

KO'HITANG TOG' OLDI QISHLOQLARI AHOLISINING ANANAVIY TAOMLARI

Xurramov Zahiriddin Zokir o'g'li

Termiz davlat universiteti magistranti

ANNOTATSIYA

Maqolada Surxon vohasining ajoyib maskanlaridan biri bo'lmish, Ko'hitang tog' oldi qishloqlari, u yer aholisining oziq-ovqatlari, taom turlari, va ularning tayyorlanish usullari haqida ma'lumotlar keltirilgan.

Kalit so'zlar: *Noni obaki, xamir mahsulotlari, umoch osh, yaxna barra, laxshak, go'sht mahsulotlari.*

АННОТАЦИЯ

В статье содержатся сведения о видах пищи и способах ее приготовления жителей горных селений Кохитанг, одного из чудесных мест Сурханского оазиса.

Ключевые слова: *Нони обак, кондитерские изделия, много супа, яхна варра, лакшак, мясные изделия*

ABSTRACT

The article provides information about one of the wonderful places of the Surkhan oasis, Kokhitang foothill villages, the food of the people in there, the types of food and methods of preparing them

Keywords: *Noni obaki, pastry products, umoch osh, yakhna barra, kaxshak, meat products.*

KIRISH

Ko'hitang tog'oldi qishloqlari aholisining oziq-ovqatlarining turlari va xarakteri, bir tomondan, o'lkaning tabiiy sharoiti va xo'jalik xususiyatlari ta'sirida bo'lsa, ikkinchi tomondan, mahalliy etnik guruhlar madaniyatining o'ziga xosligi bilan belgilangan. Masalan, qadimiy o'troq dehqonchilik va hunarmandchilik bilan shug'ullanib kelgan aholi taomlari o'tmishda yarim ko'chmanchi dashtdan kelgan chorva aholisidan farq qilgan. Ayniqsa shahar va katta qishloqlarda yashovchi aholi taomlarining turlari ancha murakkabdir.

MUHOKAMA VA NATIJALAR.

O'zbekistonning g'arbiy qismida yashovchi shahar aholisining ovqat turlariga eroniy xalqlar taomi, sharqiy qismidagi shahar aholisining ovqat turlariga Qashqar (uyg'ur) taomining ta'siri sezilarlidir. O'zbek taomlarining assortimenti rus va

boshqa xalqlar taomlari bilan boyigan edi. Bu davrda ilgari ishlatilmagan oziq-ovqat mahsulotlari: kartoshka, karam kabi sabzavotlar, makaron, vermishel, rojki, konserva, konditer va boshqa fabrikalarda tayyorlanadigan turli mahsulotlar milliy taomlarning tarkibiy qismi bo'lib qoldi. O'zbek taomlari ichida qadimiy davrlardan xamir ovqatlar alohida o'rinni egallaydi. Xamirdan har xil mahsulot tayyorlanadi. Chunki xamir uchun ishlatiladigan bug'doy, arpa, makkajo'xori, oqjo'xori unlari aholi ovqatining asosini tashkil qiladi va ular organizm uchun zarur moddalarni saqlab, to'yimli, kaloriyali va mazali bo'ladi. Xamir mahsulotlaridan eng foydali va asosiysi o'zbek nonidir. Shuni alohida qayd qilish lozimki, uzoq davrlar davomida asrlar osha shakllanib kelgan o'zbek novvoylik san'ati eng hurmatli va keng tarqalgan ko'hna kasblardandir. Ko'p asrlik tajriba xamirdan ko'pgina mahsulotlar turlarini kashf etishga olib kelgan. Masalan, tog' oldi qishloqlarida o'zidagina faqat non mahsulotlarining «noni osiyoni», «noni po'lati», «noni zargoroni», «noni tafton», «noni obaki», «noni ko'laboki», «noni zaboni gav», «noni taroqi», «noni xazzin» kabi ko'pgina turlari bo'lgan.

Osh –ko'hitang tog' oldi qishloqlarida donli, dukkakli va xamirli suyuq taomlarga nisbatan guruch osh, unoshi, keskan osh, qatiqli osh, umoch osh, uzma osh va yovg'on oshi kabilarda ham qo'llaniladi. Masalan, yovg'on osh – yovg'on sho'rva deb ham atalib, go'shtsiz suyuq taom tushuniladi. Bundan tashqari bu hudud aholisi hoxirgi kunda ham polovni ham sevib istemol qilishadi. har bir uyda mehmon keganda yoki biron tadbir bo'lganda polov oshi qilib, dasturxonga tortishadi.

Bundan tashqari bugungi kunda vohada xamirli quyuq ovqatlar sirasiga qovurma lag'mon, xonim, manti, laxshak (to'ppa, kalava to'ppa) va boshqalar kiradi.

Manti – voha aholisi orasida eng sevib iste'mol qilinadigan xamirli taomlardan biri bo'lib, keyinroq kirib kelgan bo'lishiga qaramay, an'anaviy taomga aylanib ulgurgan. Manti – xitoycha myan – xamir, to (tu) – yumaloq so'zlaridan olingan. Bu taom o'zbeklarda va boshqa turkiy xalqlarda qadimgi davrlardan buyon qo'llanilib kelmoqda. Alisher Navoiy ... va yana ba'zi yemaklardan, mantu va quymog' va o'rkamochni ham turkcha ayturlar deb keltiradi. Bugungi kunda keng iste'molda bo'lgan manti va lag'mon kabi taomlar Osiyo qit'asining boshqa qo'shni xalqlar bilan iqtisodiy-siyosiy, madaniy-maishiy aloqalari natijasida o'zlashganini ko'rsatadi.

Qadimgi chorvador o'zbeklarda, shu jumladan Ko'hitang tog' oldi aholisi ham mehmon kelganda qo'y so'yilsa dastlab unga go'shti, jigar, o'pka-buyraklaridan ozroq yog'da (jizza bilan) qovurib beradilar. Keyin sho'rva osilib, go'shti ayrim laganda dasturxonga tortiladi. Hozirgacha mehmonga qo'yning kallasi, oyoq va ichak-chavoqlarini pishirib oldiga qo'yadilar. Ularda «tandir barra», «yaxna barra», «barra go'sht», «ko'mma qorin», «hasip» kabi qadimiy taomlar ham mehmon oldiga

tortilgan. Ayniqsa, hasip turlari ko‘p bo‘lgan va u hozirgacha Ko‘hitang tog‘ oldi qishloqlari aholisi orasida eng sevimli taomlar qatoriga kiradi. Hasip qo‘y va molning yog‘li ichagini iliq suvda yaxshigina tozalab, ichiga lahm qo‘y yoki mol go‘shriga qora jigar, buyrak, bir parcha o‘pka va dumba bilan maydalab, to‘g‘ralgan piyoz va ziravorlar hamda guruch yoki oqshoq aralashmasidan mijg‘ib, qiyma qilib qozonda pishiriladi.

Go‘sh t qaynatib-pishirilib sovutilganidan keyin iste‘mol qilinadigan taom yaxna - fors-tojik tilidan olingan bo‘lib, sovutilgan ma‘nosini anglatadi. Yaxna go‘sh t ko‘proq to‘y dasturxoniga tortilib, yaqin o‘tmishda ham to‘y qilayotgan xonadonga yaqinlari bir qo‘yning go‘sh tni yaxlitligicha yaxna qilib, sovg‘aga (sovun qilib) olib borishardi. Bugungi kunda to‘yxonaga yaxna go‘sh tning o‘rniga bir qo‘yning go‘sh tni tandir qilib, sovg‘aga olib borishni afzal ko‘radilar. Ba‘zilar yaxna taomlar quyuk taomlar sirasiga kiradigan go‘sh tli taomlar-ku, deyishi tabiiy. Ta‘kidlash joizki, yaxna taomlar O‘zbekistonning boshqa hududlarida kam uchraydigan o‘ziga xos mahalliy taom bo‘lib, uning tayyorlanishi ham o‘zgacha bo‘ladi. Olib borilgan dala amaliyoti davomida aholining bu taomga faqatgina yaxna taomi degan munosabati ham fikrimiz dalilidir.

Ko‘hitang hududlarida suyuq ovqatlarning ham turlari juda ko‘p bo‘lgan. Suyuq taomlar jazlab yoki jazlanmay pishiriladi. Bularni asli go‘sh t, suyak, ayrim joylarda baliq sho‘rvasidan, ba‘zan faqat sabzavotning o‘zidan ham pishiradilar./ Suyuq oshga ba‘zan go‘sh tli quyuk taomlar tayyorlashdan qolgan sho‘rvalar ham ishlatiladi. Milliy suyuq ovqat tayyorlashda piyoz, sabzi, sholg‘om, osh qovoq (kadi), keyingi paytlarda kartoshka, pomidor, karam, bulg‘or qalampiri, baqlajon kabilardan foydalaniladsh Bulardan tashqari, suyuq ovqat guruch, mosh, loviya, no‘xat, makkajo‘xori, oq jo‘xori kabi donlardan, bug‘doy va jo‘xori uni xamiridan, yaqindan beri makaron, rojki kabilardan pishiriladi. O‘zbeklar tayyorlaydigan suyuq ovqatlarning aksariyati qo‘shni turkman, qozoq va qirg‘izlardagidek oddiy quruq go‘sh tdan pishirilgan sho‘rvadai farq qilib, xilma-xil masallig‘ni bir-biriga aralashtirib osh-ko‘klar, dorivorlar qo‘shib xushxo‘r qilib pishiriladi. Sutli suyuq ovqatlardan tashqari hamma suyuq oshlarda, ayniqsa Farg‘ona vodiysida, asosan butun yoki tuyilgan qizil qalampir va murch, zarchava, zira, zirk kabi ziravorlar, osh-ko‘klardan kashnich, rayhon, jambul ishlatiladi, keyingi vaqtlarda shivit, dafna yaprog‘i (lavr), petrushka, tomat kabilar ishlatilmoqda.

Shuni ham aytib o‘tish kerakki, Surxon vohasining tog‘ oldi va tog‘ orti hududlarida aholi tog‘ ziravorlari: archa, zira, kavrak, alqor, yalpiz, kiyik o‘ti, ipor, tog‘ piyozi, arpabodiyon, gazanda o‘ti va boshqalar bilan cheklanib kelishgan. Qo‘shni xalqlarning oshxonalarini ta‘sirida taomga ko‘p va har xil ziravorlar qo‘shish

ommalashib ketdi: zira, qora murch, qalampir, qalampirmunchoq (gvozdika), shirin garmdori (sladkiy peres), shivit urug'i (koriandr), zanjabil (imbir), zarchava (kurkuma), dolchin (korisa), koreys tuzi, rayhon, jambil, dafna yaproqlari (lavr), xantal (gorchisa), za'faron (shafran), sedana, kunjut va boshqalar. Demak, sabzavotli, ko'katli va boshqa taom oziq ovqatlar, asosan, u yerning iqlimi, yashash tarzi, etnik xususiyati, mavjud xo'jaligi hamda odatlariga mos holda tanovul qilinadi.

XULOSA

Bugungi kunda sabzavotlardan tayyorlanadigan suyuq taomlardan karam sho'rva, lavlagi sho'rva, kartoshka sho'rva va boshqalar; quyuq taomlardan kartoshka qovurdoq, chipsi, jarkop, baqlajon qovurdoq, baqlajon ikra, pomidor ikra, kabachok ikra, karam qovurdoq va boshqalar aholi turmush tarziga faol kirib kelgan. Sabzavotlardan tayyorlanadigan salatlarning esa turi juda ko'pligi bilan ajralib turadi. Ichimliklardan pomidor, sabzi, qizil lavlagi, qovun, tarvuz va boshqa sabzavot-poliz sharbatlarini kiritish mumkin. Bu taomlari Ko'hitang tog' aholisining turmush tarzida ajralmas o'rin tutadi va sog'lom hayot tarzini ta'minlashda muhim hisoblanadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI (REFERENCES):

1. Fayzullayeva M. O'zbek milliy taomlari va tanovul madaiyati. –Termiz: 2023.
2. Iso Jabborov. O'zbek xalqi etnografiyasi. -Toshkent . «O'qituvchi » 1994.
3. Tursunov S. (va boshqalar).- Surxondaryo vohasida moddiy madaniyat tarixi – Toshkent: “Muharrir” nashriyoti, 2013. -324 b.
4. Tursunov S. va boshq. Surxondaryo – etnografik makon. –Toshkent: Akademnashr, 2012.