



JADIDLAR NASRIY ASARLARIDA KELTIRILGAN MILLIY TAOMLAR

*Khabibullayeva Gavhar Nosirjon qizi
Namangan davlat universiteti
mustaqil izlanuvchisi*

Annotatsiya: Mazkur maqolada o‘zbek milliy taomlarining jadidlar nasriy asarlarida berilishi tahlil qilingan. Asarlardagi milliy taomlar nomlari va ularning ma’no va funksiyalari tadqiq etilib, etnografik xususiyatlari o‘rganilgan. Shuningdek, milliy taomlarning ijtimoiy, madaniy va adabiy kontekstdagi o‘rni ko‘rib chiqilgan. Tadqiqotda milliy taomlarning xalq hayotidagi o‘rni va jadid adabiyoti orqali ularning qadriyat sifatida targ‘ib etilishi aks ettirilgan. Maqola ilmiy-lug‘aviy, madaniy-etnografik va adabiy jihatdan tahliliy yondashuv asosida tayyorlangan.

Kalit so‘zlar: pazandachilik, marosim, taom, milliy, jadidlar, palov, chuchvara.

Аннотация: В статье анализируется представление блюд узбекской национальной кухни в прозаических произведениях джадидов. Изучены названия национальных блюд в произведениях, их значение и функции, а также их этнографические особенности. Также была рассмотрена роль национальных блюд в социальном, культурном и литературном контексте. В исследовании отражена роль национальных блюд в жизни народа и их популяризация как ценности через современную литературу. Статья подготовлена на основе научно-лексического, культурно-этнографического и литературоведческого аналитического подхода.

Ключевые слова: кулинария, ритуал, еда, национальный, джадиды, плов, пельмени.

Annotation: This article analyzes the presentation of Uzbek national dishes in the prose works of Jadids. The names of national dishes in the works, their meanings and functions, and their ethnographic features are studied. The role of national dishes in the social, cultural and literary context is also considered. The study reflects the role of national dishes in the life of the people and their promotion as a value through Jadid literature. The article is prepared on the basis of a scientific-lexical, cultural-ethnographic and literary analytical approach.

Key words: cooking, ritual, food, national, Jadids, pilaf, dumplings.

KIRISH

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. 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. Shuningdek 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. Quyida ana shu masalaga oid mulohazalar bayon etiladi.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODOLOGIYA

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” ... deya keltirilgan etnografizlarni uchratish mumkin.

Etnograf olima M.B.Qurbanova tadqiqotida Buxoro vohasi o‘zbek va tojiklari an’anaviy taomlarining turlari, tayyorlanish usullari hamda ular bilan bog‘lik urf-odatlarni etnografik materiallar asosida batafsil yoritib bergen. 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 etilsa, xalqimiz milliy qadriyatlarini aks etishini O.Bo‘rievning ishlarida kurish mumkin.

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

NATIJALAR VA MUHOKAMA

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”. B-190].

Biron taom tayyorlash shunchaki jismoniy ehtiyojni qondirish va qorin to‘ydirish usuli bo‘libgina qolmay, balki sog‘lom turmush tarzining zaruriy vositasi bo‘lgan. Shuningdek 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. Quyida ana shu masalaga oid mulohazalar bayon etiladi.

Siz har kun to‘y-tomoshag‘a boraman desangiz to‘ppa-to‘g‘ri ikki xotunlik o‘rtog‘ingizning uyig‘a boring. Tiyotrlarda, sirklarda ko‘rmagan ajoyib tomoshani shunda ko‘rasiz. Bunday uyda har vaqt osh deb toshni yedirarlar [Hoji Muin. Tanlangan asarlar.B-169].

Upalov yog ‘ini yaxshi qizitaman deb yog ‘ni yondirib yuborgani uchun Sharofat xolaning fe’li aynigandi [Botu. “Yoz kuni”. B-193].

Chuchvaraning ham turlari xilma-xil; an’anaviy qiyma va piyozdan pishiriladigan chuchvaradan tashqari ko‘k chuchvara, Buxoro va Xorazmcha pishiriladigan tuxum (yumurta) barak sevimli ovqatlardan:

“*Chuchvaradan maqsad go‘sht yemakdir*”, *deganlar, o‘tgan azizlar* [Sadriddin Ayniy. “Sudxo‘rning o‘limi”. B-23].

Manti singari taomlar ichida keng tarqalgan somsa ham sevimli ovqatlardan. U ham bir necha turli: go‘shtli somsa, qovoq somsa, ko‘k somsa va hokazo. Tandir -somsa ham eng mazali ovqatlardan biri.

Shuni aytaman-da Suyuq osh qildik, oshqovoq somsa qildik, palov qildik.. boldi! Bundan ortig‘iga mana shu kambag‘allik o‘lgur yo‘l qo‘ymaydi.. [Cho‘lpon. “Kecha va Kunduz”, B-36].

Cho‘lpon asarlarida varaqi somsa, manti, chuchvara, dimlama, qovurma taomlarini ham uchratdim:

Varaqi somsalar qilsak, oq unlardan g‘alati mantilar, chuchvaralar qilsak, boylarnikida bo‘ladigan dimlama qo‘gurmalar qilsak... [Cho‘lpon, “Kecha va Kunduz”. B-36]

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 chiqqan[1,35].

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 [Tanlangan asarlar. B-151].

Hasib etnografizmi:

To‘qson tushub dahaga kirish masalasi chiqg‘ach, faqir ning ko‘z o‘ngida yog‘liq hasib, qizil palov, achchig‘ somsa, zahardek choy gavdalana boshlaydir [Qodiriy. Tanlangan asarlar. (“Ikki og‘iz tariqatdan ham bo‘lsun”), 596]

Marosim taomlari bilan bir qatorda xalqimiz uchun doimiy taomlar turi mavjud. Bular **moshoba, xo‘rda, 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. Tanlangan asarlar. B-151].

Xo‘rda 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. Buloqlar qaynaydi. B-101].

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 [Sadriddin Ayniy. “Sudxo‘rning o‘limi”. B-258].

*Ikki haftasiz palovni ko‘rmaslar (ozodliq oshlari, albatta, mundan mustasno), ko‘b ovqatlari **ugra**, tappa, mastava, qo‘g‘urma sho‘rba bo‘lar edi [Qodiriy. “Mehrobdan chayon”. B-13].*

XULOSA

Milliy taomlar xalqning madaniy merosi va hayot tarzining ajralmas qismi hisoblanadi. Ular xalqning urf-odatlari, tarixiy sharoitlari va turmush tarzi bilan chambarchas bog‘liq. Milliy taomlar tarkibidagi mahsulotlar va tayyorlash usullari nafaqat o‘ziga xos ta’m, balki ma’lum hududning iqlimi va tabiiy resurslari haqida ham ma’lumot beradi. Ushbu taomlar asrlar davomida shakllanib, ma’lum bayramlar, marosimlar yoki kundalik hayotda iste’mol qilinadi. o‘

Xulosa o‘rnida aytish mumkinki, milliy taomlar xalqning o‘ziga xosligini saqlash va madaniy merosni asrash yo‘lida muhim vosita bo‘lib, ularni o‘rganish va targ‘ib qilish zamonaviy davrda ham dolzarbligini yo‘qotmaydi.

REFERENCES:

1. Боту. Ёз куни. Тошкэнт: "Фафур Ғулом". 1980
2. Cho‘lpon. Kecha va kunduz. Toshkent: "Ilm-ziyo-zakovat", 2019.
3. Ogli, N. K. N. (2024, September). ANALYSIS OF SOME WORDS IN UZBEK WITH COMPLEX MORPHOLOGICAL COMPOSITION. In Next Scientists Conferences (pp. 61-63).
4. 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.
5. 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).
6. 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.

7. Xabibillayev, N. (2024). KEYINGI DAVRDA O ‘ZBEK TILSHUNOSLIGIDAGI SO ‘Z TARKIBI BO ‘YICHA QILINGAN ILMIY TADQIQOTLAR TAHLILI. Наука и инновация, 2(22), 73-77.
8. Abdulla Qodiriy. O‘tkan kunlar. T: "Navro‘z" -2019.
9. Ҳожи Муин Танланган асарлар. Тошкент. Маънавият. 2005..
10. Абдулла Қодирий. Танланган асарлар. Тошкент;"Шарқ". -2014.
11. Abdulla Qodiriy. Mehrobdan chayon. Toshkent: "YANGI NASHR",2019.
12. Садриддин Айний. Судхўрнинг ўлими. Тошкент: Faфур Гулом. 1978.
13. Cho‘lpon. Buloqlar quchog‘ida. T:"Zabarjad media", 2023.