

BAYRAM VA MAROSIM TAOMLARI TUSHUNCHASI

Tursunova Mehrangiz Rahim qizi

Termiz iqtisodiyot va servis universiteti talabasi.

mehrangiztursunova@gmail.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.20623374>

Annotatsiya. Mazkur maqolada bayram va marosim taomlari tushunchasi, ularning milliy madaniyatdagi o'rni, ijtimoiy, diniy, ramziy va lingvomadaniy xususiyatlari tahlil qilinadi. Bayram va marosim taomlari xalqning tarixiy xotirasi, urf-odatlar, qadriyatlar, e'tiqodi va turmush tarzini aks ettiruvchi muhim madaniy birliklar hisoblanadi. Ular kundalik ovqatlardan farqli ravishda muayyan bayram, marosim yoki ijtimoiy hodisa bilan bog'liq holda tayyorlanadi va xalq hayotida ramziy ma'no kasb etadi. Maqolada o'zbek xalqining Navro'z, Hayit, to'y, beshik to'yi, sunnat to'yi va xotira marosimlari bilan bog'liq taomlari misolida bayram va marosim taomlarining mazmun-mohiyati yoritiladi.

Kalit so'zlar: bayram taomlari, marosim taomlari, milliy madaniyat, lingvomadaniyat, urf-odat, ramz, gastronomik leksika, marosim, qadriyat.

Abstract. This article analyzes the concept of festive and ceremonial dishes, their role in national culture, and their social, religious, symbolic, and linguocultural features. Festive and ceremonial dishes are important cultural units that reflect a people's historical memory, customs, values, beliefs, and way of life. Unlike everyday meals, they are prepared in connection with a particular holiday, ceremony, or social event and acquire symbolic meaning in people's lives. The article explains the essence of festive and ceremonial dishes through the examples of dishes associated with Uzbek traditions such as Navruz, Eid, weddings, cradle ceremonies, circumcision ceremonies, and memorial rituals.

Keywords: festive dishes, ceremonial dishes, national culture, linguoculture, custom, symbol, gastronomic lexis, ceremony, value.

Аннотация. В данной статье анализируется понятие праздничных и обрядовых блюд, их роль в национальной культуре, а также их социальные, религиозные, символические и лингвокультурные особенности. Праздничные и обрядовые блюда являются важными культурными единицами, отражающими историческую память народа, его обычаи, ценности, верования и образ жизни. В отличие от повседневной пищи, они готовятся в связи с определённым праздником, обрядом или социальным событием и приобретают символическое значение в жизни народа. В статье раскрывается сущность праздничных и обрядовых блюд на примере блюд, связанных с такими традициями узбекского народа, как Навруз, Хайит, свадьба, праздник колыбели, обряд обрезания и поминальные обряды.

Ключевые слова: праздничные блюда, обрядовые блюда, национальная культура, лингвокультура, обычаи, символ, гастрономическая лексика, обряд, ценность.

Kirish. Har bir xalqning madaniy hayoti uning tili, urf-odatlar, marosimlari, og'zaki ijodi va ovqatlanish an'analarida o'z aksini topadi. Ovqatlanish inson hayotining tabiiy ehtiyoji bo'lishi bilan birga, u madaniy va ijtimoiy mazmunga ega hodisa hamdir. Ayniqsa, bayram va

marosimlarda tayyorlanadigan taomlar xalqning milliy o'zligi, tarixiy xotirasi, e'tiqodi va qadriyatlarini ifodalovchi muhim belgilar sifatida namoyon bo'ladi.

Bayram va marosim taomlari oddiy oziq-ovqat mahsuloti emas. Ular muayyan voqea, sana, urf-odat yoki marosim bilan bog'liq bo'lib, xalq hayotida ramziy, ijtimoiy va ma'naviy vazifa bajaradi. Masalan, o'zbek xalqida Navro'z bayramida sumalak tayyorlash bahor, yangilanish va baraka ramzi sifatida qaralsa, to'yda palov pishirish mehmondo'stlik, saxovat va jamoaviylik timsoli sifatida talqin qilinadi.

Shu sababli bayram va marosim taomlari tushunchasini lingvomadaniy nuqtayi nazardan o'rganish xalqning madaniy tafakkuri, qadriyatlar tizimi va til birliklarida aks etgan milliy xususiyatlarini aniqlashga yordam beradi.

Bayram taomlari tushunchasi – muayyan xalqning diniy, milliy, mavsumiy yoki tarixiy bayramlari munosabati bilan tayyorlanadigan maxsus taomlardir. Bunday taomlar kundalik ovqatlardan tarkibi, tayyorlanish usuli, iste'mol qilinish vaqti va ramziy ma'nosi bilan farqlanadi.

Bayram taomlari odatda quvonch, yangilanish, shukronalik, mehr-oqibat va farovonlik g'oyalari bilan bog'liq bo'ladi. Ular orqali xalq bayramning mazmunini, o'zaro hurmat va hamjihatlikni namoyon etadi. Bayram dasturxonining mo'l-ko'l bo'lishi xalq tasavvurida baraka va to'kinlik belgisi sifatida qaraladi.

O'zbek xalqida bayram taomlari orasida Navro'z taomlari alohida o'rin tutadi. Sumalak, halim, ko'k somsa, ko'k chuchvara kabi taomlar bahor fasli, tabiat uyg'onishi va yangi yil boshlanishi bilan bog'liq. Ayniqsa, sumalak tayyorlash jarayoni jamoaviylik, sabr, ezgu niyat va hamkorlik ramzi sifatida qadrlanadi.

Diniy bayramlarda, xususan, Ramazon Hayiti va Qurbon Hayitida palov, qatlama, bo'g'irsoq, non, shirinliklar va turli pishiriqlar tayyorlanadi. Bu taomlar mehmon kutish, qo'ni-qo'shnilarga ulashish, qarindoshlarni ziyorat qilish va mehr-oqibat ko'rsatish bilan bog'liqdir.

Marosim taomlari tushunchasi – inson hayotidagi muhim voqealar, oilaviy marosimlar, diniy yoki ijtimoiy tadbirlar munosabati bilan tayyorlanadigan taomlardir. Ular tug'ilish, ism qo'yish, beshik to'yi, sunnat to'yi, nikoh, to'y, aza va xotira marosimlari bilan bog'liq bo'lishi mumkin.

Marosim taomlari xalqning hayotiy bosqichlar haqidagi tasavvurlarini ifodalaydi. Masalan, beshik to'yida tayyorlanadigan taomlar farzandning sog'-salomat ulg'ayishi, oilaga baraka kirishi va avlod davomiyligi bilan bog'liq ma'noga ega. Sunnat to'yida tayyorlanadigan osh va shirinliklar esa diniy qadriyat, oilaviy quvonch va jamiyat oldida mas'uliyat belgisi sifatida talqin qilinadi.

To'y marosimlarida palov, sho'rva, somsa, manti, norin kabi taomlar tayyorlanadi. "To'y oshi" birikmasi o'zbek madaniyatida alohida lingvomadaniy mazmunga ega bo'lib, u nafaqat taom nomini, balki quvonch, mehmondo'stlik, saxovat va el-yurt bilan baham ko'rish tushunchalarini ham anglatadi.

Xotira va aza marosimlarida tayyorlanadigan taomlar esa hamdardlik, duoda bo'lish, marhumni eslash va yaqinlar o'rtasidagi ijtimoiy birdamlikni ifodalaydi. Bunday marosimlarda taom tortish insoniylik, mehr-oqibat va jamoaviy qo'llab-quvvatlash belgisi sifatida qaraladi.

Bayram va marosim taomlarining asosiy belgilari – bayram va marosim taomlari bir necha muhim belgilarga ega. Avvalo, ular muayyan vaqt va voqea bilan bog'liq bo'ladi. Masalan,

sumalak asosan Navro'z bayrami bilan, to'y oshi esa nikoh yoki to'y marosimi bilan bog'liq holda tayyorlanadi.

Ikkinchidan, bunday taomlar ramziy ma'noga ega. Taomning nomi, tarkibi yoki tayyorlanish jarayoni xalq tasavvurida ma'lum qadriyatni ifodalaydi. Sumalak – yangilanish va baraka, palov – mehmondo'stlik va birlik, non – rizq va hurmat, halim – sabr va kuch-quvvat ramzi sifatida talqin qilinadi.

Uchinchidan, bayram va marosim taomlari jamoaviylik xususiyatiga ega. Ularni tayyorlash va iste'mol qilish jarayonida oila a'zolari, qarindoshlar, qo'shnilar va mahalla ahli ishtirok etadi. Bu jarayon ijtimoiy aloqalarni mustahkamlaydi.

To'rtinchidan, bunday taomlar til leksikasida maxsus birliklar sifatida shakllanadi. "Sumalak", "to'y oshi", "hayit taomi", "marosim oshi", "ko'k somsa", "qatlama", "bo'g'irsoq" kabi birliklar gastronomik leksikaning lingvomadaniy qatlamiga kiradi.

Bayram va marosim taomlarining lingvomadaniy mazmuni – bayram va marosim taomlari lingvomadaniy birlik sifatida xalqning dunyoqarashi, qadriyatlari va ijtimoiy munosabatlarini aks ettiradi. Ularning nomlari orqali xalqning tarixiy tajribasi, diniy qarashlari, mehmondo'stlik an'analari va oilaviy munosabatlari haqida ma'lumot olish mumkin. Masalan, "dasturxon" tushunchasi o'zbek madaniyatida faqat ovqatlanish joyini emas, balki baraka, mehmondo'stlik, hurmat va oila birligini ham anglatadi. Bayram va marosim taomlari aynan dasturxon madaniyati orqali xalq hayotiga singib ketgan.

"Non" o'zbek xalqida muqaddas ne'mat sifatida qadrlanadi. Bayram va marosimlarda dasturxonga non qo'yilishi rizq, baraka va hurmat belgisi hisoblanadi. "Palov" esa ko'plab marosimlarda markaziy taom sifatida namoyon bo'lib, xalqning saxovat va jamoaviylik qadriyatlarini ifodalaydi.

Bayram va marosim taomlarining ijtimoiy vazifasi – bayram va marosim taomlari jamiyatda muhim ijtimoiy vazifani bajaradi. Ular odamlarni birlashtiradi, qarindoshlik va qo'shnichilik aloqalarini mustahkamlaydi, mehr-oqibat va hamjihatlikni kuchaytiradi. Bayramda taom ulashish, mehmon kutish, qo'ni-qo'shniga dasturxon yuborish kabi odatlar ijtimoiy birdamlikni ifodalaydi.

O'zbek xalqida marosim taomlari ko'pincha jamoaviy tarzda tayyorlanadi. Masalan, to'y oshi yoki sumalak tayyorlashda ko'pchilik ishtirok etadi. Bu jarayon nafaqat ovqat tayyorlash, balki muloqot, hamkorlik, maslahatlashuv va mehr-oqibat namunasidir.

Shu jihatdan bayram va marosim taomlari xalqning ijtimoiy hayotida muhim birlashtiruvchi vosita sifatida xizmat qiladi.

Bayram va marosim taomlarining ramziy ma'nolari – bayram va marosim taomlari ko'pincha ramziy ma'no kasb etadi. Ularning har biri xalq ongida ma'lum tushuncha yoki qadriyat bilan bog'lanadi.

Sumalak – bahor, yangilanish, ezgulik, sabr va baraka ramzi.

Palov – to'y, mehmondo'stlik, birlik va saxovat ramzi.

Non – rizq, halollik, hurmat va baraka ramzi.

Halim – kuch, sabr, marosimiy birlik va to'kinlik ramzi.

Qatlama va bo'g'irsoq – bayramona kayfiyat, mehmon kutish va quvonch ramzi.

Ko'k somsa – bahor, tabiat uyg'onishi va sog'lomlik ramzi.

Bu ramziy ma'nolar taom nomlarining oddiy leksik birlik emas, balki madaniy belgi sifatida shakllanganini ko'rsatadi.

Xulosa. Bayram va marosim taomlari xalq madaniyatining muhim tarkibiy qismi bo'lib, ular milliy qadriyatlar, urf-odatlar, diniy qarashlar va ijtimoiy munosabatlarni aks ettiradi. Ular kundalik ovqatlardan farqli ravishda muayyan bayram yoki marosim bilan bog'liq holda tayyorlanadi va ramziy ma'no kasb etadi.

O'zbek xalqida Navro'z, Hayit, to'y, beshik to'yi, sunnat to'yi va xotira marosimlari bilan bog'liq taomlar xalqning tarixiy xotirasi, mehmondo'stligi, saxovati va jamoaviylik qadriyatlarini ifodalaydi. Sumalak, palov, non, halim, qatlama, bo'g'irsoq kabi taom nomlari esa gastronomik leksikaning lingvomadaniy qatlamiga mansub bo'lib, xalq tafakkuri va madaniy dunyoqarashini aks ettiradi.

Shunday qilib, bayram va marosim taomlari tushunchasini o'rganish til va madaniyat o'rtasidagi bog'liqlikni yoritishda, milliy qadriyatlarni anglashda va madaniy merosni saqlashda muhim ilmiy-amaliy ahamiyatga ega.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Mahmudov N. Til va madaniyat. Toshkent.
2. Maslova V.A. Lingvokulturologiya. Moskva.
3. Jo'rayev M. O'zbek xalq marosim folklori. Toshkent.
4. Safarov O. O'zbek xalq og'zaki ijodi. Toshkent.
5. Imomov K., Mirzayev T., Sarimsoqov B., Safarov O. O'zbek xalq og'zaki poetik ijodi. Toshkent.
6. O'zbek milliy taomlari va marosimlariga oid ilmiy to'plamlar.