

XAMIRDAN TAYYORLANADIGAN NACHINKALI TAOM NOMLARI

ESBERGENOVA RISG'UL BEGDULLAYEVNA

O'zbekiston respublikasi

Fanlar

Akademiyasining qoraqalpog'iston

bo'limi qoraqalpog'iston respublikasi

gumanitar fanlar ilmiy-tadqiqot

instituti tayanch doktoranti

Annotasiya: maqolada qoraqalpog' tilidagi xamirdan tayyorlanadigan nachinkali taom nomlari leksik jihatdan tadqiq qilindi.

Kalit so'zlar: sanbosag, go'mma, qirmish, nachinkali taomlar, Qoraqalpog' oshxonasi.

Qoraqalpog' aholisi un va don mahsulotlaridan unumli foydalangan. Shu bilan bir qatorda xamirga turli go'sht, qovoq, kartoshka, piyoz va boshqa mahsulotlarni solib, nachinkali taomlarini ham tayyorlagan. Ijtimoiy-iqtisodiy ahvol yaxshilanishi va millatlararo aloqalar natijasida bunday taomlar soni ancha ko'paydi. Bu taomlar qatoriga somsa, piroshka, qirmish, go'mma, belyashi va boshqa taomlarni kiritish mumkin.

Somsa xamirturishli yoki oddiy xamir ichiga go'sht (qovoq, kartoshka) solib, tandirda yoki duxovkada pishiriladi. Nomning kelib chiqishi quyidagi tillar bilan

bog'liq: forsha: sanbosag [3.56] . Shuningdek, turli millatlarda turlicha nomlanadi:
eroncha: sanbuse, inglizcha: samosa, arabcha: sambusak.

Boshqa turkiy tillarda ham turli fonetik variantlarda qo'llaniladi:

Qazoq. samsa

O'zb. somsa,

qirg'. samsa,

turk. samsa ba'ra'gi,

turkm.somsa.

Somsa turli usulda tayyorlanadi: xamirturushli xamirdan tayyorlanadigan somsa qizigan tandirda yopiladi, xamirturush solinmagan oddiy xamirdan tayyorlanadigan qatlamli somsa esa duxovkada pishiriladi. Ushbu taom tayyorlanish joyiga va solinadigan masallig'iga ko'ra: tandir somsa, bozor somsa, uy somsa, pechka somsa, qovoq somsa, kartoshka somsa, ko'k somsa, qovurg'a somsa deb turlarga bo'linadi. Tashqi shakliga ko'ra esa uchburchak, to'rtburchak, tomchi, o'rilgan, dumoloq shakliga ko'ra turlarga ajratish mumkin.

Ko'k somsa / go'k somsa - xamirga yangi o'sib chiqqan ismaloq, otquloq yoki otquloqsimon ko'katlar piyoz bilan aralashtiriladi va xamirturish solingan yoki xamirturishsiz oddiy xamir ichiga qiyma solinib, o'rab tayyorlanadigan somsa turi. Ushbu somsa bahorda, Navro'z bayramida tansiq taom sifatida iste'mol qilinadi.

Go'mma - cho'g'da pishirilgan taom, somsaning bir turi. Xamirturush solinmagan, ya'ni achitilmagan xamirga qiymali go'sht solinadi va uchburchak shaklida tugiladi. Bu taom asosan tandirda yoki tovada tayyorlanadi.

Aslida tarixda "ko'mma" kulga yoki olov ostidagi tuproqqa ko'mib tayyorlanadigan non turi bo'lgan, lekin keyinchalik "go'mma" tarzida atalib ketgan. Ushbu taom ichiga solinadigan masallig'iga ko'ra: go'shtli go'mma, qovoqli go'mma, ko'k go'mma, go'k go'mma, sabzi go'mma va boshqa turlari mavjud.

Qirmish//qurmish//qirmich - ichiga go'sht solib yog'da pishiriladigan bo'g'irsoq. Xamiri yupqaroq yoyilib, to'rtburchak, uchburchak yoki dumaloq yoxud yarim oy shaklida kesiladi. Xamir ichiga go'sht (kartoshka, oshqovoq) solib tuguladi va yog'da qovuriladi. Ichiga qanday mahsulotlar solinishiga ko'ra: kartoshkali qirmish, qovoqli qirmish, ko'k qirmish degan bir necha turlari mavjud.

M. Xudayarova bu taomni quyidagicha ta'riflaydi: "qirmich//qirmish (Amudaryo, Xo'jayli, Qo'ng'iroq), qurmish qurmush (To'rtko'l, Beruniy) - xamir ichiga go'sht yoki qovoq (kartoshka, sabzi) solib, yog'da pishiriladigan somsa" [5.131].

Qirmish atamasi shimoliy dialekt vakillari orasida qo'llanilmaydi. Hozirgi nomi bizningcha somsa emas, piroshki deb nomlanadi. Chunki bizda somsa yog'da pishirilmaydi, yuqorida ta'kidlab o'tganimizdek, somsa tandirda yoki duxovkada pishiriladi.

Piroshki - xamirturushli, xamirturushsiz yoki qatlamli xamirdan ichiga go'sht, kartoshka, piyoz yoki oshqovoq solinadigan, kichik va yarim oy shakliga ega bo'lgan yog'da qovurib tayyorlanadigan taom. Hozirgi kunda piroshkining go'sht solingan turi ko'pincha to'y va bayramlarda, hayit kunlarida tayyorlanadi.

Belyashi, peremyach (tat.pämäch, vak bälësh va boshq.vag bälësh tilidan) [2.95-97] - tatar, boshqird, qozoq oshxonalarining taomi. Sariyog' bilan qovurilgan maydalangan go'sht bilan xamirturush solingan xamirdan tayyorlanadigan pirog.

Bu termin belish so'zidan kelib chiqqan bo'lib, u tatar va boshqird oshxonalarida har xil nachinkalar bilan, ko'pincha bo'laklarga bo'lingan go'sht va kartoshka bilan

aralashtirilgan yoki kamdan-kam hollarda tariq yoki guruch bilan aralashtirilgan katta pirog manosini anglatadi.

Boshqird xalqining milliy taomi haqida S.F.Amineva shunday deb keltirgan: "Balish asosan bayram taomi hisoblanib, u mazali bug'doy xamiridan tayyorlanadi. Ichiga solinadigan masalliq turli xil mahsulotlardan: yarim xom tariq, guruch yoki xom kartoshka bo'laklariga aralashtirilgan yog'li go'sht bo'laklaridan tayyorlanadi. Keyinchalik esa olma, karam, oshqovoq va boshqalardan tayyorlangan shirin xamirdan ham tayyorlanadigan bo'ldi"[1.38-39].

Slavyan oshxonasida belyash go'shtli cho'chqa go'shti qo'shilishi bilan ajralib turadi, bu diniy urf-odatlariga ko'ra, musulmon tatarlari yoki boshqirdlar orasida qabul qilinishi mumkin emas. Ular belyashni tayyorlashda yog'li mol yoki qo'y go'shtidan foydalanishlari mumkin.

Qoraqalpoq oshxonasida esa belyash quyidagicha tayyorlanadi: xamirturushli xamirdan kichkina dumaloq zuvalachalar yasali, ichiga tayyor qiyma (go'sht, piyoz) solib dumaloq shaklda tuguladi. So'ng osti va usti qattiq qizigan yog'da qovurib olinadi.

Belyashlar Sobiq sovet ittifoqi davrida stansiya bufetlarida ko'cha taomlari sifatida keng tarqalgan [4.803]. Bizda ham bu hozirgacha saqlanib qolgan. Chunki bu taom somsa kabi kafelarda ko'cha taomi sifatida mashhur. Oshxonalarimizda kundalik tayyorlanmaydi, faqat mehmonlar uchun, ya'ni to'y, ziyofatlarda dasturxondan joy egallaydi.

Umuman olganda, qoraqalpoq tiliga nachinkali taomlarning ko'pchiligi tashqaridan kirib kelgan. Bu qoraqalpoq leksik boyligining kengayganidan darak beradi. Bu taomlar orasida hozirgi kunda tayyorlanmaydigan, uning o'rniga boshqa shunga o'xshash taomlarning tayyorlanish holatlarini aniqladik. Masalan, yuqorida nomi tilga olingan qirmish taomi uy bekalari tomonidan deyarli tayyorlanmaydi.

Uning o'rniga belyashi taomi (lug'atimizga tashqaridan kirib kelgan so'z) uy sharoitida ham mehmonlar uchun ham tayyorlanadi, shu bilan birga ko'cha taomi sifatida ham mashhur. Bu esa ayrim taom nomlarining leksikamizdan deyarli yo'qolib ketish arafasida turganligidan dalolat beradi. Biror taom insonlar tomonidan tayyorlanmay qolgan holda, bu albatta o'sha nomning yo'qolishiga sabab bo'ladi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Аминева Ф.С. Названия традиционной пицы в башкирском языке. Диссертация на соискание ученой степени кандидата филологических наук. Ст-38-39. Москва-2005.
2. Ахметзянов Ю.А. «Вак бэлиш», Татарские блюда. Казань: Татарское книжное издательство, 1969. Ст 95-97.
3. Lovely traingles «Hindustan time», 23-avgust 2008.
4. М.Госторгиздат. Беляши(казахские блюда), кулинария. 1955. Ст 803
5. М.Т. Худаярова ўзбек тилидаги таом номлариниң лингвистик таҳлили , филология фанлари номзодини олиш ушун ёзилган диссертация.