

PALOV – O‘ZBEK MILLIY TAOMI

Rahmatova Malohat Murotovna**Karimova Sarvinoz Shavkatjon qizi****Tuhliyeva Gulchehra Shavkatovna**

Farg‘ona Shahar 1-sonli Politexnikum ta‘lim ustalari

ANNOTATSIYA Ushbu maqolada palov o‘zbek milliy taom tayyorlash tarixi va rivojlanishi, palov turlari haqida to‘liq ma‘lumotlar keltirilgan..

Kalit so‘zlar: Bayram osh, Qovatok palov, chalov palov, behi, o‘rik, sholg‘om, sarimsoqpiyoz, tuxum, no‘xot, qovoq, mayiz .

Palov - O‘zbekistonning an‘anaviy taomidir. Bu mazali taom juda oddiy ingredientlardan tayyorlanadi: guruch, go‘sht, ziravorlar, sabzi va piyoz. Palov kundalik va bayram taomi sifatida - ayniqsa to‘y, ziyoratdan qaytish, bola tug‘ilishi, yubiley, dafn marosimi kabi tadbirlarda, shuningdek, muhtojlarga yordam sifatida taqdim etiladi. O‘zbek palovi sharqona taomlarni biluvchilar va haqiqiy gurmelerining taomidir. Dunyoda 100 dan ortiq palov retseptlari mavjud bo‘lib, O‘zbekiston o‘zining imzo versiyalari bilan maqtanishi mumkin.

O‘zbekistonning har bir hududida palov o‘ziga xos retsept bo‘yicha tayyorlanadi. Masalan, Toshkentda bayramona “Bayram osh” palovini tayyorlashsa, Andijonda palovga uzum bargidan “Qovatok palov” karam bulonini qo‘shishni yaxshi ko‘radilar, Xivada palovning eng deistik variantini Xorazmdagi “Chalov” tayyorlaydilar. 2016-yilda palov tayyorlash madaniyati va an‘analari UNESCOning Nomoddiy madaniy merosi Reprezentativ ro‘yxatiga kiritilgan.



Palov o'zbek oshxonasining eng taniq taomi, xalqimizning mexmondo'stligi va bag'rikengligi ifodasi, dasturxonimiz ko'rki. YuNESKO qo'mitasi 11 – sessiyasida “Palov madaniyati va an'analari” insoniyatning nomoddiy madaniy merosi sifatida Reprezentativ ro'yxatga kiritildi. Bu xalqimiz boy madaniyatining xalqaro miqyosdagi yana bir e'tirofidir. Dunyoda qancha millat bo'lsa, ularning o'z milliy oshxonasi bor va bu o'sha xalqning milliy urf odatlari o'zagi hisoblanadi. O'zbek borgan hamma mamlakatda, albatta palov pishiriladi. Yurtimizga kelayotgan chet ellik sayyohlar asosan palov haqida o'z yurtlarida maroq bilan gapirib berishadi. Dunyoning turli millat vakillari palovni sevib tanovul qilishadi.

Rivoyat qilinishicha, Ibn Sino bir holsiz bo'lib qolgan bemor yigitchaning otasiga etti xil masalliqdan bo'lgan taom o'g'lining dardiga davo bo'lishini aytadi. Bu taom aynan palov bo'lib masalliqdari yog', go'sht, piyoz, sabzi, guruch, suv va tuz. Lekin keyinchalik ba'zan mavsumga va ta'bga ko'ra qo'shimcha mahsulotlar behi, o'rik, sholg'om, sarimsoqpiyoz, tuxum, no'xot, qovoq, mayiz va boshqa masalliqdar solib tayyorlanadigan bo'ldi..

Palov tayyorlash texnologiyasi va turlaridan tashqari uning an'anaviyligi ham ahamiyatli. Masalan, farzand tug'ilganda – “aqiqa palov”, xatna to'yi munosabati bilan “to'y palov”, nikoh avvalida”fotiha palov”, qiz uzatilsa ham palov, nikoh to'yida “nikoh palov”, kuyov kelganda “kuyov palov” tayyorlanadi. Choyxona palov, ehson palov, darveshona, xatto ba'zi do'stlar arazlashib qolib, keyin yarashib olsalar “yarash

palov” tayyorlanadi. Bularning bari palov xalqimiz uchun milliy yakdillik va mehr oqibatni mustahkamlash vositasi ekanidan dalolat beradi.

Palov o‘zbek madaniyatining bir bo‘lagi. Nafaqat oshxona madaniyati, balki muomala madaniyati hamdir. Palov barcha xalqni, millatni birlashtiradi. Chunki an’anaga ko‘ra osh bir laganga suziladi va asosan qo‘lda iste’mol qilinadi. Kulollar hatto palov uchun maxsus laganlar tayyorlashadi. Uning siri shundaki, lagan qo‘lni kuydirmaydi, ovqatni tez sovutmaydi. Qadimda kulollar bodyalarga ovqatlanish odobidan ta’lim beradigan yozuvlar yozishgan. Shunday yozuvli bodyalar Ichan qala muzey qo‘riqxonasi fondida saqlanmoqda, ko‘rgazmalarga qo‘yilmoqda. Ya’ni ovqat eyishdan oldin va keyin qo‘lni yuvish, ovqatlanayotganda gapirmaslik kabi gigienik qoidalar keltirilgan.

Yaqinda Toshkentda o‘tkazilgan “Luchshee blyuda Food Festival 2017” festivalida xivalik Doniyor Masharipov muvaffaqiyatli qatnashib, diplom bilan taqdirlandi.

U 1985 yilda Xiva shahrida tug‘ilgan. “Yoshligimdan oshpazlikka qiziqqanman, deydi Doniyor. Palovning 200 xil turi mavjud. Har qaysi viloyatning palov pishirish usuli bor. Bizning Xorazmda ko‘proq suzma palov pishiriladi. Xalqimizda “kuningdan bir kuning qolsa palov e, pulingdan bir puling qolsa palov e” degan naql bor. Mehmonning siylovi ham asosan palov hisoblanadi. Mana men ishlayotgan “Mirzaboshi” mehmonxonasiga tashrif buyurayotgan chet ellik mehmonlar ham palovni mehr bilan sevib iste’mol qilishadi”.

Ma’lumki arab alifbosida mavjud bo‘lgan har bir harf bir raqam(son)ni bildiradi. Bu abjad hisobi deyiladi. Abjad hisobi yordamida tarixiy voqealarning yilini topishdan tashqari bu usulda topishmoqlar ham to‘qilgan. O‘zbekiston xalq rassomi Abdulla Boltaev yozgan bir topishmoq shunday:

Yaqinda Ichan Qal’a muzey qo‘riqxonasida o‘tkazilgan “Palov – o‘zbek milliy taomi” ko‘rgazmasi ham o‘zbek xalqining boy tarixi va madaniyatini o‘rganish,

ushbu boyliklarni kamol topib kelayotgan yosh avlod o'rtasida keng targ'ib etish, yoshlarda tarixiy meros va xalq an'analariga hurmat - ehtirom tuyg'ularini uyg'otish, milliy taomlarimizni keng targ'ib etishda muhim ahamiyat kasb etdi.



FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR (REFERENCES)

1. Ozbek milliy taomlari va ularni tayyorlash texnologiyalari-Toshkent-1998.
- 2.Pazandachilik texnologiyalari asoslari.Anfimova,Amanova,Elmurodova
- 3.Internet