

OSH LEKSEMASINING LINGVOKULTUROLOGIK XUSUSIYATLARI

(Shimoliy Afg'oniston o'zbeklari misolida)

Nadim Muhammad Humayun

TerDU, O'zbek tili va adabiyoti kafedrası dotsenti, f.f.f.d (PhD)

ORCID ID: 0009-0004-6975-9944

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15737991>

Abstract. *This article analyzes Osh, one of the traditional dishes of the Uzbek people, and the names of wedding ceremonies associated with osh and palov among the Uzbeks of Northern Afghanistan. As is well known, ethnographisms are connected to customs and traditions developed by a people over centuries. In this regard, most of the ceremonies held during weddings are directly associated with the lexemes osh and palov. Names of Palov ceremonies for Uzbeks in northern Afghanistan, Annotated Dictionary of the Uzbek Language, the "Explanatory Dictionary of Uzbek Ethnographies" mentions that the Palov is associated with the names of ceremonies.*

Keywords: *Palov, Kelin Oshi, Osh, Northern Afghanistan, Kengash Oshi.*

KIRISH

O'zbek xalqining qadimdan tarkib topgan, hozir ham keng amal qilinadigan an'analar bor. Bular jumlasidan biri osh palov yoki osh pishirmoq va uni o'zga xos tarzda turli marosimlarda tayyorlash, hammaga tanish bo'lgan o'zbek oshxonasining o'ziga xos xususiyatlarini keltirib o'tish o'rinli. Palov o'zbek milliy oshxonasining shoh taomi sanaladi. Palovning kelib chiqishi uzoq davrga tutashganligi sababli, uni birinchi marta qachon va qanday pishirilganligini aniqlash imkoni yo'q. U o'zbek xalqining barcha marosimlarida: oilaviy bayramlarda, to'ylarda, marakalarda tayyorlanadi. Qozog'istonliklar palovni tushlik paytida yoki kechgi ovqatga yeyishga odatlangan bo'lsa, o'zbeklar tong saharcha ham namoz o'qilishi bilan uni yeydilar. Taomni faqat erkaklar tayyorlaydi va uni ko'k choy bilan iste'mol qilishadi.

Ta'kidlash joizki, O'zbekistonning har bir viloyati palovni o'ziga xos pishirish usuli bilan mashhur: farg'onacha palov noyob guruch navi devziradan tayyorlanadi, samarqandcha esa aralashtirilmasdan, toshkentcha palovga ko'pincha no'xat va mayiz solinadi, buxoroacha esa qaynatilgan sho'rva va go'sht bilan mis qozonda tayyorlanadi. O'tmishdan kelajakka meros qoladigan, avloddan avlodga o'tadigan, jamiyat hayotining turli sohalarida namoyon bo'ladigan moddiy va ma'naviy qadriyatning belgisi sifatida palov tayyorlash usullari ham asrlar davomida o'zgarmasdan saqlanib kelinmoqda. Har bir xalqning an'analarida o'sha xalqning turmush tarzi, madaniy kamolot darajasi, milliy ong va qiyofasi o'z aksini ko'rsatadi. O'zbek xalq urf-odatlarining ko'pchiligi oilaviy hayotga oid bo'lib, bolaning tug'ilishi va rivojlanishi (beshik to'yi, xatna qilish), nikoh (fotiha to'yi) bilan bog'liq bo'ladi.

Har bir oilada haftasiga kamida ikki marta albatta, palov pishiriladi. Odamlar xursandchilik kunlarida, to'ylarda va azada ham palovsiz marosim o'tkazmaydi. O'zbek xalqi uchun palov nafaqat taom, balki haqiqiy san'at asaridir. Quyida palov haqida qiziqarli faktlarni keltirib o'tsak

1. Dunyoning ko'plab davlatlarida palov o'sha joyda yashovchilar tarafidan alohida nomlangan. Masalan, Ispaniyada palovni Paelya deb atashadi. Uning o'zbek palovidan farqli jihati shundaki, paelya dengiz mahsulotlari qo'shilgan holda tayyorlanadi.

2. Qadimda O'rta Osiyoda palovni qo'y terisiga o'rab pishirishgan. Buning uchun chuqur kovlangan. Qalin va mustahkam qo'y terisiga palov masalliqalari solib berkitilgan. Teri ustiga ko'mir tashlab olov yoqishgan. Shunday qilib ichkaridagi harorat bir xilda ushlab turilgan.

3. Palov X-XI asrlar oralig'ida paydo bo'lgan degan qarash mavjud.

4. O'z davrida sohibqiron Amir Temur palovni askarlarning taomnomasiga qo'shganligi haqida ma'lumotlar mavjud

5. Ayrim tarixiy manbalarda yozishlaricha, dunyoda palovni birinchilardan bo'lib Aleksandr Makedoniskiy armiyasi jangchilari ta'tib ko'rgan ekan.

6. Turkiya va Eronda palovni baliq bilan ham tayyorlashadi. Ular guruchni va boshqa masalliqalarni alohida-alohida pishirib, tovoqqa suzayotgandagina aralashtirishadi.

7. Hindiston va Pokistonda tayyorlanadigan osh (palav) turlari haqida Hindiston va Pokiston oshxonalarida tayyorlanadigan osh taomi mahalliy til va madaniyatga ko'ra ko'pincha **"biryani"** yoki **"pulao"** deb nomlanadi. Bu taomlar o'zining mazali, xushbo'y va ziravorlarga boy bo'lishi bilan ajralib turadi. Palav bu yerda faqatgina oddiy guruchli taom emas, balki bayramona, oilaviy yig'inlar va to'ylar uchun maxsus tayyorlanadigan yegulikdir.

"Biryani" Hindiston va Pokiston oshxonasining eng mashhur taomlaridan biridir. U odatda go'sht (mol, qo'y, tovuq yoki baliq), Basmati guruchi, hamda ko'plab ziravorlar bilan tayyorlanadi. Biryani pishirishda go'sht va guruch alohida qaynatilib, keyin esa maxsus uslubda birga dimlanadi. Ushbu jarayon natijasida guruch har bir donasi alohida va xushbo'y bo'lib



chiqadi. Safron yoki kurkuma qo'shilishi orqali rang va ta'm boyitiladi. Mashhur **"Biryani"** turi nomlari bu **"Hyderabadi Biryani"** ikki bosqichda pishiriladi, ziravorlar kuchli. **"Lucknowi Biryani"** yengilroq, nafis hidli. **"Sindhi Biryani"** achchiq va sho'rroq bo'lib, ko'plab sabzavot va limon ishlatiladi. **"Kolkata Biryani"** kartoshka qo'shilishi bilan ajralib turadi. **"Chicken yoki Mutton Biryani"** go'sht turiga qarab nomlanadi. **Palov (yoki osh)** o'zbeklar orasida eng sevimli va ehtirom bilan tayyorlanadigan taomdir; palov inson hayoti davomida unga hamrohlik qiladi, desak yanglishmaymiz. U O'zbekistonning barcha hududlarida keng tarqalgan. Turli marosim va bayramlarda palov tayyorlanadi. Jumladan: Birinchi farzand tug'ilishi munosabati bilan (**aqiqa oshi**); Sunnat to'yi munosabati bilan (**sunnat to'yi oshi**); Fotiha to'yi (uning ya'ni unashtirish marosimi) munosabati bilan (**fotiha to'yi oshi**); Qiz kuyov uyiga kuzatilayotganida (**qiz oshi**); To'y marosimi munosabati bilan, faqat erkaklar uchun (**nikoh oshi**); To'y munosabati bilan, faqat ayollar uchun (**xotin oshi**); To'ydan keyin, faqat kuyovning do'stlari uchun (**kuyov oshi**); Bola tug'ilgach, "beshikka solish" marosimi munosabati bilan (**beshik to'yi oshi**); Marhumni yod etish marosimida (**ehson oshi**); Vafot etgan kishining yillik xotirasi munosabati bilan (**yl oshi**) Ushbu marosimlarda **palov odamlarni yaqinlashtiradi**. Odatda palov tayyorlash jarayonida ko'pchilik ishtirok etadi. Bu yerda gap faqat taomni iste'mol qilishda emas, balki **palov tayyorlash jarayoni** va **undan keyingi muloqot** orqali odamlar o'zaro yaqinlashishida. Aynan shu holatlar jamiyatda ahillikni ta'minlaydi. **Palov vaqt o'tishi bilan ijtimoiy hodisaga aylangan** bo'lib, oilani birlashtiradi. Masalan, deyarli har bir oila haftasiga kamida bir marta (odatda payshanba kuni), hatto 2–3 marta palov tayyorlaydi. Mehmon hech qachon palov yemasdan kuzatilmaydi.

Do'stlar, qo'shnilar, hamkasblar va qarindoshlar **guruh bo'lib choyxonalarda palov pishiradilar**. Xuddi shuningdek, ayollar ham jamlanib palov tayyorlashadi. **Palov barcha oilaviy marosimlar va udumlarda asosiy taom hisoblanadi.**

“Dog'lma palo” – Afg'onistonda go'sht, guruch va sabzavotlardan tayyorlanadigan mahalliy taom. U chalg'o'shtga juda o'xshaydi, lekin turli ziravorlar va pishirish usullari bilan tayyorlanadi. Dog'lma palo qo'y yoki mol go'shtidan tayyorlanadi va odatda, sabzi, guruh, mayiz, moy, quruq pamiydu va zira bilan pishiriladi. Ziravorlar ham taomga lazzat berish uchun ishlatiladi.

Andxo'ying mashhur taomi Dog'lama palov

Dog'lama palov – Afg'onistonning shimoliy qismida joylashgan Andxo'y shahriga xos bo'lgan, juda mashhur va qadimiy milliy taomlardan biridir. Bu palovning o'ziga xosligi shundaki, u go'sht, piyoz va guruch asosida tayyorlanadi hamda o'zining nafis va beqiyos ta'mi bilan ajralib turadi. Ko'pchilik tomonidan marosimlarda, mehmon kutishda yoki odatiy ovqat sifatida tayyorlanadi.

Dog'lama palov tayyorlash uchun eng avvalo suyakli qo'y go'shti olinadi. Piyoz somoncha qilib to'g'raladi va yog'da qovuriladi. So'ngra go'sht qo'shilib, o'z rangi



o'zgarguncha qovuriladi. Tuz, zarchava (zardob) va qora murch solinib, ustiga yetarli miqdorda suv quyiladi va go'sht yaxshi pishguncha qaynaydi. Ayni paytda, alohida qozonda oldindan bir necha soat namlangan guruch yarim pishguncha qaynatilib, suzib olinadi. Palov damlanadigan qozonning tagiga yog' solinadi, keyin bir qavat guruch, ustiga go'sht va qovurilgan piyoz (ba'zida mayiz yoki oldindan pishirilgan no'xat ham qo'shiladi) solinadi. Shu tariqa qatlamlab solinadi va eng ustiga eritilgan yog' yoki saryog' quyiladi. Xushbo'y bo'lishi uchun ba'zida hil yoki za'faron ham qo'shiladi. Qozon past olovga qo'yilib, taxminan 30–45 daqiqa davomida damlanadi. Andxo'y aholisi bu palovni “suvli palov” deb ham ataydi, chunki go'sht ko'p suvda pishiriladi va bu shurva guruchga mazali ta'm beradi. Dog'lama palovning eng muhim jihatlaridan biri – u oila a'zolarini bir dasturxon atrofida jam etadi va xalq orasida mehr-oqibat ramzi sifatida qadrlanadi. Bu taom nafaqat mazasi, balki madaniy qadriyati bilan ham ajralib turadi.

“Paycha palov” bu mol yoki qo'y paychasi (ya'ni oyoq suyaklari va ilikli qismlari) bilan tayyorlanadigan to'yimli, mazali va shifobaxsh taomdir. U Afg'oniston, Eron, Pokiston hamda ayrim o'zbek hududlarida keng tarqalgan bo'lib, ayniqsa sovuq fasllarda yoki mehmon kutishda tez-tez tayyorlanadi. Bu taomning nomi ikki so'zdan iborat: “paycha” – hayvonning pastki oyog'i, “palov” esa



guruch asosida pishiriladigan mashhur taom. Paycha palovda aynan shu ilikli suyaklar asosiy mahsulot bo'lib xizmat qiladi. Paychalar avval yaxshilab tozalanib, alohida qozonda uzoq vaqt davomida yumshoq holga kelguncha qaynatiladi. So'ng, o'sha paychadan chiqqan sho'rva yoki suyuqlikda guruch dimlab pishiriladi. Ba'zida piyoz, sarimsoq, zira, qora murch, dolchin, kardamon kabi ziravorlar ham qo'shiladi. Pishirish jarayonida taomga o'ziga xos hid va lazzat kiradi. Tayyor bo'lgach, palov ustiga yumshoq paychalar terib beriladi. Paycha palov o'zining iliqliqi, foydaliligi va tanani quvvatlantiruvchi xususiyatlari bilan ajralib turadi. Ayniqsa qishda, sovuq kunlarda tanani isitadi, bemor yoki holsizlangan kishilarga tavsiya qilinadi. Shu sababli bu taom ko'pincha ertalabki nonushta, dam olish kunlari yoki maxsus mehmon uchun pishiriladi. Paycha palov nafaqat bir taom, balki xalq an'anasining, mehmondo'stlik va tabobatning bir qismi hisoblanadi. U avloddan avlodga o'tib kelayotgan qadimiy va mazali taom sifatida xalq og'zaki madaniyatida ham o'z o'rniga ega.

Shimoliy Afg'oniston o'zbeklari hayotida ham palov asosiy taomlardan biri sifatida tayyorlanib kelinadi. Xalq hayoti bilan bog'liq ko'plab to'y-marosim etnografizmlari mavjud. Quyida ularning ayrimlari haqida to'talib o'tamiz. Farzand tug'ilganda **"Aqiqa palov"**, xatna to'yi munosabati bilan **"To'y palov"**, nikoh avvalida **"Fotiha palov"**, **"To'qqiz oshi"**, **"Ulush oshi"** (ulush oshi) muchal to'yida qilinadigan osh, **"Xotin oshi"**, **"Chukron oshi"** xatna to'yida, usta kelib to'y bolani qo'lini halolash vaqtida osh qilinib, usta va uning atrofida qilargalarga tortiladi, **"So'qim oshi"**, bu esa avaylab boqilgan so'qim (mol) go'shtidan xalqqa osh berish, **"Pahlavon oshi"**, **"Kengash oshi"**, **"Vakilona oshi"**, **"Vakil ota oshi"** – qizni uyidan rozilik olib kelgan sovciga qilib beriladigan osh, **"To'y oshi"** to'yga kelgan mehmonlarga ertalab tortiladigan osh, **"Sumalak oshi"** - kuyovning onasi agar kelin olsam, bir sumalak pishirib bazm qilib beraman deb niyat qilganligi uchun sumalak pishirish bilan birga yaqinlarni chaqirib o'tkaziladigan bazmli ziyofat, **"Shom oshi"** sunnat to'yi kuni kechqurun to'y egasining marhum otasi yoki onasi ruhi uchun elga beriladigan ziyofat. Shuningdek palov va osh leksemasi bilan bog'liq bo'lgan yana quyidagi marosimlarni ham aytib o'tish o'rindir.

"Quda oshi" - ertalab beriladigan ziyofat, ushbu marosimda osh tayyorlashga kerak bo'ladigan masaliqlar go'sht, guruch, yog', sabzi, hatto o'tin tuz gugurtgacha kuyov tomonidan bir kun oldin olib borib to'y kuni ertalab xalqqa osh tayyorlab beriladi. **"O'tin oshi"** to'y boshlanishidan ikki-uch kun avval to'yda ovqat pishirish uchun o'tin tayyorlovchi kishilarga beriladigan ziyofat. **"O'lan oshi"** nikoh kechasi o'lan aytib kelin bilan birga kelgan ayollarga tortiladigan osh, ziyofat. **"Nahor oshi"** - xatna to'y, hoji to'y, nikoh to'ylarda ertalab beriladigan ziyofat, osh. **"Mehmon oshi"** to'yga uzoqdan kelgan mehmonlar uchun tayyorlanadigan ertalabgi osh-palov. **"Maslahat oshi"** to'ydan oldin to'y maslahati uchun qo'shni-qarindoshlarga osh beradi. **"Kengash oshi"** kelinnikiga to'y xarajatlarini yuborish oldidan maslahat uchun taklif qilingan qarindosh-urug'lar uchun kuyovnikida tayyorlangan ziyofat. **"Kelin oshi"** - nikoh to'yi o'tgandan keyin taxt yig'di kuni kelinning onasi kuyovning uyiga shirinliklar bilan birga olib keladigan osh.



Nikoh palov, Kuyov palov, Choyxona palov, Ehson palov kabi palov bilan bog'liq etnografizmlar mavjud. **"Yarash palov"** - ba'zi do'stlar arazlashib qolib, keyin yarashib olsalar tayyorlanadi. Bularning bari palov xalqimiz uchun milliy yakdillik va mehr oqibatni mustahkamlash vositasi ekanidan dalolat beradi.

Nomoddiy madaniy merosning xilma-xil xususiyatlarini o'z ichiga olgan **“Payg‘ambar oshi”** payg‘ambar yoshi deb hisoblanmish 63 yoshga to‘lish bilan o‘tkaziladigan marosim, elga beriladigan ziyofat. **“Barvaqt palov”** xatna to‘y, hoji to‘y, nikoh to‘ylarda ertalab beriladigan ziyofat, osh bo‘lib xatna to‘y, hoji to‘y, nikoh to‘ylarda kechasi tayyorlanib ertalab bomdad namozdan keyin xalqqa tarqatiladi. Buni nahor oshi va ertalabki osh ham deyadilar.

“O‘zbek tilining izohli lug‘ati”da osh so‘ziga berilgan ta’rifda uning bosh ma’nosi – taom ma’nosi bilan birgalikda **“Yurtga osh bermoq”** shaklidagi - to‘y va boshqa ma’rakalarda katta qozonda osh damlab yurtga ziyofat qilishi [1, -b.169] birikmasi ham qo‘llanilgan. Shuningdek, “O‘zbek tilining izohi lug‘ati” da **Qiz oshi** [2, -b.570], **Yil oshi** [2, -b.267], **Maslahat oshi** [2, -b.551] kabi oshga oid etnografizmlar keltirib o‘tilgan. Misol uchun “Qiz oshi” etnografizmi izohi – nikoh to‘yidan bir kun oldin qizning uyida dugonalari uchun beriladigan ziyofat” shaklida izohlangan [3, -b.281].

O‘zbek tilshunosligida N. Mirzayev tomonidan tuzilgan “O‘zbek tili etnografizmlarining izohli lug‘ati”da [4] ham osh bilan bog‘liq etnografizmlar ancha ko‘pchilikni tashkil etadi. Jumladan, **“Ko‘cha oshi”** etnografizmini quyidagicha izohlaydi: “Yangi uy-joy bitib, ko‘chib o‘tganda, uyni muborak qilish uchun qarindosh urug‘lar tomonidan tayyorlab kelingan taom”. Ushbu lug‘atda yana osh bilan bog‘liq **“Kelin oshi”**, **“Kelin osh yemadi”**, **“Osh burdi”**, **“Oshyemas”**, **“Osh ulashtirdi”** kabi etnografizmlarda ham osh leksemasi bilan bevosita bog‘liqdir.

Xulosa sifatida aytish mumkinki, osh va palov leksemalari bilan bog‘liq etnografik leksika o‘zbek etnografizmlarida ko‘pchilikni tashkil etadi. Qadimdan, to‘ylarning asosiy taomi sifatida tayyorlanib kelinadigan oshlar, milliy qadriyatlarimning ham ajralmas bir bo‘lagiga aylanib ulgurgan.



AFG‘ONISTON O‘ZBEKLARI TO‘Y-MAROSIMLARIDA OSH

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Ўзбек тилининг изоҳли луғати/ Э.Бегматов, А.Мадвалиев, Н.Маҳкамов ва б. таҳрири остида. -Т.: Ўзбекистон миллий энциклопедияси
2. Ўзбек тилининг изоҳли луғати/ Э.Бегматов, А.Мадвалиев, Н.Маҳкамов ва б. таҳрири остида. 5-томлик, 2-том. -Т.: Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 2006-2008
3. Ўзбек тилининг изоҳли луғати/ Э.Бегматов, А.Мадвалиев, Н.Маҳкамов ва б. таҳрири остида. 5-томлик, 5-том. -Т.: Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 2006-2008,
4. Мирзаев Н. Ўзбек тили этнографизмларининг изоҳли луғати. –Тошкент: Фан, 1991.
5. Ismoilov H. O‘zbek to‘ylari. – Toshkent: O‘zbekiston, 1992.
6. Nadim M.H. Shimoliy Afg‘oniston o‘zbeklari to‘y-marosimi etnografizmlarining qisqacha izohli lug‘ati. – Mazori Sharif: Duston nashriyoti, 2021.