

AYRIM O'ZBEK VA TURK XALQI BAYRAM TAOMLARI, SHIRINLIKLARI NOMLARINING LINGVOKULTUROLOGIK HAMDA ETNOLINGVISTIK TAHLILI

<https://doi.org/10.70728/phil.v05.i03.024>

Uluqov Nosirjon
NamDU

Annotatsiya: Har bir xalqning bayramlari milliy taom va shirinliklar bilan fayzli o'tadi. Shu boisdan taom va qandolat mahsulotlari bayram madaniyatining uzviy bir qismi hisoblanadi. Maqolada o'zbek va turk xalq bayramlari bilan bog'liq *palov, sumalak, ashuro, gullach, nisholda* kabi taom va shirinlik nomlarining etimologiyasi, leksik-semantik, nominatsion-motivatsion xususiyatlari lingvokulturologik va etnolingvistik jihatdan yoritilgan.

Kalit so'zlar: bayram, bayram taomi, bayram shirinliklari, lug'aviy asos, variant, etimologiya, leksik-semantik, nominatsion-motivatsion, lingvokulturologik, etnolingvistik

LINGUISTIC, CULTURAL AND ETHNOLINGUISTIC ANALYSIS OF NAMES OF FESTIVE DISHES, SWEETS OF UZBEK AND TURKISH PEOPLES

Abstract: The holidays of each people are accompanied by national dishes and sweets. Therefore, food and confectionery are an integral part of the holiday culture. The article covers the etymology, lexical-semantic, nominative-motivational features of pilaf, sumalak, ashuro, gullah, nishold and other names of dishes associated with Uzbek and Turkish folk holidays.

Keywords: festive, festive food, festive sweets, verbal basis, variant, etymology, lexico-semantics, nominative-motivational, linguocultural, ethnolinguistic

Bayram taom va shirinliklarining nomlari ham lingvomadaniy birliklardir. Bunday birliklarda millatning bayramlar bilan bog'liq pazandachilik, qandolatchilik, mehmondo'stlik an'analari, urf-odatlar, udumlari yorqin aks etadi. Ayrim o'zbek va turk xalqiga xos asosiy bayram taomlari, shirinliklarining nomlari xususida fikr yuritamiz.

O'zbek palovi. Palov bir necha asrlilik tarixga ega. *Palov* so'zi tarixiy-etimologik jihatdan forsa bo'lib, *asosiy masallig'i gurunch, yog', go'sht va sabzidan iborat,*

qovurib, qaynatib va damlab tayyorlanadigan quyuq ovqat; osh ma'nosini bildiradi.⁵⁰ So'z, asosan, turkiy va eroniy tillarda, jumladan fors tilida: پلو [*polov*]; hind tilida: पुलाव [*palāu*]; sanskrit tilida: पुलाक [*pulāka*], qozoq tilida: palau; qirg'iz tilida: paloo, *auu*; qirim-tatar tilida: *pilāv*; tojik tilida: oshi palov; tatar tilida: *pilaw*; turk tilida: *pilav*; turkm. *palow*; uyg'ur tilida: polu *نولى/پولۇ*) variantlarida *dimlangan guruch* ma'nosida qo'llanadi.

O'zbek tiliga *palov* so'zi tojik tilidan o'zlashgan, aynan *go'sht, piyoz, sabzini yog'da qovurib, qaynatib, gurunch solib, yana bir oz qaynatib, damlab pishiriladigan milliy taomni* anglatadi.⁵¹ *Palov* so'ziga sinonim sifatida ko'proq *osh* so'zi qo'llanadi.

Palov masallig'i va tayyorlanish uslubi bo'yicha xilma-xil turlarga bo'linadi va har bir mamlakatda o'zgacha tarzda tayyorlanadi. Taomning asosini guruch tashkil etadi. Ushbu masalliqdan tashqari yog', go'sht, sabzi, piyoz va boshqa masalliqlar ishlatiladi. Palov tayyorlanish va tarqalish bo'yicha, asosan, O'rta Osiyo va Yaqin Sharq xalqlari orasida ommabop hisoblanadi. Jumladan, O'zbekistonda palov o'zbek oshxonasining eng asosiy taomlaridan biri hisoblanib, har bir xonadonda, to'y-hashamlarda sevib iste'mol qilinadi.⁵²

Palov qadimdan O'rta Osiyoning har qanday sayil, bayram va mehmondorchiliklarida tayyorlanadi. O'zbek xalqining bayramlari, to'ylari va hatto, ma'rakalari ham oshsiz o'tmaydi, har qanday mehmon uchun maxsus palov damlanadi. Xullas, palov o'zbek milliy taomlarining shohi, qiroli hisoblanadi. O'zbek xalqi oshsevar xalq. Oshni suyib *palovxonto'ra* deb e'zozlashadi. Buni kishilarni oshxo'rlikka chorlovchi quyidagi "*Osh, ko'tarma bosh*", "*O'ldirsa ham osh o'ldirsin!*", "*O'lsang ham - palovdan o'l*" kabi o'zbek maqollar ham tasdiqlaydi.

Hozirda O'zbekistonning barcha markaziy shaharlarida osh markazlari faoliyat yuritadi. O'zbek lingvomadaniyatida pishirish uslubining xilma-xilligi va ishlatiladigan masallig'iga qarab, palovning 40 dan ortiq turi bor: *qovurma palov, ivitma palov, sofaki palov* (Samarqand), *qorma palov* (Qashqadaryo), *suzma palov* (Xorazm), *ugra palov* (Surxondaryo), *mayizli palov, bedana palov, qazi palov, behili palov, to'g'rama palov, to'y palov* (ko'proq *to'y oshi* deyiladi), *qiyma palov* kabi.⁵³

Markaziy Osiyo xalqlarining aksariyati uchun an'anaviy taom hisoblangan palov - osh YUNESKO tomonidan nomoddiy madaniy meroslar tamsiliy ro'yxatiga kiritilgan.

O'zbekistonda milliy bayramlar doirasida palov festivallari o'tkazish an'anaga kirgan. O'zbekistondagi bir necha tashkilot va jamoalar katta hajmdagi osh

⁵⁰ O'zbek tilining izohli lug'ati. – Toshkent: G'. G'ulom nomidagi nashriyot-matbaa ijodiy uyi, 2023. – III j. – B. 630.

⁵¹ Раҳматуллаев Ш. Ўзбек тилининг этимологик луғати (Форсчаб тожикча бирликлар ва улар билан ҳосилалар). – Тошкент: Университет, 2009. – Б. 181. – 284 б.

⁵² Palov/ <https://uz.wikipedia.org/wiki>.

⁵³ Qarang. Маҳмудов Қ. Паловлар// Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Мехнат, 1989. – 352 б. – Б.199-216; Маҳмудов Қ. Узбекский плов. – Ташкент: Узбекистан, 1979. – 112 с.

tayyorlash bo'yicha Guinnessning rekordlar kitobiga kiritilgan. Bu an'anani birinchi marta 2017-yil 17-avgustida Toshkent viloyatining Olmaliq shahrida Olmaliq kon-metallurgiya kombinati boshlab bergan. Tashkilot homiyligida 6 tonna palov tayyorlangan. O'zbekiston Milliy telekanali homiyligida 2017-yilning 8-sentabr kuni Toshkentdagi Sayilgoh ko'chasida pishilgan 7 tonnadan ortiq osh, 2018-yilning 14-yanvar kuni Surxondaryo viloyatining Denov tumanida 9 tonna hajmida osh bilan bu rekord yangilangan.

Sumalak - Markaziy Osiyo hamda boshqa turkiy va forsiy xalqlar, ayniqsa, o'zbeklar tomonidan Navro'z bayrami kunlarida pishiriladigan servitamin, xushxo'r va tansiq taom. Ayrim ma'lumotlarga ko'ra sumalak juda qadimdan, 3000 yildan beri, bahorni kutib olish, dehqonchilik ishlarining boshlanishi arafasida tayyorlanadi. Hozirga kelib sumalak o'zbek milliy taomiga aylangan.

Sumalak undirib yanchilgan bug'doy va undan tayyorlanadigan, servitamin, xushxo'r holvaytarsimon ovqat.⁵⁴ Shuningdek, ba'zi milliy an'analarga ko'ra, unga tosh yoki yong'oq ham solinadi.

Undirib yanchilgan bug'doy, un va yog' aralashmasidan tayyorlanadigan, vitaminlarga boy, bu taomning paydo bo'lishi bilan bog'liq bir nechta rivoyatlar bor. Ulardan birida sumalakning paydo bo'lishi quyidagicha talqin etiladi: *"Dehqon olib qo'ygan oxirgi donini tezroq ekish uchun yaxshi niyatlar bilan oldinroq ivitib qo'yadi. Lekin birdan ob-havo buziladi. Bug'doy idishda nish urib o'sa boshlaydi, ob-havo yaxshilana vermaydi. Dehqon oila a'zolari och turgan paytda bug'doyni butunlay nobud qilmaslik choralari izlay boshlaydi. U tavakkal qilib nish urgan va ancha bo'y ko'targan donni qiymalaydi va xotiniga bundan taom pishirishni buyuradi. Uy bekasi uni uzoq vaqt qaynatadi. Qarangki, oqko'ngil dehqonning niyati xolis chiqadi. Undan hidi yoqimli, o'zi to'yimli, mazasi esa tanovul qilgan kishining uzoq vakt esida qoladigan darajadagi shirin taom hosil bo'ladi. Bu taom borgan sari xalq o'rtasida keng tarqalib, bahorning eng lazzatli taomiga aylanadi"*. Albatta, bu rivoyatda sumalakning tayyorlanish texnologiyasi xalqona yoritilgan.

Xalq og'zaki ijodidagi yana bir rivoyat ta'sirida *sumalak* so'zining etimologiyasini *si malak* - o'ttiz malak, *sermalak* - ko'p malak kabi so'zlarga bog'lashadi. Aslida bu xalqona talqin, aslida so'zning etimologiyasi tarixiy turkiy *suma* so'zi bilan bog'liq.

Mahmud Koshg'ariyning lug'atida *suma* so'ziga shunday izoh berilgan: *"Suma - ivitilgan bug'doy nomi. Uni quritib tuyiladi. So'ng undan ugra osh va non qilinadi. Sharbat uchun qilingan, undirilgan arpa uchun ham bu so'z qo'llanadi"*.⁵⁵ Shu manbaga tayangan holda Sh.Rahmatullayev *sumalak* so'zining etimologiyasini quyidagicha izohlaydi: *"Sumalak undirib yanchilgan bug'doydan tayyorlanadigan*

⁵⁴ O'zbek tilining izohli lug'ati. – Toshkent: G'. G'ulom nomidagi nashriyot-matbaa ijodiy uyi, 2023. – IV j. – B. 758.

⁵⁵ Махмуд Кошғарий. Девону луғотит турк. – Тошкент: Фан, 1963. – III т. – Б.253. 463 б.

ovqat. Bu soʻz qadimgi turkiy tildagi *ivtilgan bugʻdoy* maʼnosini anglatgan *suma* otidan (Devon, III, 253) eski oʻzbek tilida kichraytirish maʼnosini ifodalovchi *-lak* qoʻshimchasi bilan hosil qilingan, keyinchalik a unlilari *ā* unlilariga almashgan: *suma* + *lak* = *sumalak* > *sumālāk*. Bu soʻz asli *oz miqdorda ivtilgan bugʻdoy* maʼnosini anglatgan, hozirgi maʼnosi shu asosida yuzaga kelgan”.⁵⁶

Mahmud Koshgʻariyning talqinlari, Abu Rayhon Beruniy, “Avesto”, Umar Hayyom asarlariga tayyangan holda, folklorshunos M.Joʻrayev: “Demak, qadimgi Sharqda arpa maysasi yaxshilik va yaxshilik alomati sifatida eʼzozlangan. Oʻylashimizcha, sumalak pishirish uchun qadimgi zamonlarda dastlab arpa maysasidan siqib olingan sharbatdan foydalanilgan. Keyinchalik Navroʻz neʼmatini tayyorlash uchun bugʻdoy undirish odati urf boʻlgan”, - degan fikrni aytadi.⁵⁷ Bu fikrga, albatta, biz ham qoʻshilamiz. Demak, *sumalak* taomi ivtilgan bugʻdoy maysasidan tayyorlanishi, yaʼni asosiy masalligʻi motivatsiyasi asosida shunday nomlangan. Taom nomi uchun *suma* oti va *-lak* qoʻshimchalari lugʻaviy hamda morfologik asos boʻlgan, tarixan yasama ot.

Sumalakning paydo boʻlishi, udunga aylanishi etnolingvistik mohiyatga ham ega. M.Joʻrayev qayd etganidek, “Sumalak pishirish tabiatni eʼzozlash va hosildorlik kulti bilan bogʻliq koʻhna eʼtiqodiy qarashlar mahsuli boʻlib, dehqonchilik mavsumini boshlab beradigan qadimiy xalq bayrami - Navroʻzning shoh taomidir. Bu udum tabiatning oʻlib-tirilishi, yaʼni kuzda ramziy maʼnoda “uyquga” ketgan oʻsimliklar olamining erta koʻklamda yana qayta jonlanishi haqidagi qadimiy qarashlari asosida kelib chiqqan chinakam xalqona anʼanalarimizdan biridir”.⁵⁸ Bugungi kunga kelib sumalak xalqning sogʻ-omon koʻklamga, yangi yilga, faslga yetganligi, yurtdagi tinchlik-omonlik shukuronasi sifatida hamda yangi yildan umidvorlik ruhi bilan aynan bayram kunlarida tayyorlanadi.

Asrlar davomida sumalakni tajribada sinab, tekshirib, shifobaxshligiga ishonch hosil qilingan. Buni his etgan barcha bahorda - darmonsizlik, ilik uzildi paytga uni tanovul qilishga shoshiladi.

Tibbiy jihatdan sumalakning bir qancha foydali xususiyatlari bor:

1. Vitaminlar va minerallar manbai: sumalak bugʻdoy unidan tayyorlanganligi sababli, unda koʻplab vitaminlar, ayniqsa B guruhi vitaminlari, temir, magniy, fosfor va rux mavjud.

2. Energiya manbai: sumalak tarkibida koʻp miqdorda uglevodlar bor, bu esa energiya manbai hisoblanadi. Bu, ayniqsa, bahor paytida tanaga zarur energiyani taʼminlashga yordam beradi.

⁵⁶ Раҳматуллаев Ш. Ўзбек тилининг этимологик луғати (туркий сўзлар). – Тошкент: Университет, 2000. – Б.307. 600 б.

⁵⁷ Жўраев М. Наврўз байрами. – Тошкент: Фан, 2009. – Б.124. 132 б.

⁵⁸ Жўраев М. Ўша асар, 125-б.

3. Antioksidantlar: sumalak antioksidantlar bilan boyitilgan bo‘lib, ular hujayralarni zararli erkin radikallardan himoya qiladi va immun tizimini mustahkamlaydi.

4. Tanani tozalash xususiyati ega: sumalak tarkibida tolalar (kletchatka) mavjudligi sababli, u ichaklarni tozalashga va ovqat hazm qilish tizimini yaxshilashga yordam beradi.

5. Organizmni mustahkamlaydi: sumalakning oziq-ovqat qiymati yuqori bo‘lib, u organizmni zarur mikroelementlar bilan ta‘minlaydi va umumiy sog‘lomlikni yaxshilaydi.⁵⁹ Demak, sumalak bahorning shifobaxsh taomi.

Olimlarning ta‘kidlashicha, sumalak gipertoniya, gepatit, buyrak, me‘da-ichak xastaliklariga yaxshi davo bo‘lib, qon tarkibini yaxshilab, me‘da-ichak faoliyatini me‘yorga keltiradi, asabni tinchlantiradi, yaxshi uxlatadi.⁶⁰

Sumalak o‘zbek lingvomadaniyatida *ezgu niyatlar taomi*, *tinchlik taomi*, *bahorning tansiq taomi* kabi tasviriy ifodalar bilan tavsiflanadi. Me‘yor va me‘yorsizlikka doir “*Sumalak - bir yalamak*” degan o‘zbek maqoli ham bor.

Sumalak tayyorlashning o‘ziga xos marosim tadbiri vujudga kelgan. Shu bois o‘zbek xalq sayillari orasida *Sumalak sayili* keng yoyilgan. Sumalak sayili (bazmi) asosan ikki qismdan: sumalak tayyorlash va sumalakxo‘rligidan iborat.

Sumalakni asosan ayollar tayyorlashgan. Ular qozon atrofida suhbat qurishgan, hikoyalar, ertaklar, rivoyatlar va latifalar aytishgan. Taom tayyor bo‘lgach, sumalak sayili boshlangan. Sumalak sayili ishtirokchilari childirma (doira) chalib raqsga tushishgan, qo‘shiqlar aytib xursandchilik qilishgan.

Sumalak sayili qadimdan kishilarda birdamlik, ahillik hissini tarbiyalab kelgan. Sumalak tayyorlanadigan joyga qo‘ni-qo‘shnilar un va boshqa mahsulotlarni olib kelishgan, birgalikda uni va boshqa taomlarni pishirishgan, tayyorlangan ovqatni hamma baham ko‘rgan.

Ashuro (ashure) taomi. Bu taom *Nuhning shirinligi* (Nuh pudingi) deb ham ataladi. Ashuro turk, yunon, arman, bolgar oshxonalarining mashhur taomidir.⁶¹ Ensiklopediyada taomga *don, loviya, quritilgan mevalar va yong‘oqlardan tashkil topgan shirin bo‘tqa*⁶² deb izoh berilgan. Turk an‘analarida bu taom, asosan, Muharram yoki Ashuro oyining 10-kunida, shuningdek, Islom qamariy taqvimida Muharram oyining 10-kunidan keyin tayyorlanadi.

Ashure so‘zi arabchadan olingan bo‘lib, *o‘ninchi* degan ma‘noni anglatadi.

Evliya Chalabiy o‘zining sayohat kitobida *ashuraga* shunday ta‘rif beradi: “Ashura - Muharram oyining o‘ninchi kunida pishirilishi kerak bo‘lgan bo‘tqa.

⁵⁹Sumalak // <https://uz.wikipedia.org/wiki>.

⁶⁰<https://zamin.uz/uz/jamiyat/34463-sumalak-haqida-qiziqarli-malumotlar.html>.

⁶¹ Сботинова Д. На одной земле, под одним небом: праздники и обычаи болгар, армян, русских старообрядцев, турок и цыган (рома), 2009.

⁶² Ashure // <https://ru.wikipedia.org/wiki>.

Shuningdek, turk tilida *ash aralash bo'tqa* ma'nosini bildiradi. Bu so'z forscha *ashur* so'zidan kelib chiqqan bo'lib, *aralashtirish* ma'nosini bildiradi.

Afsonaga ko'ra, Nuhning kemasi Ararat tog'ida to'xtaganida, Nuhning oilasi bu voqeani maxsus taom bilan nishonlashga qaror qilishdi. Ularning zaxiralari deyarli tugab qolganligi sababli, qolgan hamma narsa birga pishirilgan: asosan don, quritilgan mevalar va boshqalar. Turk oilalarida bu voqea xotirasiga ashura tayyorlanib, kambag'allarga, qo'ni-qo'shni, do'st va qarindoshlarga tarqatiladi.

Turk va Bolqon so'fiylari (ayniqsa, bektoshilar) orasida ashura sog'lik, shifo, xavfsizlik, muvaffaqiyat va ma'naviy ozuqa uchun maxsus duolar bilan tayyorlanadi. Ashura taomi islomiy va islomgacha bo'lgan ko'plab madaniyatlarning e'tiqodlarining atributidir va shuning uchun bu kunda sodir bo'lgan deb hisoblangan ko'plab ruhiy voqealarni xotirlash uchun tayyorlangan:

Hazrati Odam alayhissalom tavbasi tufayli Alloh taolo tomonidan qabul qilindi;

Nuh kemasi o'z sayohatini tirik qolgan yo'lovchilar bilan yakunladi;

dengiz yorilib, Fir'avn qo'shini yo'q qilinganda Isroil xalqi asirlikdan ozod qilindi;

Iso osmonga ko'tarildi va hokazo.

Husayn ibn Alining shahidligi.

Bu taom yangi yil dasturxonining muhim qismi bo'lib, u ko'pincha quritilgan meva, yong'oq va anorlar bilan bezatilgan.

To'yimliliigi bois ashura yilning sovuq oylarida pishirilgan va iste'mol qilingan, ammo hozir uni butun yil davomida iste'mol qilish mumkin.

Bu taomning yagona retsepti yo'q va mintaqa va oilaga qarab farqlanadi. An'anaga ko'ra, taom kamida yetti mahsulotni o'z ichiga oladi. Shu bilan birga, "o'ninchi" mavzusiga muvofiq kamida o'nta mahsulotdan foydalanish kerak, degan fikr bor, alaviylar esa har doim o'n ikkitadan foydalanadilar.

Bularga bug'doy, arpa, guruch, oq loviya, no'xat, shakar, xurmo, anor, quritilgan mevalar (olma, o'rik, smorodina, xurmo, anjir, nok, mayiz) va mag'izlar (bodom, findiq va yong'oq). Bundan tashqari, ko'plab oshpazlar apelsin va limon qobig'i, ko'pchilik anis va kunjut urug'lari, qarag'ay yong'oqlari, qora zira urug'lari, mahalliy o'riklar, anor donachalari, pista, doljin, chinnigullar, muskat yong'og'i va xushbo'y qalampir qo'shadi. Ba'zi o'zgarishlarga ko'ra qizilmiya, atirgul suvi yoki apelsin gullarining suvi ham qo'shiladi. Don va dukkaklilarni aralashtirib, keyin qaynatiladi hamda quritilgan mevalar bilan aralashtiriladi. Idishlarga, quyiladi va salqin joyda saqlanadi.

Ashuro hayvon mahsulotlari qo'shilmagan turk shirinliklaridan biridir. Sut mahsulotlari qo'shiladigan retseptlar ham mavjud bo'lsa-da. ashuro turk oshxonasidagi eng mashhur vegetarian shirinliklaridan biridir.

Nisholda - qandolat mahsuloti, shirinlik turi. Asli tarixiy-etimologik jihatdan forcha *nishollo* so'zining o'zbek tiliga oxirgi *-lo* bo'g'inini *-da* shaklida o'zgarishi bilan *nisholda* shaklida o'zlashgan.⁶³ O'zbek *tilida tuxumning oqini yetmak bilan ko'pirtirib va shakar qiyomi qo'shib tayyorlanadigan ko'piksimon quyuq oq shirinlik* ma'nosini anglatadi.⁶⁴ So'zlashuv nutqida so'z *nisholla*, *isholla* variantlarida qo'llanadi.

Tayyorlash usuli: sirli idishga shakar va suv solib qaynatib, qiyom tayyorlanadi va sovutiladi. Yetmak (beh) o'simligining ildizi tozalanadi va maydalab suvda qaynatiladi. Yetmak qaynab chiqqandan so'ng, suvni dokadan o'tkazib, mis qozon (yo sirli kostryulka)ga solib bir oz sovutiladi, buning ustiga tuxumnsh oqi qo'shiladi va chilcho'p bilan aralash tiriladi. Hosil bo'lgan oq ko'pikka ozozdan qiyom quyiladi va chilcho'p urish uzoqdavom ettiriladi. Ta'mini yaxshilash maqsadida qiyomga limon kislota va vanilin qo'shiladi. Nisholda kristallashgan shakarning qumoqlashuvi va qiyomning ko'pikdan ajralmasligi nisholda tayyor bo'lganini ko'rsatadi. Tayyor bo'lgan nisholdaning rangi oppoq bo'lib, maxsus yog'och kurakchani botirganda cho'zilib chiqadi.

Ramazonda tibbiy va ozuqaviy jihatdan foydali. Qandolatchilarning fikricha, oshqozonni to'q tutadi. Bu ne'mat hazm qilishda oshqozonga ko'p yordam beradi, ichaklarni tozalaydi. Oshqozon yarasi kasalligi bor insonlar uchun juda foydali. Nisholda tabiiy oqsil hisoblanadi.⁶⁵

Nisholdaning foydali jihatlari, albatta, uning tarkibi, xususan, yetmak o'simligining ildizi bilan bog'liq. Yetmak (*Acanthophyllum*) - chinniguldoshlar oilasiga mansub ko'p yillik o'simliklar bir necha turlarining umumiy nomi. O'zbekistonning adirlari va tog' bag'irlarida o'sadi. Uning ildizidan nisholda tayyorlashda ko'pirtiruvchi modda sifatida foydalanib kelinadi. Yetmak oziq-ovqat, qandolat va vinochilik sanoatida, tibbiyotda (balg'am ko'chiruvchi va organizmni mustahkamlovchi dorilar tayyorlashda qo'llaniladi).⁶⁶

Gullach - makkajo'xori kraxmali, gul suvi, sut va shakardan tayyorlanadigan an'anaviy turk shirinligi.⁶⁷ Shirinlik anor donachalari, quritilgan meva, yong'oq, krem yoki maydalangan olmalar bilan bezatiladi.⁶⁸ Shirinlik, asosan, gul suvi asosida tayyorlanishi bois *gullach* deb atalgan.

⁶³ Рахматуллаев Ш. Ўзбек тилининг этимологик луғати. – Тошкент: Университет, 2009. – Б. 153. – 284 б.

⁶⁴ O'zbek tilining izohli lug'ati. – Toshkent: G'.G'ulom nomidagi nashriyot-matbaa ijodiy uyi, 2023. – III j. – B. 382.

⁶⁵ Зиёев С. Ҳазм қилишни яхшилайдиган, одамни тўқ тутадиган. Нишолда қандай тайёрланади? // <https://kun.uz/kr/news/2025/03/09>

⁶⁶ Ўзбекистон миллий энциклопедияси. – Тошкент: Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 2002. – 3-ж. – Б.457.

⁶⁷ Engin Akin. Essential Turkish Cuisine: 200 Recipes for Small Plates and Family Meals. – ABRAMS, 2015-10-06. – P. 333.

⁶⁸ Гюллач // <https://ru.wikipedia.org/wiki>

Gullach shirinligi ko'proq Ramazon oyida iste'mol qilinadi.⁶⁹ Quyidagi statistik ma'lumot ham fikrimizni tasdiqlaydi. Hozirda Turkiyada bu shirinlik yiliga 250 tonnaga yaqin ishlab chiqariladi, iste'molning 85 foizi Ramazon oyida to'g'ri keladi.

Ramazon oyida tayyorlangan bu shirinlik ovqatdan taxminan 1 soat o'tgach istemol qilinsa, kun bo'yi och qolgan oshqozonga hech qanday noqulaylik tug'durmeydi. Shuningdek, bu shirinlik ba'zi iste'molchilar tomonidan paxlava (baklava)ning kelib chiqishi sifatida ham qaraladi. Ikki shirinlik o'rtasida o'xshashliklar juda ko'p.

Gullach 1400-yillardagi Usmonli oshxonasiga oid kitoblarda tilga olingan shirinliklardan biri. Bu manbalarda uning *gullach*, *tuxum gullachi* va *pan gullach* kabi uchta turi kuzatiladi.⁷⁰

Gullach nomi ilk bor XIV asrda Yuan sulolasi davridagi Mo'g'uliston saroyi shifokori Xu Sixueyning "Inshan Chjenyao" nomli parhez va salomatlikka oid kitobida tilga olingan. U birinchi marta XV asr oxirida To'pqopi saroyi oshxonalarida tayyorlangan. Ayrim ma'lumotlarga ko'ra, *gullach* Turkiyada Usmonlilar imperiyasi davrida *gullach* lokmasi va *gullach* baklavasi kabi eski turk shirinliklarini tayyorlash uchun ishlatilgan.

Turkcha *gullach* (güllaç) so'zi forscha *gulanch* so'zidan olingan degan qarashlar bor. So'z turk tilda ilk bor 1477-yilga forscha-turkcha lug'atda tilga olingan.

Qadimgi Istanbulning boy xonadonlarida har doim qovurilgan, borek, shirinlik yoki sabzavotli ba'zi taomlarga ixtisoslashgan bir necha oshpazlar bo'lgan. Biroq ayniqsa, mohir qo'llarni talab qiladigan *cullachni* tayyorlash uy bekasi zimmasiga yuklangan. Shuning uchun *cullachga* alohida e'tibor beriladi, chunki uni uy bekasi tayyorlaganini hamma biladi. Demak, bu shirinlik faqat uy bekasi tomonidan aynan ramazon oyida tayyorlanishi va tanovul qilinishi bilan bayramona shirinlikka aylangan.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. O'zbek tilining izohli lug'ati. – Toshkent: G'. G'ulom nomidagi nashriyot-matbaa ijodiy uyi, 2023. – III j. – B. 630.
2. Раҳматуллаев Ш. Ўзбек тилининг этимологик луғати (Форсчаб тожикча бирликлар ва улар билан ҳосилалар). – Тошкент: Университет, 2009. – Б. 181. – 284 б.
3. Махмудов Қ. Паловлар// Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989. – 352 б. – Б.199-216; Махмудов К. Узбекский плов. – Ташкент: Узбекистан, 1979. – 112 с.

⁶⁹ Sumbul Ali-Karamali. Growing Up Muslim: Understanding the Beliefs and Practices of Islam. – Random House Children's Books. – P.56.

⁷⁰ Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker: Türk tatlıları tarihi, Yapı Kredi Yayınları, 2008, s.228.