

XALQ MAROSIMLARI BILAN BOG'LIQ BO'LGAN TAOM NOMLARI

Bobojanova Shoiri Yo'ldoshevna

Urganch davlat universiteti "O'zbek tilshunosligi"

kafedrasi, mustaqil izlanuvchi.

Annotatsiya. *Ushbu maqolada Xorazm viloyatidagi o'g'uz shevalari gastronomik leksikasidagi xalq marosimlari bilan bog'liq bo'lgan taom nomlari va ularning til xususiyatlari aks ettirilgan.*

Kalit so'zlar: *To'y marosimlari, nikoh to'yi, bahoriy taomlar, Navro'z bayrami.*

Аннотация. *В данной статье отражены наименования блюд, связанных с народными обрядами, в гастрономической лексике огузских диалектов Хорезмской области и их языковые особенности.*

Ключевые слова: *Свадебные церемонии, свадебные приемы, весенние трапезы, праздник Навруз*

Abstract. *This article reflects the names of dishes associated with folk rituals in the gastronomic lexicon of the Oghuz dialects of the Khorezm region and their linguistic features.*

Keywords: *Wedding ceremonies, wedding receptions, spring meals, Navruz holiday*

Kirish. Xorazm shevalarida, xususan, o'g'uz shevalari leksikasidagi marosimlar bilan bog'liq taom nomlarini o'rganish, faqat o'zbek terminologiyasining rivojlanishiga, uning nazariy masalalarini aniqlashga xizmat qilib qolmasdan, balki ular Xorazmda yashovchi aholining o'g'uz shevalari xususiyatlarini o'rganish, hozirgi o'zbek adabiy tilini boyitish yo'lida ham zarur hissa bo'lib qo'shilishi mumkin. Xalq marosimlari bilan bog'liq bo'lgan taom nomlari shunday rang-barangki, buni o'zbek shevalarida har xillik kasb etishidan bilish mumkin. Xorazm xalqi hayotidagi turli to'y marosimlarida, hayitlarda, Navro'z bayramlarida tayyorlanadigan taom nomlari xilma xillik kasb etadi.

Xalq marosimlaridan biri bo'lgan to'y marosimlari bilan bog'liq bo'lgan taom nomlari o'rganilayotgan hududda ko'pchilikni tashkil qiladi. To'y marosimlari bilan bog'liq bo'lgan taom nomlarini o'rganar ekanmiz, nikoh to'yi munosabati bilan o'tkaziladigan marosimdagi taom nomlarini aytib o'tishni joiz deb bildik. Sovchilikka borishganida nan, pätir, qatlama olib borishadi. Bu jarayon nikoh to'yidan oldin o'tkaziladigan rasm-rusumlardan biri hisoblanadi.

Tösh – nikoh toyida yangi so'yilgan molning ko'krak to'shidan tayyorlanadigan, qizning ota-onasi tomonidan kuyov dasturxoniga siylov sifatida, yangalar orqali yuboriladigan tamsiq taom nomlaridan biri. Mazkur taomni kuyov va uning jo'ralari

tanovul qilib, keyin pul tashlashadi. “Tösh” qo‘yish odati boshqa viloyatlarda ham keng tarqalgan [1, -B.210].

Gösh bā:rāk/ushaq bā:rāk – yangalar tomonidan nikoh to‘yi kuni tayyorlanadigan taom.

Sütbirinch – Nikoh to‘yidan keyin “giyäv chaqirishma” marosimida tayyorlanadigan taom.

Nika palav – nikoh o‘qilgandan keyin nikoh to‘yi kuni pishirilgan osh.

Suzmä palav – katta to‘ylarda tayyorlanadigan taom. Bu taom nomi Xorazmda va unga yaqin joylashgan hududlardagina qo‘llaniladi va tayyorlanadi.

Xorazm hududida qadimdan va hozirgi kunga qadar to‘y va ma‘rakalarda mehmon oldiga so‘yilgan qo‘yning kallasi, oyog‘i qaynatilib qo‘yiladi. Bu taom “källävashayaq” deb nomlanadi. Adabiy tilda bu taomni “kalla-pocha” deb atashadi. Karim Mahmudov “O‘zbek tansiq taomlari” kitobida mazkur taomni “kalla-poycha” deb ataydi va taom haqida shunday deydi: “...kalla-poychani katta yig‘inlarda mehmonlar orasida eng hurmatli va mo‘tabar kishi oldiga qo‘yib, shu orqali boshqa mehmonlarga ham e‘tibor qilinadi. Aziz mehmon, oqsoqol shaxs kalla va poycha go‘shklarini avvalo o‘zi tatib ko‘rib o‘tirganlarning barchasiga ulashgan. Hozir bu odat o‘zbeklarda unitilgan hisoblanadi, ammo qirg‘iz va qozoq mehmonnovozligida eng muhim udum shu” [2, -B.102]. Lekin bu udum va taom Xorazmda yashovchi o‘zbek xalqi to‘y va marosimlarida hozirgacha saqlanib kelmoqda.

Töy ashi – to‘y kuni pishirilib, hammaga tortiladigan osh.

Sumäläk – Navro‘z bayramida tayyorlanadigan bahoriy taom hisoblanadi. A.A. Snasaryev o‘zining “Xorazmliklarning musulmonlikdan oldingi odatlari” (“Хоразмцы до принятия ислама по данным этнографии и фольклора”) [3,-B.] nomli asarining “Bahorgi urf-odatlar” bo‘limida sumalak haqidagi fikrlarini xalqning qadimiy urf-odatlari va bahoriy marosimlar bilan bog‘lab tahlil qilgan. Snasaryevning sumalak haqida o‘zining quyidagi fikrlarini bildiradi: Sumalakning ildizi islomdan oldingi davrga borib taqaladi. U sumalakni faqat osh bo‘lishdan ko‘ra, qadimiy hosildorlik va hosilboplik timsoli sifatida ko‘radi. Uning fikricha, sumalak bahoriy marosimlarda, ayniqsa Navro‘z bilan bog‘liq urf-odatlarda tayyorlangan va bu urf-odatlar islomdan oldin ham mavjud bo‘lgan. Snasaryev sumalak tayyorlash jarayonini diniy-ma‘rifiy marosim deb hisoblaydi. Unda faqat taom emas, balki jamoaviy ishtirok, ayollar o‘rtasidagi muomala, duo va qo‘shiqlar orqali ruhiy tozalanish, birlashish jarayoni kuzatiladi.

O‘simliklar va urug‘lar bilan bog‘liq e‘tiqodlar – Sumalakning bug‘doy unidan, ya‘ni o‘sayotgan o‘simlikdan tayyorlanishini Snasaryev o‘simliklar kultiga bog‘laydi. Bu qadim zamonlardan boshlab tabiat va uning uyg‘onishi bilan bog‘liq bo‘lgan e‘tiqodlar bilan uyg‘unligini aytib o‘tgan.



Foydalanilgan adabiyotlar

- 1.Аширов А. Ўзбек халқининг қадимий эътиқод ва маросимлари. – Тошкент: Алишер Навоий номидаги Ўзбекистон Миллий кутубхонаси нашриёти, 2007. – Б.210.
- 2.Маҳмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989. – Б.102.
- 3.Снесарев Г.В. Хорезмцы до принятия ислама по данным этнографии и фольклора. – Москва, 1969.

