

O'ZBEK MAQOLLARIDA MILLIY TAOMLAR IFODASI

Davronova Mahfuza Isroilovna,
Sharof Rashidov nomidagi Samarqand davlat universiteti
professori, filologiya fanlari doktori

Annotatsiya. Mazkur maqolada o'zbek milliy taomlarining xalq maqollarida ifodasi borasida fikr yuritiladi. Palov, qurtova, atala, ayron, sho'rva, qatiq, qimiz, sumalak kabi milliy taomlar borasidagi qarashlar tadqiq etiladi hamda ularga munosabat bildiriladi.

Kalit so'zlar. o'zbek maqoli, taom, palov, osh, qurtova, sho'rva, qimiz, sumalak, non, mulohaza.

ÖZBEK MAKALELERİNDE MİLLİ GÖRÜNTÜLER

Davronova Mahfuza Isroilovna,
Semerkand Devlet Üniversitesi, Sharof Rashidov'un adını aldı
profesör, filoloji doktoru

Özet. Bu makalede Özbek milli yemeklerinin halk atasözlerinde nasıl sunulduğu ele alınmaktadır. Pilav, kurtova, atala, ayran, çorba, yoğurt, kımız, sumalak gibi ulusal yemeklere ilişkin görüşler incelenmekte ve bunlara ilişkin tepkiler dile getirilmektedir.

Anahtar kelimeler. Özbek, atasözü, yemek, pilav, çorba, kurtova, çorba, kımız, sumalak, ekmek, görüş.

ВЫРАЖЕНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД В УЗБЕКСКИХ ПОСЛОВИЦАХ

Давронова Махфуза Исроиловна,
Самаркандский государственный университет имени Шарофа Рашидова,
профессор, доктор филологических наук

Аннотация. В данной статье рассматривается отражение узбекских национальных блюд в народных пословицах. Рассматриваются взгляды на национальные блюда, такие как плов, куртова, атала, айрон, суп, йогурт, кумыс, сумалак, а также высказываются реакции на них.

Ключевые слова. Узбекская пословица, еда, плов, суп, куртова, суп, кимиз, сумалак, хлеб, мнение.

EXPRESSION OF NATIONAL DISHES IN UZBEK NATIVES

Davronova Mahfuza Isroilovna,
Professor of Sharof Rashidov Samarkand state university, doctor of philology

Abstract. This article discusses the expression of Uzbek national food in folk proverbs. Views on national foods such as pilaf, kurtova, atala, ayron, soup, yogurt, kımız, sumalak are studied and reactions to them are expressed.

Keywords. Uzbek, proverb, food, pilaf, soup, kurtova, soup, kımız, sumalak, bread, opinion.

O'zbek maqollari turkiy xalq maqollarining ajralmas bir qismidir. Shu bois ham o'zbek maqollarini qiyosiy tahlil etilsa, aynan varianti; qirg'iz, qozoq, ozarbayjon, turk va boshqa turkiy ellarda uchrashi kuzatiladi. Biroq maqollarda detal vazifasini o'tagan predmetlar ularning qaysi xalq vakillariga tegishli ekanligini ko'rsatib beradi. Bu detallar: keyim, oziq-ovqat yoki ma'lum shevaga xos bo'lgan so'zlar ham bo'lishi mumkin. Biz ham mana shu fikrga tayangan holda o'zbek maqollaridagi milliy taomlarga e'tiborimizni qaratamiz.

O'zbek milliy taomlaridan biri – **PALOV**dir. Palov 7 ta masalliq asosida yuzaga keltiriladi. Bular: go'sht, sabzi, piyoz, guruch, yog', zira va suv. Bu masalliqlar davrlar osha o'zgarishsiz qolmoqda. Bu haqda M.Fayzullayeva o'zining "An'anaviy taomlanish va transfarmasion jarayonlar" maqolasida quyidagi ma'lumotlarni keltiradi: "... palov haftaning payshanba va yakshanba kunlari albatta xonadonda palov kunlari hisoblanganligi uchun tayyorlanadi. Ilgarilari faqat o'ziga to'q oila-xonadonlarda palov-osh taomi tayyorlangan. Chunki uni tayyorlash uchun bozordan yaxshi navdagi guruch, go'sht va ko'p miqdorda yog' sotib olingan. O'rtahol aholi esa faqat bayram va mehmon kutayotganda bu taomni tayyorlashgan. Aynan shu taom uchun alohida bozorlik qilish udumi o'zgarmasdan saqlanib qolgan. O'zbekistonda palovning 200 dan ortiq turi tayyorlanadi. Kovatak palov, behili palov" [1.512] shular jumlasidansir.

O'zbek xalq maqollarida esa palov taomi orqali bir qancha xarakter xususiyatlar beriladi. Masalan, *"Palov yedim — og'zimda yo'q"*[4.350], *"Palovning qamchisi — choy"*(359), *"Pulingdan bir puling qolsa, palov ye, Kuningdan bir kuning qolsa, xotin ol"*(400), singari maqollarda palov milliy taomi xususida so'z yuritilgan. Birinchi keltirilgan maqolda g'am-tashvish boshiga tushgan insonning qiyofasiga duch kelish mumkin. Mazkur jarayonda g'am-tashvish sabab yeganini anglay olmaslik tushunchasi ustuvorlik qiladi. Ikkinchi maqolga nazar tashlansa, unda palov og'ir ovqat ekanligi, uni hazmi taom bo'lishi uchun choy zarur ekanligi ta'kidlab o'tilgan. O'zbek xalqida choy ovqatni hazm qilish uchun taomdan so'ng iste'mol qilinadi. Uchinchi maqolda esa, hech bir taom palovning o'rnini bosa olmasligi borasidagi fikrga duch kelish mumkin. Demak, mazkur maqoldan xulosa qiladigan bo'lsak, palov o'zbek xalqi uchun taomlarning podshohi va dasturxon ko'rkidir. Shu bois ham mehmondorchilikda, to'y va hashamlarda hamda motam marosim bilan bog'liq hollarda ham palov tayyorlangan.

O'zbek xalqida palovning sinonimi sifatida **OSH** atamasini ham qo'llashadi. *"O'zbekka osh yaxshi, Qozoqqa — go'sht"*[4.423] maqoli esa fikrimizni yaqqol isbotlaydi. Yoki *"Oltmishga kirgan otadan osh so'rama"*[4.467] maqolida oshning masallig'i sara bolganligi bois ota imkoniyatidan tashqarida ma'nosini beradi. Shu bilan bir qatorda oshni yaxshiroq chaynab yeyish zarurati mavjud. Otalarda esa tishlari bu borada pand beradi. Natijada hazm qilish qiyinlashadi. *"Qashshoq osh topgan kuni og'zi kuyar"*[4.487] maqolida esa qashshoq palov taomiga yeta olmasli, unga masalliqlar haddan ziyod qimmatlik qilishi borasida fikrlar bildirilgan. *"Kambag'al osh topsa, Qo'ygani idish topmas"*[4.485] maqoli esa yuqoridagi fikrimizni isbotlaydi. Biroq *"Betashvish bosh qayda, Mehnatsiz osh qayda"*[4.24] maqolida mazkur osh atamasi palov sifatida emas, umumiy nom bo'lib, ovqat vazifasini o'tagan. Bu kabi umumiy nomlar *"Bedavlatning noni yarim. Bedavlatdan osh qochar."*[4.481], *"Gap bilan osh pishmas"*[4.25], *"Ish bor yerda osh bor"*[4.27], *"Ish desa, ayyor, Osh desa, tayyor."*, *"Ish desa, og'rir oshiq-moshig'im, Osh desa, tayyor katta qoshig'im."*, *"Ish oshga tortar, Yalqovlik — boshga"*[4.28], *"Ish qolsa — mehnat, Osh qolsa — davlat"*[4.28], *"Ishga — no'noq, oshga — o'rtoq."*, *"Ishga — cho'loq, oshga — qo'noq"*[4.28], *"Ishdan qochding — oshdan qochding"*[4.28], *"Ishimning boshi yo'q, Oshimning moshi yo'q"*[4.29], *"Ishlagan osh tishlar, Ishlamagan tosh tishlar"*[4.29], *"Ishsiz boshim — oshsiz boshim"*[4.30], *"Kishining qo'lidan ishini olsang, Og'zidan oshini olasan"*[4.31], *"Mehnat qilsang, yasharsan, Katta-katta osharsan"*[4.32], *"Mehnatli osh - osh bo'lar, Mehnatsiz osh — tosh"* [4.32], singari maqollarda ham kuzatiladi.

Milliy taomlardan yana biri **QURTOVA**dir. Mazkur taom bugungi kunda urf bo'lmasa-da, uni tez-tez iste'mol etishmasa-da, uni buningi kungacha milliy oziq sifatida qayd etishadi. Mazkur taomga suzmadan tayyorlangan qurut, qaynoq suv hamda sariyog' masalliqlari bo'lishi lozim. Bu taomni ko'pincha issiqlikni saqlash uchun qish va kuz fasllarida tayyorlaganlar. Tadqiqotchi

Sh.Iskandarovning "O'zbek arablarning motam marosimi bilan bog'liq taomlari" maqolasida Qurtova taomi haqida quyidagi ma'lumotlarni beradi: "Buxoroning G'ijduvon, Peshku tumanlari qishloqlari (Jugari, Arabon, Bog'imuso)da qurtova taomi hatto shirchoy o'rnida tanovvul qilingan. Bu taom Buxoro tumani Talaliyon, Suvchiqar, Kulxona qishloqlarida uchinchi kuni. Jondor tumani Demon, Xumdonak, Arabxona, Sho'robod qishloqlarida o'likning "birinchi hayiti" – "idi avval" marosimida pishirilgan". Mazkur taom ham maqollarda o'z ifodasini topgan. "**Azizlarning ko'ngli qurtova tilar**" [4.488] maqolida "AZIZ" tushunchasi uch ma'noda qullanilgan. Birinchi mazmun mohiyatga ko'ra aziz – mehmon, ikkinchisida aziz – yuqori tadaqa egalari (ya'ni boy, o'zlariga to'q oila vakillari), uchinchisida esa aziz – olamdan o'tgan insonlarning yaqinlari. Demak, ushbu maqoldan xulosa chiqaradigan bo'lsak, qurtova ovqatini istagan insonlarga nisbatan ishlatilgan. Ular tanavvul qilmoqchi bo'lgan ovqatni ham aziz taom sifatida ulug'langan.

O'zbek milliy taomlaridan yana biri **ATALA** hisoblanadi. Atalaning tarkibiga suv, un, yog' va tuxum zarur bo'ladi. Umuman, atala taomining turlari ko'p. Bu haqda tadqiqotchi M.Karimov quyidagi ma'lumotlarni beradi: "O'zbek pazandaligida atalaning 10 dan ortiq variant bor ekanligi aniqlangan, lekin bularning barchasi "kambag'al ovqat" sifatida unutilib ketgan. Sirasini aytganda, atala shifo taomdir, uni xalq tabobatida tish, oshqozon va ichak kabi hazmlash a'zolari xastalanganda, tomoq og'rib yutish qiyinlashganda muvaffaqiyatli qo'llanilib kelingan".[5.226] Nafaqat yuqorida qayd etilgan hollarda, balki yangi tug'riq holatini boshidan o'tkazgan yosh onalarga ham mazkur taom quvvatlantiruvchi vazifasini o'taganligi bois este'mol uchun taqdim etilgan. Bu holat, hatto badiiy asarlarda ham o'z ifodasini topgan. Birgina Abdulla Qodiriyning XX asr boshlarida yaratilgan "O'tgan kunlar" romaniga e'tibor qaratilsa, mazkur taomga xuddu shu asosda to'xtalganligiga guvoh bo'lish mumkin.

Xalqning "**Atala bo'lsa ham to'y bo'lsin**" [4.461] maqolida bu taom kambag'allikni ifodalovchi taom sifatida keltirilgan. Biroq mazkur maqolga yaxshiroq razm solinsa, unda taom nafaqat kunlik oziq sifatida, balki to'y-marosimlarda ham pishirilayotgan taom sifatida ko'rsatilgan. Shu bilan bir qatorda atala motam marosim taomi sifatida ham e'tirof etiladi. Bu haqda Sh. Iskandarov quyidagi ma'lumotlarni beradi: "Farg'ona vodiysining ba'zi bir joylarida (Quva, Xo'jamag'iz, Axshak, Arabmazor, Rishton) marosim taomi sifatida atala pishirilgan. Bu o'rinlarda atala deganda biror xil un solingan ob nazarda tutilgan. Atalani olikning eng yaqin kishisi oz miqdorda bo'lsa ham irimiga deb pishirgan".[2.304] Demak, yuqoridagi maqoldan shu ayon bo'ladi, mazkur taom faqat yaxshi kunlarda pishirilsin va tanavvul qilinsin. Motam marosimida emas, degan mazmun mohiyatiga egadir.

O'zbek taomlaridan yana biri – Ayron. Ayron ko'pincha yozning issiq kunlarida tana haroratni me'yorda saqlash uchun tanavvul qilingan. Bu taom qatiq, suv va tuz masalliqalari asosida tayyorlanadi. Chanqoqni qoldiribgina qolmay, vitaminlarga boy masaliqdir. Ayron haqida quyidagi ma'lumotlar ham mavjud: "Ayron – 1) qatiqning kuv (guppi)da moyi ajratib olingandan so'ng qolgan suyuq qismi. O'zbekistonning ayrim joylarida chalob ham ayron deb ataladi. Ichimlik sifatida ishlatiladi. Ayronning suyi maxsus tayyorlangan xaltadan o'tkazilib, suzma (chakki) tayyorlanadi, suzmadan qurt qilinadi. Odam uchun foydali moddalarga boy;

2) qatiq yoki suzmadan suv, ziravorlar, oshko'klar, muz qo'shib tayyorlanadigan chanqovbosar ichimlik." [6] Mazkur taom ham o'zbek maqollarida o'z ifodasini topgan. "**Kambag'alning ayroni — o'ziga totli**". (485) maqolida ayron taomi haqida so'z yuritilgan bo'lib, unda insonlarning tabaqalashgan ko'rinishi yorqinroq berilgan. Xoh kambag'al bo'lsa-da, uning oziqlanayotgan ovqati qorinni to'yg'azishga mo'ljallanganligi bois, bugunning, hozirning ovqati o'zi uchun yaxshiroq ekanligi borasidagi mulohazalar berilgan. "**Tomog'ingga qiltanoq ketsa, Ayronni ham chaynab ichasan**" [4.438] maqolida bir-biriga zid bo'lgan tushunchalar keltirilgan. Ayron aslida suyuq taomdir. Biroq maqolda mana shu suyuq taomga nisbatan kontrast, zid ma'no qo'llanilgan. Boshiga ko'p tashvishh tushgan inson har bir so'zini, gapini o'ylab garishi hamda har bir qilayotgan ishini mulohaza bilan amalga oshirishini ta'kidlagandek tushunchani beradi. Shu ma'noda ayron ham hublab ichilishi emas, balki chaynab ichilishi borasidagi mulohazani

beradi.[4.438] *"Ayron ichgan qutular, Chelak yalagan tutilar"*.[4.355] mazkur maqol fasl borasidadir. Yozning issiq kunida chelaklab suv ichsa-da, tashnalikni qondira olmaydi. Ayron ichgan inson esa tezda tashnalikdan qutiladi kabi fikrni ilgari suradi. *"Shirin so'z — qaymoqli ayron, Achchiq so'z — bo'yniga arqon."* maqolida esa ayronning turi vositasida insonning so'zlashuv uslubiga nazar tashlanadi. Natijada qaymoqli ayron ta'm jihatdan shirin bo'lganligi bois uni shirin so'zga menzashsa, achchiq so'zni bo'ynidagi arqonga mengziladi.

O'zbek milliy taomlaridan yana biri - **SHO'RVA**. Taom masalliq-lari go'sht, sabzi, kartoshka, piyoz va suvdir. Masalliq-lar suvga qaynatilganligi bois taom sho'rva nomini olgan. Taom haqida quyidagi ma'lumotlar keltirilgan: "Sho'rva eng keng tarqalgan o'zbek taomlaridan biri. Ommaviyligi bo'yicha palovdan keyin ikkinchi o'rinda turadi desak adashmaymiz. Oshdan farqli ravishda, sho'rva pishirishni o'rganish juda oson.

Bizning fikrimizga ko'ra, sho'rva pishirishning asosiy "sirlari" bu: suyakli go'sht ishlatish va qozonni uzoq vaqt davomida past olovda qaynatish.

Boshqa ovqatlarga nisbatan sho'rva nisbatan arzon-ga tushadi. Chunki uni tayorlash uchun kamroq va arzonroq mahsulotlar talab qilinadi: suyakli go'sht, piyoz, sabzi va kartoshka yordamida eng oddiy sho'rva pishirish mumkin. Arzon va tayorlashda oson bo'lishiga qaramasdan, sho'rva juda bamaza va to'yimli ovqat. To'yib sho'rva yegan odam kun uzun ovqat yemasdan yurishi mumkin" [7] Mazkur taom ham xalq maqollarida uchraydi. Umuman, bu taomning 20 dan ortiq turlari haqida ma'lumotlar ham mavjud. *"Yaxshi go'sht — yaxshi sho'rva, Yaxshi sut — yaxshi qaymoq"*. [4.457] maqolda taom sara go'shtdan tayyorlanishi borasida so'z yuritilgan. *"Uzoqning palovidan Yaqinning sho'rvasi yaxshi"*.[4.369] maqolida sho'rva taomi palovning o'rnini bosa olmasligi, biroq bu taom uzoqda bo'lsa, yaqindagi sho'rva ham ovqat sifatida o'tadi singari mulohazaga duch kelish mumkin. Biroq xalq maqollarida bu taom borasida ko'plab mulohazalarni kuzata olmaymiz.

Maqollarga razm solinsa, unda bir emas ikki milliy taom haqida fikr yuritilganligiga guvoh bo'lish mumkin. Quyidga maqolda esa, shunday holat kuzatiladi: *"Uyutqisiz qatiq uyumas, Achitqisiz — qimiz"* [4.456]. Bu maqolda uchragan taomlardan biri - **QATIQ**, biri - **QIMIZ**. Maqolda har bir taom uchun zarur bo'lgan masalliq-larni tayyorlash lozimligi aytib o'tiladi. Qatiq taomi har kuni tanavvul qiladigan ovqatlar sirasiga kiradi. Uni sutdan tayyorlashadi. Biroq sutni faqat o'zi bilan qatiq tayyorlay olishmaydi. Unga zarur bo'lgan masalliq esa sut va uyutqi. Uyutqini o'zini esa sutdan olinadi. Bugungi termen bilan nomlaydigan bo'lsak suzmadir. Bir bo'lak suzmagina sutni qatiqqa aylantirishga qodir. Ikkinchi taom esa qimiz bo'lib unda kerakli bo'lgan masalliq-lar buya suti va sut kislotasi, yani achitqi. Qimiz borasida quyidagi ma'lumotlar keltirilgan: "Qimiz — biya sutidan tayyorlanadigan shifobaxsh ichimlik. Har 3 soatda bir marta sog'iladigan biya sutini sut kislotasi bakteriyalari va achitqilari bilan yo'li bilan maxsus meshlarda aralashtirib tayyorlanadi. Tayyor qimiz meshlarda saqlanadi, tashiladi". [8] *"Qimiz ichgan qarimas, Qarisa ham, dard ko'rmas.// Qimiz ichganing — qirchillaganing, Sut ichganing — so'lqillaganing"*[4.449] singari maqollarda esa darga shifo taom sifatida ulug'lanadi. Ya'ni bu taom o'pka kasalligida shifobaxsh ichimlik sifatida tavsiya etiladi. Shu bilan bir qatorda quvvatni oshiruvchi xususiyatga ega bo'lganligi bois ushbu sut masallig'idan yuqoriroq o'ringa qo'yilgan. Sut insonni vaznini oshirish borasidagi qarashlar mazkr maqolda ibratlidir. Demak, sutni ko'p tanovvul etilsa, vazn oshishiga olib keladi. Qimiz esa inson tanasiga keraksiz yukni yuklamaydi, balki uni quvvatlantiradi.

Xullas, o'zbek xalq maqollari o'zining milliy taomlarini ifodalaganligi bilan muhim ahamiyat kasb etadi. Unda o'tmishda hamda bugungi kunda iste'moldagi taomlar xususidagi qarashlar o'z ifodasini topgan.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Fayzullayeva M. An'anaviy taomlanish va transformatsion jarayonlar. O'tmishga nazar. 3-maxus son. 2021, 512-b.
2. Искандаров Шерзод Абдуғаниевич. ЎЗБЕКИСТОН АРАБЛАРНИНГ МОТАМ МАРОСИМ БИЛАН БОҒЛИҚ ТАОМЛАР. О'tmishga nazar. Maxsus son. 2022, 304-b

3. K.Mahmudov. O'zbek tansiq taomlari. – Toshkent: Mehnat, 1989, 226-b.
4. O'zbek xalq maqollari. – Toshkent: Sharq, 2005, - 512 b.
5. K.Mahmudov. O'zbek tansiq taomlari. – Toshkent: Mehnat, 1989, 226-b.
6. <https://uz.wikipedia.org/wiki/Ayron>. 19.08.2024. 10:10da murojaat etildi
7. <https://oz.sputniknews.uz/20151119/1094941.html>. 31.08.2024-yil 18.26 da murojaat etildi
8. <https://www.google.com/search?q=qimiz+haqida+ma%27lumot&oq=qimiz+haqida+ma%27lumot&aqs=chrome..69i57j33i160l2.9947j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8> 31.08.2024-yil 18.37da murojaat etildi