



O'ZBEK TILINING IZOHLI LUG'ATLARIDA KELTIRILGAN BA'ZI GASTRONOMIK BIRLIKLAR HAQIDA (SOMSA TURLARI, ULARNING LUG'ATLARDA IFODALANISHI)

Temirova Kamola Baxtiyor qizi

kamolatemirova080@mail.com

Termiz davlat universiteti

O'zbek tilshunosligi kafedrasida o'qituvchisi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7187883>

ARTICLE INFO

Received: 25th September 2022

Accepted: 27th September 2022

Online: 01st October 2022

KEY WORDS

gastronomiya, oziq-ovqat, o'zbek somsasi, somsapaz, somsapazlik, somsa turlari, varaqi, farmuda, go'mma, go'shtguydi, paramach, taom tayyorlashda ishlatiladigan masalliq nomlari.

ABSTRACT

Ushbu maqolada gastronomiya, uning o'rganish obyekti haqida qisqacha to'xtalinib, gastronomiyaga oid birliklar tarixiga nazar tashlangan. Jumladan, o'zbek taomnomasidan o'rin olgan, "o'zbek xalqining faxri" deb ulug'langan somsa haqida to'xtalangan. Shuningdek, somsa tarixi, turlari, uning tayyorlanishi haqida ma'lumotlar yetkazilgan bo'lib, somsa, uning lug'atlarda ifodalanishi misollar vositasida boyitilgan.

Kirish. Gastronomiyaga oid so'zlar o'zbek tili lug'aviy boyligining muhim qatlami hisoblanadi. U o'zbeklarning milliy fazilatlarini o'zida aks ettiradi. Shu o'rinda "gastronomiya" atamasi haqida qisqacha to'xtalib o'tsak. Gastronomiya madaniyat va oziq-ovqat o'rtasidagi munosabatlarni o'rganadigan fan bo'lib, u yuqori sifatli oziq-ovqat mahsulotlari va ulardan tayyorlanadigan taomlarning umumiy nomini ham anglatadi.

Gastronomiya muayyan mamlakatning madaniyati va oziq-ovqatlari o'rtasidagi munosabatlarni o'rganish jarayonida taomlarning tayyorlanish

jarayoni, paydo bo'lish tarixini bilan ham qiziqadi.

Bir hududda yashayotgan turli millatlar va elatlarning taomlari bir-biriga o'xshashi tabiiy holdir. Masalan, o'zbek taomnomasiga nazar tashlaydigan bo'lsak, unda rus, tojik ukrain, kavkaz, tatar, qozoq, uyg'ur va boshqa xalqlar taomlarining o'nlab xillari uyg'unlashib, tobora takomillashib borayotganining guvohi bo'lamiz. O'z navbatida palovlarimiz, suyuq oshlarimiz, xamir taomlarimiz qardosh xalqlarning dasturxonini ham bezab turibdi.

O'zbek somsasi kabi lazzatli taomga chidab turib bo'lmaydi. Somsani o'zbek xalqining faxri deb atash mumkin. Mazali,



xushbo'y, issiq, mehr bilan pishirilgan somsalar o'zbek dasturxonida alohida o'rin tutadi.

Somsaning o'nlab turlari mavjud bo'lib, ular bir-biridan, nafaqat, retsept va masalliq, balki pishirishning o'ziga xos texnologiyasida ham farqlanadi. Odatda mayda to'g'ralgan go'sht yoki qiyma go'shti bilan pishiriladi, ammo masalliq qilib ichi qovoq, ismaloq, kartoshka, tovuq go'shti to'ldirilgan noyob turlari ham bor.

Somsa, non singari, maxsus loy tandirda pishiriladi. Bunday tandir un mahsulotlariga mislsiz ta'm va xushbo'ylik kasb etadi. Shu bilan birga u barcha foydali xususiyatlarni saqlab qolishga imkon yaratadi. Tandirning bir nechta turlari mavjud, eng keng tarqalgani-vertikal va gorizontal.

Somsa uchun tanlash mumkin bo'lgan shakllar, o'lchamlar, xamir turlari hayratlanarli darajada ko'p. Bunday paytda o'zbek xalqi gastronomik san'atning qay darajada mohir va uddaburon ustasi ekanligini tushunasiz. Bu yerda tatib ko'rish uchun yumaloq somsa, juft somsa, qatlama somsa, qovurilgan somsa va pishirilgan somsani tanlashingiz mumkin.

Tahlil va natijalar

Mamlakatning har bir mintaqasida somsa o'ziga xos tarzda maxfiy masalliq va katta mahorat talab qiladigan maxsus ustalik bilan pishiriladi. Masalan, go'shtli katta Jizzax somsasi, uchburchak shaklda pishirilgan Buxoro somsasi, ingichka xamirli va sersuv Olot somsasi, barmoq shaklidagi latofatli Qarshi somsasi, qovurilgan qiymali Xorazm somsasi, ko'klik va ismaloqli ko'k somsa kabilar mashhur. Bu esa tajribali uy bekalari hatto ko'zlarini yumib ham pishirib

oladigan mazali va suvli somsalarning to'liq ro'yxati emas.

Lug'atlarda ham gastronomik so'zlar haqida, jumladan, somsa, uning turlari haqida ma'lumot berilgan. O'zbekiston Milliy Ensiklopediyasida somsa haqida quyidagi ma'lumotlar bayon etilgan.

Somsa-xamirli taom turi. Nominig kelib chiqishi quyidagi tillar bilan chambarchas bog'liq: forscha-sanbosag, shuningdek, turli millatlarda har xil nomlanadi: eroncha yoki forscha *sanbusé*, inglizcha *samosa* (sə'mousə), panjobi *smosa*, arabcha *sambūsak*, qozoqcha: *samsá*, qirg'izcha: *samsá*, o'zbekcha somsa va hokazo.

Somsa – bu ot fors tilida “tish” ma'nosini anglatadigan [senn] oti bilan, “o'pich” ma'nosini anglatadigan [buse] otidan tuzilgan [sombuse] oti bo'lib, ba'zi fonetik o'zgarishlar asosida tojik tili lug'atiga “sambo'sa, sanbusa” shaklida kiritilgan¹. O'zbek tiliga tojikcha sambo'sa shakli s tovushidan keying a tovushini o tovushiga almashtirib, bo' tovushlarini tashlab, somsa shaklida olingan; aslida bu “tisho'par” ma'nosini anglatgan bo'lib, o'zbek tilida “xamirli kichik doira shaklida yoyib, go'sht yoki qovoq, piyoz to'g'ramali solib, tugib, tandirda pishiriladigan taom” ma'nosini anglatadi². Ammo “sambo'sa” shakli Buxoro viloyatining G'ijduvon, Vobkent kabi ayrim hududlarida qo'llaniladi.

O'zbek pazandaligida somsa, asosan, tandirga yopib dumaloq shaklda tayyorlanadi. Hozir gaz duxovkalarida uchburchak va to'rtburchak shaklda ham pishiriladi. Somsa tayyorlash uchun bug'doy unidan xamir qoriladi. Somsaga

¹ Таджикиско-русский словарь. Госиздат ин. и нац. словарей. - М., 1954. 339 б

² O'zbek tilining izohli lug'ati. I – II tomlar. –M., 1981. 68 b



ko'pincha sirka, pomidor qaylasi, Jizzax somsasiga esa o'simlik moyi sepilib, tanovul qilinadi. Yevropa davlatlari ko'chalarida hot-dog sotilganidek, O'zbekiston, Qozog'iston, Tatariston, Qirg'iziston kabi davlatlarning aholi yashash joylarida somsa

ko'chma tandirlarda yopilib, ko'chalarda, bozorlarda ham sotiladi.

Somsa, u bilan bog'liq bo'lgan shaxs oti hamda faoliyat jarayon otini izohlovchi (**Somsa+paz=somsapaz;** **somsa+paz+lik=somsapazlik**) so'zlar O'TIL.da quyidagicha izohlangan:

<u>Somsa</u>	<u>Yoyilgan xamirga go'sht, qovoq solib tugib, odatda, tandirga pishiriladigan ovqat. Go'sht somsa; Ko'k somsa; Ismaloq somsa:</u>	<u>1.Sut-qaymoqqa yo'g'rilgan jimjimador patir-kulchalar, hali sovimagani tandir somsalar.. hammasi farosat, did bilan qo'yilgan. S.Anorboyev, Oqsoy. (O'TIL.3.551)</u> <u>2.Oshxona derazasi yonida turib, somsa yasayotgan uyg'ur yigit ham go'zal qizdan nigohini uzmasdi. Mirmuhsin, Umid (O'TIL.3.551)</u>
<u>Somsapaz</u>	<u>Somsa pishirib sotuvchi shaxs.</u>	<u>Uzoqda qator choyxonalar, do'konlar ko'rinar, muyulishda o'choq ustiga mukka tushgan somsapaz olovni kovlab, tutun burqitar edi. Oybek, Ulug' yo'l (O'TIL.3.551)</u>
<u>Somsapazlik</u>	1. <u>Somsa pishirish va sotish bilan shug'ullanish</u> 2. <u>Tar. Bozorda somsapazlar do'koni joylashgan rasta</u>	<u>Somsapazlik qilmoq</u>

Go'sht ishlatiladigan somsaning ba'zi turlari uchun oshirilgan, ba'zan esa oshirilmagan xamir tayyorlanadi, tandirga yopishdan oldin qizigan tandirga namakob sepiladi (ayrim hollarda duxovka yog'lanadi).

Somsaning masallig'lariga qarab **go'shtli somsa**, **ko'k somsa**, oshqovoq somsa, no'xat somsa, qo'ziqorin somsa, piyoz somsa, burda go'sht somsa, tuxum somsa, karam somsa, kartoshka somsa, yalpiz somsa va



hokazo turlari mavjud. Ichiga solingan masalliqilariga qarab, yuqoridagi somsa turlarini sanab o'tdik. Quyida keltirilgan somsa turlarini ba'zilarini eshitib, ba'zilarini eshitmaganmiz. Masalan, **varaqi, farmuda, go'mma, go'shtguydi, paramach** kabi somsa turlari ham mavjudki, ularning izohi O'TIL.da quyidagicha izohlangan:

FARMUDA [f. buyurilgan] Buyurilgan, buyurtma; qo'shaloq somsa. Farmuda somsa. M, *Jigaru buyrak, dumba yog'dan tayyorlangan, qo'shaloq farmuda somsalar.* "Yoshlik". (O'TIL.2020.3.330).

Tayyorlanishi: go'shtni qiymalab, parrak-parak to'g'ralgan piyoz, tuz va murch qo'shib, qiyma tayyorlanadi. Xamirni qattiq qilib qorib, pishiriladi va 2 millimetr yoyib, yupqa stakanning og'zi bilan kesib, to'garak jildlar yasaladi. Har bir jildga qiyma solib, kichkina somsachalar tugiladi. To'rtta somsaning yon tomonlarini ho'llab bir-biriga yopishtirib, yer tandirda yoki gaz shkafida pishiriladi.

GO'SHTKUYDI Xamirga go'sht, piyozli qiyma tugib, tandirda pishiriladigan bir xil somsa. M, *Oshxonadan kabob va go'shtkuydi hidlari anqiydi.* Oybek. Bolalik. (O'TIL.2020.1.553)

VARAQI Yupqa yoyilgan varaq-vara qog'li xamir ichiga qiyma solib, yog'da pishirilgan taom; somsaning bir turi. M, 1. *Oftob oyim varaqi pishirishdan bu kungi mehmonning uncha-muncha kishi bo'lmaganligini bildi.*A.Qodiriy, O'tkan kunlar.

2. *Patnuslarda, tog'oralarda.. qovurma chuchvara, varaqi, qatlama va boshqa har nav meva-chevalar.* Oybek, Tanlangan asarlar. (O'TIL.2020.1.440)

GO'MMA shv. Ichiga go'sht yoki ba'zi sabzavotlar solinib, yog'da pishiriladigan somsaning bir turi. M, *Olloquliboy ko'k choyni ichib, yana go'mmani tushira ketdi.* J.Sharipov, Xorazm. (O'TIL.2020.1.530)

PARAMACH Qizdirilgan yog'da pishiriladigan somsa turlaridan biri

(O'TIL.2020.3.217) **Tayyorlanishi:** Paramachning xamiriga qatiq va tuxum solib qorasiz va uni o'rab qo'yib oshirasiz. So'ngra oshirilgan xamirdan 20-30 g li zuvalachalar yasab, qalinligi 3-4 mm li jildlar yoyasiz. Xamir jildning o'rtasiga qiyma solib chekkalarini burishtirib tugasiz. Xamir jildni o'rtasiga qiyma solib chekkalarini burishtirib tugasiz. Xamir jildni shunday tugish kerakki, paramachning o'rtasida qiyma ko'rinib turadigan tangadek joyi ochiq qolsin. Ana shunday tayyorlangan paramachlarni tovaga qo'yib sariyog'da pishirasiz. Qizigan yoqqa avvalo paramachning teshikli tomonini qo'yasiz, qizargach to'ntarasizda, orqasi ham singib pishguncha paramachning o'rtasiga qoshiqda yog' tomizib turasiz. Qiymasi uchun yog'lik qo'y go'shtini mayda qilib chopib, piyoz, tuz va murch bilan aralashtirasiz. Tayyor paramachni dasturxonaga tortishda betiga uzum sirkasi sepasiz.

Xulosa.

Taom nomlarining paydo bo'lishi, taraqqiyoti, qo'llanilish doirasi va iste'molda bo'lish davri tarixan o'zgaruvchan. Ijtimoiy hayotning, ijtimoiy munosabatlarning o'zgarishi bilan tarmoq leksilari ham o'zgarib boradi. Ayrimlari butunlay iste'moldan chiqadi, ba'zilar tarixiy so'zlarga aylanadi, ayrimlari esa ma'lum fonetik va ma'no o'zgarishi bilan qo'llanishda davom etishi mumkin. Ayrim yangi taom nomlari esa o'zbek tili leksikasidan o'rin olmoqda. Masalan: lavash, donar, gamburger kabilar.

Pazandalik milliy madaniyatning hech qachon xolis taraqqiy eta olmaydigan qismidir. Bir millatning oshpazligi va pazandaligi hammavaqt qo'shni va iqtisodiy aloqada bo'lgan millatlarning oshpazlik va pazandalik san'atining taraqqiyoti bilan chambarchas bog'liq va shu bilan birga bu taraqqiyotda har bir milliy oshpazlik o'ziga xos xususiyatini va milliy koloritini



saqlaydi. O'z navbatida bizning o'zbek faxri deb ulug'langan somsalarimiz ham yurtimizga tashrif buyuruvchi

sayyohlarning e'tiboridan chetda qolmaydi, shuningdek, qardosh xalqlarning dasturxonini ham bezatadi.

References:

1. Mahmudov Q., O'zbek taomlari. Uchunchi to'ldirilgan nashri, Toshkent, 1970
2. Таджикско-русский словарь. Госиздат ин. и нац. словарей. - М., 1954. 339 b
3. Mahmudov Q., O'zbekcha palov, Toshkent, 1979
4. Siddiqov D., Lazzatli taomlar, Toshkent, 1981
5. Mahmudov Q., O'zbek tansiq taomlari, T., 1989
6. Hojiyev, D. T.. Узбекская кухня, Toshkent, 1988.
7. Mahmudov Q., Qiziqarli pazandalik, Toshkent, 1995
8. O'zbekiston milliy ensiklopediyasi. Toshkent, 2000-2006
9. Amonova Z., Pazandachilik texnologiyasi asoslari, Toshkent 2017
10. M. Boltaboyev va boshqalar, Turizm: nazariya va amaliyot. Darslik. 2018
11. O'zbek tilining izohli lug'ati. 5 jild. Toshkent-2020