

**ANDIJON VILOYATIDA TAYYORLANADIGAN BA'ZI TAOMLARNING
NOMLANISHI XUSUSIDA****Axmedova Sarvinoz Alimardon qizi****Qoraqalpoq davlat universiteti****o'zbek filologiya fakulteti 2-bosqich talabasi****<https://doi.org/10.5281/zenodo.8004040>**

Annotatsiya: Ushbu maqolada, hali o'zbek tili izohli lug'atidan joy olmagan, ammo hozirda Andijon viloyatining ma'lum bir mahalla, ko'cha shevalarida so'zlashuvchi hudud egalari uchungina, tushunarli bo'lgan va faqat ular foydalana oladigan taom nomlari xususida so'z yuritilgan.

Kalit so'zlar: sheva, lahja, taom, chevati, laddu, soqit, xamirli taomlar.

Turkiy millatlar va elatlar o'zlarining boy xalq og'zaki ijodi namunalari va yozma yodgorliklarining qadimiyligi bilan mashhurdir.

Ma'lumki, Turkiy xalqlar deyilganda 40 dan ortiq bir-biriga qardosh bo'lgan, millat va elatlar tushuniladi. Ularning har bir o'z tili, madaniyatiga ega, shunday ekan har bir tilning o'ziga yarasha tuzilishi, etimologiyasi hamda o'rganishimiz uchun asos bo'lgan, shevasi bilan o'zga tillardan xarakterli hisoblanadi O'zbek tili boshqa turkiy tillardan ko'p shevaliligi bilan farqlanadi. [1.341] O'zbekiston hududidagi jami 14 ta viloyatlarning har birini, o'ziga yarasha turlicha shevalari mavjud. Bu esa tilimizning yanada boyishiga bevosita ta'sir ko'rsatmay qolmaydi. Bunday shevaga xos bo'lgan so'zlarning ba'zilari o'zbek tili izohli lug'atidan joy olgan, bevosita bunday so'zlarni adabiy tilga ko'chgan so'zlar ekanligini hamda tilimiz taraqqiyoti lug'at sostavi boyishiga asos bo'layotganini bilish mumkin.

Biz ushbu maqolamizda, hali o'zbek tili izohli lug'atidan joy olmagan, ammo hozirda Andijon viloyatining ma'lum bir mahalla, ko'cha shevalarida so'zlashuvchi hudud egalari uchungina, tushunarli bo'lgan va faqat ular foydalana oladigan taom nomlari xususida so'z yuritmoqchimiz.

Andijon viloyati shevasi xilma-xil bòlib, fonetik, morfologik jihatdan bir-biriga yaqin turgan mahallalarda ham farqli jihatlar ko'zga tashlanadi. Shuningdek, Andijon viloyati aholisi orasida xamirli taomlar ham ko'p tayyorlanadi.

Mana shunday taomlardan biri "Chevati" taomidir. Bu taom xamirdan tayyorlanib, faqatgina Andijon tumani Jevachi mahallasida pishiriladi. Andijon viloyatini boshqa tuman yoki shaharlarida bu taomning variantlari yoq. Bu taom kerakli masaliqlari va tayyorlanishi boshqa taomlarga nisbatan farq qiladi.

Farqli jihati shundaki, xamir qorilayaotgan paytda unga ezilgan pomidor solinadi. Va tayyor xamirni yuqqa qilib yoyilgandan so'ng unga yo'g' surtilib, ustidan mayda qilib tog'ralgan piyoz va tabga ko'ra qizil bulg'or qalampiri, ziravor, tuz solinadi. Masaliqlar solingandan keyin xamir qorilib, qizdirilgan yog'da yumshoq qilib qovuriladi.

Nega aynan "Chevati" deb nomlanganligi kelsak, bu mahallaning nomi bilan bog'liq ya'ni Jevachi so'zi bilan aloqador. Mahalla nomi keyinchalik, faqat shu hududda tayyorlanuvchi taom nomiga ko'chgan.

Yana bir taom bu - "Laddu". Bu taom ham Andijon tumanida ba'zi qishloqlarda tayyorlanadi. Bu taom boshqa viloyatlarda tayyorlanuvchi "Kartoshkali katlet" ga o'xshaydi ammo undan farq qiluvchi tomonlari bor.

"Kartoshkali katlet" da qaynatilgan kartoshkani tuxumga bulab qovurilsa, "Laddu" da bo'lsa, qaynatilgan kartoshkaga yumshoq qilib qovurilgan piyoz, zira, oz miqdorda murch va asosiysi saryog' solinadi. Saryog' solinishi kerak. Va bu uni boshqa, shunga o'xshash taomlardan ajratib turuvchi jihatidir. Saryog' bo'lganda odatiy saryog'lar emas, qaymoq kuydirilganda hosil bo'ladigan saryog' solinadi.

Masaliqlar solingandan so'ng aralashriladi va dumaloq holga keltiriladi, so'ng tuxumga ko'katlar solinib, chayib olinadi va dumaloq kartoshkalarni bulab qovuriladi.

Endi esa bu taomni nega aynan "Laddu" deb nomlanishiga kelsak, bu taom Hindistonda ham tayyorlanadi va bu ularning milly taomlaridan biri hisoblanadi. Ammo hindlar tayyorlaydigan "Laddu" bu shirinlik bõlib, asosan bayram yoki to'y marosimlarida tayyorlanadi. Va uning rangi ham sariq va dumaloq holda bo'ladi.

Shinga bo'lsa kerak, o'zbeklarda tayyorlanuvchi "Laddu"ning tashqi ko'rinishi hindlar tayyorlaydigan "Laddu" ga o'xshaganligi uchun shu nom bilan atalgan degan xulosaga kelishimiz mumkin.

Keyingi yana bir taomimiz bu "Soqit" deb ataladi. Andijon viloyati Qorg'ontepa tumanining Xonko'cha mahallasida tayyorlanadi.

Bu taom ham hamrdan tayyorlanadi va boshqa ovqatlardan ajralib turivchi jihati shundaki, bu ovqat turi qo'y yog'iga qoviriladi. Va asosan ehson yoki xudoyi qilinganda yoshi katta onaxonlar va momolar tomonidan tayyorlandi.

Boshqa viloyatlarda varianti yoq taomlardan biri bu - "Dimlama til".

Bu taomni farqli jihati shundaki, bu taom nomidan ham ma'lum ya'niki bunda tilni dimlab pishiriladi. Yani qanday holatda dimlanadi

Oldiniga til o'rtacha qilib tog'ralib unga turli ziravorlar solinadi va bonkaga joylanib, qozonda qaynayotgan suvda bonkaga solingan holda 6 soatdan 8 soatgacha qaynatiladi.

Xulosa qilib aytganda, biz yuqorida ba'zi taomlar haqida so'z yuritdik, ko'raymizki har bir hududni o'ziga yarasha har-xiliklari mavjud ekan.

Umuman, mahaliy xalq orasida tayyorlanayotgan taomlar tarixan va asrlar davomida avloddan-avlodga o'tib kelayotgan urf-odatlar haqida so'zlaydi. Ularni asrash, targ'ib qilish yurtimizning rivojlanishiga munosib hissa qo'shadi.

References:

1. Scientific progress. Issue 4. ISSN 2081-1601. 2022.
2. "O'zbek shevalari tadqiqotlari: adabiyot, metodologiya va yangicha yondashuv" ilmiy-amaliy konferensiya. T.2021.
3. Karim Mahmudov. O'zbek tansiq taomlari-wwwziyouz.uz