma'nosini anglatadigan tojoikcha most oti bilan (TjRS, 233) "suv" ma'nosini anglatadigan ob oti bilan (TjRS, 279) tuzilgan birlikka -a qo'shimchasini (TjS, 543) qo'shib hosil qilingan bo'lib (TjRS, 216), o'zbek tiliga birinchi, ikkinchi bo'g'inlaridagi o(â) tovushlarini a tovushlariga, b tovushini v tovushiga almashtirib olingan; "qatiq solib ichiladigan gurunchli suyuq ovqat ma'nosini anglatadi (O'TIL,I, 450)⁹.

*Ikki haftasiz palovni ko'rmaslar (ozodliq oshlari, albatta, mundan mustasno), ko'b ovqatlari ugra, tuppa, **mastava**, qo'g'urma sho'rba bo'lar edi* (Qodiriy. "Mehrobdan chayon").

Hozir unutilgan, ammo ilgari kambag'alning asosiy taomi hisbblangan "go'ja oshi", "atala", "umoch", "qoraqurum" va "piyova"lar masallig'i nisbatan kamchil bo'lganligi tufayli "kambag'alning ovqati" deb nom olgan.

Shulardan **atala** milliy taomi etimologiyasiga nazar solsak, shunday deyilgan: "unni yog'da qovurib, keyin suv bilan qaynatib tayyorlanadigan yengil hazm suyuq ovqat". Ko'zi yorilgan ayolga atala ichirishadi. Bu ot o'zbek tilida ma'no taraqqiyoti natijasida "suyuq narsani cho'mich bilan to'lg'a-"ma'nosini anglatuvchi ätälä- felidan o'sib chiqqan¹⁰.

Jadidlarimizdan Hoji Muin asarida uchratish mumkin:

*Xo'rak va ishtahaga kelganda rishvat xastaliqig'a giriftor bo'lg'on kishining ishtahasi tovuq kabob bilan konyakni karnaydek tortadir. Ammo rishta chiqargan odam moshoba bilan **atalani** ham icholmay, zo'raki ro'za tutg'on kishilardek asabiy mijoz va urishqoq bo'ladir.*

Marosim taomlari bilan bir qatorda xalqimiz uchun doimiy taomlar turi mavjud. Bular **moshoba, xo'roda, jarko'p, ugra** kabi taomlaridir:

*Xo'rak va ishtahaga kelganda rishvat xastaliqig'a giriftor bo'lg'on kishining ishtahasi tovuq kabob bilan konyakni karnaydek tortadir. Ammo rishta chiqargan odam **moshoba** bilan atalani ham icholmay, zo'raki ro'za tutg'on kishilardek asabiy mijoz va urishqoq bo'ladir* (Hoji Muin).

Xo'roda etnografizmi:

*O'lim oldidagi onaning bosh tomonida o'tirib, quruq suvdan qaynatilgan bemaza **xo'rdani** ichayotgan, shu kampirdan boshqa bu dunyoda hech kimsasi bo'lmagan bechora qiz o'ylaydi...* (Cho'lpon).

*Bu kungi ziyofatda dasturxon usti burungilarday turli ovqatlar — qovurilgan qo'zi va tovuqlar, qaynatilgan qazilar, qobuliy palovlar bilan to'la bo'lsa ham, bu ikki odamning oldida bu dasturxon ustida bundan burun ko'rilmagan ikki tovoq ovqat turar edi, bu tovoqlardan birida kartoshka bilan qovurilgan kotlet bo'lib, ikkinchisi **jarkop** bilan to'la edi* (Sadridin Ayniy).

*Ikki haftasiz palovni ko'rmaslar (ozodliq oshlari, albatta, mundan mustasno), ko'b ovqatlari **ugra**, tuppa, mastava, qo'g'urma sho'rba bo'lar edi* (Qodiriy. "Mehrobdan chayon").

Xalqimiz uchun taom tayyorlash shunchaki jismoniy ehtiyojni qondirish va qorin to'ydirish usuli bo'libgina qolmay, balki sog'lom turmush tarzining zaruriy vositasi bo'lgan.

⁹ Raḥmatullaev Ш. Ўзбек тилининг етимологик луғати. I. Тошкент: Университет, 2000. 133

¹⁰ Raḥmatullaev Ш. Ўзбек тилининг етимологик луғати. I. Тошкент: Университет, 2000. 35

References:

1. Навоий А. Муҳокамат ул-луғатайн (20 томлик мукаммал асарлар тўплами, 16-том). -Тошкент, Фан, 2000, -Б.17
2. Курбонова М. Б. Бухоро воҳаси узбек ва тоясикларининг анъанавий таомлари (XIX аср охири - XX аср боши). Номзодлик диссертацияси кулёмаси. - Тошкент, 1994. - 158 в
3. Корабоев У. Узбек халқи байрамлари. - Тошкент: Шарк, 2002. - 240 б.
4. Буриев О. Хужамбердиев Т. Узбек халқи боқий вдриятлари. - Карши: Насаф, 2005.- 195 б.
5. Абдуллаев У.С. Фаргона водийсида этнослараро жараёнлар (XIX - XX аср бошлари). - Тошкент: Янги аср авлоди, 2005. - 216 б.
6. Аширов А. Узбек халқининг қадимий эътиқод ва маросимлари. - Тошкент: Алишер Навоий номидаги Ўзбекистан Миллий кутубхонаси нашриёти, 2007. -2 7 2 б
7. Раҳматуллаев Ш. Ўзбек тилининг етимологик луғати. Тошкент: Университет, 2000. 181
8. Usmon Hosil. Odatnoma. Toshkent: " O'zbekiston", 2018. B-162
9. Ogli, N. K. N. (2024, September). ANALYSIS OF SOME WORDS IN UZBEK WITH COMPLEX MORPHOLOGICAL COMPOSITION. In Next Scientists Conferences (pp. 61-63).
10. Nosirjon o'gli, N. K. (2024). TRADITIONAL INTERPRETATION OF THE CONCEPT OF MORPHEME IN UZBEK LINGUISTICS. American Journal of Philological Sciences, 4(10), 53-56.
11. Nosirjon O'g'li, N. K. (2024, July). ANALYSIS OF SOME WORDS IN UZBEK LANGUAGE THAT ARE DIFFICULT TO SEGMENT. In International Scientific and Current Research Conferences (pp. 168-169).
12. Nosirjon o'g'li, X. N. (2024). ANALYSIS OF SOME WORDS WHICH ARE DIFFICULT TO DISTRIBUTE INTO UZBEK LANGUAGE. International journal of artificial intelligence, 4(03), 592-594.
13. Xabibillayev, N. (2024). KEYINGI DAVRDA O 'ZBEK TILSHUNOSLIGIDAGI SO 'Z TARKIBI BO'YICHA QILINGAN ILMIY TADQIQOTLAR TAHLILI. Наука и инновация, 2(22), 73-77.