



“PALOV OSH” ETIMOLOGIYASI XALQ AFSONASIDA

Temirova Kamola Baxtiyor qizi

kamolatemirova080@mail.com

Termiz davlat universiteti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7187762>

ARTICLE INFO

Received: 25th September 2022

Accepted: 27th September 2022

Online: 01st October 2022

KEY WORDS

gastronomiya, oziq-ovqat, “palov”, “pulao”, “plav”, “chilav”, “chalov”, “osh palov”, “palov osh”, afsona bilan bog‘liq taom, Madadi Sino, taom tayyorlashda ishlatiladigan narsa-predmet nomlari.

ABSTRACT

Ushbu maqolada gastronomiyaga oid birliklar tarixiga nazar tashlangan. O‘zbek xalqining taniq taomi “palov osh” atamasining kelib chiqish tarixi, turli xil mamlakatlarda ularning qay tarzda nomlanishi haqida to‘xtalangan. Shuningdek, O‘TIL.da palov, osh so‘zlarining izohi keltirilib, misollar vositasida bayon etilgan.

Gastronomiya madaniyat va oziq-ovqat o‘rtasidagi munosabatlarni o‘rganadigan fan bo‘libgina qolmasdan, balki, gastronomiya muayyan mamlakatning madaniyati va oziq-ovqatlari o‘rtasidagi munosabatlarni o‘rganish jarayonida taomlarning tayyorlanish jarayoni, paydo bo‘lish tarixi bilan ham qiziqadi. Aynan ushbu maqolamizda o‘zbek xalqining eng taniq taomlaridan biri “palov osh” haqida to‘xtalinib, uning afsonalar orqali yetib kelgan etimologiyasi hamda O‘TIL. da qay tarzda izohlangani haqida bayon etamiz.

Palov o‘zbek oshxonasining eng taniq taomi, xalqimizning mehmondo‘stligi va bag‘rikengligi ifodasi, dasturxonimiz ko‘rki. 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.

Pulingdan bir puling qolsa, palov ye,

Kuningdan bir kuning qolsa,

palov ye.

O‘zbek xalqining ushbu matali palov oshning g‘oyat serlazzat, to‘y va mehmondorchiliklarda tayyorlanadigan sharaflı taom ekanligiga ishoradir. Chunki palov O‘rta Osiyo, asosan, o‘zbek va tojik xalqlarining milliy taomi hisoblanib, juda qadim zamonlardan buyon ma‘lum.

Agar palovni har bir xonadon mehmon kelishiga atab yoki marosimlardagina damlanadigan bo‘lsa, yoxud o‘z oila a‘zolari uchungina tayyorlansa, ko‘pincha bunga faqat haftaning payshanba kunlarigina tayyorgarlik ko‘rilardi. Buning sababi hammani qiziqtiradi, lekin hech kim aniq



bilmaydi. Yoki “palov” so’zi nimani anglatadi? Faqat o’zbeklardagina emas, balki dunyo xalqlarining ko’pgina tillarida pilav” ma’nosini anglatadigan so’zlar borki, bular asli qayerdan kelib chiqqan? Chunonchi, Rossiyada “palov”, G’arbiy Yevropa va Amerikada “palov”, Hindistonda “pulao” (hindi), “plav” (urdu), Qozog’iston va Sharqiy Turkistonda “palav”, Armaniston bilan Gruziyada “piav”, Ozarbayjonda “chilav”, Xorazmda “chalov”, Tojikistonda “osh palov”, O’zbekistonda “palov osh” tarzida talaffuz etiladigan bu taomning nomi qaysi tilga xos?

Balki, o’zbekcha “palov osh” termini o’shalarning birontasidan olinmadimikan? Bu to’g’rida hech qanday lingvistik ma’lumotga ega emasmiz.

Ammo, guruchning vatani bo’lmish Hindi-Xitoy, Xitoyda palov tayyorlanmaydi. Ularda guruchdan tayyorlanadigan xilma-xil taomlarning nomlaridan birontasi “palov” ga o’xshash so’z bilan talaffuz etilmaydi.

Lekin “urdu” tilidagi “plav” so’zining talaffuzi o’zbekcha “palov” ga o’xshash bo’lib, u ham “guruchli osh” ni bildiradi.

Qozog’iston va Sharqiy Turkistonda (uyg’ur tilida) “palav” iborasi bilan yuritiladigan taom nomi zaminida o’zbekcha “palov” ifodasi yotsa va ular qisman, “palav” deb shovlani ham atashadi.

Arman va gruzin tillaridagi “plav” termini ham guruchdan tayyorlangan “quyuq taom” ma’nosida yuritiladi. Bular o’zbek palovini va bundan ancha farq qiladigan armancha va gruzincha palovni ham xuddi shunday atashadi.

Muqaddas nomlar, qiziqarli atamalar, kundalik hayotda ko’p ishlatiladigan terminlar etimologiyasi ilmiy ishlanmagan bo’lsa, bunday tushunchalarning ma’nosini xalq og’zaki ijodiyotining afsonalaridan hal

qilishga urinadi. Buni lingvistlar “xalq etimologiyasi” deb atashadi.

Xalq orasida “Palov osh” atamasining kelib chiqishi haqida bir afsona yuradi. Bu afsona Abu Ali ibn Sino nomi bilan bog’liq bo’lganligi uchun qiziqarlidir.

Qadimda bir shahzoda go’zallikka tengi yo’q, bir kambag’al oiladan bo’lgan qizga oshiq bo’lib qoladi. Nasl-nasabchilik udumiga ko’ra shahzodaning kosib qiziga uylanishi qiyin bo’lganligidan oshiq ko’p iztirob chekadi. Pirovardida u ko’kragini zaxga berib, bir necha kun ovqat tanovul qilmay, afgor bo’lib qoldi.

Shoh Abu ali ibn Sinoni chaqirtirib, o’g’lining kasalligini aniqlash va davolash kerakligini buyuradi.

Yigit hech kimga dardini aytmaydi. Lekin ulug’ tabib uni sinchiklab tekshirgach, a’zolarida zarur moddalar kamayib ketganligini biladi. Olim ochlikning sababi ishq dardiga muhtalo bo’lganlikda ekanligini aniqlaydi. Ushbu kasallikni tuzatishning ikki yo’li bor. Biri-oshiqni ma’shuqaga qovushtirish, ikkinchisi- yetti xil masalliqdan tayyorlangan serquvvat taom “palov osh” yedirish.

Shahzoda o’z dardini aytmagani holda, uning kasalini isbot qilish kerak, bu-shohning talabi. Shunda Abu Ali ibn Sino shahardagi barcha mahallalarning nomini biladigan bir mo’ysafidni toptirib kelishni shohdan iltimos qiladi. Bunday odam toptirib kelinadi. Mahallada yashaydiganlarning nomlarini qattiq ovozda aytishini buyuradi. Tabib yigitning tomirini ushlab turgan chog’da nomlar ketma-ketligini eshittiralayotganda bir kosibning ismi eshitilganda tomiri qattiq urayotganligi anglashiladi. Shunda tabib anglaydiki, yigitning kasalligi falonchi kosibning qiziga oshiq bo’lganligidadir, uni tuzatish uchun to’y qilish kerak va albatta,



shu bugundan iborat haftada bir marta palov osh yedirib turishi kerak. Shunda bemor tuzalib, baquvvat bo'lib ketishligini aytadi.

Ehtimol, payshanba kuni osh damlash o'shandan keyin rasm bo'lgandir?

Ehtimol, oshiq-ma'shuqlarni qovushtiriladigan to'y kuni, albatta, ushbu sharofatli taomni tayyorlab barchaga tortish ham shunga bog'liqdir?

Ehtimol, kasalga madad bergan tabib ibn Sinoning ilmi ham bu xalq etimologiyasida "Madadi Sino" deb atalib, keyinchalik "Meditina" bo'lib ketgandir.

Albatta, bu ham faqat bir faraz bo'lib, ilmiy asoslanmagan faktlardir. O'sha afsonaning aytilishida, ulug' hakim:

- Kasalga palov osh pishirib beringlar, - deganidan keyin, ushbu taom retsepti uchun kerakli masalliqning bosh harflaridan iborat bunday yozuv qoldirgan emish, ya'ni (palov osh) -bu yetti xil masalliqdan iborat bo'lib, P-piyoz; A-ayoz, ya'ni sabzi yoki behi: L-lahm, ya'ni go'sht: O-olio, ya'ni yog': V-vet, ya'ni tuz: O-ob ya'ni suv; Sh-sholi, ya'ni guruch. Ana shu harflar jamlansa, "Palov osh" tushunchasi hosil bo'ladi.

Shunday xulosa chiqarishga haqlimizmi, yo'qmi, bundan qat'iy nazar mazkur sxemani boshqalar ham keltirishadi. Xalq orasida tarqalgan afsonaga binoan o'zbeklardagi "palov osh" tojik tilida "osh palov" tarzida ifoda etiladi.

Afsona afsonaligicha qola tursin, haqiqatga ko'chganimizda palov osh ana shu yetti xil masalliqdan (piyoz, yog', go'sht, sabzi, guruch, suv, tuz) tayyorlanadi. Endilikda palovga mayiz, no'xat, qalampir, murch, zira, zirk va yana bir qancha masalliqlar solib damlanadi. Bular asosiy emas, balki qo'shimcha masalliqlardir va bularsiz ham palov osh pishirsa bo'laveradi.

Hozirgi kunda ham "palov osh" termini sinonim o'rinda qo'llanilib, biri o'rnida ikkinchisi aynan qo'llaniladi. Ba'zi o'rinlarda ikki xil tarzda, palov yoki osh tarzida aytiladi. Shuningdek, ushbu so'zlarning izohi 1981-yil, 2006-2008-yillar va 2020-yilda nashr etilgan "O'zbek tilining izohli lug'ati" da ham bir xillikda ifoda etilgan. Hozirgi keltirilayotgan misollarimiz 2020-yilda nashrdan chiqqan O'TIL. (3-jild) dan o'rin olgan.

PALOV (O'TIL.3.210-bet)	Misollar	OSH (O'TIL.3.210-bet168)	Misollar
[forscha-palov]		[turkiy-forscha-yovg'on sho'rva, xo'rda; ovqat]	
Asosiy masallig'i guruch, yog', go'sht va sabzidan iborat qovurib, qaynatib va damlab tayyorlanadigan quyuq ovqat; osh. No'xatli palov; mayizli palov	1.Xotinlar palovni damlagan vaqtda boy kelib qoldi. Oybek, Tanlangan asarlar. 2. Nigor oyim sopol laganda palov keltirib, hammalari birga oshga	1. Pishirilgan issiq ovqat. Ugra osh; xo'rda osh. 2.Umuman har qanday ovqat, taom. 3. ayn. Palov. Osh damlamoq. 4. etn. Ba'zi munosabatlar bilan	1. Sovchilarni yaxshi so'zlar va quyuq-suyuq oshlar bilan jo'natib, ikkinchi kelishiga o'ylashib javob beradigan bo'ldilar. A.Qodiriy, O'tkan kunlar.



	o'ltirdilar. A.Qodiriy, Mehrobdan chayon.	o'tkaziladigan ziyofatlar nomining tarkibiy qismi, mas. Qiz oshi, xotin oshi, arvoch oshi, maslahat oshi.	2. Oshing halol bo'lsa ko'chada ich; Jon bo'lsa jahon topilar, Osh bo'lsa qozon topilar. Maqol 3.-O'ltiring, o'ltiring mehmon!- dedi usta Farfi. – Oshga sabzi bosildi-pishdi. A.Qodiriy.O'tkan kunlar.
--	---	---	---

Palov osh haqidagi afsonalar nechog'li haqiqatga yaqinligi ushbu taom turining izohli lug'atlarda qayd etilgan misollaridan ham anglashilib turibdi.

Qadimgi sharq maqolida aytilishicha, mazali palov kuchli olov, guruch va go'shtli qozon hamda mehrga muhtoj. Shuningdek, palov tayyorlashning ba'zi bir nozik tomonlari ham mavjud. Masalan, lahm go'shtni faqat oqar suvda yuvish lozim, saralangan guruchni esa idishda kaftlar orasida sekinlik bilan siypalab yuvish kerak. Qozon yetarlicha qizigandan so'ng yog' solinadi, shundan so'ng olovni pastlatib lahm go'sht , piyoz, to'g'ralgan sabzi va ziravorlar birin-ketin qozonga joylanadi. Zirvak tayyor bo'lgandan so'ng, guruch solinadi. O'choqda pishirilgan palov esa juda mazali bo'ladi.

Xulosa o'rnida shuni aytishimiz mumkinki, gastronomiya muayyan mamlakatning madaniyati va oziq-ovqatlari o'rtasidagi munosabatlarni o'rganish jarayonida taomlarning tayyorlanish jarayoni, paydo bo'lish tarixi bilan ham qiziqadi. Sharq xalqlari, jumladan, o'zbek xalqining ham milliy taomlari, ularning o'ziga xos tayyorlanish tarixi bor. Jumladan, O'zbekistonda palov taomi allaqachon marosimlarning ajralmas qismiga aylanib bo'lgan. Haqiqatda ham palov insonlarni birlashtiradi, munosabatlarni jiplashtiradi, hayot baxshida etadi, sog'liq va immunitetni mustahkamlaydi – axir bejiz bu taom insoniyatga Ibn Sino tomonidan tavsiya qilinmagan.

References:

1. Abu Ali ibn Sino. Tib qonunlari. II kitob. Toshkent-1956
2. Xo'ja Ahmad Yunus. "Turkiy tillar devoni" dagi bayonlardan uyg'urlarning XI asrdagi yemak-ichmak madaniyatiga nazar. // Urumchi, 2005. № 4, 21-b.
3. Mahmudov Q., O'zbek taomlari. Uchunchi to'ldirilgan nashri, Toshkent, 1970
4. Mahmudov Q., O'zbekcha palov, Toshkent, 1979
5. Mahmudov Q., O'zbek tansiq taomlari, T., 1989
6. Mahmudov Q., Qiziqarli pazandalik, Toshkent, 1995



7. O'zbek tilining izohli lug'ati. Uchinchi jild. Toshkent-2020
8. Amonova Z., Pazandachilik texnologiyasi asoslari, Toshkent 2017
9. M. Boltaboyev va boshqalar, Turizm: nazariya va amaliyot. Darslik. 2018