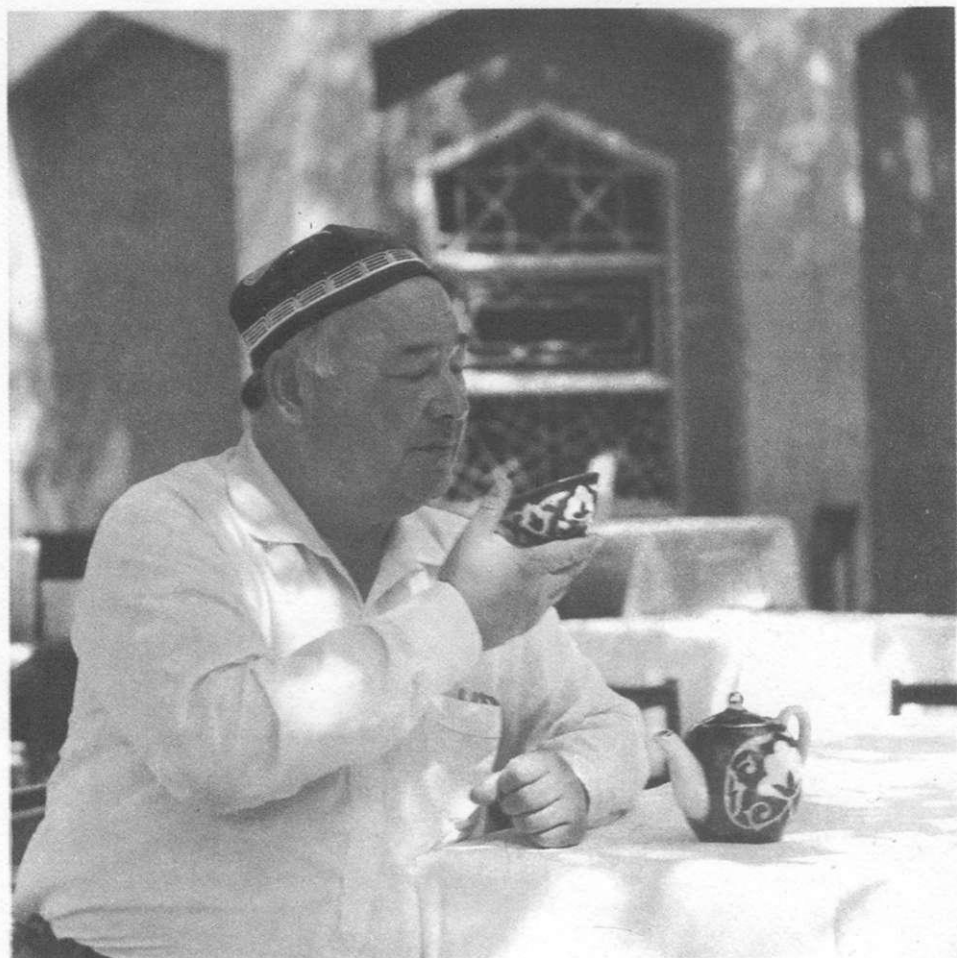


Карим МАХМУДОВ

Меҳмонона



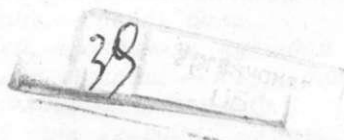
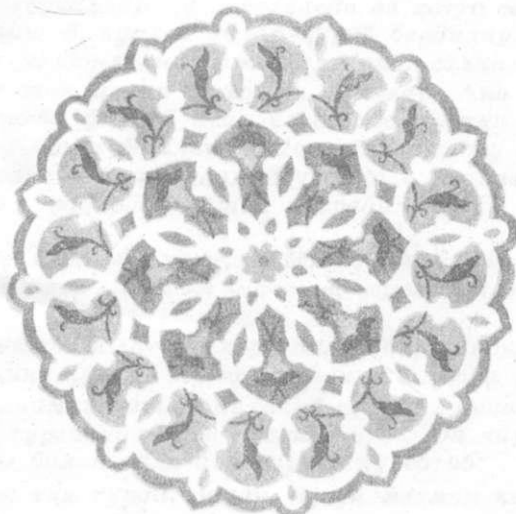


Фалсафа фанлари номзоди, доцент Карим Маҳмудов 1926 йилда Андижонда туғилган. Унинг «Ўзбек таомлари», «Қизиқарли пазандалик», «Очил дастурхон», «Нон — азиз ризқ-рўзимиз», «Тансиқ таомлар», «Турмуш зийнати» каби 20 дан ортиқ китоблари нашр этилган. Шунингдек, мазкур китобларнинг баъзилари қардош республикалар нашриётлари томонидан ҳам чоп этилган.

Карим МАҲМУДОВ

Меҳмоннама

*(Ўзбек меҳмоннавозлигининг нафосати,
одоб ва эътиқодий томонлари
тўғрисида мушоҳадалар)*



TOSHKENT TIBBIYOT AKADEMIYASI
URGANCH FILIALI
AXBOROT RESURSLAR
MARKAZI

Тошкент
Ўзбекистон ЛКСМ Марказий Комитети
«Еш гвардия» нашриёти
1989

200 ур.
36500

Таҳрир ҳайъати:
Ҳамид ЖАЛОЛОВ, Шавкат МИРАЛИМОВ, Нуъмон НАСИМОВ,
Нормурод НАРЗУЛЛАЕВ (масъул муҳаррир), Ҳакимжон ПИРМУҲАМЕДОВ,
Асрор САМАД.

4403060000 — 109
М ————— 89 — без объявл.
356 (04) — 89

ISBN 5 — 633 — 00569 — 4

© Издательство «Еш гвардия», 1989. (Издается на основании договорного заказа творческого объединения «Нур» Ташкентской организации союза журналистов Узбекистана).

МУАЛЛИФДАН

«1966 йил, апрель, Тошкент», дейиш билан дарҳол зил-зилани эслаймиз. Табиий офат одамларни бир-бирларига янада меҳр-оқибатли, қадрдон қилиб қўйди. Рўзғори омон, хонадони соғ, бошпанаси бутун қолган оилалар уйи вайрон бўлган оилаларни бола-чақалари билан қабул қилиб, уйларининг тўрини бўшатиб бера бошладилар. Касал ва жароҳатланганларга раҳм-шафқат кучайди. Қардош республикалардан дўстларимиз ғишт, тахта, бетон ва бошқа қурилиш материалларини поездларда ва ҳатто самолётларда олиб келишиб, кўплаб уйлар қуриб бердилар. Тошкентликлар ҳам мезбонликни бажо келтириб, халқимиз гоятда меҳмондўст эканлигини намойиш этдилар. Ана шу воқеа мени палаткада ўтириб асар ёзишимга туртки бўлганди.

Ҳар бир ишни бошлаш қийин, бошласангу битказмай ташлаб кетсанг — хайф, увол. Шундақа мулоҳазалар билан ўтирган эдим, радиодан қўшиқ янгради:

«Дўст билан обод уйинг, гар бўлса у вайрона ҳам,
Дўст қадам қўймас эса вайронадир кошона ҳам...»

Бир хонадон бола-чақалари билан бирга нонушта қил-япти, бирининг қўлида пиёла: чойнинг шамаси тик туриб, шифобахи ичимлик ичида айланиб сузади... Бека энди хўплайман деб турганида кўзи тушади-ю, юзида чироқдай ёнган табассум билан оила аъзоларига кўрсатиб:

— Шама тик турди, демак, бугун меҳмон келади бизникига.

Яна бир ҳовлида мусичалар дон талашишяпти.

— Ойи, ана уни қаранг, — дейди бола.

— Вой жониворлар-ей, — она юзи қуёшдай чарақлаб кетади-да, эшик супуришга тушади, — югур, даданга хабар қил, меҳмон келиб қолиш эҳтимоли бор.

Биров эрталаб туриб туш ўгиради: «Эмиш, тушимда, йўл-йўл алак чопон кийибман — узоқдан азиз меҳмон келиб қоладиёв».

Дарахтдаги ҳакка: «шақ-шақ-шақ» қилади, айвонда ўтирган кампир:

— Оғзингга мой, мой! — хитоб қилади-да: — Меҳмон келишидан дарак беряпти жонивор, — деб қўшиб қўяди.

Узоқ ўтмишдан буён одат тусига кириб кетган ана шундай тушунчалар бор эл орасида. Вундай тушунча халқимиз

азалдан меҳмоннавоз эканлигидан, меҳмон кутушига ҳамиша ҳозир-нозирлигидан бир дарак эмасми?!

Бундан ташқари, яна меҳмон шағнига қанчадан-қанча шеър, ривоят, эртак ва мақоллар тўқилганини айтмайсизми! Ана шуларни тўплаб, ўрганиб чиқиб, мулоҳаза қилинса-чи? Бироқ, бу — келажак иши. Ҳозир мен тетапоя рисоламни етаклаб кенг кўчага бошляпман. Бу жуда чиройли, охири бепоён катта кўча... Пойдевори маҳкам, осмонўпар турли бинолар, мевали ва манзарали дарахтлар қатор туриб гуркирайди, йўловчилари эркин ҳаракатда, кўчанинг номи «Меҳмондўстлик» эмиш.

Энди бир чеккадан «Ендафтар» иморатига қарайлик-чи:

«Ўз кўнглинг тиламаган таомни меҳмон дастурхонига қўймоқ ёки ўзига раво кўрилмаган нарсани унга совға қилмоқ — менсимагандек бўлишини унутмаслик керак. Чунки керак бўлмаган нарса бари бир ташлаб юборилади-да, кераксиз нарса билан меҳмон кўнглини олдим, деб ўйлашни халқимиз ёмон кўради». Исмини билмайман. Чойхонада гаплашиб ўтирган бир чолнинг гапи бу.

Андижонлик дўстим Аҳмаджон хотинига бундай насихат қилгани қулоғимга эшитилди: «Бир ошлик масаллиқни милтиқнинг ўқидай эҳтиёт қилиб қўйгин. Эшикли уй, меҳмон келса, доғда қолмайсан!»

Асакалик шинаванда йигит Азимжон бир группа йўловчиларни тўхтатиб, чойхонага таклиф этарди: «Бизнинг иссиқ кўк чойни ҳам ичинг, сўнг бориб Марғилоннинг муздек луччак шафтолиларидан ҳам енг, иккаласи чанқоқни баббаравар босади. Иннайкейин, Фарғонанинг Теракмозор чойхонасида девзира паловдан тановул этиб, тўғри Шоҳимардонга чиқиб бораверасизлар, қани юринглар чойга!»

«Езёвоннинг қоқ ўртасидан ўтган катта йўл бўйига қовун-тарвуз эккан деҳқон Ашурбой бобо тўхтаб ўтганларга ўз қўли билан қовун сўйиб бераркан. Одамлар миннатдорчилик билдириб йўлга чиқишганда, бобо дер экан:

— Буёғи Қўқонга кетгунча, буёғи Анжанга етгунча авизиз ширин бўб борса бўғанида, болам!»

Бу гапни менга шу йўлдан кўп қатнайдиغان Маҳмуджон исмли бир шофёр бола айтиб берди.

Самарқандлик Талғат исмли акахонимизнинг гапи: «Ишдан бўш вақтимни кўпроқ уйда ўтказаман. Деразадан қараб ўтирсам кўча бир дарё мисол, одамлари — балиқ. Кўз қармоғимни ташлаб меҳмон овлайман, ҳар кунни битта-иккита белқилтириғи илинади-да, бахтимга».

Ўзбекистон ССРда хизмат кўрсатган савдо ходими, машҳур пазанда Маматхон ака Соқиев шогирдига одоб ўргатарди: «Чойхонага кирган меҳмонларга пешвоз чиқиб: «Келинлар!» — деб яхши жойга ўтириб овқат ейишларини таклиф этсангиз, бир парча этингиз кетиб қолмайди, балки бир қанча эътиқодингиз қолади оламда машҳур бўлиб, ўргилай!»

«Ендафтар» иморати катта ва хоналари кўп экан. Эшитганларимни келтираверсам Сизни зериктириб қўяман чоғи. Бошқа уйларга ҳам кираверайлик-чи.

— Ўзбекнинг тахмонида саккиз-ўнга охори тўжилмаган атлас ва бахмал кўрпалар, катта парқу болишлар, ҳар бири беш метр келадиган якандозлари бўлади.

— Намунча?

— Меҳмон, меҳмонлар келганда остига тўшаш учун!

— Ҳар бир хонадонда ўн-ўн бешта чойнак, ўттиз-қирқта пиёла, шунча коса, лаганлардан ҳам шунча бўлади.

— Намунча?

— Меҳмон, меҳмонлар олдига ҳар турли таом олиб чиқиш учун!

— Бисотида икки-учта чопон, беш-ўнга дўппи, шунча кўйлак, қийиқчалардан ҳам шунча.

— Намунча?

— Меҳмон, меҳмонлар эгнига эзгулик ниятида кийдириб қўйиш учун!

Бобокалонларимиздан қолган одатга кўра ёз меваларию куз неъматларининг энг сараларидан олиб қиши билан то баҳоргача сақлаймиз, бу ҳам меҳмон учун.

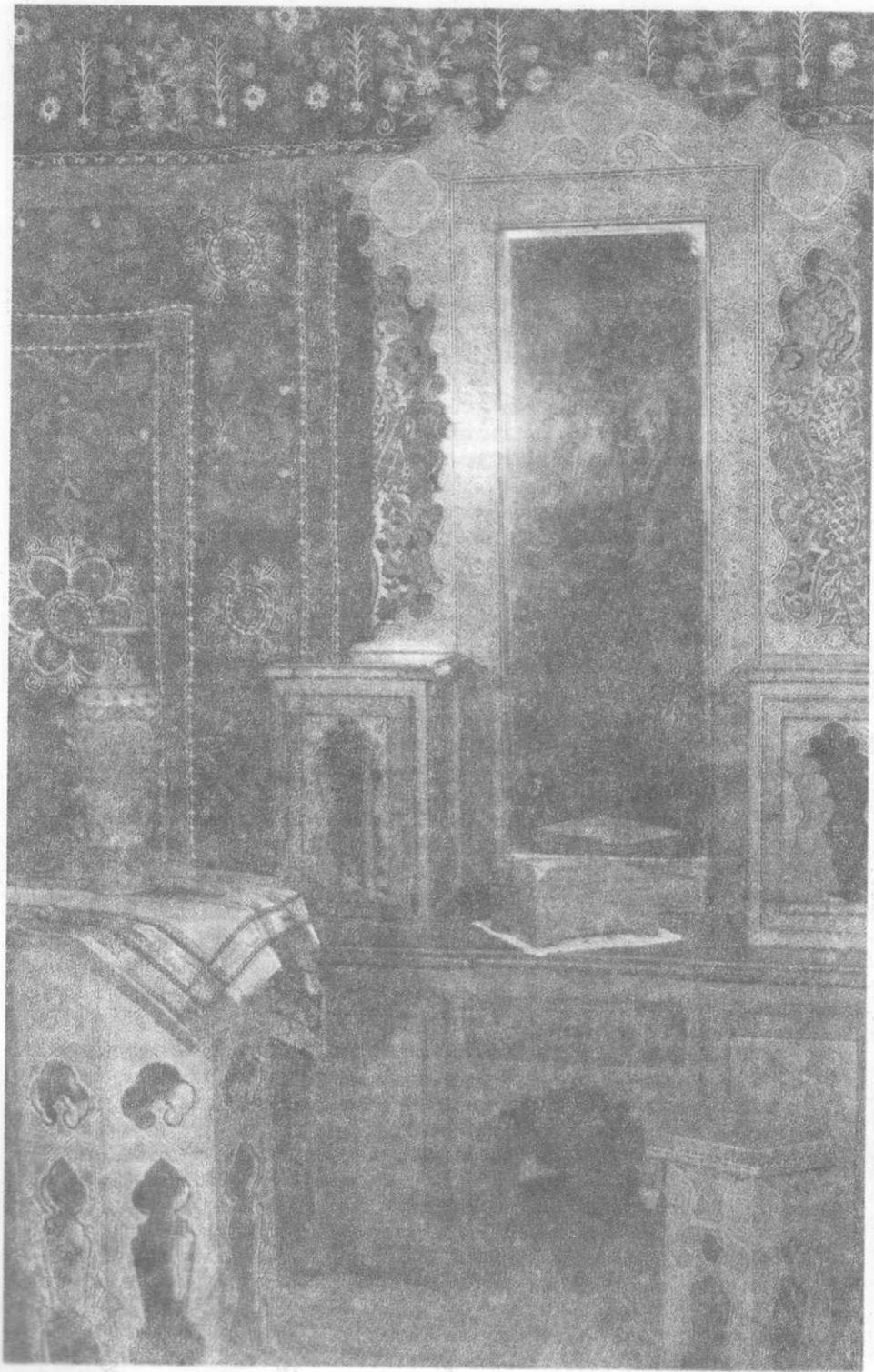
Кўп меҳмон чақириб яхшироқ сийлашга қаратилган бу одат тарихий ва этнографик ривож асосида таркиб топган. Аҳамият берганмисиз, аксарият уйларнинг ички кўриниши кўп тоқчаллик ва кўп таҳмонлик қилиб қурилган. Тоқчаларда идиш-товоқ, таҳмонлардаги сандиқлар устида қават-қават кўрпачалар... Шу сабабли ўзбекнинг тор уйига юзта меҳмон келганда ҳам шошиб қолмайди, юз кун турганда ҳам малол келмайди.

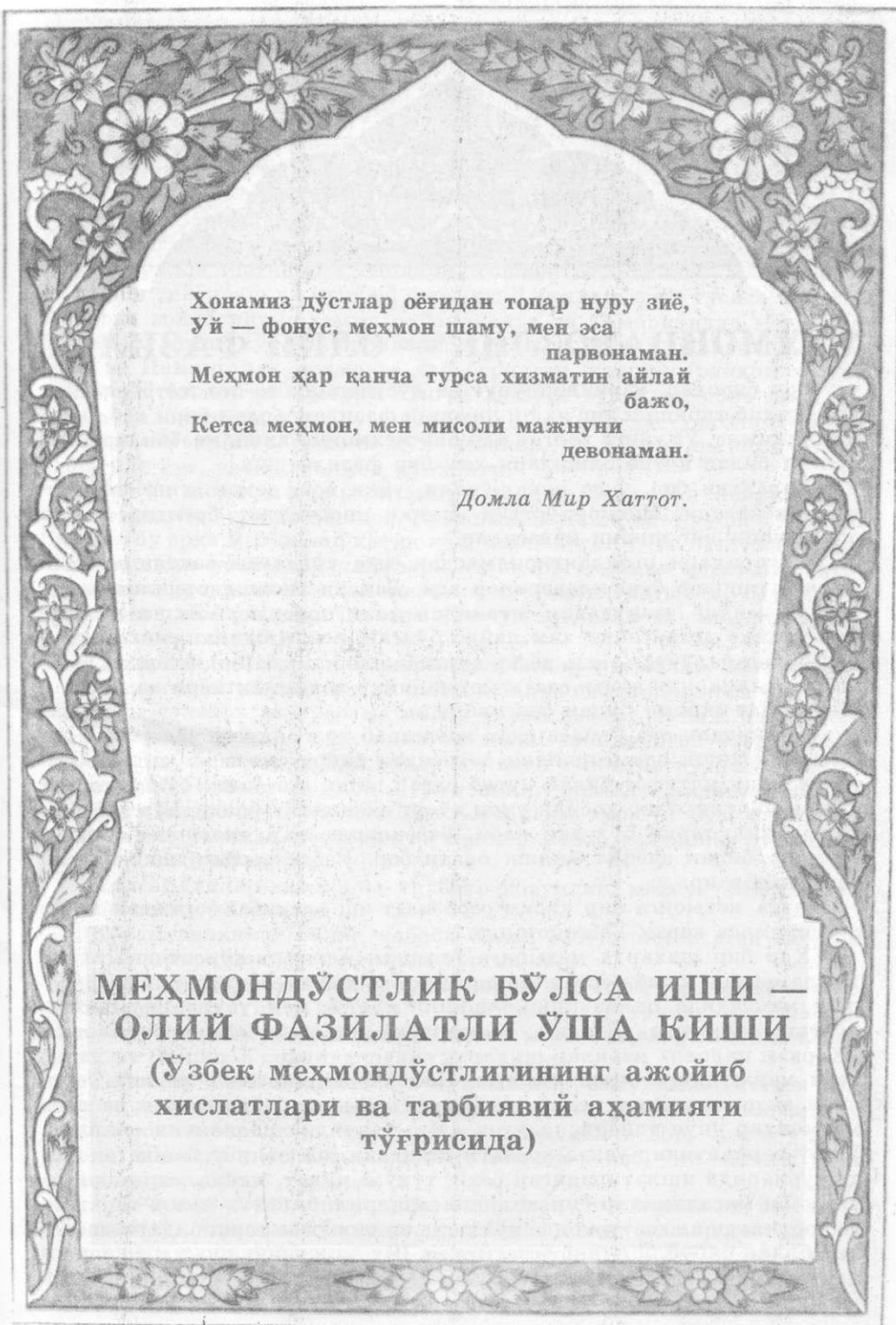
«Меҳмоннома»нинг отаси бу — кундалик меҳмоннавозликни канда қилмай, минглаб меҳмонлар даврасида бўлиш ва ақли қаймоқ кексалар билан суҳбат қуриш бўлса, онаси эса шаҳар ва қишлоқларга бориб халқнинг урф-одат ва анъаналарини ўрганишдир.

Ҳаёт муҳитидан кечадиган меҳмондўстлик халқимизнинг кўп асрлар давомида таркиб топиб, тажрибасидан ўтиб барчага манзур бўлган прогрессив ва демократик характердаги анъанасидир, шу билан бирга у улкан одоб, ахлоқ ва нафосат мактаби ҳамдир.

Меҳмондўстлик бамисоли бир булоқки, унда дўстлик, ўртоқлик, одамгарчилик, инсонпарварликни шакллантирадиган, шахсан покизалик, тadbиркор-чаққонлик, ахлоқан теран ва турмушга нафосат назари билан қарашни тарбиялайдиган бир зам-зам қайнайди. Ана шу булоқдан қўлимдаги қаламимчалик кичик бир ирмоқ очиб жонажон республикамизнинг 50 йиллик юбилейига тўёна қилмоқ ниятида эдим, лекин, минг афсуски, турғунлик давриларида нашриёт ва мафкуравий ишларнинг бошида турган бир кимса ундов белгисига ўхшаш ола таёғини осмонга кўтарди-да, пешонамга ўқталиб, қани ўтиб кўр-чи, дегандек йўлимни тўсган эди.

Мана энди ўзбек халқининг тарихи, анъаналари ва урф-одатлари қандай бўлса шундай ёритиладиган ва равнақ топадиган йўлига яна яшил чироқ ёқилди. Ва мен ҳам ушбу китобимни меҳмоннавоз халқим эътиборига эзгу ниятлар билан ҳавола этаётirman.





Хонамиз дўстлар оёғидан топар нуру зиё,
Уй — фонус, меҳмон шаму, мен эса
парвонаман.
Меҳмон ҳар қанча турса хизматин айлай
бажо,
Кетса меҳмон, мен мисоли мажнуни
девонаман.

Домла Мир Хаттот.

**МЕҲМОНДЎСТЛИК БЎЛСА ИШИ —
ОЛИЙ ФАЗИЛАТЛИ ЎША КИШИ**
(Ўзбек меҳмондўстлигининг ажойиб
хислатлари ва тарбиявий аҳамияти
тўғрисида)



МЕҲМОННАВОЗЛИК — ОЛИЙ ФАЗИЛАТ

Еру биродар, қариндош-уруғ ва дўстларникига тез-тез бориш-келиш қилиб туришни энг яхши инсоний фазилатлардан бири деб биларди халқимиз. Ўз уйига келган ҳар бир меҳмонни яхши мезбонлар очик кўнгил билан кутиб олишлари ҳам бир фазилатдир.

Дарахтки бор, унга қуш қўнади, уйки бор, демак, унга албатта меҳмон келади. Меҳмондўстлик наинки инсонийлик боғидир, балки шу боғнинг энг ширин мевасидир.

Илгарилари огоҳлантирилмасдан ҳам хоҳлаган вақтда мезбонникига ташриф буюрилаверилар эди. Баъзан меҳмондорчилик жуда авжига миниб узоқ давом этганидан халқ орасида: «Яхши меҳмон уч кунлик» деган нақл ҳам пайдо бўлган, лекин бундан, меҳмондорчилик чегараланган экан, деган хулоса келиб чиқмайди, албатта. Меҳмондорчиликнинг вақти-соати меҳмоннинг хоҳиш-ихтиёри ва мезбоннинг иззат-икроми билан белгиланади.

Ариқчадан сув ўтмаса гиёҳ қовжираб қолганидек, уйига меҳмон келмаган киши одамгарчилик дарёсидан баҳра ололмай қолади. Бировни илиқ илтифот билан кутиб олган киши эса ўзига бўлажак ана шундай илтифотлар ҳосили учун кўчат эккандай бўлади. Шу сабабли ҳамма халқларда бўлгани каби, ўзбекларда ҳам меҳмонни анвойи таомлар билан зиёфат қилиш одати бор. Ўзбекистонда ана шундай таом паловдир.

Азиз меҳмонга бир қисим серлаззат ош едириб юбормаган хонадон бўлмаса керак Ўзбекистонда.

Ҳар бир шаҳарда меҳмонга тегишли илтифот кўрсатиш йўлида ҳамда мезбон яшаб турган жойнинг ўзига хос хусусиятларини ифодалаш мақсадида палов пиширишнинг кўпдан-кўп усуллари мавжуд бўлган. «Фарғона палови», «Самарқанд палови», «Бухоро палови», «Хоразм палови» кабилар шулар жумласидандир. Ҳозир 60 та палов тури мавжудлиги бизга маълум. Палов пиширишнинг янгича усуллари эндиликда ҳам келиб чиқяпти. Чунончи, байрамларда ва азиз меҳмонлар учун тайёрланадиган «Маъмурчилик палови»ни олайлик. Ушбу вариантнинг ўзига хослиги шундаки, паловнинг бошқа алоҳида турларида ишлатиладиган беҳи, тухум, нўхат, майиз, саримсоқ ва шу каби масаллиқлар бир қозонда пиширилиб, битта палов таркибида тортилади ва дастурхонга қўйишда ошнинг юзи таркибидаги масаллиқ билан чиройли қилиб безатилади. Шу паловнинг вужудга келиши ҳам меҳмонга ҳурмат ва эҳтиромнинг ҳамда маъмурчиликнинг ифодасидир.

Барча халқларда қайнона билан чиқишмайдиган келинлар, куёвлар борлиги сир эмас. Шу нарса ўзбекда ҳам бор, аммо овқат ейиладиган жойга кириб келган меҳмонни «қайнонаси севадиган киши» деб қабул қиламиз. «Яхши меҳмон ош устига келади» деган нақл ҳам бежиз айтилмаган, бу гаплар меҳмон хижолат тортмасин учун айтилган.

Дунёда абадий қолиб бўлмасликни ҳамма билади. Халқимиз орасида шундай кишилар борки, бирон катта иш қилиб ном қолдира олмаса ҳам меҳмоннавоз бўлиш билан шуҳрат қозониши мумкин. Мен ўз кузатишларимдан биламанки, меҳмон кутишда республикамиздаги ҳар бир область ва районнинг ўзига хос одатлари бор. Дастурхонга албатта палов тортишдан ташқари, Тошкентда, масалан, қази-қартали норин тайёрлаш ва хушбўй фамилчой дамлаш одат тусига кирган. Фарғона водийсининг ҳамма районларида ва Самарқандда меҳмонга даставвал иссиқ кўк чой берилади. Андижон, Қўқон, Марғилон, Фарғона ва Наманганда меҳмонга чой берилгач, кашнич, райхон солинган ва қатикланган мастава, сўнгра девзира гуручдан лола ранг қовурма палов тортилади. Бу шаҳарларда меҳмон дастурхонига патир ва жиззали нонлар, анвойи ҳўл мевалар, оқ кўнгилликнинг рамзи сифатида сут, қатиқ, қаймоқ қўйилади.

Келган меҳмонга дарҳол қатиқ таклиф этиш ёки нонуштасига албатта қатиқ бериш, айниқса, Наманганда яхши одат тусига кирган. Сабаби, бу ерда мезбонлар қатиқ ичишнинг инсон учун кўпгина фойда келтиришини назарда тутадилар: қатиқ организмни зарарли бактериялардан тозалаш ва ҳазм таомлик хусусиятларига эга. Шу билан бирга узок жойдан келиб сув ва ҳаво ўзгартирган кишини лоҳас бўлишдан ҳам сақлайди.

Самарқандда меҳмонни ширин-шарбат ҳўл мевалар, машҳур пўлодий ва осийий нонлар ҳамда қаймоқ билан сийлаш, сўнгра эса мурч сепилган чучвара ва тўграма палов билан зиёфат қилиш одати бор.

Бухорода майиз палов ва яхлит қилиб пиширилган барра кабоб, областнинг чорвадор районларида эса янги сўйилган қўзи гўштининг шўрваси ва кабоби меҳмон ҳурматининг рамзига айланиб кетган.

Сурхондарёликларга қўноққа борсангиз, хушбўй кўк чой билан бирга арча ўтинида пиширилган тандир кабоб келтириб, ҳурматингизни жойига қўядилар.

Хоразмликлар меҳмонни тилёрап қовунлар, махсус тайёрланган палов билан сийлашади.

Қорақалпоқнинг балиқ кабоби билан кулчатоийини еган меҳмон уёққа яна боришни орзу қилиши турган гап.

Қўқон, Фарғона ва Андижонда яхши бир одат бор. Меҳмон келган хонадонга ҳурмат юзасидан қўшнилари дастурхон чиқаришади. «Меҳмон ўз ризқ-рўзи билан келади» каби нақллар, аҳтимол, шу одатнинг таъсири туфайли пайдо бўлгандир.

Ўзбеклар учун меҳмоннинг муҳими ёки номуҳими, каттаси ёки кичиги деган гап бўлмайди. Остонадан қадам ранжида қилган ҳар қандай киши бир пиёла чой ичиб кетишга ҳаққи бор, чунки у меҳмон-да! Шунинг учун биз ҳаммавақт меҳмон кутиб, уни сийлаш учун ҳозир-нозир бўлиб турамиз.

Қарияларимизнинг ёшларга қиладиган бир насиҳати ҳам бор: «Ҳаммавақт ёдингда бўлсинки, тушликка овқат пиширсанг кўпроқ қил, чунки тушингга кирмаган киши меҳмонинг бўлиб қолиши мумкин, — бирга баҳам кўрасан». Ўзбекда яна шундай тушунчалар бор:

«Икки кишилик овқатга уч киши тўяди, уч кишилик таомда беш кишининг ризқи бор...» Бу ҳам халқимизнинг бағри кенглиги, меҳмонсеварлигидан яна бир дарак эмасми!

Ўзбек меҳмондорчилигида қайси уйга қадам қўйманг, дарҳол дастурхон ёзилиб, ширинлик келтирилади. Дарҳақиқат, ширинлик ва қандолат дастурхоннинг кўркидир. Овқатланиш қоидасига кўра, овқатдан илгари ширинлик истеъмол қилиш иштаҳани қирқади, дейишади. Лекин меҳмон дастурхонига ширинлик қўйиш иштаҳани бўғиш учун қилинмайди. Бу меҳмондорчилик ширин бўлишига ишора ва меҳмон хуш кўрилганлигининг рамзидир. Одатда дастурхонга турли хил қиём, ҳолва, қанд-қурс сингарилар қаторида туршак, майиз, писта, бодом, жийда ва ёнғоқ каби қуруқ мевалар қўйилади. Ҳозирги вақтда ажойиб конфетлар, тортлар меҳмон дастурхонини янада серфайз қилади.

Ўзбекларда меҳмонга сарпо кийдириш одатининг икки маъноси бор. Бири — ўзининг яқин кишисига, қариндошига сарпо кийдирганда узоклашмаслик, бегоналашмаслик, ҳамжиҳатлик истаги билдирилади. Иккинчиси — бегона кишига сарпо кийдирилса у билан дўст-



лашганлик билдирилади. Сарпо кийдириш одати келиб чиқишининг иккита ривояти бор. Бири — бойроқ хонадон камбағалроқ оила билан қуда-анда бўлмоқчи, шунда бечора хонадонга масаллиқ жўнатган ва бошдан-оёқ сарпо кийдирган, токи у тўйда ва бирон издаҳомда меҳмонлар ҳузурида қудага «тенг» эканлиги билиниб турсин. Эндиликда эса озиқ-овқат ва кийим-кечак масаласида одамлар бир-бирларидан баланд-паст эмаслар. Шу сабабли сарпо тўғрисида ўйлаб кўриш керак. Тўйларга янги туғилган чақалоғидан то ўлиб кетган бобосига-ча латта-путтани кўпайтириб юбориш ва арзимаган матаҳ учун ўртада гинахонлик келиб чиқишига сабабчи бўлиш мантиққа мос эмас.

Иккинчи ривоят: Чўлда бир-бирига қарама-қарши томондан келаётган икки йўловчи учрашиб қолади. Иккаласига ҳам сув керак. Шунда бири: «Сен шу ерда сўқмоқдан адашмай турасан ва менга овоз бериб, чақириб-нетиб жуда узоқлашиб кетмаслигимни таъминлайсан, мен эса атрофдан қудуқ қидираман», дейди.

Улар навбатма-навбат у томон, бу томонга юриб-елишиб, гоҳ бири, гоҳ иккинчиси излаб охири сувга етишади. Шунда бири донороқ экан, дейди: «Сен бўлмасанг мен ҳалок бўлар эдим, мен туфайли сен ҳам омон қолдинг, мен «сен» бўлдим, сен «мен» бўлдинг. Кел, шу воқеани эслаб қолиш учун кийимларимизни алмаштирамиз. Менинг танамдаги уст-бош сеники бўлсин, сен эса ўз кийимингни менга ечиб бер». Ҳар иккала йўловчи бош-оёқ либосларини бир-бири билан алмаштирадilar, бир-бири билан оға-ини тутинадилар ва ўз йўлларига раво-на бўладилар.

Сарпо кийдириш удуми ўшандан келиб чиққан бўлиб, меҳмондўстликда ҳақиқий дўстлашишнинг, қариндошга айланганликнинг, ёки қадрдон бўлиб қолганликнинг рамзий ифодаси ҳисобланади.

Шу сабабли чет эллардан, қардош республикалардан келиб элимизнинг меҳмони бўлган кишиларга ҳам миллий уст-бошлар кийдирилади, бу асрий меҳмондўстлигимиздан келиб чиққан ажойиб анъана! Меҳмонга нисбатан эзгулик нишонаси бу!

Меҳмоннавозликнинг яна бир томони борки, кўпроқ меҳнаткаш одам меҳмондўст бўлади.

Нега? Чунки ҳалол меҳнат нони гоят лазиз, уни меҳмон билан бирга баҳам кўрган киши ҳузур-ҳаловат кўради, ҳордиғи чиқади. Аксинча, меҳнатсиз топилган нонни киши бемалол ея олмайди, қимтинади. Шундай экан, албатта у буни бошқалардан ва демак, меҳмондан яширишга ҳаракат қилади. Мабодо шундай бебилиска топилган нон меҳмон дастурхонига қўйилган тақдирда ҳам лутфи-қарамни кўзлаб эмас, балки, уни «ҳалоллаб олиш» учун, йўқ деганда, ўзини хижолатдан чиқариб, «юз очиб олиш» учун қўйилади. Бизда зийрак ва ҳалол меҳмонлар меҳнатсиз топилган дастурхондан ҳазар қиладилар.

Яна бир гап, айниқса ўзбекнинг деҳқони меҳмонни хўп ҳуш кўради. Сабаб? Деҳқон пешонасидан оқиб тиззасидан томган тер дурдоналари эвазига сахий тупроғимиз чинакам инжу яратиб беради. Меҳмон дастурхонига қўйиладиган анвойи таомларнинг масаллиғини ердан ундириб олувчи ҳам ана шу бободеҳқон! Элимизнинг хушҳаволиги, сувларимизнинг шифолиги, деҳқоннинг миришкорлиги, тупроғимизнинг бойлиги — ширин-шарбат мевалардан тортиб ёғлиқ паловга-ча ҳамма ноз-неъматларни сероб бўлишига имкон беради. Мана шу ҳол деҳқон меҳмондўстлик фазилатини касб этишига сабаб бўлади.

Меҳмон — мўътабар бир зот, бинобарин уни кутиб олувчи мезбон уқувли, яхши фазилатли бўлиши керак.

Меҳмон-меzbонлик алоқаларининг кўнгилни равшан ёки хира қиладиган томонлари бор. Исрофқунандалик, манманлик, лаганбардорлик ва тилёғламалик, хасислик қилиш, таъмагир бўлиш кўнгилни хира қиладиган томонларидир. Кўнгилни равшан этадиган томони эса одамгарчилик қилиш, инсонпарварлик, аҳилликни мустаҳкамлаш, сахий, одобли, хуштабиат ва хушмуомала бўлишдир. Биз ана шу салбий томонларини йўқотиш ва ижобий томонларини кучайтириш орқалигина ёшларимизни меҳмоннавозлик руҳида тарбиялай оламиз.

Одамгарчиликнинг энг яхши ва асосий белгиларидан бири меҳмондўстлик бўлиб, бу — муруват боғи ва ҳиммат бўстони дур. Ана шу боғдан назокат мевасини узиб хуштавозелик лаганига тузаб, инсонпарварлик дастурхонига қўйишни халқимиз олий фазилат деб билади.

Меҳмондорчиликнинг тўғри, қоидали ижро этилиши борасида бобокалонларимиз доим ғамхўрлик қилиб келганлар. Алишер Навоийнинг «Садди Искандарий» достонини кўздан кечирсангиз, меҳмоннавозликда ўта ортиқча исрофқунандалик кони зиён эканлигига ишонч ҳосил қиласиз. Модомики, дейди Навоий, киши олдида дастурхон солинар экан, бир кишига ўнта қўй сўйиш билан унинг иззатини «қоидали» бажо келтириб бўлмайди, балки меzbон манманлик ва шуҳратпарастликка юз тутгани аён бўлади:

Бир улким киши бўлса меҳмон санга.
Қилиб сели исроф турён санга.
Йўқ ойини иззатфизиолиғ учун,
Ки шуҳрат била худнамолиғ учун.
Биров олиға хон чу келтурғасен,
Киши бир, вале ўн қўй ўлдирғасен. (68. 772)¹

Яна шундай меzbонлар ҳам бўладики, аксинча, гоят хасислик қилиб меҳмонга ҳеч нарса илтифот қилмайди. Меҳмоннинг иштаҳаси очилиб, ичи куйиб кетаётган бўлса ҳам, меzbон хасислик қила беради. Англаш зарурдирки, мусофирни (меҳмонни) таомдан бенасиб қилиш шуҳратпараст ва манманлик қилувчи меzbон ишидан ҳам баттар шумлик бўлади, дейди Алишер Навоий:

Яна бир бу ким ҳар қачон келди зайф,
Анга қилғасен бермайин туъма, хайф.
Мусофир ичин куйдириб иштаҳо,
Вале йўқ сенинг буҳлинг интиҳо.
Раво кўрмағинг анга маҳрумлик
Эрур бурноғидан баттар шумлик. (68. 772)

Меҳмоннавозликнинг Навоий талаб этган қоидалари бундай: Меҳмонни даставвал лутф билан кутиб олиб, иззат ва ҳурматини жойига қўйиш зарур. Исроф қилмаслик, хасис бўлмаслик жоиздир. Меzbон озми-кўпми, нимаики нарсаси бор экан, бориға барака деб, меҳмонга хуш келадиған таом пишириб, очиқ чеҳра билан олиб чиқиб дастур-

¹. (68. 772) Биринчи рақам фойдаланилган адабиётлар рўйхатидаги тартиб номери, иккинчи рақам шу адабиётнинг саҳифа номери.

хонга қўйсин. Лекин, ўз дастурхони бадалига меҳмондан бошқа бирор нарса таъма қилмасин ва унга ҳеч қандай мажбурият юкламасин. Мана ўқинг:

Бурун лутф бирла тарабнок қил,
Не исроф қилгил, не имсоқ қил,
Емакка анча ҳарна дархўр эса,
Сенга доғи неким муяссар эса,
Очиқ юз била чек анинг қошига,
Вале истама музд подошига. (68. 773)

Зиёфатни ана шу қоидалар асосида ташкил эта олсанг, мезбонликда сенга таҳсинлар ўқиш керак. Бироқ бундай мезбонлар жуда камдан-кам учрайди, агар бўлса уни оламдаги энг доно одам деб аташ керак, дейди мавлоно:

Зиёфат бу нав бўлса ойин санга,
Керак мезбонликда таҳсин санга.
Бу янглиғ киши мезбон камдурур,
Агар бўлса донони оламдурур. (68. 773)

МЕҲМОН НЕГА ҲУРМАТ ҚИЛИНАДИ?

Халқимиз меҳмон келишини кўпгина яхшиликларнинг рамзи деб билади. Меҳмон келганда у билан ҳол-аҳвол сўрашиб, самимий суҳбатлашади. Узоқ-яқиндаги дўст-биродарлар эса олинади. Меҳмон мезбонга қариндош-уруғ ва дўстларнинг илиқ муҳаббати ҳамда саломини топширади.

Шундай ҳам бўладики, уришиб қолганлар меҳмон келиши туфайли ҳам ярашиб оладилар, ўтган дилсиёҳликлар, оилавий жанжаллар унутилади, араз, гиналар барҳам топади. Хурсандчилик, шод-хуррамлик, аҳиллик бошланиб кетади. Шунинг учун ҳам меҳмонни севамиз, худди Умар Ҳайём айтганидек:

Аҳил бўлса олов ичра ҳам инсон,
Аҳил кишиларга олов ҳам осон.

Халқ ҳикматларидан бирида шундай дейилади: «Меҳмоннинг душман бўлганда ҳам ҳурмати жойига қўй. Ҳатто қўлида болта тутган дарахт кесувчига ҳам дарахт соя солиб туради». Шунинг учун бўлса керак-да, бир хонадонга келган меҳмон у ҳовлидан бу ҳовлига чақирилиб, унга иззат-икром кўрсатилади. Бу ҳам бежиз эмас, чунки беғоналар меҳмон туфайли танишишиб, бир-бирларини дурустроқ библи олиш имконига эга бўлишади.

Уйига кўп ва тез-тез меҳмон келиб турган кишининг жамоат, маҳалла-кўй ўртасида обрўси янада ортади, негаки, меҳмондўстлик кишидаги худбинлик каби ярамас хусусиятлар ўрнига коллективизм, инсонпарварлик, одамгарчилик каби ижобий хислатлар, қўполлик, қўрслик сингари ёмон қилиқлар ўрнига хушфеъллик ва хушмуомалалик каби яхши сифатларнинг шаклланишига ҳам сабаб бўлади. Одоб-



сиз киши меҳмон олдида одоб сақлайди, беҳаёлар ҳаёли бўлишади, акс ҳолда бундай шахслар уятга қолишади. Барча бир-бирини қандай ҳурмат ва эҳтиром қилиш кераклигини амалда кўрсатишга тиришади.

Ҳар қандай баджаҳл мезбон ҳам, меҳмон олдида мулойим, хуштавозе бўлишга ҳаракат қилади. «Сен-сенлашиб» гапирувчилар ҳам меҳмоннинг ҳурмати учун ўзаро «сизлашиб» муносабатда бўлишади. Ота-боболаримиздан қолган яхши одатлардан бири шуки, меҳмон келган уйда ўшқириб гаплашиш, шовқин солиш, унинг ҳузурида адибади айтишиш, уришиб қолиш уёқда турсин, ҳатто кесатиб гапириб ҳам бўлмайди. Оила аъзоларини, ўз боласини ҳам жеркиш уят ҳисобланади, ҳатто мушукни «пишт» дейиш, чироқни «пуфлаб» ўчириш мумкин эмас, чунки сал нарсага меҳмоннинг кўнгли озор топиши мумкин. Унга озор бермасликка интилиш эса одамларни қовуштириб меҳр-оқибатли қилади, дўстлик ва биродарликни келтириб чиқаради, оилада бир-бирига меҳрибонлик, севги-муҳаббатни янада кучайтиради.

Меҳмон келиши озодаликка ва шахсий покизаликка ҳам сабабчи бўлади. Ивирсиқ жойлар тартибга солинади. Уй-жой, ҳовли ва кўча-

лар супурилиб, сув сепилади. Идиш-товоқларни ва барча уй анжомларини аввалгидан ҳам озодароқ тутишга ҳаракат қилинади. Меҳмон ҳам, мезбон ҳам ораста кийиниб оладилар. Тутилмаган буюмлар меҳмон келган кундан бошлаб ишга солинади. Хуллас, меҳмон келган уйнинг чироғи равшан ёнади. Меҳмоннинг яхши ният билан берган ҳар бир маслаҳати инобатсиз қолдирилмайди. Меҳмон маслаҳатининг сидқидиллиги, меҳнат эвазига берилган мукофотга ўхшайди.

Меҳмон олиб келган нарса бизда табаррук ҳисобланади. Нозу неъмат келтирган бўлса «мозор босди» деб кўзларга суртиб ейлади ва оз-оздан бўлса ҳам қўни-қўшни ва бола-чақаларга улашилади.

Меҳмоннинг келиши айниқса ёш болалар учун жуда қувончли воқеа бўлади, улар ўз ўртоқларига: «Бизникига меҳмон келди», деб айтишади ва севинишади. Мавлоно Фазлий айтганидек:

Келди ёдинг кўнглима, ашким¹ югурди ҳар тараф,
Тифлга² одат эрур, келганда меҳмон ўйнамоқ.

Чунки меҳмон келиши билан болаларга нисбатан муҳаббат ва диққат-эътибор янада кучаяди. Уларнинг ўқиши, ҳунар ўрганиши, оила юмушларига ёрдам берадиган бўлиб қолганликлари мақталади.

Меҳмон келишининг шундай яхши томонлари бўлганлиги учун ҳам биз меҳмондўстмиз. Меҳмондўст бўлиш хушфетъл, хушчақчақ, одамшаванда ва мард кишиларга хос хусусиятдир.

Шоир Махтумқули қуйидаги мисраларни бежиз ёзмаган эди:

Номард юрар мудом ўлимдан қочиб,
Уйига келганга заҳарин сочиб.
Мард йигит меҳмонга қучоғин очиб,
Номарднинг меҳмондан қочишин кўринг.

Негаки, мард одамнинг кўнглида ғарази бўлмайди. У сипо, ювош, оғир, мақтанишни билмайдиган киши. Меҳмон ҳам мардларни, мардлар ҳам меҳмонларни севади. Шунинг учун ҳам меҳмондўстлик мардлик рамзидир.

Меҳмонни ичкиликсиз ва ҳатто яхши таомсиз ҳам хурсанд қилиш мумкин. Хушмуомалалик, назокат ва самимийлик бу ўринда мезбонга қўл келади. Халқимиз: «Буғдой нонинг бўлмаса, буғдой сўзинг бўлсин», дейди. Бунга доимо амал қилиш керак. Халқимиз орасида мезбонлик қоидаларини тўғри адо этувчи меҳмондўст одамларнинг сон-саногии йўқ. Уйига қачон борманг, доимий тайёргарлик кўришга имконият топа олмаган бўлсалар-да, ғоят эҳтиром билан кутиб оладиган, барчага баробар муомалада бўладиган, меҳмонларнинг кўнглига қараб иш тутадиган, ҳатто ёт одам ташриф буюрганида уйининг тўрини бўшатиб бериб, илиқ илтифотини аямайдиган кишилар жуда кўп. Шундай яхши фазилат дарёсини лойқалантирувчи, меҳмондорчилик одатини шахсий манфаатпарастликка айлантирадиган, келган меҳмонларнинг қўлига қарайдиган, келтирган нарсасига қараб муомала қиладиган, ўзини кўз-кўз қилиш мақсадида меҳмон чақирадиган, хуллас, меҳмондўстликка иснод келтирадиган айрим шахслар ҳам учраб туради. Яъни бундай, меҳмон олиб келган совганинг

¹ Ашк — кўзёши.

² Тифл — ёш бола, гўдак.

баҳосига қараб муомалада бўладиганлар, бегона келганларга эътибор бермайдиганлар оз бўлса-да, бор. Шундайлар эсан чиқармасинларки, тарихда дастлаб мавлоно Абдулқодир Мирзо Бедил одамни «Ҳазрати Инсон» деб атаган эди. Сизникига ана шу Ҳазрати Инсоннинг бир намояндаси меҳмон бўлиб келди, чунки Сиз ҳам Ҳазрати Инсон авлоди бўлганингиз учун келди. Меҳмон келтирган нарсасига қараб мезбонлик қилиш инсонийлик эмас. Билингки, манфаатпарастлик адоват оташдонидир.

Халқимиз томонидан асрлар давомида мукаммаллаштирилиб, сайқалланиб келинаётган энг мўътабар одатни — меҳмондўстликни баъзи бировлар шундай шахсий манфаат йўлига буришса, яна баъзилар диний урф-одатларни бажо келтирадиган маросимларга айлантириб юборадиларки, бу ҳам салбий бир фактдир.

Шунингдек, меҳмонни кийган кийимига қараб тоифага бўлувчилар ҳам катта хато қилади. Меҳмон ким ва қанақа кийинишидан қатъи назар, бари бир у меҳмон, у инсон. Эски даврларда меҳмонни бой ва камбағалга бўлиш одати бўлган.

Воқеа. XIX асрнинг охирларида тошкентлик хумдончи бойлардан бири Тожибойвачча тўй қилиб шухрат қозонмоқчи бўлади, келган меҳмонларни бой ва камбағалга бўлиб ўтқизади, бойлардан ортган сарқит овқатни камбағаллар дастурхонига қўйдиради.

Тўйга ўша даврнинг алломаларидан Мирза Али Махсум ҳам таклиф этилган бўлиб, келса, меҳмонлар бой ва камбағалга ажратиб ўтқизилаётганини кўради. Аллома тўйдан чиқиб, тўй қилувчининг дарвозасига бир парча қоғоз ёпиштириб кетади. Тўйга келувчилар ёзувни ўқиб тўйхонага кирмай кетаврадилар.

Дарвозага ушбу шеър ёпиштирилган эди:

Бой келса, болохонага дейдилар,
Камбағални — отхонага, дейдилар.
Тўйингиз «муборак бўлсин» Тожибой,
Худойим берсин сизга дўзахдан жой!

Меҳмондўстлигимизни ярамас одатлардан асрасак, уни янги мазмун ва янги шаклда ривожлантирсак, бу — кишиларни, айниқса, ёшларни хушмуомала, одамшаванда, инсонпарвар ва коллективист қилиб тарбиялайди. Меҳмондорчилик одамларнинг бир-бирлари билан иноқ-иттифоқ бўлиб яшаш учун, биргалашиб дам олишларини ташкил қилиш учун, қариндош-уруғ ва дўстларникига тез-тез борди-келди қилиб туриш учун энг яхши воситалиги сақланади.

Меҳмонни ўзбек шунинг учун ҳам севадики, меҳмондўстлик катта бир одоб-ахлоқ мактаби. Бир томондан у кишини қобил, зийрак, хушфеъл, лутф-карамли, меҳр-муруватли, зако-истеъдодли қилиб тарбияласа, иккинчи томондан, рўзғоршунос бўлиш, уй тутиш, таом тайёрлашни билиш, расамадли ва покиза бўлишга ўргатади. Меҳмоннинг ҳаловатбахш суҳбатини айтмайсизми!.. Буниси — кишини характерда шинаванда, одамшаванда, суҳбатда шакарғуфтор, улфатижон бўлишини шакллантиради.

МЕҲМОНДЎСТЛИК ТЎҒРИСИДА МАҚОЛ ВА РИВОЯТЛАР

Ўзбек халқи ўзининг оғзаки ижоди билан ҳам маданият хазина-сига салмоқдор ҳиссалар қўшган. Шундай ижоднинг бир тури мақоллар ва ҳикматли сўзлар бўлиб, шулар орасида меҳмон, мезбон, меҳмондўстлик ҳақида айтилганлари ҳам кўп. Улар ахлоқ ва одобга тааллуқлилиги, тарбиявий аҳамиятга эгаллиги билан эътиборимизни ўзига тортади. Эслатиб ўтиладиган шу мақол ва ривоятлар турмушдаги характерли ҳодисаларни, маиший ҳаётда содир бўлган воқеаларни, айрим кишиларнинг яхши фазилатлари ёки ёмон одатларини умумлашган хулосаларда ифодаб беради. Албатта меҳмон-мезбонлик тўғрисида халқимиз асрлардан буён ижод этган афоризм, ҳикматли сўз, ибора, мақол ва ривоятларнинг сон-саногии йўқ. Булардан айримларинигина келтирамиз. Меҳмонлик ва мезбонлик вазифаларини ўтаганда ёшларимиз шуларга эътибор қилсалар, одамийлик фазилатларини эгаллай борадилар.

Олайлик, меҳмон таклиф асосида ҳам, ўз ихтиёри билан ҳам келиши мумкин.

Таклифингиз билан келган меҳмон ўз ихтиёри билан кетади, ўз ихтиёри билан келган меҳмон эса, сизнинг ижозатингиз билан кетади. Халқ орасида бу ҳолатга бағишланган шундай мақол бор:

«Келмоқ — ихтиёр билан,
Кетмоқ — ижозат билан».

Меҳмоннинг тасодифан келиб қолиши натижасида уйда нозу неъматлар ҳозир эмаслигидан мезбон ташвишга тушиб қолмаслиги учун у озгина нарса билан ҳам меҳмонни хурсанд қилиш мумкинлигини доимо эсда тутиши зарур, деган маънода халқ ушбу мақолларни айтган:

«Меҳмон келар эшиқдан,
Ризқи келар тешиқдан».

Еки:

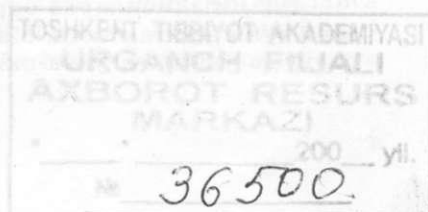
«Йўқча гуруч ош бўлур,
Меҳмон кўнгли шод бўлур».

Уйингизга келган меҳмон уятчан ва одобли бўлади, шунинг учун: «Меҳмон сўраб емайди», «Сўраб бергунча уриб бер», деган иборалар ҳам доим мезбоннинг ёдида бўлиши зарур.

Баъзан меҳмон зиёфатга таклиф этилади-ю, унинг ихтиёрини ўзига қўймай, эътибори бошқа нарсаларга тортилади. Шундай мезбонлар ҳам бўладик, юқорида айтганимиздек, меҳмондорчиликдан ўзини кўз-кўз қилиш, мақтаниш учун фойдаланишади. Шундайларга қарата:

«Меҳмонга ош қўй,
Икки қўлини бўш қўй».

дейди донолар.





Одамлар ҳар хил бўлишади-да, бир хиллари борки, «қўли очиқ» меҳмондан ҳеч нарсани аямайди. Нимаики бор, меҳмон учун ёзилган дастурхонга қўйишга интилишади. Ўзга тоифадаги шахслар ҳам борки, пасткашлик, қизганчиқлик, хасислик ботқоғига ботган, арзимас нарсаларни ҳам ҳисоб-китоб қиладиган, «олсам бермасам, есам ўлмасам» қабилида иш тутадиган бўлишади. Одамгарчиликни бир ошам ошга алмаштирадиганлар ҳам йўқ эмас-да! Шунақаларга қарата халқ:

«Шовла кетса кетсин,
Обрў кетмасин»,

ёки яна:

«Қопнинг уни кетса-кетсин,
Одамнинг бурди кетмасин»,

деб тарбиялайди.

Хуллас, юқорида келтирилган ҳамма мақолларнинг маъноси «Меҳмон отангдан улуғ» мақоли билан яқунланади.

Меҳмонга нисбатан нечоғлик ҳурмат, эҳтиромли бўлиш зарурлиги шулардан маълум.

Ривоятлар ҳам ҳаётий, ижтимоий тарихий ҳодисалар билан боғлиқ ёки урф-одат орқали майдонга келади ҳамда уларнинг ибратли томонлари, тарбиявий аҳамияти катта ва таъсирли бўлади.

Халқ оғзаки ижодида меҳмондўстликка оид айтилган бир талай ривоятлардан бу ўринда фақатгина тўрттасини эслатиб ўтмоқчи эдим.

Биринчи ривоят. «Банди ўз қотилининг меҳмони».

Қадим замонларда бир подшо фуқароларидан бирини ўлим жазосига ҳукм қилган экан. Маҳбус дор остига келтирилиб, халойиқ олдида ҳукм ўқилгач, унга охириги сўз берилипти.

— Нима орзуинг бор эди, гапириб қол, — дебди унга қараб подшо.

Маҳбус жуда чанқаганлигини айтгандан сўнг, халққа мурожаат қилиб:

— Илтимосим шуки, шоҳ ўз қўллари билан менга бир пиёла сув тутсалар, — дебди.

Маҳбуснинг ўлим олдидаги оддий илтимосини бажо келтириш қоида бўлгани учун подшо бир пиёла сувни олиб маҳбусга ичирибди. Ташналиги қонган маҳбус раҳмат айтибди ва дор томон аста қадам босипти...

Шунда халойиқ орасидан бир доно чол чиқиб тўсатдан подшога мурожаат қилиб қопти:

— Э, шоҳим! Бу банди сенинг қўлингдан бир пиёла сув ичиш билан меҳмонингга айланиб қолди-ку. Халқимизда эса «Меҳмон отангдан улуг» деган гап бор. Энди сен уни ўлдирмассан деб ўйлаймиз, — деганида, халойиқ ларзага келипти, чолнинг донолигига ҳамма қойил қолиб, сўзини тасдиқлапти. Подшо эса нима дейишини билмай лол қопти, кейин тан олиб: «Бўйнидан сиртмоқ олинсин», деб буйруқ беришга мажбур бўлган экан.

Шу воқеадан кейин, бу шоҳ жуда золим бўлишига қарамай халойиқ уни «меҳмондўст одам» деб мақтайдиган бўлибди.

Иккинчи ривоят. «Хафаликни меҳмон сезмасин».

Кунлардан бирида саёҳатга чиққан бир киши шу шаҳардаги дўстиникига ҳам кириб ўтмоқчи бўлади. Келса, хонадонда йиғи-сиғи, қий-чув кўтарилмоқда экан. Мезбонлар меҳмонни кўришлари билан оқ ўзларини босадилар, меҳмон қадам ранжидасидан хурсанд эканликларини билдирадилар, уларнинг ҳамма хатти-ҳаракатлари меҳмонни яхши кутиб олишга қаратилади. Меҳмон бирор соатдан кейин хайрлашиб чиқиб кетади. Гузар бошига етмасдан яна ўша ҳовлида йиғи овозини эшитади. Ажабо. Қайтиб келиб аста деразадан қараса... Э воҳ! Меҳмон келиши олдида мезбонларнинг боласи ўлиб қолган экан.

Меҳмонимиз «қутлуг қадам келмаганлигига» пушаймон емасин, бевақт келганига афсусланмасин, ўлим ҳақ, тирилтириш мумкин бўлмагандан кейин, саёҳатга чиқиб кўнглини хушлаб юрган бир кишининг бизга қўшилиб хафа бўлишидан не фойда, деган андиша билан бу яхши мезбонлар ўликни яшириб, ўз меҳмонининг хурсандчилигини кўзлаган эканлар.

Учинчи ривоят. «Хасислик белгиси».

Қадимда бир Ҳорис исмли бой бўлиб, мабодо бир меҳмон чақиргудек бўлса катта зиёфат қилганини, кўп маблағ сарфлаганини ҳаммиша миннат қиларкан. Дўстлари унга бу хасислик бўлади, ундай қилма, дегудек бўлса, Ҳорис:

— Меҳмонлар дастурхонига не-не таомларни бир йўла тўкиб ташлайман-у, яна нега хасис бўларканман, — деб ҳеч кимга сўз бермас экан. Бир куни меҳмондорчилик пайтида ўша Ҳорис меҳмонларга қараб, бирига: «Лабингизга ушоқ ёпишиб қопти», деса, иккинчисига: «Қошингизда қил турипти», учинчисига эса: «Ўзлари ош ошашга

жуда уста эканларда-а», деб танбеҳ бера бошлабди. Шундан кейин бир киши уни четга чақириб олиб: «Мана кўрдингми, ҳар бир меҳмоннинг оғзига ва қўлига қараб қандай таом еяётганларини назарингдан ўтказиб ўтиришнинг ўзи — хасислигининг бир белгисидир», деган экан.

Тўртинчи ривоят. «Олийҳиммат Ҳотамтой».

Бир одам жуда бой бўлишига қарамай, гоят даражада ҳотамтойликда ном чиқарган экан. Меҳмондорчиликни тез-тез ташкил қилар, ҳар бир зиёфатга ўнлаб қўй сўйдирав, юзлаб-юзлаб кишиларни меҳмон қилар, нотанишларга ҳам, камбағалларга ҳам қимматбаҳо совғалар берар экан. Мурувватлилигидан асло мақтанмайдиган ва сарфлаган маблағини сира миннат қилмайдиган бу одамнинг Сахийиддин Эҳсон исмига жамоат яна Ҳотамтой тахаллусини қўшиб айтаркан. Бир куни одамлар унга хушомадгўйлик қилишиб: «Дунёда сиздан ҳам олийҳимматлироқ одам бормикин-а?» — деб сўрашипти.

Сахийиддин Эҳсон Ҳотамтой:

— Бор, — деб жавоб беришти ва ҳикоя бошлабди: — Кунларнинг бирида мен овга чиқиб адашиб қолдим, тунда бир чўпоннинг кулбасига қўндим. Чўпон мени кабоб билан меҳмон қилди. Таом шу қадар лаззатли эдики, ҳузур қилиб едим, тўймадим. Уйга қайтгач, худди шунақа кабоб тайёрлашни аҳд қилиб қўйдим. Бу таом нимадан, нечук тайёрланганини сўрадим. У, таом қўй гўштининг пуштмағиз қисмидан димлаб тайёрланганини айтди.

— Гоят хушбўй ва лаззатли, — деб қўйдим ўзимча.

Мезбон ташқарига чиқиб кетди, анчагина фурсатдан сўнг сополлаганда тўлатиб боягидек кабоб келтирди. Ҳайратда қолдим. «Буни қаердан олдингиз?» — деб сўрашга истиҳола қилдим. Халқимизда «Узумини ею, боғини сўрама» деган ибора бор эмасми. Таомдан яна тановул этгач, кайфиятимга кайфиятлар қўшилди, ўша кулбада тунаб қолдим. Эрталаб кетмоқчи бўлиб ташқарига чиққанимда, ерда сўйилган қўйларнинг қонини-ю, ўчоқ бошида чўпон хотини бешта каллани куйдириб ўтирганини кўрдим. Шунда сир менга аён бўлди. Кабобнинг манзур тушганини сезган мезбоним чиқа заҳоти бешта қўйнинг ҳаммасини сўйган, ҳар биридан фақат пуштмағиз қисмини олиб яна худди ўшандай кабоб тайёрлаб келган. Мана буни олийҳимматлик деса бўлади. Мен-чи, у даражага эришишга ожизлик қиламан. Ҳар қанча меҳмон кутган бўлмайин ва зиёфатларимга юзлаб қўйлар сўйилиб кетган бўлса-да, бунинг ҳаммаси бойлигимнинг мингдан бир улушини ҳам ташкил этмайди. Аммо менинг чўпон мезбоним эса бир марта ҳузур қилиб овқатланишим учун камбағал бўлишига қарамасдан бисотида бор беш қўйнинг ҳаммасини сўйиб юборди.

Ҳотамтойлик ва олийҳимматликда ўша чўпон менга пир бўлади, деган экан Сахийиддин Эҳсон Ҳотамтой. Абдурахмон Жомийда худди шу ривоят мазмунида бир байт бор:

Агарда уйдан чиқариб берса,
Бору йўқ яримта нонини гадо.
Ярим хазинасин берган подшода,
Сахийлик бобида шу гадо аъло.

Юқорида келтирилган ривоятларни халқ меҳмонни севиш, сахий бўлиш, одамгарчилик қилишнинг аҳамиятлилигини кўрсатиш учун яратганлиги аниқ. Эҳтимол, бу ривоятлар бўлган воқеаларнинг ифодасидир, эндиликда, мажозий маънога эга бўлиб қолгандир. Лекин, қандай бўлмасин, ривоятлар ҳам мақоллар сингари ҳикматлидир ва ота-боболаримиздан мерос — меҳмондўстлик анъанасини давом эттираётган биз янги авлод шулардан ибрат олмоғимиз жоиз.

МЕҲМОНДЎСТЛИК ТЎҒРИСИДА БИРОР МАНБА ИЗЛАБ...

Меҳмондўстлигимиз тўғрисида ўтмишда албатта китоб ва рисо-
лалар ҳам ёзилган бўлиши турган гап. Бироқ, буларни қидириш эн-
ди бошланди деса бўлади. Ҳали кўп изланишлар қилиш керак.

Меҳмондўстлик тўғрисида бирор манба излаб кўҳна обидалар ма-
кони Самарқандга борган эдим. Ҳарқалай, меҳмондўстлик тўғриси-
да ёзилган биттагина рубойни қўлга киритдим.

Ҳурматли кексаларимиз билан суҳбатда шу нарса аниқландики,
қадим замонлардан буён меҳмонни самарқандликлар худди нон-на-
сиба каби ҳурмат қилар эканлар. Меҳмонга атаб атайин, махсус патир-
лар пиширилган, нонни тайёрлаётганда юзини хамирдан нақшли кун-
гурадор қилиб безатганлар. Ҳатто, баъзан ноннинг юзига шеърий мис-
ралар ва азиз меҳмонларнинг номлари битилган. Меҳмонлар кетар
пайтда, ҳамроҳ бўлсин, деб байт битилган ва чиройли безатилган нон-
лар уларнинг қўлига тутқазилган. Ушбу нонларни меҳмонлар эҳтиёт
қилиб, мисоли бир санъат асари каби ўз уйларининг деворларига осиб
қўйганлар. Яхши меҳмондорчиликда эсдалик бўлган нон яна безак
вазифасини ҳам бажариб турган.

Самарқанднинг ҳар бир маҳалласидаги уста нонвойлар меҳмон-
га атаб нон ёпиш ва безатишнинг турлича усулларини кашф этишган
ва бу борада бир-бирлари билан мусобақа ҳам ўйнаб туришган.

Нонлар бир йўла уч вазифани ўтайдиган қилиб тайёрланган, яъни
таомлик вазифасини, сўнгра юқорида айтганимиздек, юзига шеър
ёзилган ва гул солинган бадий асар вазифасини ва ниҳоят идиш ва-
зифасини ҳам ўтаган. Чунончи, катта меҳмондорчиликда ва тўйлар-
да нонларнинг бетига ош, гўшт, мева-чева, қанд-қурс қўйиб дастур-
хонга тортилган. Бу одат ҳозир ҳам бор. Нонларимиз: патир — қир-
ғоқлари бўртган, ўртаси нафисроқ, яъни бамисоли лаган-товоққа, кул-
ча эса ликопча, тақсимчага ўхшатиб ясалганининг боиси шу.

Самарқанд нонларининг тури кўп бўлган, чунончи: нони Осиёий,
нони Пўлоти, нони Тафтон, нони Тафтони ду без, нони Кўлободи, нони
Забони гов, нони Заргарон ва ҳоказо, бироқ, бизгача уларнинг номи-
гина етиб келган, фақат икки хил (Осиёий ва Пўлоти) ҳозир ҳам тай-
ёрланади. Келган меҳмонларга худди шу хил нонларни совға қилиш
одати ҳанузгача сақланган.

Хўш, шеърий парчанинг нонга нима алоқаси бор?

Ҳошияларига ушбу рубойий ёзилиб, юзи силлиқ қилиб пиширил-
ган патир нон меҳмон дастурхонига қўйилган.

«Шуд мунаввар аз кудуми дўстон кошонаам,
Хона фонуз аст, меҳмон шаъму ман парвонаам.
Токи меҳмон хаст, ман бажону дил хизмат кунам,
Рафт меҳмон, ман мисоли Мажнуни девонаам».

Таржимаси:

Хонамиз дўстлар оёғидан топар нуру зиё,
Уй — фонус, меҳмон шаъму мен эса парвонаман.
Меҳмон ҳар қанча турса, хизматин айлай бажо,
Кетса меҳмон, мен мисоли Мажнуни девонаман¹.

Бу рубоий муаллифи ўтган асрнинг охириги йилларида яшаган самарқандлик машҳур ҳуснихат устаси Домла Мир Хаттотдир. Уни топиш ва муаллифини аниқлашда отахонларимиздан Султонмурод ота Носиров ва хаттотнинг эваралари бўлмиш Абдулаҳад ака Воҳидовлар ёрдам беришди. Домла Мир Хаттот ўз рубоийсини Самарқанд-



¹ Шеърни шоир М. Васфий таржима қилган.

нинг тахта қоғозларига кўп нусхада битар ва уни уйининг тўрига ёпиштириб қўйишни ҳар бир одам зўр шараф ва ифтихор ҳисоблар экан.

Хўш, бу шеър патир юзига қандай сиёҳ билан ёзилган, деган савол туғилиши мумкин. Маълумки, хаттотлар асосан тўрт хил: қора, қизил, сапсар ва заъфар сиёҳ ишлатишган, олдинги уч хилидан бир томчиси ҳар кишига зарар қилади, лекин заъфар сиёҳ эса, аксинча фойдалидир. Ушбу сиёҳ тропик ва субтропик мамлакатларда ўсувчи заъфарон гулидан тайёрланади: Қуритилган тож-барглар шакар ёки асалли гулобга ивитиб қўйилади, бир оз тургач илашимлик тўқ сариқ сиёҳ ҳосил бўлади. Бунда битилган хат тилласимон ярқироқ бўлиб чиқади.

Заъфарон гоят хушбўй ва мазали гул бўлиб, Ўрта Осиё, Кавказ ва бошқа Шарқ халқлари уни ўз таомларига қўшган ва ҳаётларида дори-дармон сифатида ҳам кенг қўлланилган. Чунки заъфарон киши ички аъзоларини мустаҳкамлайдиган, кўзни равшан қилиб, парда тушиш касалидан асрайдиган, юракни яшнатиб, киши чеҳрасини очадиган, нафас олишни енгиллаштирадиган, ошқозон ва жигарга ҳам яхши шифо бўладиган ўсимлик эканлиги тўғрисида табобат илмининг бобокалони Абу Али ибн Сино кўп ажойиб фикрларни айтган эди.

Бинобарин, ҳалиги рубоий патир юзига қамиш қалам билан худди шу хил сиёҳда ёзилган бўлиши табиий ҳолдир.

Меҳмондўстлик тўғрисида Домла Мир Хаттотнинг ушбу асарини ганчкор усталар ҳам қўллаган эканлар. Самарқанднинг Ялангбек маҳалласидаги хонадонлардан бирининг токча пештоқида ўша рубоийдан ганчга ўйилган намуна ҳануз ҳам бор. Яна бир хонадонда Хаттот шеърининг духоба сўзанага тикилган нусхасини ҳам кўрдим. Ана шу шеър оғиздан-оғизга ўтиб, то ҳанузгача дастурхон устида азиз меҳмонлар шарафига сон-саноксиз маротаба айтилиб келаётибди. Балки бу рубоий бир неча авлодни меҳмоннавозлик руҳида тарбиялашга восита бўлаётгандир, десак хато қилмасмиз, негаки самарқандлик мезбонлар меҳмонни ҳамон илгаригидек очиқ чеҳра, нафосат ва такаллуфлик билан қарши олишади, меҳмон келган хонадондаги севинч оламга сизмай кетади.

Ҳарҳолда, кечаси тимқоронғуда юрган кишининг кўзи очиқми, юмуқми — унинг фарқи йўқ. Одам қоронғида узоқ вақт яшаса ваҳшийлашиб кетармиш... Агар инсоният оловни кашф қилмаганда жамият ҳозиргидек равнақ топармиди, йўқми? Йўқ, албатта, инсон оловсиз, ёруғликсиз, нурсиз яшай олмайди. Зероки, Домла Мир Хаттот меҳмонни нуру зиё таратувчи шамга қиёс қилган экан, демак, ўзбек меҳмонсиз ўтган ҳаётини қоронғуликда ўтган дамлар деб ҳисоблайди.

Меҳмондўстлик азалий анъана сифатида ҳануз ҳам давом этмоқда. Меҳмоннавозликни замонамиз ижодкорлари ҳам тараннум қилиб келишяпти. Шулардан бири Нормурод Нарзуллаев шеърига эътиборингизни жалб этмоқчиман.

Тонгда эсган сабодирман, меҳмон кутиб,
Тордан чиққан садодирман, меҳмон кутиб,

Меҳмон, дерлар Шарқда, улуғ отангдан ҳам,
Дўст йўлига зиёдирман, меҳмон кутиб.

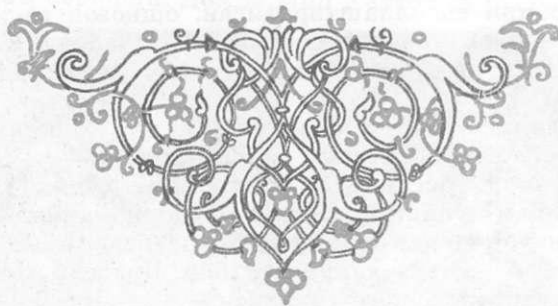
Меҳмон келса ризқи келур эшик хатлаб,
Остонада садодирман, меҳмон кутиб.

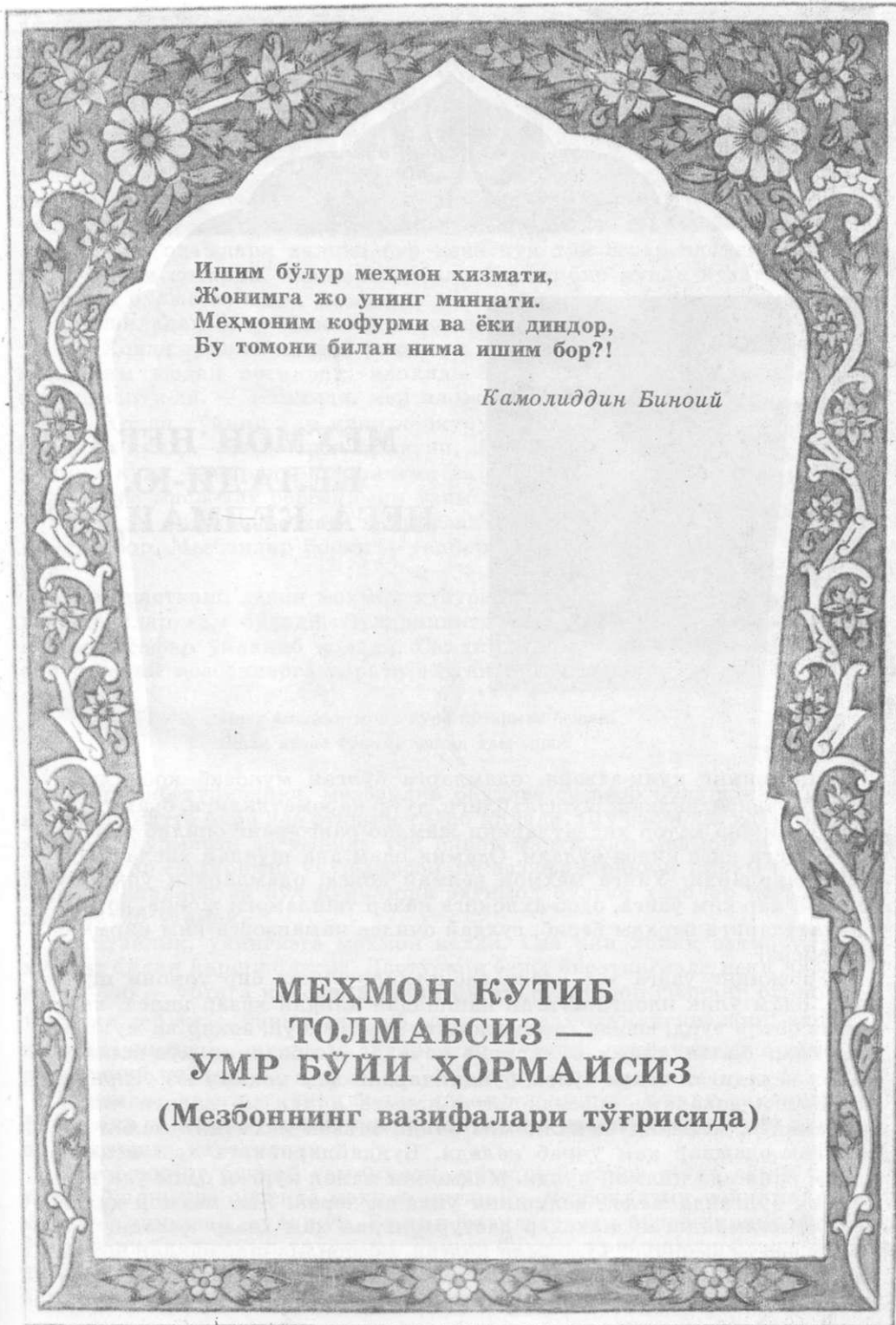
Не миллат бор, не халқ, элат — бағрим очик,
Қувнок, уйғоқ дарёдирман, меҳмон кутиб.

Танисиҳат, хотиржамлик — эл давлати,
Дунё ичра дунёдирман, меҳмон кутиб.

Ошиқларга кўнглим совчи, элчи ўзим,
Меҳр, вафога ошнодирман, меҳмон кутиб.

Ўзбекнинг бир танти ўғли Нарзий куйлар,
Бу умримдан ризодирман, меҳмон кутиб.

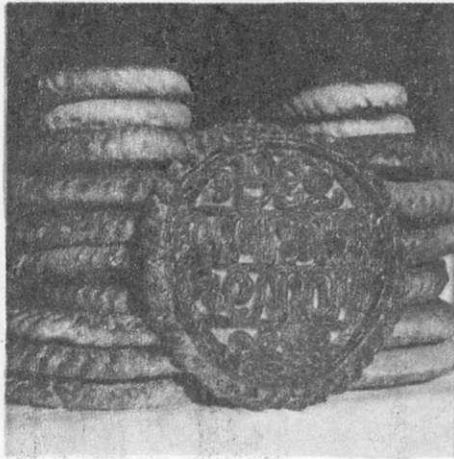
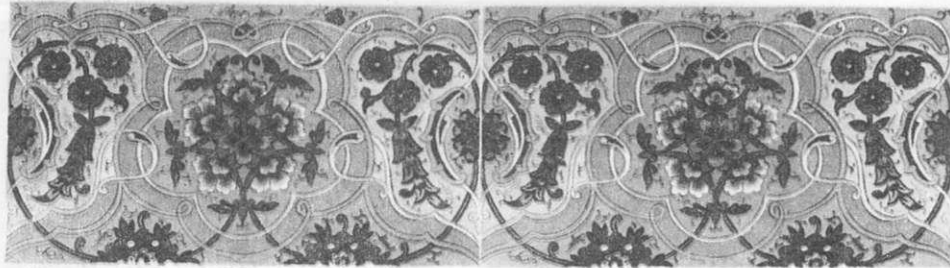




Ишим бўлур меҳмон хизмати,
Жонимга жо унинг миннати.
Меҳмоним кофурми ва ёки диндор,
Бу томони билан нима ишим бор?!

Камолиддин Биноий

**МЕҲМОН КУТИБ
ТОЛМАБСИЗ —
УМР БЎЙИ ҲОРМАЙСИЗ**
(Мезбоннинг вазифалари тўғрисида)



МЕҲМОН НЕГА КЕЛАДИ-Ю, НЕГА КЕЛМАЙДИ?

Инсоннинг хулқ-атвори, одамларга бўлган муносиб қобиллиги, ширинсўзлиги, дилкаш, хуштаъблиги, лутф-каронатлилиги, одамохунлиги каби бир қатор хислатларини жамлаб ранго-ранг очилиб турган чаманзорга қиёс қилса бўлади. Одамни одам ана шундай хислатлари учун қадрлайди. Уйига меҳмон келмай қолса, одамлардан ўпкалай бермай, ҳар ким ўзига, одоб-ахлоқига назар ташламоғи жойиз, нохуш фазилатларига барҳам бериб, гулдай очилса чаманзорга ким кирмайди дейсиз!

Ўзбекнинг ўзига хос нозик табиатлигининг бир томони шундаки, одам ўлик илонга қўнган пашшадан қандай ҳазар қилса, халқимиз баъзи тунд, юзида ғараз аломати бор, бадбўй, зоҳир ва мумсиқ кимсалар билан улфат бўлишдан қочади. Мезбоннинг кўпчиликка малол келадиган одати бўлса, бундайлардан ҳам меҳмон юз ўгиради.

Бодом доналари орасида битта-яримта аччиқ мағизлиги чиқиб қолганидек, меҳмондўст халқимиз ичида баъзан меҳмонни малол кўрадиган одамлар ҳам учраб қолади. Бундайларникига ҳам меҳмон қадам ранжида қилмай қўяди. Меҳмонни малол кўрган одам ўзи ҳам меҳмон бўлганда малол келишини ўйлаши керак. Яна меҳмон ҳалол меҳнат қилмайдиган шахслар дастурхонидан ҳам ҳазар қилади.

Бизда меҳмондўст бўлолмай қолган, мезбонлик шарафидан бебаҳра бўлган одамларни ёлғиз қовжираган дарахтга ўхшатишади. Уни кесиб келиб иморатга ишлатай десанг, бир ўзи на тўсин, на устун бўла-

ди, уни фақат ўтин қилиб ёқиш керак. Меҳмоннавоз бўла олмаган киши таниш-билишларига ана шу ўтиндай тутаб: «Биз сизга нима ёмонлик қилувдик, келмайсиз, қорангизни кўрсатмайсиз, бормисиз ўзи?!» — қабилидаги таъналар қилмасин. Борлиги кўриниб турибди-ку!

Хуллас, меҳмон кутадиган киши умид билан инсофлилик чашмасидан сув ичиб, инсонийлик дарахтидай гуркирасин, токи меҳмон унинг соясидангина эмас, балки ширинсуханлик — анвойи меваларидан ҳам баҳра ололсин.

Ўтмиш одамлари халққа бир неча кун тўй берар эдилар, деган гапга энсам қотарди, «ҳашамага бало борми, бир кунда кузатиб қўя қолишса бўлмасмикин», дердим.

Зилзиладан сўнг тўққизинчи қаватдан уй олган бир дўстим:

— Ҳовли тўйини қандай ўтказсам экан, уй тор, чақирадиган меҳмонларим юздан ортиқроқ, алоҳида тўйхона, меҳмонхоналар ҳам қуришмапти-да, — деганида, мен иложини топиш учун:

— Ҳовли тўйини ҳар куни кечқурун ўн бештадан одам чақириб, биринчи куни — ҳамкасабаларингни, иккинчи куни — дўстларингни, учинчи куни — қариндошларингни ва ҳоказо... бир ҳафтада ўтказасан, — деб маслаҳат берганимни ўзим ҳам билмай қолибман.

Кичик майдондан ҳам ҳайратлангирарли ҳосил оладиган деҳқонлар бор. Мезбонлар борки — тадбиркор, уйи тор бўлса ҳам бағри кенг.

Ўзи пасткаш, лекин меҳмон ҳузурда бойлиги билан мақтанадиган шахслар ҳам бўлади. Буларникига яхши меҳмон бир келади-ю, кейинги сафар ўйланиб қолади. Саъдий Шерозий қуйидаги байтини ана шундай мезбонларга қарата айтган бўлса керак:

Паст кишини молу дунё кўтармас бешак,

Эшак атлас тўқими билан ҳам эшак.

Кўриниб турибдики, мезбонлик бахтига сазовор бўлишлик жуда қийин ва катта бурч адо этишни талаб қилади. Шу сабабли, ҳали меҳмонхона кўрмаган ва умрида ўзи бирор марта ҳам меҳмон кутишга улгурмаган ёшларимиз учун мезбонлик вазифаларининг айрим томонлари, қондалари ва йўл қўйилиши эҳтимол бўлган хатолар тўғрисида эслатиб ўтаман.

Айтайлик, уйингизга меҳмон келди. Сиз уни лойиқ эҳтиром ва ҳурмат билан қарши оласиз. Дастурхон ёзиб, бисотингизда неки яхши нарса бор — ўртага қўясиз. Аслини олганда, меҳмон сизнинг ош-нон-ингизни деб эмас, ўзингизни деб, сизнинг одамохунлигингизни, яхши қилиқларингизни, хушфеъллигингизни қумсаб, суҳбатингиз орзусида соғиниб келади.

Сизнинг ҳам шу кунги барча ҳаракатларингиз, фикру зикрингиз фақат бир нарсага — меҳмонни иложи борича яхши кутишга, уни хушнуд қилишга қаратилади.

Мезбоннинг бундай самимияти, меҳмондўстлиги жуда яхши фазилат. Халқимиз орасида меҳмон кутишни, мезбонликни қойилмақом қилувчи кишилар жуда кўп. Бу хил фазилатга эга бўлган киши дўст-ўртоқлари, қариндош-уруғлари, таниш-билишлари, ҳамкасблари олдида ҳурмат ва эҳтиромга лойиқдир. Уни ҳамма қўмсайди, унинг суҳбатидан баҳраманд бўлишни кўп одам орзу қилади.

«Қобуснома»нинг «Меҳмон чақириниш ва меҳмон бўлиш ҳақида» ги бобида ёш мезбон учун шундай насиҳат ёзилган: «Эй фарзанд, меҳмонга миннат қилмагин, очиқ юз билан гапиргил. Ҳар бир киши сенинг меҳмонинг бўлса, шодлик билан таомингни есин. Лекин ўзинг набизни кам ичгил, меҳмондан илгари маст бўлмагил ва ҳаммавақт очиқ юзли бўлгил, кулиб тургил. Аммо беҳуда кулма, кўп кулиш бир навъ девоналикдир» (62. 51 — 52).

Лекин шунини айтиш керакки, баъзи кишилар меҳмон кутиш тартиб-қоидаларини, мезбонлик вазифаларини яхши билмайдилар.

Воқеа. Бир куни янги турмуш қурган икки ёшникига меҳмон бўлиб боришимизга тўғри келди. Мезбонимиз бизни олдиндан таклиф қилиб қўйган бўлса ҳам, уйдагилар шошиб қолишди. Очиғини айтсак, биз ҳам, мезбон ҳам анча хижолатда қолдик. Бу ерда ёш мезбонимизнинг хатоси шуки, у бизни меҳмонга таклиф қилишга қилган-у, аммо бу тўғрида уйдагиларига ҳам билдирмаган, ўзи ҳам бамайлихотир юраверган. Натижада меҳмондорчилик кўнгилсиз ўтди. Булар янги турмуш қурган икки ёш (таниш одамлар бўлганлиги сабабли исмларини тўла ёзмай, фақат бош ҳарфларинигина кўрсатдим), яъни Ф... жон ва С...хонлар эди. Ўз турмушларида биринчи марта меҳмон кутишлари... Воқеа бундай содир бўлди.

Ф...жон бизни дарвоза олдида кутиб олди-ю, жуда шошиб қолди, югуриб ичкарига кириб кетди.

— С...хон, ҳо С...хон! Тез бўлинг, тезроқ бўлинг! — қичқирарди у.

— Ҳа, нима бўлди, тинчликми ўзи?!

— Меҳмонлар келишди, меҳмонлар!

— Вой, шўрим! Ҳаммаёқ ивирсиқ, айтиб қўймабсиз-да, тайёргарлик кўриб кўяр эдим.

Бу диалогни ташқарида дангал эшитиб турардик. Ўнғайсизликни энгиш учун ҳовлининг тузилиши, дарахтларнинг экилиши, яна алланималар тўғрисида сўз қотишардик. Биримиз жуда зарур ишимиз борлигини, бормасак сира иложи йўқлигини уқтириб баҳона қила бошладик. Биримиз эса ҳалқа-ҳалқа папирос тутатар эдик.

Ичкаридан: «Вой, мен нима қилай бўлмаса», деган овоз эшитилди, бу албатта С...хон эди. У ташқари чиқиб биз билан кўришган бўлди, юзидаги ясама табассум яққол сезилиб турарди.

Халқнинг «Чақирган жойга бор, чақирмаган жойда нима бор?» — деган мақоли амрига келганда, бизнинг бу хонадонга қадам ранжидамиз тасодифий бўлмай, уч кун илгари куёвнинг ўзи «келинчак қўлидан чой ичиб кетишга» таклиф этган эди. Бу ҳам — меҳмондорчиликнинг бир тури. Келдик, ичкарига ҳам кирдик.

— Оббо, сизлар-ей, зап келдиларинг-да, кутавериш кўзларимиз тўрт бўлди. С...хон! — деб чақирди у қаллиғини, — опкелинг!

Келин қўлидаги қошиқ-вилкаларни шарақлатиб столга қўйгач, «энди нима қилай» деган маънода эрига қаради.

— Ие, ҳа-ҳа-ҳа! Опкелавермайсизми?!

— Чойними, Ф...жон ака?

Йигит эшитмасликка олиб ёлғондан йўталди. Ирғиб туриб буфетни очди.

— «Кемага тушганларнинг жони бир» дейишади, энди шу уйни кема деб фараз қилаверасизлар, капитани мана бу, у столга тўрт юлдузлик коньяк қўйди, — етмаса, «пойтахт»исидан ҳам таги мўл.

С...хоннинг ори келди шекилли, эрини имлаб чақириб олди. Куёв-келин ошхонага кириб олиб, овоз чиқариб маслаҳатлашишарди.

— Энди нима қиламиз, Ф...жон ака?

Лекин эр ўзини тутиб туrolмади.

— Дард қиламиз, бало қиламиз! Меҳмонларнинг олдига дастурхонни шундай ёзарканми?!

— Ўзингиз-чи, ўзингиз?!

Қўл ювмоқчи бўлиб ошхонага кирганимда иккала қўлини белига тираб эрига ўшқираётган С...хоннинг вужуди худди «Ф» ҳарфига ўхшаб турарди.

Меҳмонлар ўтиришмасданоқ шишаларингизни мақтаб кетдингиз. «Пойтахти» эмиш, «Капитани» эмиш! Тўй куни ютиниб ўтирганингизни сезувдим-а, мана бугун ўшанинг хуморисидан чиқмоқчи экансиз-да!

Гап шу ерга келганда уларнинг кўзи менга тушди. Хижолатпазлик...

Бу оиладаги можаро йўқчиликдан келиб чиқмади, улар тайёргарлик кўрмаган бўлсалар-да, ҳамма нарса муҳайё эди, бироқ шу неъматларни меҳмонлар олдига чиройли қилиб қўйишни билмай шошиб қолишдан келиб чиқди.

Иллат шундаки, ёш оилаларда таом тайёрлашни билмаслик, меҳмонни кўнгилдагидек кутиб ололмаслик оқибати эр ва хотин ўртасида келишмовчилик, дилсиёҳлик, катта жанжаллар чиқиб кетишига сабабчи бўлади. Мана шундай келишмовчиликлар йиғилиб-йиғилиб ситамга айланиб кетади. Рўзғоршуносликни билмайдиган ва мезбонлик вазифасини ўтай олмайдиган шундақа ёш оилалар мустаҳкамлана олармикан?

Факт. Судья дўстим ўзаро гурунглاردан бирида хизмати тўғрисида сўз очилиб кетиб, ажралиш учун ариза кўтариб келаётганларнинг анчаси янги турмуш қурганлардан иборат эканини ва ширин оиланинг бузилишига кўпинча арзимас сабаблар кўрсатилаётганини ҳикоя қилиб қолди. Шундан кейин у кўрган биронта «иш» билан танишиб чиқишга ижозат сўрадим. Мана ўша «иш»нинг мазмуни: К. жон билан Р. хон бир-бирларини «айблаб» характерлари тўғри келмаганлиги ҳақида баробар ариза беришган.

Куёв келинни овқат пишира олмасликда айбласа, келин ҳам куёвни ўтин ёриб бермасликда айблайти.

Дастлабки можаро узилган тугманинг ўз вақтида қадалмаганидан келиб чиққан.

Икки ёш турмуш қуришларидан олдин беш йил давомида бир институтда ўқишган. Доим бирга юришган, бирга дарс тайёрлашган, кино, театр дейсизми, ҳатто ошхоналарда ҳам бирга овқатланишган. Шу бирлик бир-бирларига маслаҳатгўй, раҳнамо, иноқ дўст бўлишга, кейин эса севишиб қолишгача етган. Институтни битиришгач, уларнинг никоҳ тўйи ҳам бўлиб ўтган. Беш йил... Севиб қолиш учун етарли муддат. Беш ой... ажралиб кетиш учун муддат бўлолмайди, балки ажралишнинг муддати бўлмаса керак. Булар боламиз бўлмади деган сабабни ҳам ҳали ўртага ташлай олишмайди. Характерлари келишмаган эмиш. Ҳоят қизиқ бир факт. Беш йил мобайнида характерлари мос келти-ю, оила қургач беш ой ўтмай келишмай қопти! Худди шу келишмай қолишлик заминида турмуш икир-чикирлари ётади. Бир вақтлар иккалалари ошхоналарда овқатланишиб юрганларида: «Ўйланганларидан кейин ўзимизга ўзимиз таом тайёрлай олармикинмиз, ҳурматли дўстларимиз бизникига меҳмон бўлиб келишса, биз ҳам мана

шу чаққон официантка каби уларни кутиб ола биламизмикин?» — деб ўйлашмаган бўлсалар керак. Балки улар уй юмушларини «ойимлар бажарадилар» деб юришгандир. Хулласи калом, узилган тугманнинг ўз вақтида қадалмаганидан келиб чиққанига ўхшаш арзимас кўнгилхираликлар йиғилиб-йиғилиб бир-бирига дўст, ҳатто ишқу муҳаббатли икки ёш ажралиб кетиши учун суд маҳкамасига келишларига сабаб бўлган. Гап характер келишмаганида эмас, балки турмуш кечириш қоидаларини билмасликда. Оила турмушида ҳал қилиниши керак бўлган масалалар жуда кўп. Шулардан биттаси меҳмон кутиш, мезбон бўлиш — меҳмондўст бўлишдир.

Мезбонлик тартиб-қоидаларини билганлар учун меҳмон кутиш зўр тантана, билмаганлар учун эса у — хижолатпазлик ва ташвиш, ҳатто кўнгилсизликлар ҳам келтиради. Меҳмондорчилик — турмуш зийнати, дейдилар. Шунинг учун ҳар бир йигит-қиз меҳмондўстликнинг қоидаларини тушуниб олишлари зарур.

МЕҲМОНГА ТАКЛИФ

Меҳмондорчилик, аввало, одамларни меҳмонга таклиф этишдан бошланади. Меҳмонга таклиф этиладиган одамнинг вақти бор-йўқлиги билиб олингандан кейингина уни меҳмондорчиликка чақиришигиз мумкин. Меҳмон бевосита ёки «таклифнома» орқали, ёхуд бировдан айтдириб таклиф қилинади. Бу меҳмондорчиликнинг мақсади, вақти-соати ва шакли аниқлашган бўлиши шарт. Қандай тоифа одамлар қатнашишини ҳам ҳар бир чақирилувчи билиб қўйса ёмон бўлмайди. Таклиф этилувчиларга меҳмондорчиликнинг не мазмунда ижро этилишини билдириш билан, меҳмоннинг келиш-келмаслиги унинг ўз ихтиёрига ҳавола қилинади. Чунки ҳар бир киши меҳмондорчиликнинг ҳамма турларига ҳам боравермаслиги мумкин. Агар чақирилганлардан баъзилари келмай қолса, бу — улар учун сиз ташкил этган шаклдаги меҳмондорчилик маъзур эмаслигини билдиради. Меҳмонлар келгунча уй-жойни озода, саранжом ҳолга келтириш билан бирга, мезбон ҳам янги ёки тоза уст-бош кийиб олиши яхши.

Меҳмонлар келадиган вақтда дарвоза очиқ туриши керак. Меҳмонларни эшик олдида самимият ва очиқкўнгиллик билан кутиб олиш лозим. Совға олиб келганларга ҳам, «қуруқ» самимий салом билан келганларга ҳам баб-баравар миннатдорчилик билдиришни унутмаслик керак. Сўнг меҳмоннинг ечинишига ёрдамлашиш ва қўл ювганида сочиқ тутиш зарур. Бунда меҳмоннинг қўлига сув қуйиб туришдан қўра, унинг ўзига қўйиб берган маъқул. Акс ҳолда, меҳмон ийманиши мумкин.

Қоида бўйича, яхши тараддуд кўрилгач, меҳмон таклиф қилинади.

Ўз даврининг ажойиб олими Юсуф Хос Ҳожиб «Қутадағу билиг» китобида зиёфатга таклиф бобида ушбу қоидаларни айтади, 4540 — 4546-байтларнинг насрий мазмуни: «Агар сен одамларни таклиф қилайин десанг, таклиф қил, лекин тараддудларини яхши кўриб қўй. Идиш-оёқ, дастурхон, уй-жой, либос покиза бўлсин, покиза кўрпачалар ёй. Овқат ва ичимликлар ҳам яхши, покиза, тотли бўлсин, токи қўл узатган киши уни ҳавас билан есин. Меҳмонни таклиф қилмаган бўлсангу у келиб қолса, ош-сувингнинг камчилиги битта бўлади, аммо

таклиф қилсангу яхши тайёргарлик кўрмасанг, камчилик иккита бўлади. Уйлаб иш тут, еб-ичиладиган нарсаларни яхши ва покиза қилиб ҳозирла, уйингга келган яхши одамлар тўйиб туриб кетсинлар. Узоқ-яқин дўстларнинг ва қариндошларнинг барчасини зиёфатга таклиф қилиб қўй, бу билан уларнинг ҳақларига риоя қилган бўласан. Қеладиганлари келади, агар келмай қолса, таклиф қилингани учун сендан кўнгли қолмайди». (76. 693)

Замонавий меҳмондорчиликда шундай яхши одат ҳам борки, меҳмон дастурхон ёнига келиб ўтиргач, энг аввало иссиқ чой келтирилади. Мабодо дастурхон ҳам, чой ҳам тайёрлаб улгурилмаган бўлса, меҳмоннинг зерикиб қолмаслиги учун радио ёки магнитофон лентасини қўйиб бериш, оила аъзоларидан бири меҳмон ҳузуридан кетмай, суҳбатлашиб ўтириши яхши одат.

Меҳмон келиши олдидан болаларни ювинтириб, яхши кийинтириб қўйиш жуда муҳим. Бу нарса болаларда ҳам меҳмондорчиликнинг аҳамиятини англаш ҳиссини уйғотади. Бундан ташқари, меҳмонлар болаларни эркалатиши ва кўтариши ҳам мумкинки, шу ваддан болалар тоза юришса жуда яхши бўлади.

Меҳмондорчилик устида бирон бир камчилик сезилиб қолса, «ишда эдим, қўлим тегмади», деган баҳоналар билан ўзини «оқлаш» тўғри эмас. Меҳмон ҳузурда болалар шўхлик қилса, уларга танбеҳ бермаслик керак, меҳмоннинг иззат-нафсига малол келиши мумкин.

Умуман, болаларни келган меҳмон билан кўришганларидан сўнг юмшоқлик билан четлатилгани маъқул, чунки ёш бола тутумсоқ бўлади, дастурхондаги нарсаларга чанг солади, хархаша қилади, натижада ширин суҳбатга ҳалал етади, гурунгнинг файзи кетади.

ЗИЁФАТНИ БОШҚАРИШ

Оддий оила меҳмондорчиликларида зиёфат мезбоннинг бошқарувида амалга ошиши мумкин. Бироқ катта издаҳомларда бу вазифа меҳмонлар орасида эътиборли бўлган шахс, ёши улуг одам зиммасида бўлгани яхши. Буни кўпинча «ўртани олиб борувчи» деб хато номлайдилар. Аслида зиёфатни бошқарувчи меҳмондорчиликнинг ҳар қанақасида эмас, фақат энг катталари: тўй, байрам, зиёфат-базм ва юбилей дастурхонлари устида сайланади. Модомики шундай экан, катта зиёфатларда бу вазифага тўғри келган маҳмадонани эмас, билъакс шу ишга истеъдодли, дид-табиатли, чаққон, ҳушчақчақ, билимдон, одобли, ҳозир бўлганларнинг барчасини ёки кўпчилигини танийдиган, ҳамма ҳурмат қиладиган, ёшу-қарига баробар гапи ўтадиган, ташкилотчи ва зийрак одамни топиб, олдиндан рухсатини олиб, сўнг издаҳомдагиларнинг умумий қарсаги асосида сайлаш зарур бўлади. Сайланган бошқарувчи зиёфатнинг тизгинини қўлига олган бўлиб, барча унга итоат қилиши шарт, шунда у қуйидаги вазифаларни ўтайди:

а) Бошқарувчи зиёфатда дастурхоннинг пойгагига ўтириб қолган кекса ва ҳурматли кишиларни тўрға ўтказади. Агар дастурхон уй ичиде ерга тўшалган бўлса, тўриси — эшик ва деразаларга қарама-қарши томонда деворга суяниб ўтириладиган жойлар бўлади. Ҳовлида сўри ёки чорпоя устига тўшалган дастурхонларда эса — қалин кўрпача тўшалиб, ёстиқ қўйилган, ҳаммани ва атрофдаги табиат манзарала-

рини бемалол кўриб ўтирадиган шинам жой тўри ҳисобланади. Дастурхон катта издаҳомларда асосан стол устига тузалади. Столлар эса узунасига I шаклида, T, П ёки III шаклларда қўйилган бўлади. Бунда, I, T, П шаклда қўйилган столларнинг юқори қисми дастурхон тўри ҳисобланади. Ана шу жойларга ҳурматли кишилар, банкет ёки юбилей зиёфатини ташкил этган «айбдорлар», никоҳ тўйида эса куёв-келин ва уларнинг яқин дўстлари ўтқизилади.

б) Бошқарувчи базмда хотин-қизларнинг раъйига қараб иш тутади. Катта издаҳомларда, айтайлик, тўйларда хотин-қизлар эркаклардан ўзларини хорижроқ тутишга, алоҳида анжуман қуришга интиладилар. Бошқарувчи шу ҳолни ҳисобга олиши даркорки, ажралиб ўтиришни ўтмиш сарқити деб бўлмайди. Сабаби ўзбек хотин-қизларининг ўзига хос иффати, уятчан ва шарми-ҳаёлилиги уларни шунга ундайди. Эркаклар кўп йиғилган даврада улар ўзларини қандайдир ноқулай ҳис қиладилар, ийманиб овқат ея олмайдилар, бемалолликларини негандир таъминланмайди. Қарабсизки, аста-секин ва бирма-бир катта даврадан туриб алоҳида, ҳолироқ жой танлашга киришадилар. Энг яхши илтифот, олий ҳурмат ва эҳтиромлар билан муносабатда бўлинса ҳам, ўз иззатини билган аёллар нотаниш кишилар даврасида бемалол ўтиролмайдилар. Шу сабабли катта тўйларда аёлларга ва эркакларга алоҳида-алоҳида дастурхон тузалган. Нега шундай? Буни камситиш ёки маданиятсизлик деб қаровчилар ҳам топилади. Аслида бу аёлларнинг раъйига қараш, юқори маданиятлилик бўладикки, хотин-қизларнинг сири — фақатгина ўз тенгқурларига айтадиган гаплари, юрак туйғулари, суҳбатлашишда умумий манфаатлари, турмушга чиқиш, оила қуриш, бола тарбиялашга оид ўзаро алмашинадиган самимий фикрлари бўладикки, буни улар бир-бирларига фақат ўз жинси даврасидагина айта оладилар, бу, биринчидан. Иккинчидан эса бизда, айниқса, Фарғона водийсида ва тошкентлик йиғитлар шўх, ҳазилкаш ва аскиячиликка анча моҳир бўлишади. Улар ҳар қандай йиғилишда бир-бирлари билан ҳазиллашмаса, аскиянинг безор бигизи билан ўзаро чандишиб олишмаса кўнгиллари ҳеч ҳам таскин топмайди. Аммо аёллар бор жойда улар ўзларини жуда тийиб ўтиришади. Зийрак ва фаросатли хотин-қизларимиз эркакларга хос ана шу шўхликни сезганликлари учун ҳам ўзларининг мавқеи, қадр-қиймати ва оналик, опа-сингиллик ҳурматларига путур етказмаганликлари ҳолда, ҳеч кимнинг ҳеч қанақа тазийқисиз алоҳида анжуман қуриб оладилар.

Давлат, фан ва санъат арбоблари даражасига кўтарилган аёлларимиздан тортиб, то мактаб ўқувчиси бўлмиш ўсмир қизга қадар ана шундай нозик иффатнинг сақланишини ҳисобга олган бошқарувчи хотин-қизларнинг бемалолликларини таъминлаш пайида бўлади.

в) Бошқарувчи яна ҳозир бўлганларни бир-бирларига таништиради. Меҳмон кимлар даврасида ўтирганини билиб олгани яхши. Бу ҳол ҳар ким ўзини қандай тутиши, кимлар билан улфатлашиш, дўстлашиш, қайсиларидан ибрат олиши ва ибратсизларидан воз кечиш имкониятини келтириб чиқаради. «Бир кўрган таниш, икки кўрган билиш» деган мақол худди ана шу меҳмондорчиликларда таништириш асосида келиб чиққандир. Катта меҳмондорчиликларда ёни-веригагиларни таништириш амалга оширилмаган ҳолларда имо-ишора, сирли тикилишлар, висир-висир кўпайиб кетади.

Таништириш удумини мезбон бошқарувчи билан бирликда амалга оширади. Бунда барчани бир-бирига таништириб узок вақт сарф

қилиб ўтирмай, балки шу издаҳомда ёши улуг, нуроний кексалар, ҳур-матга сазовор кишилар, таниқли арбоблар ҳозир эканликларидан хабар бериб, айрим енгилтак, маҳмадоналарни мулоийм тортилишига эришилади.

Таништирганда ўнг қўл томонда ўтирганлардан бошлаб исми-шарифи, унвони, қария киши бўлса мезбонга қариндошлик белгиси айтилади. Бироқ, қисқача бўлса ҳам таржимаи ҳолини, ҳазиллашиб туриб кулдириш маъносида камчиликлари ва лақабини ошкор қилиш сираям мумкин эмас. Аёл кишини таништирганда: «Бу киши, бу кишининг рафиқалари ёки хонимлари», дейиш билан чегараланиш кифоя, исмини айтиш ҳам мумкин, лекин шарт эмас. Аммо, «бу, буёқнинг хотинлари ёки «яримталари» бўлади», дейиш қўпол хато. Баъзан эрга нисбатан хотин кишини ва аёлга нисбатан эркакни «яримтаси» деб юритиш тамомила нотўғри. Негаки одамнинг «яримтаси» бўлмайди ва оила ҳам «яримта» кишилардан ташкил топмайди.

Никоҳ тўйларда янги келин-куёв таништирилганда улар ўринларидан туриб кўкракларига қўл қўйиб жамоатга таъзим қиладилар.

МЕҲМОН ТОИФАЛАРИ

Ҳар бир мезбон бўлгучи ким билан мулоқотда бўлаётганини, меҳмонлар қандай одамлардан иборат бўлишини билиши шарт. У кимлар учун меҳнат қилиб топганини дастурхонга қўяётганини, нимага ташвиш тортаётганини англаши жоиз. Бунинг учун ҳар сафар мезбонлик бурчини адо этаётганда ва ўзи меҳмонлик шарафига муяссар бўлганда зимдан кузатиб бориши зарурдирки, бу кейинги уюштириладиган зиёфатларга кимларни таклиф қилиш кераклигини англашга ёрдам беради.

Меҳмон бўлгучи кишилар асосан тўрт тоифадан иборат бўлади.

Бир тоифа шахслар борки, булар чақирган жойга бораверади, яхши еб-ичиб кетаверади, бироқ ўзлари уйига бирор марта одам чорламайди, ҳеч кимни ҳеч қаерда меҳмон қилмайди, топганини каламушдай инига бурканиб ўзи ейди. Бундайлар «келтир менга, йўқдир сенга» қабилида иш тутадиган, худбин ва қизганчиқ кимсалардир.

Иккинчи тоифа одамлар бор, булар чақирилган жойга борадиган ва албатта жавобан ўзлари ҳам меҳмон таклиф қиладиганлардан иборат бўлиб, жуда одамохун, шинаванда, элга қовушадиган одамлардир. Бу тоифа одамлар «балиқнинг тириклиги сув билан, одамнинг тириклиги эл билан» эканлигини яхши ҳис қиладиган меҳмонлар қаторига киради.

Учинчи тоифа шахслар ҳам борки, ҳеч қачон ҳеч кимникига меҳмонга боришмайди ва ўзлари ҳам бировни таклиф этишмайди. Бундайлар мумсук, одам ёқтирмайдиган, бошқаларни ҳам, ўзларини ҳам ҳурмат қилмайдиган шахслар бўлиб, ҳаёт лаззатидан, дўстлар суҳбатидан бебахра, одамгарчиликдан чиққан ҳисобланадилар. Булар — юмшоқ қилиб айтганда, тўдадан ажраб тўрга тушган бўрига ўхшашади, қаттиқроқ қилиб айтганда эса, ўлмай туриб ўзларини гўрга тикқан кимсалардир.

Тўртинчи тоифа одамлар чақирилган жойга боришмайди, аммо ўзлари доим меҳмон чақиривади, яхши зиёфат қилишади, топганини

одамларга едириш билан хурсанд, ҳатто кундалик тамаддисини ҳам қўшнини чақириб бирга баҳам кўришга тайёр, қўли очиқ бўладилар. Мана шу тоифа меҳмоннавоз, мард, хушфеъл, доно ва билимдон одамлардан иборат бўлади.

Янги меҳмон топганда эскисидан юз ўгирмаслик керак, яхши мезбон меҳмони кўплиги билан машҳурдир. Нокас, мумсук, худбин, айёр шахсларни меҳмонга таклиф этилса обрў тўкиши, фисқу-фужур уюштириши, жанжал чиқариши, пушаймон едириши мумкин.

Муруватли, меҳр-шафқатли, доно, билимдон, суҳбатигон одамларни меҳмон қилган мезбон чинакам ҳузур қилади, яйрайди, ҳордиги чиқади, обрўи ортади, дастурхон устидаги суҳбатда ҳам аллақанча билимларга эга бўлади.

МЕҲМОН КУТИШ

Барча келиб дастурхон атрофига жойлашганда, мезбоннинг меҳмонларни таомга ундаши (бунда баъзи одамлар каби «қани дастурхонга қараб ўтиринглар» қабилида эмас, астойдил, «марҳамат, олинглар», «енглар», деб мурожаат қилиши) лозим. Ҳаддан ташқари қисталанг қилиш ҳам ярамайди. «Садди Искандарий» дostonида меҳмонга қисталанг қилиб овқат едириш ёмон одат эканлиги тўғрисида Алишер Навоийнинг ажойиб фикрлари бор. Мана, мавлононинг ўзидан эшитинг:

Пайопай асонқурни¹ айлаб равон,
Емакдан бўлиб оғиз у нотавон.
Анга сен едурмак учун сўз била,
Тикиб кўз-ки, они ебон кўз била.
Анинг олиға² ҳар табақ ким етиб³,
Ҳам ул ош таъмини тариф этиб,
Борин ул есун деб, бу авсоф⁴ эрур.
Бу бедод⁵ қилмоқ не инсоф эрур?
Не қилмиш бу, меҳмонни ўлдирғасен,
Анга ялбариб⁶ захр⁷ едурғасен.. (68. 773)

Демак, Алишер Навоий фикрича, қорни тўйган меҳмонга ҳадеб овқат едиравериш ялиниб захр берган билан баробардир.

Меҳмоннинг ўзи дастурхонга қўл узатиб турган бўлса, устига-уст «ҳа, олинглар!» — дейиш одобдан эмас.

Мезбон ўз дастурхонидаги таомларни мақташи ёки ёмонлаши жуда ўринсиз. Таомнинг қандайлиги еб тугатилиши ёки ейилмай қолиб кетишидан билинади.

¹ асонқур — таом

² олиға — олдига

³ етиб — келтириб

⁴ авсоф — сифат

⁵ бедод — жабр, зулм

⁶ ялбариб — ялиниб

⁷ захр — захар, оғу.

Меҳмонга бирор нарса узатишда «мана», «манг», «мана ушланг» каби иборалар билан эмас, «қани, марҳамат қилсинлар» тарзида муурожаат этилса, яхши бўлади. Нарса меҳмонга унинг чап томонидан ёки олд томонидан келиб, табассум билан ўнг қўлда берилади. Чой тутганда эса пиёлага яримроқ қуйиб, жаранглатиб чертиб ёки кафт устига қўйиб узатилади. Агар меҳмон бирор нарсани қўлидан тушириб юборса, синдириб ёки бузиб қўйса, бунга эътибор бермаслик керак. Халқимизда «Меҳмон жабр қилса ҳам, мезбон сабр қилур» деган мақол бор. Меҳмон тасодифан бирор идишни синдириб қўйганидан ёки дастурхонга бирор нарса тўкиб юборганидан қаттиқ хижолат тортади. Агар шу пайт мезбоннинг пинаги бузилса, бу жуда ҳам хунук бўлади.

Билинки, меҳмонлар мезбонни қандай таомлар билан зиёфат қилганига қараб эмас, зиёфатни қандай уюштирганлигига қараб баҳолашади. Меҳмонни жуда ширин қабул қилиш керак, лекин меъеридан ўтказиб уни асалга ботган чумолининг аҳволига тушириб қўймаслик ҳам керак.

Таом ейиш чоғида ёки ҳамма тўйгач, меҳмонларга «ош ошатиш» жуда ёмон одат. Ҳозирда ҳам гарчи аҳён-аҳёнда бўлса-да, бу одат меҳмондорчиликларда учраб туради. Баъзилар «бу — ҳурмат белгиси» дейишади. Аслида бундай эмас. Ошатиш, аксинча, ҳурматсизлик белгиси бўлиб, ҳар жиҳатдан меҳмонни беҳузур қилиб қўйиши мумкин.

Алишер Навоийнинг бу тўғрида ҳам фикрлари бўлган. Яъни беҳисоб луқмаларни ана шу тарзда едириш соф оғу билан тенгдир. Бундай қилиш албатта шумлик бўлиб, ақлли кишиларга номуносибдир деб ёзган.

Не бир захр, ҳар луқма бир захри ноб
Воле луқмага кимса топмай ҳисоб.
Бу янглиг зиёфат баса шум эрур
Ҳирод аҳли¹ олинда мазмум эрур. (68. 774)

Энди буёғини эшитинг. Замонавий таобот ош ошатиб бировнинг оғзига қўл солишни текшириб соғлиққа зарари бор эканлигини илмий исботлаган. Ҳар кимнинг қўлида ва тирноқлари ораларидаги I грамм кирда 380 миллион зарарли бактериялар бўлиб, баъзан булар иммунитетли «эгаси»га безарар бўлса-да, бошқаларга зарар келтириши аниқланган.

Ошатиш одатини ўтмишда кўнгли қора одамлар келтириб чиқарган. Ош ўртасига суяк жойлаб едириб, «ўч олмоқ» мақсади кўзланган. Ошовчи суяк борлигини сезиб қолган тақдирда гаров ўйнашга йўйиб юборилган. Хуллас, ошатиш одатини тарк этган маъқул.

Мезбонлик кишидан жуда зийракликни талаб қилади, масалан, у меҳмонлар билан бирга таом тановул этаётганида ҳаммадан олдин «бизга бўлди, бас» деб қўлни артиб қўймаслиги зарур. Унда меҳмонлар ҳам «бас қилишади». Меҳмондорчиликдан мақсад дастурхондаги ноз-неъматларнинг ҳаммасига барча меҳмонларнинг «оғзи тегиши»га эришиш керак. Меҳмон безовталанса, дарҳол сабабини аниқлаш, лозим топилса, унинг хизматида бўлиш одобдан саналади.

Мезбон ҳадеб ташвишланавермаслиги, уёқдан-буёққа тез-тез ўта-

¹ Шаҳар халқи.

вермаслиги, оиласидагиларга ҳадеб иш буюравермаслиги зарур. Мавлоно Абдураҳмон Жомийнинг бир байти бор, менингча, бу мезбонга қарата айтилган чиқар:

Шамдек бўл, шамни кўр, куйиб қалбу тан
Узгалар базмини қилади равшан.

Яна одил бўлиш, таъмагир бўлмаслик тўғрисида:

Одил билан таъма — сув билан олов,
Иккисин бир жойда кўрганми биров, —

дейди.

Меҳмон кутган мезбон ўз оиласидаги камчиликлар, етишмовчиликлар, хафаликлар тўғрисида, касаллик ёки ўлим хусусида оғиз очмаслиги, хизматдан, қариндош-уруғ, ёр-биродарларидан нолимаслиги керак. Меҳмонлар ҳузурда оила аъзоларига озор бериш, эр-хотин муноқаша қилишлари тўғри эмаслигини ҳали англаб етмаганлар ҳам бор. Аксинча, ўзини жуда хушчақчақ тутиб, дилкашлик қилиб ўтириши зарур.

Чақирилган меҳмонлардан биронтаси келмай қолса, ундан гина қилмаслик керак, айниқса, гийбатга ўрин йўқ.

Биз бир жойда «Ўзбек учун меҳмоннинг муҳими ёки номуҳими, каттаси ёки кичиги бўлмайди», деган эдик. Меҳмоннинг фарқи фақат ёшига қараб ажратилади: қарияси ва ёшроғи. Мезбоннинг эҳтироми барчага баробар бўлиши шарт. Лекин, шуни айтиш керакки, ўрни келиб қолса, меҳмоннинг мансабига эмас, ёшининг улуғлигига қараб алоҳида илтифот кўрсатиш мумкин. «Қари келса ошга, ёш келса ишга» мақоли амри билан иш тутишга тўғри келади. Аммо, баъзи мезбонлар борки, меҳмонларнинг барчасига баробар хизмат қилмасдан, мансабига ва мавқеига қараб муносабатда бўладилару бундай-роқларга эътиборсизлик қиладилар. Бу одобдан эмас. Бу ҳолда энг яхши фазилат — меҳмондўстлик, энг ёмон фазилат — лаганбардорлик ва тилёғламачиликка қараб бурилиб кетади. Меҳмоннавозлик каби мўътабар анъанамизни лаганбардорлик ва тилёғламачилик томон буришнинг маъноси: меҳнат қилмай роҳат топмоқ, заҳмат чекмай олим бўлмоқ, деҳмончилик қилмай хирмон кўтармоқ мақсадларини кўзлаш эканини ҳар бир истеъдодли мезбон яхши англаб етса керак деб ўйлайман.

Айтилмоқчи бўлган гаплардан яна бири бефаросат мезбонлар ҳам борлигини эслатиб ўтиш. Шундай мезбонлар ҳам борки, уйига келган кишининг қўлига қарашади, бу ерда йўқ одамлардан нолишади, лутфи-каромат кўрсатиш ўрнига мақтанишади ёки хафалигини юзига тепчиб қўйишади. Мана шундайлар учун Носир Хисрав насиҳат айтган:

Уйингга меҳмон келса дилшод бўл,
Ҳар ғаму қайғу банддан озод бўл!

Энди мезбонлик шарафига муяссар бўлган, меҳмон чақириш бахтига эришганларга хулоса шу бўлсинки, уйининг тўрисида то остона остигача дастурхон тўшаш орқали, таомларни керагидан ортиқ дуйсанба қилиб қалаштириб ташлаш ёки шишадан чулдиратиб қуйила-

диган ичкиликларни сероб қилиш билан обрў қозониб бўлмайди. Меъёр муайянлигини сақлаш билангина меҳмоннавозликни оқилона ўтказиш мумкин. Баъзилар ўзининг «сахий» эканини билдириш мақсадида шундай қилишади. Йўқ. Исрофкунандалик сахийлик белгиси эмас, балки манманлик нишонасидир.

Баъзан шундай ҳоллар бўладики, меҳмонлар дастурхонга қўйилган хилма-хил таомларни емай қўйишади, исроф кўпаяди. Бунинг сабаби нимада? Агар дастурхонга егуликлар қалаштириб ташланса, бир хил таом ҳазм бўлмасдан туриб, иккинчи хили келтирилса, дастурхондаги хўрак асбоблари ва тайёрланган жой покиза бўлмаса, дастурхон устида асабга тегадиган гаплар айтилса, меҳмонлар беҳузурланиб, овқат емай қўядилар.

Шуни алоҳида айтиб ўтиш керакки, баъзан дастурхон устида файз кетади, гап гапга қовушмайди, қандайдир ноқулай вазият пайдо бўлади. Бу ҳолнинг сабаби, кўпинча, бир-бирларига хил келмаган меҳмонлар рўпарама-рўпара ўтириб қолганликларидир. Мана шуни ҳисобга олган тадбиркор мезбон меҳмонларни дастурхон атрофига таклиф этар экан, айниқса, катта издаҳомларда уларнинг ўз состави, ҳамкасблари, таниш-билишлари, ёру-биродарлари билан бирга ўтиришларига катта имконият туғдириб бериши зарур. Бунда: доно одамлар ёнида маҳмадоналар, очиқ руҳсор, хушчақчақ одамлар ёнида писмиқлар, олижаноб кишилар қаршисида ғаламислар бўлмаслигига, пок одамлар даврасига ифвогар тушиб қолмаслигига эришиш зарур. Буни шундай ташкил этиш керакки, ҳалиги ножўя меҳмонлар сира-сира сезмасинлар. Мезбон жуда оғир вазифа, ҳар кимнинг қўнглини баробар кўтара билиши керак. Масалан, уйингизга сиз ёқтирмайдиган ёки таниш бўлмаган шахслар ҳам меҳмон бўлиб келиб қолишлари мумкин. Шунда ҳам сиз мезбон сифатида хушнудлик кўрсатишингиз, самимий меҳмондўстлик қилишингизга тўғри келади. Бундай меҳмондўстликни бамисоли бир дурбин деб фараз қиламиз. Маълумки, дурбин бир томони билан узоқ кўрсатса, яна бир томони билан яқин кўрсатади. Дурбин билан узоққа қаралганда ҳаммавақт яқин қилиб кўрсатадиган томони билан қаралади, акс ҳолда дурбиннинг бизга кераги бўлмас эди. Шундай экан, меҳмондўстлик меҳмон билан мезбонни бир-бирига яқинлаштирадиган, узоқни кўз олдига олиб келиб қўядиган, нотанишларни таништирадиган ажиб бир удумдирки, ҳар бир мезбон бўлғучи бундан оқилоналик ва усталик билан фойдалана билиши шартдир.

БИР ЖОЙДАН ИККИНЧИ ЖОЙГА КЕЛГАН МЕҲМОН

Меҳмондорчиликни уюштиришда ҳисобга олинадиган томонлар шу қадар кўпки, буни толмай амалга ошира олган мезбонларгина умр бўйи ҳормайди. Айтайлик, қишлоқдан шаҳарга келган меҳмон шаҳарни айлангиси, магазинларга киргиси, парк, кино-театрга боргиси, транспортларнинг барча турига тушиб сайр қилгиси келади.

Шаҳардан қишлоққа борган меҳмон эса табиат қучоғига ўзини отгиси, далаларнинг яшиллигидан, меваларнинг лаззатидан, сувларнинг зиллоллигидан баҳра олгиси келади.



Қишлоқдан қишлоққа борган меҳмон урф-одат ва таомилнинг қандай бажарилишига разм солиб, ўзининг юртидаги одатларга таққослайди. Шаҳардан шаҳарга борган меҳмон эса ҳар иккала шаҳарнинг афзалликларини бир-бирига солиштиради.

Мезбон ана шу ҳолларни ҳисобга олиши ва ўз юртининг диққатга сазовор жойларини азиз меҳмонга таништириши лозим бўлади, токи меҳмон бу ўлка тўғрисида яхши таассурот олиб кетсин. Мезбон ҳаммавақт — зиёфат ва саёҳат пайтларида меҳмоннинг хуштабиат бўлишига эришмоғи керак, негаки меҳмоннинг ёмон кайфиятда бўлиши кўрган-кузатганларидан нотўғри таассурот олиб, салбий хулоса чиқаришига сабаб бўлиши мумкин.

Бир жойдан иккинчи жойга борган меҳмон жуда синчков бўлади, у барча йирик воқеаларнинг, эътиборга сазовор нарсаларнинг томошабини бўлибгина қолмай, энг майда, сиз учун сингишиб кетган жузъий нарсаларга ҳам эътибор билан назар солиши мумкин. Шундай экан, меҳмон кайфиятининг носозлиги айрим ҳолларда ижобий воқеалар, нарсаларга эътиборсиз қараб, аксинча, кичик, унча аҳамиятсиз, лекин салбий нарса, ҳодисалардан катта ва нотўғри хулоса чиқариб кетишига ҳам сабабчи бўлиши мумкин. Чунончи, ана шундай меҳмоннинг кўзи хонадонингиздаги ивирсиқ бурчакка тушди дейлик. Кайфияти носоз бўлганлигидан энди у сизнинг тўғрингизда: «Бу умуман ирқит одам экан», деган хулоса чиқаришини унутманг. Еки сайр қилдириб юрганингизда атрофдагилардан бирорта киши сал қўрслик қилиб қолгудек бўлса: «Бу жойнинг одамлари умуман бетартиб, қўпол ва тарбиясиз экан», деган хулоса чиқариши ҳам мумкин.

Бинобарик, тадбиркор мезбон меҳмонни илиқ илтифотлар, шинам хонадонияда покиза тuzалган дастурхон устидаги анвойи турли

таомлар билан сийлашдан ўзга яна юриш-туриши, урф-одати, яшаётган жойи, атрофини ўраган одамлар ва умуман меҳмон қадамранжида қилган эл тўғрисида яхши таассурот, ижобий фикр, узоқ эсда қоладиган ёқимли хотира ҳосил бўлиши борасида ғамхўрлик қилиши ҳам керак. Бунга фақат мезбонгина эмас, мезбон атрофидаги одамлар ҳам ҳаракат қилишлари даркор, негаки бунинг аҳамияти анчайин эътиборга молик бир нарса бўлиб, ҳар кимнинг ўзи ва яшаб турган эли тўғрисида меҳмон олиб кетиб тарқатадиган яхши овозалар, ажиб таассуротлар кишида ватанпарварлик, ўз юртига муҳаббат, одамларига нисбатан ҳурмат туйғуларининг камолотга етишига бир карра бўлса-да, ҳарҳолда сабабчи бўлади. Демак, меҳмон-мезбонлик алоқалари яхши бажарилса мезбон ўзи яшаётган жойи, маҳалласи, қўйинг-чи, ўз уйи тўғрисида кўнглида ифтихор туйғуси пайдо бўлишига олиб келар экан.

Мезбонлик шарафига муяссар экансиз, чидамли, оғир ва матонатли бўлинг. Уйингизга бир киши меҳмон бўлиб келган бўлса ҳам, ўнлаб, юзлаб одам чақириб тўй қилаётган бўлсангиз ҳам сира ташвиш тортмаслигингиз керак. Боболаримизнинг сон-саноксиз тўйлар, меҳмондорчиликлар, сайиллар ўтказиб дастурхон тузаганликларини эсланг-а. Қанча йигитлар уйланган, қанча қизлар узатилган, ҳаммаси жойида, кўнгилдагидек ўтиб кетади, меҳмонларнинг кўнглини топа оласиз, чунки ёнингизда кўни-қўшнилари бор — қарашади, дўстларингиз бор — мадад беради, қариндош-уруғларингиз ҳам ёрдамлашади. Қоидага кўра мезбон учун барча меҳмон бирдай қадрли, бироқ ҳар бир мезбон меҳмонлар орасида кексаларга, жамоат орасида обрў қозонган, меҳнати ва билими, истеъдоди ва санъати билан машҳур бўлган аллома ва арбоб кишиларга, қаҳрамонларга, пенсионерларга, умуман, халққа хизмат кўрсатган одамларга алоҳида эътибор бериши зарурдир. Бундай одамларни ҳар ким ҳар жойда улуғласин учун ҳукумат нишонлар, унвонлар ва ёрлиқлар билан тақдирлаб қўйибди. Сизникига ана шундай зотларнинг қадам ранжидасини катта бир бахт деб ҳисоблашингиз даркор. Уларга яхши илтифот, ширин такаллуф кўрсатиш орқали барча меҳмонларни ҳурмат қилган бўласиз. Бундай одамлар ўз юриш-туриши, билими, нурунийлиги, муносиб қобиллиги ва инсонпарварлиги билан сизга ҳам ва бошқа меҳмонларнинг барчасига ҳам ибрат бўлишади. Бу эса меҳмондорчиликнинг оддий борди-келди воситасига эмас, балки катта бир одоб-ахлоқ мактабига айланишига сабаб бўлади.

Хонадонингизга ҳали ёш, жамоат учун, айтайлик, хизмат қилмаган, билим ва истеъдодсиз, аммо не сабабдандир баланд мартабага эришиб олганлар ҳам келади. Бундайларга ҳам ҳурмат ва илтифот қилиш керак, чунки у ҳам меҳмон, лекин ҳаддан ошириб юбормай эл қатори муносабатда бўлиш зарур, негаки, сертакаллуфлик, ўта эътибор, ортиқча парвоналик ўзини билмаган кишини бадтар ман-ман бўлишига сабаб бўлиши ҳам мумкин. Ўрни келганда тожик халқининг ажойиб бир мақолини шу жойда эслатиб ўтишни лозим топаман:

Баъд аз иззати жоҳ баттар шавад,

Чу гардат қарийиб мор аждар шавад.

(Маъноси: Емон (бадфеъл) кишига иззат-ҳурматни катта қилиб юборсанг, унинг ёмонлиги баттар ортади, бамисоли, илон жуда каттайиб кетса аждаҳо бўлиши мумкин.) Демак, ўзини билмаган одамни ҳам

меҳмон қилиш кераг-у, бироқ иззатини ортиқча қилиб уни янада ёмон бўлишига сабабчи бўлмаслик жоиз.

Хулоса: халқ ғамхўр бўлган кишиларни ҳурмат қилиш шарафига ноил бўлмоқ, камоли эҳтиром ила кутиб олмоқ яхши мезбонликдир. Яхши мезбон меҳмоннинг меҳрибони бўлади. «Меҳмон кутиб толмаган киши умр бўйи ҳоримайди», — дейилади халқ донолигида.

ХОРИЖИЙ МАМЛАКАТЛАРДАН КЕЛГАН МЕҲМОНЛАРГА МЕЗБОНЛИК ШАРАФИГА МУЯССАР БЎЛГАНЛАР УЧУН

Совет Ўзбекистони СССРнинг ташқи мамлакатлар билан сиёсий, иқтисодий, илмий-техника ва маданий алоқалари борасида муҳим ҳисса қўшиб келмоқда. Республикамиз вакиллари алоҳида делегациялар ташкил қилиб ёинки Совет Иттифоқи делегациялари таркибида чет мамлакатларга тез-тез бориб туради, сиёсий ва жамоат арбоблари билан, олимлар, адабиёт ва санъат намоёндалари билан бўлган учрашувларда қатнашади, турли халқаро конференцияларда, конгрессларда, симпозиумларда иштирок этади. Бундан ташқари, ўзбекистонликлар сайёҳ бўлиб жаҳоннинг турли мамлакатларига саёҳат қилдилар.

Шундай экан, қардош республикалардан ва чет эллардан диёризмизга ташриф буюрган кишиларни меҳмон қилиш, уларнинг ўз одатларини ҳисобга олган ҳолда, халқимизнинг меҳмоннавозлик анъаналари билан таништириш, анвойи ноз-неъматларимиз, серлаззат таомларимиз билан сийлаш — гоят муҳим ва жуда нозик бир вазифа. Бунда шунга эришиш керакки, ўз дўстларимизда ҳам, ҳар бир чет эллик меҳмонда ҳам республикамиз, меҳнаткаш халқимиз, прогрессив урф-одатларимиз, социалистик турмуш тарзимиз тўғрисида яхши таассурот қолсин, улар учун дастурхон тузашнинг ўзи ҳам дўстликни мустаҳкамлашга бир восита бўлсин.

Биз жуда қадимий тарихга эга бўлган, маданиятли, матонатли, меҳнатсевар, бунёдкор халқлар қаторидан қонуний ўрин эгаллаймиз.

Меҳмондўстлигимиз халқимизни меҳнаткаш, маданиятли, инсонпарвар эканлигини намойиш этади. Хориждан ва иттифоқдош республикалардан келган турли тоифа меҳмонларни кўпинча колхоз ва совхозларда, завод ва фабрикаларда меҳмон қиладилар. Китобнинг бу қисми ана шу жойларда мезбонлик вазифасини ўтовчилар учун мўлжалланади.

Таомнома

Дастурхонга қўйиладиган асосий таомларни эслатиб ўтамыз, бироқ буларнинг барчасини тайёрлаш шарт эмас, шароитга ва шу жойнинг удумига қараб иссиқ овқатларни бир ёки икки хил пиширилади. Нонларнинг ҳам, сомсаларнинг ҳам ёки яхна овқатларнинг ҳам бир-икки хили бўлса кифоя. Мева-чева, полиз маҳсулотларидан не хили бўлса барчасидан оз-оздан қўйилади.

НОНЛАР: Уй нони, оби нон, патир, ширмой, гўштли ёки жиззали нонлар, қатлама...

СОМСАЛАР: тандир варақи, пармуда, гўштгижда, тугмача сомса.

ЯХНА ОВҚАТЛАР: қази, яхна гўшт, хасип, қовурдоқ, яхна барра, калла-поча, товуқ гўшти, қовурилган балиқ, думба-жигар, лиқлик...

САЛАТЛАР: аччиқ-чучук, турп салати, редиска салати, сузма қўшиб тайёрланган салат, қаймоқ қўшиб тайёрланган салат, бодринг ва тухумдан тайёрланган салат.

СУЮҚ ОВҚАТЛАР: қайнатма шўрва, қовурма шўрва, нўхатли шўрва, товуқ шўрва, қиймали шўрва, чучварали шўрва, мастава, мошхўрда, карам шўрва, ҳўл норин...

ҚУЮҚ ТАОМЛАР: Палов (фарғонача палов, самарқандча палов, хоразмча палов, тўй палови, ивитма палов, саримсоқ палов, бедана палов, беҳили палов, нўхатли палов, майизли палов); кабоб (барра кабоб, қийма кабоб, думба-жигар кабоб, буглама кабоб, тандир кабоб, бедана кабоб, каклик кабоб, балиқ кабоб), манти, лағмон, шима, манпар, димлама, хунон, қовурма, тухум дўлма, беҳи дўлма, коваток дўлма...

ШИРИНЛИҚЛАР: ҳар турли торт ва конфетлар, новвот, ҳолва, мева мурабболари, нишолда, болқаймоқ...

ТАРМЕВАЛАР: қовун-тарвуз (турли навларидан бир неча хилдан таъбга кўра), қулупнай, ўрик, шафтоли, нок, анор, гилос, олма, олхўри, лимон, апельсин, мандарин, узум (турли навларидан бир неча хил).

Беҳи қўйилмайди, чунки кесганда қорайиб кетади. Анжир қўйилмайди, негаки, тезда ачийди. Қўйилса ҳам бир соат давомида истеъмол этиб юборилишига эришиш лозим.

ҚУРУҚ МЕВАЛАР: писта, бодом, ёнғоқ (мағзи), турли хил майизлар, баргак...

Хорижий меҳмонларнинг ўз мамлакатларидаги овқатланиш удумини ҳисобга олиш

Ҳар бир мамлакат ва регионнинг асрлар давомида шаклланган ўзига хос одатлари, удумлари, қоидалари, анъаналари борки, булар ўша халқ ишлаб чиқарадиган хўжалик маданий типига, яшаётган табиий географик муҳитига, этник хусусиятларига, диний ақидаларига боғлиқ бўлади.

Чунончи, Жанубий ва Шарқий Осиё мамлакатларидан келган меҳмонлар титроқ, дона-дона қилиб пиширилган гуручларни хуш кўрадилар. Монголияликлар кўпроқ гўштли таомларни истеъмол этишса, Марказий Африка мамлакатларидан келганларга кўпроқ сабзавотли таомлар манзур бўлади. Шведлар, турклар ширинликка ўч бўлишади, Корея, Венгрия, Ҳиндистон, Вьетнам ва Мексикадан келганлар учун эса аччиқ таомлар маъқул. Скандинавия мамлакатлари, Япония, Янги Зеландия каби атрофини океанлар ўраган ёки денгиз қирғоқларида жойлашган барча мамлакатларда кўпроқ балиқ истеъмол қилинади, шунинг учун бу жойлардан келган меҳмонларга ўзбекча таомлар билан бир қаторда балиқли таомлар тақлиф этилса соз бўлади. Немисларга кўпроқ тортлар ва бутербродлар маъқул туш-

са, французлар учун хилма-хил сардаклар яхши. Италиянлар макарон маҳсулотларини хуш кўришади. Буларни лағмон билан сийланса соз бўлади. Жанубий Америкадаги мамлакатлардан келганлар кўпроқ маккажўхори таомларини, Шимолий Америкадан ташриф буюрганлар эса сосиска, сарделька, музқаймоқ, сутни хуш кўрадилар. Барча мусулмон мамлакатларидан келган меҳмонлар дастурхонида чўчка гўшти солинган таомлар бўлмаслиги керак. Ҳиндистонликлар мол гўшти ейишмайди. Жанубий штатлардан келган меҳмонлар кўпроқ балиқни, марказий ҳиндистонликлар парранда гўштлирини истеъмол қиладилар. Шимолий Ҳиндистон, Покистон, Афғонистон ва Эрондан келган меҳмонларга барча ўзбек таомлари манзур бўлаверади, чунки уларнинг таомлари ҳам бизникига ўхшайди.

Поляклар, немислар қўй гўштини кўпам ёқтиришмайди, буларга чўчка, балиқ гўштли таомлар манзур бўлади. Қўй гўштли таомлар барча мусулмон мамлакатларидан келганларга маъқул.

Инглизлар, ливанликлар, тибетликлар қуюқ дамланган чой ичадилар. Буларга ширчой қилиб берилса нур устига аъло нур бўлади. Барча Европа мамлакатлари, Африка, Америка ва Туркияда қора қаҳва ичиш удум. Вьетнамдан тортиб то Япониягача бўлган барча мамлакатларда овқатни бир жуфт чўп билан ейиш одат. Шунинг учун дастурхонда қошиқ-вилкалар бўлса ҳам бир неча жуфт махсус тайёрланган ана шундай (пластмаса, ёғоч ёки бамбук) чўплардан стаканларга солиб қўйилса соз бўлади.

Голландия ва Бельгияда пишлоқ (сыр)ни яхши кўришса, Болгария ва Югославияда кабоб кўпроқ истеъмол этилади. Испания ва Португалияда мол гўшти ва балиқ гўштлири, салатлар аҳамиятга эга овқатлар ҳисобланади. Венгрияда қалампир дўлма, Чехословакияда картошкали таомлар биринчи ўринда туради.

Мана шу айрим мисолларнинг ўзиёқ сизга меҳмонларни хурсанд қилиш учун бир восита бўлиши мумкин. Албатта, ўзбекча таомлар билан уларнинг ўз таомларига ўхшаганларини танлаш, овқатланиш анъаналарини ҳурмат қилиш орқали меҳмонлар улуғланади.

Дастурхон тузаш

Хорижий меҳмонларни колхозларда, совхозларда ноз-неъматлар бевосита етиштириладиган жойларда қабул қилиш ҳукумат ташкил этган расмий меҳмондўстлик зиёфати (нонушта, тушлик, кечки овқат) базмдан андак фарқ қилади. Баҳор, ёз ва куз фаслларида дастурхонни ишқомлар остидаги салқин жойларда, атрофи гулзор бўстонларда, суви шарқираб оқаётган ариқ ва ҳовуз бўйларидаги соя-салқин оромгоҳларда тузаш мумкин. Лекин бунда танланган жой пашша ва чанг учиб келмайдиган, дахлсиз одамларнинг нигоҳи тушмайдиган, ҳолироқ ерда бўлиши керак.

Аслида дастурхон иморат ичидаги кенг заллардан бирида тузалади. Бунда зал деворларидаги портретлар, плакатлар, «ифлос қилинмасин», «чекилмасин» қабилидаги эълонлар осиб қўйилган бўлса, олиб ташланади, ўрнига фақат натюрморт ва табиат манзаралари акс этувчи суратлар қолдирилади. Дастурхон тузаладиган столлар лиқилламайдиган қилиб текис ўрнатилгандан сўнг, атрофига меҳмонлар

Ўтирганларида тирсаклари бир-бирига халақит бермайдиган қилиб стуллар қўйилади.

Яхши ўрнатилган столлар устига аввал клёнка ёки фланель тўшаб, устидан оҳорли дастурхон ёйилади. Дастурхонларнинг ранги бир хил: ё оқ ёки ҳаворанг бўлиб, гуллари ортиқча жимжимадор бўлмаслиги шарт. Дастурхонга қўйиладиган идиш-товоқ, чойнак-пиёла ҳамда хўрак асбоблари (қошиқ, вилка, пичоқ) ранги, гули, шакли бир хил бўлиши керак.

ВАЗАДА ГУЛЛАР. Нонушта, тушлик ва кечки овқатланиш дастурхонида гул турса эстетик завқ беради ва зиёфат тантанавор бўлади. Бунинг учун столнинг ўрта қисмида ҳар жой-ҳар жойга оралиғи тахминан 2 метр чамасида гулдонлар жойлаштирилади. Вазада гул кўп бўлиши шарт эмас. Ҳар бир вазага 2 — 4 дона турли рангдаги гуллар қўйилса кифоя, аммо япроқлари чангдан ювилган бўлиши шарт, албатта.

Нон, сомса, яхна овқатлар ва мева-чеваларни жойлаштириш

Нонушта дастурхонида яхна овқатлар, қаймоқ, сомса, нон, мева-чева бўлади. Тушлик ва кечки овқатларда шуларга қўшимча яна салатлар, қовун-тарвуз қўйилади. Ўзбекча дастурхон тузашнинг ўзига хослиги ҳам шундаки, меҳмонларга мўлжалланган овқатларнинг (иссиқ овқатлардан ташқари) барчаси дастурхонга қўйилган бўлади. Бунда меҳмонлар дастурхондаги ғизоларнинг муҳайёлигига қараб иштаҳа сақлашлари ва тановулни тўғри ташкил эта олишларига қулайлик туғилади. Сўнгра дастурхондаги ноз-неъматларнинг хилма-хиллиги ҳар кимга эстетик завқ бағишлаши билан бирга турмушнинг фаровонлигидан ҳам дарак бериб туради. Шундай экан, столнинг ўрта қисмига қатор қилиб лаганда яхна овқатлар, нонлар, ликопларда сомсалар, ширинликлар, қуруқ мевалар жойлаштирилади. Тармеваларнинг барча хилидан вазаларга ассорти қилиб тузалади ва дастурхон ўртасига қатор қилиб оралиғи бир хил масофада жойлаштирилади. Қовун-тарвузлар эса ликоп ёки лаганларда «карч», «тилик», «коса» усулида сўйилиб қўйилади ёки гулдор қилиб «карбовка» усулида кесилади. Бунда қовунлар «ромашка», «лилия» гулларига ўхшатиб ва тарвузлар «корзинка», «лола» ва «пахта чаноғига» ўхшатиб кесилади.

Дастурхонга қўйилган ҳар бир овқат шундай жойлаштирилсинки, меҳмонлар ўринларидан қўзғалмасдан бемалол оладиган бўлсин. Агар дастурхонда турли таомлар кўп бўлса-ю, лекин уларни баъзи меҳмонлар ўрnidан туриб, чўзилиб оладиган масофада қўйилса бу хато бўлади. Суюқ овқатлар косаларда тортилади. Дастлаб келтирилгани дастурхон тўрида ўтирган мартабали меҳмон олдига қўйилади, сўнг унинг ўнг ва сўл томонларидаги меҳмонларга узатилади. Зиёфат тугашига 1 соат қолганда қуюқ овқатлар лаганларда ёки ҳар бир меҳмон учун алоҳида идишларда тортилади. Қуюқ овқат тортилишидан олдин ҳар кимга биттадан қошиқ, вилка ва пичоқ қолдирилиб, қолган-қутган, нишхўрд нарсалар йиғиштириб олинади, зарур бўлса ликоплар ҳам янгиланади.



Нонушта

Дастурхонни нонушта учун тузаганда, ҳар бир меҳмон стулининг тўғрисиغا иккитадан ликопча қўйилади: бири ўртадаги яхна овқатлардан солиб истеъмол этишлари учун, иккинчиси суюқ овқат келтирилганда косани қўйиш учун. Биринчи ликопчанинг ўнг томонига қошиқ билан пичоқ, чап томонига эса вилка қўйилади. Қошиқ билан вилканинг букилган томонини тепага қилиб, пичоқнинг тиғини эса ликопчага қаратиб бир масофада қатор терилади. Бунда хўрак асбобларнинг сопи стол четидан 2 см ичкарироқда сурилган бўлиши керак, агар стол четига озгина чиқиброқ турса, меҳмонлар ўтираётганларида беҳосдан тегиб кетиб асбоблар тартиби бузилиши мумкин.

Биринчи ликопчанинг устига оқ салфетка тахлаб қўйилади ва шу ликопчанинг олд томонига биттадан пиёла қўйилади.

Соат 9.00 да ўтказишга мўлжалланган нонушта дастурхонига бир-икки хил яхна овқат, мева-чевалар, нонлар ва сомсалар тортилади. Спиртли ичимликлар қўйиш хато ҳисобланади. Ўзбек удумига кўра, нонушта бир пиёла чойдан бошланади. Чой шундай неъматдирки, уни қорни оч одам ичса ором олдиради, тўқ одам ичса овқатни ҳазм қилдиради. Иссиқда ичилган чой чанқоқни тез босади ва кишини салқинлатади, совуқда ичилган чой қонни равон юргизиб танани иситади.

Шунинг учун дастурхонга кўк ва қора чой дамланган чойнаклар келтирилади. Баъзи мамлакатларда кофе (қаҳва) ичиш одат, бинобарин, кофе дамланган чойнак келтирилиши ҳам мақсадга мувофиқ бўлади. Меҳмонлар чой ичиб яхна овқатлар ва мевалардан баҳраманд бўлишгач, бир хил суюқ овқат тортилади. Бунда ҳар бир областнинг ўзига хос таомлари бор. Шулардан тайёрланади. Мисол учун Тошкентда мошхўрда, нўхатли шўрва, Фарғона водийсида мастава, уграчувара, Сирдарё ва Жиззах областларида ширчой ёки қовурма шўрва, Самарқанд ва Бухорода эса чучварали шўрва, угра оши, Қашқадарё ва Сурхондарёда қайнатма шўрва, Хоразм ва Қорақалпоғистонда мошугра, шўрва, мастава ва ҳоказо.

Суюқ овқатларга қўйиш учун алоҳида идишда қатиқ, қаймоқ, чопилган райхон, кашнич ва зираворлардан мурч қўйилади. Нонушта пировардида меҳмонларга яна бир пиёладан чой таклиф этилади ёки қаҳва ичиб яйрашлари учун алоҳида дастурхон тузалади. Бунда фақат ширинликлар қўйилиб, қаҳва келтирилади.

Тушлик овқат

Тушлик овқат дастурхонини тузаганда ҳар бир меҳмон учун утадан ликоп қўйилади. Бири — яхна овқатлардан солиб ейиш учун, иккинчиси қуюқ иссиқ овқат учун, учинчиси нон, сомсани олиб қўйиб ейиш учун. Бунда яхна овқат ликопчаси алоҳида, қуюқ овқат ва нон-сомса учун ликопчалар устма-уст қўйилиб, устига салфетка тахланади. Бир жуфт қўйилган ликопчанинг ўнг ёнига букилган томонини тепага қилиб 2 та қошиқ (қуюқ ва суюқ овқатлар учун), 2 та пичоқ (бири гўшт кесишга, бири мева кесишга мўлжаллаб) қўйилади. Ликопчанинг чап ёнида эса иккита — бири каттароқ, бири кичикроқ вилка бўлсин. Хўрак асбобларини қалаштириб қўймасдан юқорида айтил-

ган қоида бўйича бир текис масофада чиройли қилиб териб қўйилади. Бериладиган ичимликларнинг хилига қараб рюмка ва фужерлар ликопнинг олд томонига қатор қилиб терилади. Мисол учун коньякка ҳажми 25 граммдан ошмаган оқ рюмкача, арақ учун ҳажми 50 граммдан ошмаган рангли (қизил, зангори) рюмка, шампанское винуни учун новча бокал, десерт винолар учун ва минерал сувлар учун фужерлар қўйилади. Ёнида чой учун пиёла туради.

Соат 14.00 тушлик овқат вақти қилиб белгиланади. Агар тушлик овқат бир соат давом этадиган бўлса, фақат бир хил қуюқ таом тайёрланади. Агар икки соат ва ундан кўпроқ вақтга чўзиладиган бўлса, унда икки хил — бири суюқ, бири қуюқ таом пиширилади.

Суюқ овқат ярим порция ҳисобида тайёрланиб қуюқ овқатдан камида бир соат олдин, яхна овқатлардан тановул этганларидан сўнг тортилади. Дастурхонга спиртли ичимликлардан коньяк, шампанское, десертли ва маркали винолардан қўйиш мумкин. Спиртсиз ичимликлардан эса минерал сувлар, мева шарбатлари бўлади. Шисалар ярқиратиб артилган ва этикеткасини ташқи томонга, кўриниб турадиган қилиб тўп-тўп жойланади. Этикеткаси кўчирилган ёки қинғирқийшиқ ёпиштирилган дастурхонга қўйилмайди. Суюқ овқатдан сўнг то қуюқ овқат тортилгунга қадар меҳмонлар дастурхон атрофидан туришлари, атрофни томоша қилишлари, бир-бирлари билан суҳбатлашишлари ҳам мумкин. Шундай пайтдан фойдаланиб нишхўрдлар йиғиштириб олинади, ликопчалар ва хўрак асбоблари янгиланади, стуллар яна қатор қилиб териб қўйилади. Қуюқ иссиқ овқат (палов, манти, кабоб, димлама ва ҳоказо) дан фақат бир хили тайёрланиб, алоҳида-алоҳида ёки бир неча порцияси бирга тортилади. Иссиқ овқатдан сўнг спиртли ичимлик ичиш тўхтатилади.

Пировардида бир пиёладан чой таклиф этилади ёки қаҳва учун бошқатдан дастурхон тузалади.

Кечки овқат

Кечки овқат дастурхони худди тушликка тузалгандек бўлади. Яхна овқатлар 1-2 хил, нон-сомсалар 1-2 хил, мева-чева ҳамда ичимликлар, идиш-товоқ, хўрак асбоблари, рюмка ва фужерлар барчаси айнан.

Кечки овқатни ўтказиш соат 20.00 да бошланиши мумкин ва икки ёки икки ярим соат давом этади.

Дастурхонга қўйиладиган ноз-неъматлар, ичимликлар ва қуюқ-суюқ овқатлар худди тушликдагидек. Агар бир гуруҳ меҳмонларни икки марта — тушликда ва кечки овқатда сийланадиган бўлиб қолинса, унда таомлар хили ўзгартирилади, чунончи тушликда шўрва-палов, кечки овқатда суюқ ош-кабоб каби.

Шунга алоҳида эътибор берилсинки, тайёрланган қуюқ-суюқ овқатлар донга-дон, хамирга-хамир, гўштга-гўшт бўлиб қолмасин. Масалан, мастава билан палов, чучвара билан манти, сергўшт қовурма билан кабоб берилиши хато ҳисобланади.

Меҳмонларни жой-жойига ўтқизиш

Бу жуда нозик ва масъулиятли иш бўлиб, кишидан гоятда сергаклик ва ҳурмат жоизликни талаб қилади. Дастурхон атрофига меҳмонлар тутган мавқеига қараб ўтқизилади. Шу издаҳомни ташкил этган энг асосий мезбон энг ҳурматли меҳмоннинг чап томонидан ёки столнинг қарама-қарши томонидан бир-бирига қараб ўтирадиган қилиб жой олади.

Агар меҳмонлар эркак-аёл аралаш бўлса бунда ҳам мавқеига ёки шу мавқеи улуғроқ кишининг рафиқаси эканлигига қараб тўрдан бошлаб бир эркак ва бир аёл қилиб ўтқизилади.

Издаҳомни ташкил этган асосий мазбоннинг рафиқаси эса энг мўътабар меҳмоннинг ёнига ёки столнинг бу томонида рўпарасига ўтиради. Ҳурматли меҳмоннинг рафиқаси эса асосий мезбоннинг ёнига ёки рўпарасига ўтқизилади.

Бу жуда қийин иш бўлганлигидан дастурхонга кимни қандай ўтқизиш режаси аввалдан тузилиб, бамаъни кишилар билан келишиб олинса соз бўлади.

Кийиниб олиш

Хорижий меҳмонларни дастурхон атрофига таклиф қилганда ҳар қанақа кийим билан ўтириш мақсадга мувофиқ эмас. Шунинг учун оқ сорочка, қорамтир (тўқ қора эмас) галстук, қора костюм, қора (лакланган эмас) туфли кийиб олиш керак. Костюм тимқора бўлмаса ҳам майли, лекин зинҳор очиқ рангли, ола-чипор гулли, катак-катак ёинки спорт формасида тикилган бўлмасин. Дастурхон атрофида бош кийимсиз ўтирилади.

Аёлларда ҳам оқ блузка ва қорамтир костюм бўлгани маъқул. Бундай издаҳомларда аёллар қават-қават ялтироқ тақинчоқлар билан ўтиришлари ва бошқаларнинг нигоҳини ўзига ром қилинадиган қилиб кийинишлари ёки ўткир ҳидли атирлар сениб олишлари мантиққа мутлақо номувофиқдир. Бундай меҳмондорчиликда ёшроқ йигит-қиз дастёрлар (официантлар) хизмат қилади. Қиз-жувон официанткалар атлас ёки бошқа матолардан бир хил формада тикилган кўйлақлар устидан фартуклар тақиб олган, бошларида эса оқ матодан тикилган ва крахмалланган тожга ўхшаган чепчиклар бўлиши керак. Йигит официантлар оқ кўйлақ, қора шим кийиб, қорамтир галстук таққан, бош кийимсиз бўлиши керак.

Пазандалар зеро овқатланиш залига бормасалар ҳам эгнига узун оппоқ халат ва бошига оқ қалпоқ кийиб оладилар.

Хорижий меҳмонларни сийлаш жуда нозик, масъулиятли иш бўлганлигидан ҳар бир пазанда шахсий гигиена ва умумий санитария қоидаларини бирор бир дақиқа эсдан чиқармаслиги керак. Тайёрланаётган таомларнинг рецептлари ва технологиясини сал бўлса ҳам бузилишга йўл қўймасликлари керакдирки, бунинг акси дилхираликларга олиб келишни асло унутмаслик зарур.

Масаллиқларни ва тайёр таомларни сақлаш қоидалари бузилишига мутлақо йўл қўйилмасин.

Дастурхонга тортиладиган таомларнинг ҳажми ва таркиби рамадани бўлиши керак.

Овқатланиш

Хорижий меҳмонлар билан бир дастурхонда ўтириб овқатланиш одатдагидан анча фарқ қилади. Бунда ғоятда назокатли ва ҳушёр бўлишга тўғри келади. Токи бирон ножўя ҳаракат ёки қилиқ билан уларда нотўғри таассурот пайдо бўлмасин.

Таом тановулини бош мезбон ва унинг рафиқаси бошлаб беради, сўнг барча меҳмонларга таклиф қилинади.

Аёл меҳмонларга кўпроқ эътибор қаратилади, уларга дастурхондаги неъматлардан таклиф этилаётганда, ўзининг вилкаси билан олишга қулайлик туғдирилсин, кимдир ўз вилкаси ва қошиғи билан бошқаларнинг ликопларига таом олиб бермасин. Бирон каттароқ бўлак гўшт ёки қовун кесмоқчи бўлганда вилка чап қўлда, пичоқ эса ўнг қўлда ушлаб бажарилади. Ҳар гал оғизга сиғадиган бўлакча кесиб олиниб ейилади. Мен иложи борича қошиқ, вилка ва пичоқни идишга шарақлатиб урмасликка ҳаракат қиламан. Шу билан бирга суюқликни «хўриллатиб» ичмасликка, қуюқ овқатларни «чапиллатиб» чайнамасликка эришмоғим керакки, бундан бошқаларнинг гаши келмасин.

Қиймаланган гўштли овқатлар (тефтели, котлет, дўлма) истеъмол этганда пичоқ ишлатилмайди, вилканинг ўзи билан ейилаверади, балиқ ва қуш гўштлиларини ҳам пичоқсиз — вилка билан ейилади.

Бир неча порцияси бирга — яхлит идишда берилган таомлардан керакли миқдорини ҳар ким ўз ликопчасига олаётганда умумий қошиқ ёки вилкадан фойдаланади, зинҳор ўз қошиғини умумий овқатга солмаслиги жоиз.

Суюқ овқат тановул этганда косани чап қўлга олиб, оғизга яқинлаштириб ёки косанинг ўзида хўплаб ичиш уят ҳисобланади. Коса столдан қўзғатилмаган ҳолда овқатланилади. Овқатни шошилиб ейишдан, суюқликни «қултиллаб» ичишдан воз кечмоғим жоиздирки, қалқиб кетиб атрофдагиларни безовта қилиб қўйишим мумкин. Оғиз ва қўлни артишда фақат салфеткадан фойдаланилади, дастурмол ишлатиш яхши эмас. Бироқ, терлаб кетилса юзни салфеткага суртиш ҳам ножўялигини ҳис қиламан. Овқатланиш тугагач, салфеткани тахламасдан стол устида қолдирилади.

Овқатланиш пайтида қанча безовталансам ҳам буни ҳеч кимга сездирмасликка интиламан ва тиш кавлашни ўзимга эп кўрмайман.

Меҳмонларга илтифот қилиш албатта зарур, бироқ ўта зўрлаб овқат едириш ва кўп ичириб маст қилиб қўйиш мутлақо ярамайди, зиёфатнинг оқилоналиги барбод бўлади.

Мезбонлар ўз мамлакатлари таомларини, мева-чеваларини, ичимликларини мақтамасликлари керак, буни меҳмонлар қилса бошқа гап.

Дастурхон устида суҳбат

Суҳбат ғоят самимий бўлмоғига эришиш зарур. Гапирганда овозни баландлатмасликка, лекин ўтирганларнинг барчасига эшитиладиган қилиб сўзлаш керак. Овқатланишда бўлгани каби суҳбатда ҳам доим аёлларни эътиборсиз қолдириб бўлмайди. Уларга мурожаат этганда юзда енгил ва самимий табассум бўлгани яхши. Савол бериш-

маса ортиқча гапиравериш ярамайди. Чайналаётган луқмани ютмай туриб, гапириш ҳам жуда ҳунук одатдир.

Суҳбат мазмуни турли темаларда бўлиши мумкин: меҳнат, турмуш, маданият, фан, маориф, дам олиш, оилавий ҳаёт ва ҳоказо. Бунда камчиликлар тўғрисида эмас, эришилган муваффақиятлар тўғрисида фақат мақтанмасдан маълумот берилади.

Дастурхон устида зинҳор касаллик, ўлим, фожиа, бахтсизлик кабилар тўғрисида оғиз очилмайди. Ўз одамларимиз билан суҳбатлашаётганда ғоят ҳушёр бўлиш керакки, меҳмонлар ичида русча, ўзбекча ва умуман Совет Иттифоқи халқларининг тилларини биладиганлар ҳам бўлиши мумкин.

Суҳбатлашаётганда иложи борича ижобий сўзлар, терминлар, аталмалар ишлатишга ҳаракат қилиш зарур. Зотан, ҳар қандай миллий тиллар грамматик составининг ярми ижобий ва ярми эса салбий сўзлардан таркиб топган бўлади, мисол учун:

а) ижобий сўзлар:

яхши
одобли
меҳнаткаш
инсон

б) салбий сўзлар:

ёмон
одобсиз
дангаса
кимса

каби.

Биобарин, суҳбатда «ёмон, одобсиз, дангаса, кимса»лар тўғрисида эмас, балки «яхши, одобли, меҳнаткаш, инсон»лар ҳақида гапирилгани маъқул. Албатта салбий сўзларни мутлақо ишлатмасдан, мисолимиздаги нуқул ижобий сўзлардан иборат жумла тузиш жуда мураккаб. Шундай бўлса-да, салбий сўзлар камроқ ишлатилса нутқ чиройли чиқади.

Зиёфатда қадаҳ кўтариб сўзлашга ҳам тўғри келади. Тушлик ёки кечки овқат дастурхони устида қадаҳ кўтариш яхна овқатлар, мева-чевалардан тановул этилгандан сўнг, барча ҳозир бўлганларга шампан виноси қуйилганда, ҳарҳолда зиёфат бошлангандан 10 — 15 минут ўтгач амалга оширилади.

Айтиладиган қадаҳ нутқи аввалдан пухта ўйлаб қўйилган, қозғатилган туширилган бўлиши керак. Негаки, қадаҳ сўзи расмий ҳужжат ҳисобланиб матбуотда эълон қилиниши мумкин.

Қўл ювиш

Одатда дастурхонга ўтиришдан олдин ва турганларидан сўнг меҳмонларнинг қўлига сув бериш яхши удумдир. Умивальниклар ва водопровод кранлари бўлса обтова-чилопчин қилиб ўтириш шарт

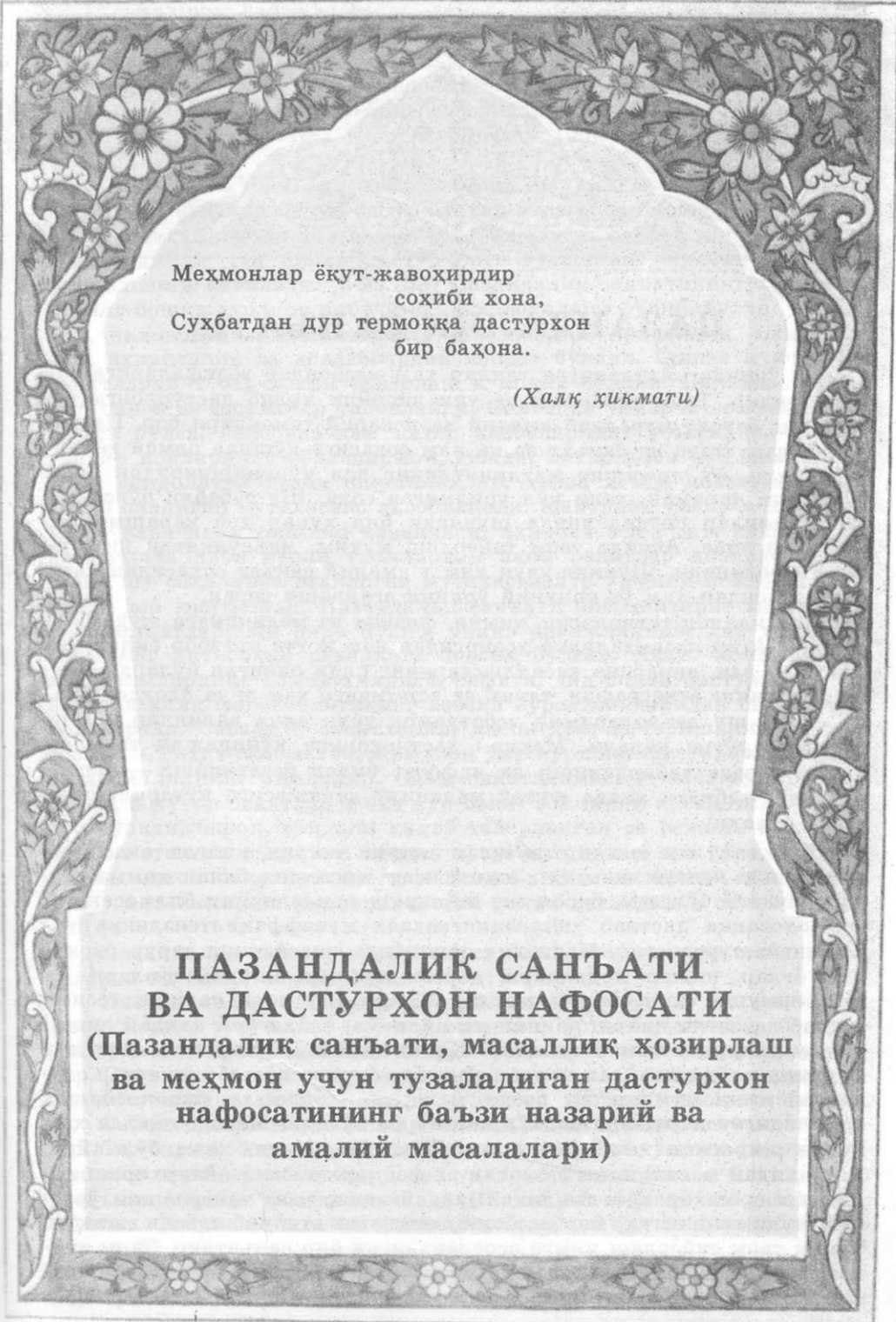
эмас. Шуни ҳам айтиб ўтиш керакки, бунда ҳар бир эътиборли меҳмонга, зарур бўлса, алоҳида янги сочиқ тутиш лозимдир ва зинҳор умумий сочиқдан ва сочиққа мўлжалланмаган матолардан фойдаланилмасин.

Совға-сувенир

Шу меҳмондорчилик узоқ вақтлар унитилмаслиги мақсадида ва меҳмонларни хуш кўрганлик рамзи сифатида совға ёки бирор эсдалик буюм тақдим этилади. Бироқ, совға-сувенир бериш шарт қилиб қўйилмайди. Бу ташкилотнинг иқтисодий имкониятларига қараб, мантиққа мувофиқ келадими, йўқми, пухта ўйлаб иш тутилади. Қимматбаҳо нарса тақдим этиш шарт эмас. Совғани меҳмонлар ичида энг табаррук ва раҳбар саналган кишига дастурхондан турилганда барчанинг иштирокида асосий мезбон топширади ва қисқа нутқ сўзлайди. Бошқа меҳмонларга эса расмиятчиликсиз, нутқсиз, бошқаларнинг иштирокисиз, алоҳида-алоҳида олдиндан тайёрлаб қўйиб топширилади.

Хуллас, зиёфат шундай ташкил этилсинки, бундан меҳмонларда фақат яхши таассурот қолсин. Шаънимизга заррача ҳам иснод келтирмайдиган оқилона бўлсин.





Меҳмонлар ёқут-жавоҳирдир
соҳиби хона,
Сухбатдан дур термоққа дастурхон
бир баҳона.

(Халқ ҳикмати)

**ПАЗАНДАЛИК САНЪАТИ
ВА ДАСТУРХОН НАФОСАТИ**
(Пазандалик санъати, масаллик ҳозирлаш
ва меҳмон учун тузаладиган дастурхон
нафосатининг баъзи назарий ва
амалий масалалари)



ПАЗАНДАЛИК САНЪАТИ

Бу ўринда айтиладиган гаплар ҳам мезбонлар вазифаларига таллуқлидир. Таом тайёрлаш ва уни чиройли қилиб дастурхонга тузашнинг бағоят мураккаб амалий ва назарий томонлари бор. Пазандалик ханузгача на санъат ва на илм соҳасига қўшила олмай келяпти. Чунки, бу инсоният маданиятининг асл кўринишларидан бири бўлишига қарамай, ҳали қўл урилмаган соҳа. Шу сабабли бўлса керак, баъзилар пазандаликка шунчаки бир ҳунар деб қарашмоқда. Бу тўғри эмас. Аслида таом тайёрлаш муҳим, маъсулиятли ишлардан ҳисобланади. Шунинг учун ҳам у амалий санъат соҳасидан ҳам, фан соҳасидан ҳам ўз қонуний ўрнини эгаллаши керак.

Пазандалик технология, химия, физика ва медицинага жуда боғлиқдир. Агар пазандаликка ҳозиргидан ҳам катта эътибор билан қаралганда эди, анчагина касалликларнинг олди олинган бўларди. Пазандаликнинг этнография, тарих ва эстетикага ҳам анча алоқаси бор.

Мана шу даъволаримни исботламоқ учун анча далиллар келтиришимга тўғри келади. Меҳмон дастурхонига қўйилажак таомлар илмий асосда тайёрланиши ва нафосат билан безатилиши — инсоннинг дид-табиати янада юксак маданият даражасига кўтарилишига сабаб бўлади.

Бир вақтлар кимдир: «Янгам ошини ширин қилган акамнинг масаллиги», деган экан. Энг аъло сифат масаллиқ билан ҳамма шайроит муҳайё бўлса-ю, бироқ сиз пишириш қоидаларини билмасангиз, қозон-товоққа дастлаб уннаганингиздаёқ муваффақиятсизликка учрашингиз турган гап. Масаллиқ таркибида инсон учун зарур оқсиллар, ёғлар, шакар моддалари, дармондорилар, маъдан тузлари ва яна бирмунча фойдали ганиматлар бўлади. Шу моддаларнинг розини сақлаб лаззатли қилиш наинки масаллиққа, балки уни қандай пишириш усулларига ҳам боғлиқдир. Ҳатто кимёвий йўл билан ҳам ўша юқорида қайд қилинган моддаларни бир-бирига қўшиб тўқ тутар озуқа тайёрлаш мумкин. Бу озода, калорияли бўлса-да, бироқ ейишга ярамайдиган даражада бадхўр бир нарса бўлади. Мабодо ейилса ҳам меъда ширасини ҳеч қўзғата олмайди, бинобарин, ҳазм бўлмайди. Ҳар қандай масаллиқни лаззатли ва фойдали таомга айлантириш пазанданинг маҳоратига боғлиқ. Шундай экан, таом тайёрлашни ўрганиш муҳим иш ва ҳар бир мезбон бу санъатни эгаллаб олгани маъқул. Чунки таом тайёрлаш илмга асосланадиган бир санъатдир. Таом тайёрлашда пазандалик санъати рўёбга чиқади, тайёрлаш илми эса технологиядир.

Санъатнинг барча шакл ва жанрларининг ўз таърифи бор, бироқ пазандаликка ҳанузгача таъриф берилган эмас. Таърифлаш гоёат қийин вазифа эканини англаган ҳолда бу ишга дастлабки қадам қўймоқчи бўлдим. Пазандалик форс-тожикча «пазидан» феълининг нонаик формасига ўзбекча «лик» суффикси қўшилмасидан келиб чиққан бўлиб, «пиширмоқлик» деган маънони англатади. Таърифи бундай:

Пазандалик санъати деб, ўсимлик ва ҳайвонот масаллиқларидан инсон аъзолари учун зарур бўлган меҳнат ва яшаш қобилиятини орттирадиган, турли хил лаззатли, тўйимли ва покиза таомларни тайёрлаш ҳамда дид билан дастурхонга тузашнинг муайян усуллари йиғиндисига айтилади. (8-9. 153) Пазандалик санъатининг ҳам санъатнинг бошқа турлари каби ўзига хос соҳалари бўлиб, булар: ошпазлик, паловпазлик, сомсапазлик, кабобпазлик, нонвойлик, мантипазлик, яхнапазлик ва ҳоказолардан иборат бўлади. Ошпаз қуюқ-суюқ овқатларнинг барчасини тайёрлашга моҳир бўлади. Паловпаз турли хил палов ва шовлалар тайёрлайди. Сомсапаз ўнларча сомсаларнинг устаси бўлса, кабобпаз ҳам қатор кабобларнинг устасидир. Нонвой тандир нонларнинг оби, ширмой, гижда, патир каби кўп хилларини ёпса, қандолатчи турли ширинликлар, қолва ҳамда новвотгача тайёрлай оладиган мутахассис ҳисобланади. Мантипаз ўнларча хил манти-чучвара каби таомлар пазандаси, яхнапаз эса гўшт, қазӣ, ҳасип, калла-поча каби турли таомлардан яхна овқатлар ҳозирловчидир. Мана шу соҳаларни эгаллаган мутахассислар умумий ном билан пазанда деб юритилади. Пазандалик санъати инсониятнинг энг қадимги фаолиятларидан бири бўлиб, унинг ривожланиши ҳар доим жамиятнинг иқтисодий равнақига боғлиқ бўлган. Ҳатто коммунизмда ҳам таомларнинг хилма-хиллиги, сифати, дид билан дастурхонга қўйилиши халқ фаровонлигининг асосий кўрсаткичларидан бири бўлиб қолаверади. Сабаби — овқатланиш инсон ҳаёт кечиришининг муҳим воситаси, сиҳат-саломатлиги ва узоқ умр кўришининг гарови, меҳнатга қобилликнинг омилidir. Одам овқатланмаса — ҳаёт тугайди, оз, ночор, нотўғри овқатланса ёки кўп овқат эса турли касалликларга дучор бўлади, бироқ, қоидали қилиб тайёрланган ва режали қилиб истеъмол этилган овқат эса парҳез хусусиятига ҳам эга бўлади. Бинобарин, инсон овқатланиши ҳам табиий, ҳам ижтимоий масаладир. Ушбу масалани ҳал қилишда асосий ролни пазандалик санъати эгаллайди.

Пазандалик санъати, санъатнинг бошқа тармоқлари каби доимо ўзгариб ва бойиб бораверади.

Пазандалик — пишириш бўлганлиги учун унинг тарихи ибтидоий жамоа тузумидан — ёввойиликнинг ўрта босқичидан бошланган бўлиши керак. Чунки бу даврда одамлар оловни кашф этган эдилар. Оловнинг ихтиро этилиши эса балиқ ва овлаб олинган турли ҳайвон гўштларини пишган ҳолда истеъмол қилиш имконини беради.

Ф. Энгельс оловнинг кашф этилиши билан гўштни истеъмол этишлик бир-бирига боғлиқ, дейди. Негаки, балиқ ёки гўштни фақат пишган ҳолдагина ейиш мумкин, деб уқтириб ўтади. Яна «гўштли овқат истеъмол қилиш ҳал қилувчи аҳамиятга эга бўлган икки ютуққа: оловдан фойдаланишга ва ҳайвонларни қўлга ўргатишга сабаб бўлди» (4. 87.).

Ўрмонларнинг ёниб кетиши натижасида пишиб қолган ҳайвонлар гўштини татиб кўрган ёки овлаб келинган ҳайвон гўштини пи-

шириб ейишга фаросати етган ибтидоий киши дастлабки пазанда ҳисобланади.

Кейинчалик пишириш усулидан фойдаланган одамлар ҳар хил ўсимликларнинг ҳам озуқалик сифатини ажрата оладиган бўлганлар, шу билан бирга таомларнинг турли хилларини келтириб чиқара бошлаганларки, бу жараён ҳануз ҳам давом этмоқда.

Пазандалик санъати миллий маданиятнинг ҳеч қачон холис тараққий этолмайдиган қисмидир. Бир миллатнинг пазандалиги ҳамма вақт қўшни ва иқтисодий ҳамда маданий алоқада бўлган миллатлар пазандалиги билан чамбарчас ҳолда ривожланади ва шу билан бирга бу раванқда барча пазандаликлар ўзига хос хусусиятлари ва миллий колоритини сақлайди. Масалан, ўзбек ошхонасида аллақачонлардан буён рус, украин, озарбайжон, арман, татар, қозоқ, тожик, уйғур ва бошқа халқларнинг жаркоп, борш, лўлакабоб, кавказча кабоб, бўғирсоқ, парамач, кулчатой, тухум барак, хунон каби ўнлаб таомлар тайёрланса, ўз навбатида бизнинг палов, хасил, манти ва мастава каби кўплаб таомларимиз ҳам қардош халқларнинг дастурхонини безайди. Демак, миллатларнинг яқинлашувига пазандалик санъати ҳам бир воситадир.

Пазандалик санъат экан, ҳар бир тайёрланадиган таомни ижод деса бўлади. Бинобарин, таомнинг яхши-ёмон чиқиши ошпазнинг ҳафсаласи, кайфияти, умуман руҳий ҳолатига ҳам боғлиқ бўлади. Лекин хушчақчақ кайфиятни ичкилик воситаси билан пайдо қила кўрманг, бунда тилнинг сезиш нуқталари карахтланиб, таомнинг намагини ростлай олмайдиган бўлиб қоласиз.

Таом тайёрлаётганда дадил бўлинг, атрофдаги кузатувчилардан тортинманг, бажараётган ишингизни севинг, бор билим ва маҳоратингизни аямасдан сарфланг.

Ошпазга ҳам, унинг атрофидагиларга ҳам тааллуқли яна бир қоида бор: томошабинлар ошпазликни дастлаб бошлаган ҳаваскор кишиларга маслаҳатгўйлик қилмасликлари, «ундоқ қилиш керак», «бундоқ қилиш керак» деб «ақл» ўргатавермасликлари зарур. Пазанда ҳам ким нима деса шуни қилавермаслиги керак. Чунки ош пиширишда ҳар бир пазанданинг ўз услуби, ўзига хос диди ва йўли бўлади. Шундай экан, овқат пишираётган одамга ҳатто чин кўнгилдан берилган маслаҳат билан ҳам таом бузилиши мумкин. Ошпаз билмай қолган, қийналган жойини тажрибалироқ одамдан ўзи сўраса, бу бошқа гап. Хуллас, таом тайёрлаш мураккаб ва нозик бир иш бўлиб, кишидан анча билим, зўр ҳавас, катта тажриба, уқув, маҳорат, чаққонлик, покизалик, юксак дид талаб қилади.

Таом тайёрлаш илми

Ушбу илм технология деб аталади. Технология куртаклари оилада болаликдан тортиб ўргатилади, сўнгра мактаблардаги рўзгоршунослик дарсларида ва таом тайёрлаш тўғаракларида сабоқ берилади. Мутахассис ошпазлар эса махсус мактаб, техникум ва олий ўқув юр்தларида ўрганиб чиқадилар. Мезбонлар эса таом тайёрлаш илмини пазандаликка оид китоблардан ўрганиб оладилар.

Модомики, мавзуимиз «Меҳмоннома» экан, аввало меҳмон учун лаззатли таом тайёрлаш қоидалари устида қисқача сўз юритамиз.

БИРИНЧИ ҚОИДА. Тайёрланадиган таомнинг рецептини, яъни унга нималар солинишини яхши билиш ва шу рецептнинг аниқ меъёрини белгилаш ҳамда бундан тўғри фойдаланиш зарур. Меъёридан кўпроқ гўшт, зираворларни ортиқча солиш билан таомнинг маза-си ортмайди. Овқат пишириш ҳам аптекада дори тайёрлашга, ошпазнинг иши эса доришунос хизматига ўхшаб кетади. Бир масаллиқдан кўп, иккинчисидан оз солсангиз, улар бир-бирига татимай таомни бадхўр қилиб қўйишини унутмаслик зарур. Баъзан паловни жуда сергўшт ёки серёғ ва кам сабзи қилиб юбордилар. Бундай ош бузилган ҳисобланади. Негаки гўшт-ёғни керагидан ташқари истеъмол этиш аъзоларга оғир келади. Ҳатто туз ёки зираворнинг меъёри овқат сифатини белгиловчи муҳим омил эканини ҳеч қачон ёддан чиқармаслик керак. Тажриба шуни кўрсатадики, овқат пишираётганда тузни ҳам, сувни ҳам бир марта солган маъқул. Туз ва сув бўлиб-бўлиб солинса таомнинг лаззати қирқилади. (Фақат палов пиширгандагина туз ва сув икки марта — биринчи марта зирвакка ва иккинчи марта гуручдан кейин солинади).

ИККИНЧИ ҚОИДА. Ҳар қандай овқатни пишириш, аввало масаллиқ тайёрлашдан бошланади. Масаллиқни пиширишга тайёрлашнинг тартиби бундай: а) саралаш, навларга ажратиш; б) ювиш, чайқаш; в) арчиш; г) тўғраш (чопиш, қиймалаш, қириш, қирқиш, тилиш). Кейинги усулни оддийгина қилиб «тўғраш усули» деб қўя қолайлик. Тўғраш таом тайёрлашда пазанда усталигини кўрсатади. Турли маҳсулотларни турлича таомлар учун алоҳида ўзига хос тўғраш қоидалари бор. Мисол учун: паловга сабзини сомон шаклида, маставага картошкани тўртбурчак (кубик) шаклида тўғралади. Бунда асосий принцип шуки, тўғраладиган маҳсулотни таом таркибига кирадиган бошқа масаллиқларга шаклан мослаб кесишдир. Чунончи, нўхатли шўрвага қўшимча масаллиқ бўлиб кирган сабзини кичик кубик — «нўхатча» шаклида тўғралса, вермишелли шўрвага солинадиган сабзи эса сомонча (яъни вермишелга ўхшатиб) тўғралса, таомнинг ташқи кўриниши чиройли ва ҳар турли масаллиқ бир текис пишиган бўлади. Одатда қайнатма шўрва тайёрланганда гўшт яхлит бўлақларга бўлиб солинади, демак, қоида бўйича шу шўрвага тушадиган картошка, сабзи, шолғом ҳам бутунлигича ёки катта-катта бўлақларга кесиб солиниши керак. Қиймага қўшиладиган пиёз шу қоидага биноан майда чопилади. Демак, овқатга ишлатиладиган асосий ва қўшимча масаллиқлар шаклан бир-бирига мос қилиб тўғралса, таом кўркам чиқади.

Халқ орасида қайси масаллиқни қандай таом учун не хилда тўғраш кераклиги борасида тўғрашнинг шундай усуллари бор:

Сомон шаклида тўғраш. Сабзавотлар, хусусан сабзи узунаси — юпқа «тахтача» қилиб кесилади, сўнгра эса сомонга ёки гугурт чўпига ўхшатиб тўғралади. Сомонча қилиб тўғралган сабзининг узунлиги тахминан 4-5 см, кўндаланг кесишмаси 3 X 3 мм бўлиши керак.

Кубик шаклида тўғраш. Бу усул «шодибеги», «нўхатча» тўғраш деб ҳам юритилади.

Сабзи, картошка, шолғом, гўшт ва бошқа масаллиқлар кубик қилиб тўғралганда, аввало узунасига, қалинлиги 1 см келадиган қилиб кесилади, сўнгра бўлақлар яна узунасига кўндаланг кесмаси 1 X 1 см шпал шаклида кесилади. Кейин эса кўндалангига 1 см³ катталиқда тўғралади. Бу кичик кубик қилиб тўғрашдир. Маҳсулот ўрта кубик шаклида тўғралганда ҳажм 2 см³, катта кубик қилиб тўғралганда 3

ёки 4 см³ бўлиши керак. Ўлчовлар тахминий албатта, шунинг учун уни кўз билан белгилаш унча қийин эмас.

Паррак-паррак қилиб асосан пиёз тўғралади, сўнг қовуриладиган картошка, баъзи салатлар учун бодринг, чойга бериладиган лимон кўндалангига қалинлиги 0,5 см келадиган ғилдиракча қилиб кесилади.

Пиширилган ҳасип, қази ҳам истеъмол қилиш олдидан паррак-паррак қилиб кесиб қўйилади.

Лўнда-лўнда қилиб гўшт, думба ёғ, баъзида салат учун помидор, айрим ҳолларда суюқ ош учун картошка тўғралади. Бунда маҳсулотни бир хил шаклда тўғрашга эришиб бўлмайди, аммо оғирлиги, ҳажми тахминан бир хил бўлиши керак.

Тилиш усулида баъзи таомлар учун помидор, мурабболарга олма, беҳи, дастурхонга келтириладиган қовун, тарвуз кесилади. Тилишда маҳсулотнинг бандидан учига қараб пичоқ тортилади ва бир неча тенг бўлақларга ажратилади.

Қирқиш — кўк пиёз ва ошкўкларни майдалаш. Вунинг учун масаллик тахтага қўйилиб, чап қўл билан ушланган ҳолда пичоқ билан майдаланади. Қирқиш чопишга ўхшаб кетади, лекин қирқилган масаллик йирикроқ, чопилгандагидек бир-бирига илашиб кетмаган бўлиши керак.

Пишириш учун ишлатиладиган масалликлар тўғри, қондали қилиб тайёрланса, таом тез пишади, таркибидаги фойдали моддалар яхши сақланиб қолади, лаззатли бўлади.

У Ч И Н Ч И Қ О И Д А. Пазандалик асбобларидан тўғри фойдалана билиш ҳамда пишириш усулларини дуруст бажаришни талаб қилади.

Пишириладиган масалликнинг тури кўп: дон, сабзавот, мева, гўшт, ёғ, балиқ, сут, тухум, хамир маҳсулотлари ва ҳоказо. Буларнинг ҳар бири бошқаларига қараганда мутлақо бошқача пиширилади. Шунинг учун пиширишнинг бир неча хил технологик усуллари келиб чиққан.

1. Қ о в у р и ш : а) очиқ қовуриш (кабоб пишириш); б) ёққа қовуриш (аввал хўп доғланган ёғда масаллик қизартириб пиширилади). Бу усул билан тайёрланган таомнинг лаззати яхши, калорияси кўп бўлади; в) жазлаш (озгина ёққа кўп масаллик солиб, сели чиққач, милтиратиб пишириш).

2. Қ а й н а т и б п и ш и р и ш : а) сувда қайнатиш; сутда қайнатиш.

Қайнатиб пишириш усулларининг аҳамиятлилиги шундаки, қанча кучли олов берилса-да, масаллик суюқликка ботиб тургани учун ҳароратнинг 100 градусдан ҳеч ошиб кетмаслигини таъминлайди. Бинобарин, инсон учун зарур моддалар куйиб кетмайди. Улар эриб суюқликка қўшилади — таом тотли бўлади. Бироқ, қайнатишда шарақлатиб юбориш ярамайди, чунки қаттиқ қайнаганда пишириладиган маҳсулотнинг сирти қотиб бағридаги моддалар эритмага айланмай қолади ва қайнатма таом кўпиклашиб, (айниқса шўрва) бемаза чиқади. Милдиратиб қайнатилганда эса масаллик ҳил-ҳил бўлиб, таркибидаги озуқа моддалари яхши эрийди ва ғоят мазали чиқади. Демак, таомни тез ва лаззатли қилиб пишириш кучли олов берилишига боғлиқ бўлмай, балки маълум технологик усуллардан тўғри фойдалана олишдадир.

3. Б у г л а ш : а) қасқонда бұғлаш; б) қозонда димлаш. Айни усулларда тайёрланган таомларнинг физиологик аҳамияти ғоят катта, улар организмга яхши сингади. Бұғлаш ва димлаш идишнинг қопқоғини жипс ёпиқ туришини талаб этгани учун бұғ билан бирга ҳавога учиб кетадиган баъзи (масалан, С белгили дармондори) моддалар таом таркибида кўпроқ сақланиб қолади.

Бұғлаш — пиширишнинг энг осон усулидир. Шунинг учун таом тайёрлашни ўрганаётган кишилар ушбу усулда пиширишни ўргансалар яхши натижа беради. Қасқонда, масалан, фақат мантинигина эмас, кўп хил маҳсулотларни пиширса бўлади. Сиз бир парча гўшт олиб туз ва зира сепинг-да, арчилган картошка билан бирга қасқонга қўйинг. Ярим соатдан сўнг лаззатли ва фойдали таом тайёр бўлганини кўрасиз, вақтингиз эса беҳуда сарф бўлмайди.

4. Т а н д и р д а п и ш и р и ш : а) девор тандирда пишириш; б) ер тандирда пишириш; в) духовкада пишириш. Бу усуллар анча мураккаб, анчагина кўникма ва тажрибакорлик талаб қилади. Тандирда ҳамир маҳсулотларига инфрақизил нурлар ҳамда тандир деворининг тафти таъсир қилади ва ҳамир маҳсулотларидан ажраган бұғнинг иссиқлигида мураккаб технологик ва кимёвий процесс содир бўлади. Шу сабабли тандирда пиширилган сомса ва нонларнинг шифолик хусусиятлари бор.

5. М у р а к к а б к о м б и н а ц и я л и у с у л д а п и ш и р и ш. Бунга: а) қовуриб қайнатиш; б) қовуриб, қайнатиб, дамлаш усуллари мисол бўлади, яъни мураккаб комбинацияли усулда мавжуд усулларнинг бир нечтаси бирин-кетин бажарилади. Палов тайёрлаш шу мураккаб усулда бажарилади (қовурилади, қайнатилади, дамланади). Қимки палов тайёрлаш усулини яхши эгаллаб олган бўлса бошқа таомларни ҳам тайёрлаш бемалол қўлидан келади.

Т У Р Т И Н Ч И Қ О И Д А. Бу қоида ҳар бир ошпазнинг овқат пиширишга сарф бўладиган вақтни тўғри тақсимлаб олишига бағишланади. Турган гап, таом тайёрлашда ишлатиладиган асбоблар, идиш-товоқлар ҳар доим саранжом ва озода сақланса, вақт тежалари. Бирор таом тайёрласангиз пишгунча қанча вақт ўтишини тахминан ҳисоблаб чиқинг. Вақт зиқ бўлса, мўлжалланган овқат яхши пишмаслиги ва бемаза бўлиб қолишини унутманг. Шунингдек, тайёр таом ўз вақтида истеъмол қилиниши керак, узоқ туриб қолса совиб мазаси қирқилади.

Шу қоидаларга риоя қилиш билангина уйингизга келган азиз меҳмонларни фойдали ва лаззатли таомлар билан зиёфат қилиш шарафига муяссар бўласиз. Йўқса исроф кўпаяди, кўнгилхираликлар келиб чиқади. Оиладаги айрим «ғижиллашиб қолишлар» ҳам таом тайёрлашни билмасликдан келиб чиқишини унутманг!

Модомики, таом тановули ҳам табиий, ҳам ижтимоий аҳамиятга молик бир нарса экан, биз баҳсимизни янада чуқурлаштираверамиз... Карл Маркс айтганидек, «... меҳнат бўлмаганда, киши билан табиат ўртасида модда алмашинуви мумкин бўлмас эди» (1. 54).

Организмда алмашинуви зарур бўлган моддаларни инсон табиатдан олади, булар: сув, ҳаво, ҳарорат, оқсил, маъдан тузлар, ёғ, шаккар, дармондори (витамин) ва бошқа моддалар бўлиб, организмимиз шулар орқали табиат билан боғланади. Организмнинг ташқи муҳит билан ана шундай боғланиши тўғрисида Иван Павлов айтган фикрлар ғоят қизиқарли. У дейдики: «Инсон ўз ҳаётининг барча ҳодисаларида ҳамisha нон-насиба устида ғамхўрлик қилиши бежиз эмас.

Бу ғамхўрлик жуда ибтидоий боғланишдан иборатдир, у барча тирик мавжудотларни, жумладан инсонни ҳам, ўраб турган табиат билан таом орқали боғлайди, организмга тушган таом ўзгариб, парчланиб, аъзолар билан уйғунлашади, яна қайта парчланиб ҳаёт жараёнининг умумий кўламини ўзида ифодалайди» (107. 347).

Ҳар қандай таом организмга тушишдан олдин технологик жараёндан ўтади, қайта ишланади ва ейишга яроқли қилинади. Худди шу фикримга баъзи врачлар ҳатто эътироз билдиришган эди:

— Ахир одам дарахтдан олмани, ишқомдан узумни, полиздан тарвузни узиб еганда бу масаллиқлар технологик жараёндан ўтмайди-ку, қайта ишланмайди-ку?

Жавоб:

— Игна билан қўлга қадалган зирапчани олиб ташлаш ҳам, скалпел билан апедексни кесиб ташлаш ҳам операция деган умумий битта сўзда билдирилади. Шунингдек, масаллиқни оддий арчиш ҳам, уни мураккаб усулларни қўлланиб пишириш ҳам технология деган умумий битта ном билан аталади. Мисолимиздаги олма, узум ва тарвузни одам шундайлигича истеъмол қилавермайди, балки ювади, артади, пичоқдан фойдаланиб арчади, кесади, дастурхонга тузайди, хуллас, оддий бўлса-да, технологик жараёндан ўтказиб қайта ишлайди ва ейишга яроқли қилади. Ҳайвонларда эса бундай фаолият йўқ. Демак, технология масаллиққа инсоннинг қўли тегиши каби энг оддий жабҳадан тортиб то мураккаб жараёнларни ҳам ўз ичига қамраб олади.

Технологиянинг мураккаблиги пишириш жараёни билан боғлиқдир. Пиширишдан мақсад таомни организмга ҳазм бўлишини энгиллаштириш, масаллиқ таркибидаги фойдали моддаларни синтезлаштириш, зарарли моддалар ва микроорганизмларнинг кучини қирқишдан иборат бўлади. Пишириш жараёнида масаллиқларнинг механик мустаҳкамлиги бўшашади. Бу ҳол чайнашни ва синдиришни осонлаштиради. Маълумки, организм учун энг зарур моддалардан бири крахмалдир, бироқ бу модда соф ҳолда киши аъзоларига сингмайди. Уни клейстрлаш, яъни елим-ёпишқоқ ҳолига келтириш керак. Бунга фақат пишириш асосидагина эришиш мумкин. Таркибида крахмал моддаси кўп бўлган ун, гуруч, картошка, мош, нўхат ва шу кабиларни хомлигича еб бўлмаслигининг сабаби ана шунда. Пиширилганда крахмал сув ҳўплаб бўртади, клейстрлашади, сўнг шакар моддасига, олов кучли берилса карамелга айланади. Шакар ёки карамеллашган крахмал эса танага жуда тез сингидиган озуқадир.

Пишириш технологияси инсон учун зарур озуқа моддаси — оқсилнинг кимёвий ўзгаришига ҳам сабабчи бўлади. Бунинг маъноси шуки, олов таъсирида оқсил денатурация (яъни, ўз табиий ҳолатидан ўзгариш) ҳосил қилади. Оқсилнинг тури кўп, масалан, ўсимлик оқсиллари, ҳайвонот масаллиқларидаги оқсиллар. Ҳайвонот масаллиқларидан таркибида оқсил моддаси кўп овқатлар: гўшт, сут ва балиқни мисол қилиб олайлик. Буларни хом ейиш мумкин эмас, меъдани бузади. Олов таъсирида (қайнатиб ёки қовуриб) денатурация қилинса, меъдада ҳазмланишида кимёвий ўзгаришларга кўмаклашадиган ферментлар таъсирида қонга жуда яхши сўриладиган бўлиб қолади. Баъзи ўсимлик оқсиллари тўғрисида ҳам шуни айтиш мумкин.

Инсон учун кундалик зарур бўлиб турадиган моддалар — ёғлар ҳам технологик ўзгартирилмасдан туриб ейишга яроқли бўла олмай-

ди. Сирасини айтганда, хом ёғ танага ҳеч ҳам сингмайди. Чунки уни парчалашга меъда шираси ва ферментларнинг кучи етмайди. Шунинг учун ёғларни эмульгация (жуда суюқ қоришма) ҳолатига келтириш керак. Бунинг технологик усули доғлашдир. Доғ бўлган ёғ суюлиб нафислашади, баъзи заҳарли моддалар (чунончи, пахта ёғидаги госсипол)нинг кучи қирқилади, масаллиқнинг мазаси тотли, чучук бўлиб қолади. Доғлашни халқимиз «чучитиш» деб аташининг сабаби ҳам ана шунда бўлса керак. Чучитилаётган ёғнинг ҳарорати 160-180 даражагача боради. Ортиқча олов берилганда куйиб молекулалари емирилиб кетади.

Пишириш инсон учун зарур бўлган дармондорилар (витаминлар)нинг ҳазмланишини ҳам яхшилади. Дармондориларнинг баъзилари (А, Д) ёғда қовурилганда, баъзилари эса (В, С) сувда қайнатилганда яхши эрийди.

Хуллас, овқатни пишириш жараёнида анчагина физикавий ва кимёвий ўзгаришлар келиб чиқади. Ана шу ўзгаришларни ўрганувчи ва ўргатувчи илм таом тайёрлаш технологияси деб аталади.

Пазандалик санъати ва технологияси илмидан воқиф бўлмаган «пазанда»ларнинг таоми бемаза, ҳатто зарарли бўлиши мумкин. Кимки таомни лаззатли қилиб тайёрлашни билар экан, у махсус билим юртларини тугатмаган бўлишдан қатъи назар, қоидага амал қилувчи яхши пазанда қаторига қўшилади. Лекин илмига амал қилмайдиган «пазанда»лар эса таом тайёрлаш технологиясига салбий таъсир қиладилар. Салбийлик шундаки, қоидага амал қилмаслик натижасида масаллиқлардаги ифори мой, дармондори, маъдан моддалар, оқсил, шакар ва бошқа озуқа элементларини ғойиб қилиб қўйишлик, яхши пиширмай ёки аксинча куйдириб кучини қирқиб қўйишликдир.

Таом тайёрлашдаги ана шу салбий томонга барҳам бериш пазанданинг маҳоратига боғлиқ. Маҳорат, билим, тажриба, покизалик ва асосий қоидаларга тўла риоя қилиш асосида рўёбга чиқади.

Нотўғри пишириш натижасида таомдаги ҳар турли дармондорилар, ифори мойлар, бирмунча маъдан тузлар, оқсиллар, шакар ва бошқа фойдали моддалар куйиб кучи қирқилади. Пазанда усталиги эса асосий қоидаларни билиш ва тажриба ортириш натижасидагина рўёбга чиқади. Таом тайёрлашнинг илмий қоидаларини билмаган ҳаваскор пазандалар орасида сабзи-пиёзни ниҳоятда кўп қовуриш ҳисобига паловни «лола ранг қилиб» юборадиганлар бўлади. Жуда кўп қовурганда масаллиқлардаги (сабзи, пиёз, гўштдаги) энг фойдали моддалар куйиб кетади. Бу усулда тайёрланган таомни ҳадеб еявериш оқибатида киши турли ич касаллиқларига чалиниши мумкин. Шундай экан, қовуришни ҳам, кавлашни ҳам меъеридан орттириб юбормаслик тартибига риоя қилиш лозим.

ДАСТУРХОН ТУЗАШ МАҲОРАТИ

Дастурхонни чиройли қилиб безатиш ва меҳмонни кўнгилдагидек кутиб олиш ҳам бир санъатдир. Дастурхон тузайдиган киши уқувли, покиза ва дид-табиатли бўлиши керак.

Оила-аъзолари учун ясаладиган дастурхон бир бошқа, меҳмонлар учун тузаладиган дастурхон бир бошқа. Тўйларда дастурхон бошқача безатилади, байрам дастурхони ўзгача бўлади.

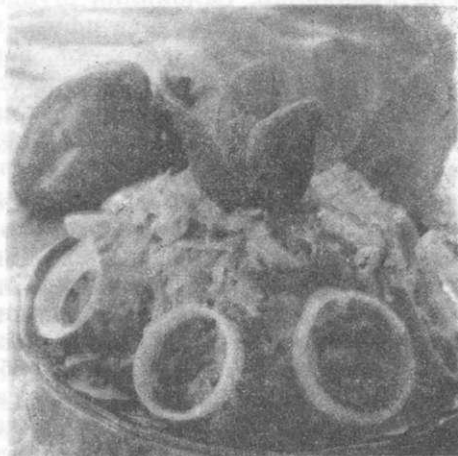
Яхши тузалган дастурхон зиёфатни оқилона уюштиришга ёрдам

беради. Дастурхон тузашда икки қоида бор: бири — моддий шароитларни ҳозирлаш бўлса, иккинчиси маънавий шароитларни таъминлашдир. Дастурхонга қўйиладиган таомларнинг хилма-хиллиги, миқдори ва сифати, овқатланиш асбобларининг (идиш-товоқ, қошиқ-вилка, чойнак-пиёла, стол-стул ва ҳоказо) етарли миқдорда мавжудлиги ва уларни жой-жойига қўйиш, дастурхон тузаладиган жой покиза, қишда иссиқ, ёзда салқин бўлиши — буларнинг ҳаммаси моддий шароитлар ҳозирлаш қоидасига киради.

Маънавий шароит таъминлаш қоидасига: меҳмонларни эъозлаб кутиб олиш, дўстлик ва самимийлик, уларга сидқидиллик билан хизмат қилиш киради. Дастурхон тузалган жойда ва атрофида кўҳлик буюмлар, гуллар, суратлар, қўйинг-чи, кишининг баҳри-дилини очадиган, эстетик завқ берадиган нарсаларни муҳайё қилиш зарур. Овқатланиш вақтида магнитофондан дилхуш наволар таралиб турса, дастурхондаги нарсаларнинг (идиш, асбоб ва таомларнинг) чиройи кўзни қамаштириб турса, қандай яхши! Булар — маънавий шароитдир.

Дастурхон нечоғли чиройли қилиб безатилса, устига қўйилган таомлар лаззатлигина эмас, кўркем бўлса, мезбоннинг маданиятлиги шу билан ҳам ифодаланади.

Дастурхонни пастга тўшаш одатидан иложи борича воз кечиш керак. Ерга тўшалган дастурхон анча ноқулайликлар туғдиради: оёқ-



ларни букиб ўтиришга тўғри келади, меҳмон ҳузур қилиб таом еёлмайди, пойафзалдаги чанг дастурхонга тушади, кийим ғижимланади ва ҳоказо. Дастурхонни атрофига кўрпачалар тўшалган хонтахта устига тузаган маъқул.

Дастурхон тузаганда ҳар бир меҳмон учун унинг стули тўғрисида биттадан ликопча, ликопчанинг ўнг томонига вилка ва қошиқ, чап томонига пичоқ қўйилади, салфеткаларни эса ликопчалар устига чиройли қилиб тахланади. Агар салфеткаларингиз қоғоздан бўлса уларни стаканга солиб, столнинг бўшроқ жойига қўясиз. Ёзнинг иссиқ кун-

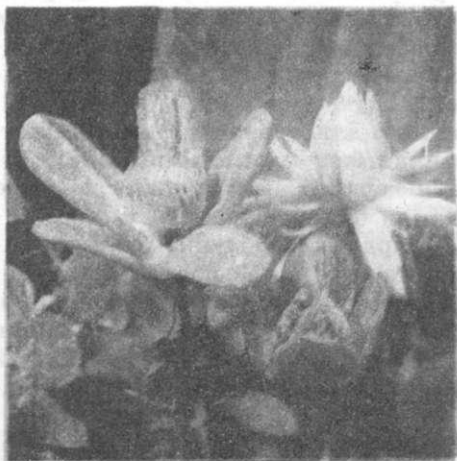
ларида меҳмонлар терлаб кетишлари мумкин. Шунинг учун стулнинг суянчиғига кичик сочиқлардан ташлаб қўйиш керак. Одатда меҳмондорчиликларда ширмой, патир, оби нон дастурхонга жуфт-жуфтлаб (2 — 4 — 6 — 8 — 10 донадан) қўйилган, айниқса тўйларда шундай қилинади. Бу — жуфтлик ифодаси. Таъзияда эса дастурхонга қўйиладиган нон тоқ-тоқлаб (1 — 3 — 5 — 7 донадан) тузалади. Бу — тоқ бўлиб қолганлик ифодаси.

Нон меҳмонлар келиб ўз жойларига ўтирганларидан кейингина синдирилади.

Стул ўртасига гулдонда бир даста гул қўйилса, дастурхон тантанали кўриниш касб этади. Туз, мурч, сирка солинган идишлар ҳам дастурхоннинг кўринарли жойига қўйилади.

Хуллас, дастурхонга таомларни шундай жойлаштирингки, ҳар бир киши ўрнидан қўзғалмасдан ўзига керакли нарсани ола билсин. Меҳмонлар чой ичиб, яхна овқатлардан баҳраманд бўлганларидан кейин дастурхонга суюқ иссиқ овқат тортилади. Бунда шу қоидага амал қилиш зарур: энг биринчи косада келтирилган таом, ҳурмат юзасидан, дастлаб меҳмонлар орасида ёши улуғ кишининг олдига қўйилади. Таомни ўнг қўл билан узатиш зарур.

Қуюқ иссиқ овқатлар (қовурма, кабоб, манти, палов кабилар) зиёфат тугаши олдида тортилади. Бу таомларни лаганларда ёки алоҳида ликоларда тортишингиз мумкин.



Ўзбек меҳмондорчилик одатига биноан, зиёфат чой, ширинликлар, мева-чевалар билан бошланиб пировардида ҳам шулар билан тугалланади. Ҳар қандай катта меҳмондорчиликда иссиқ овқатдан фақат икки хили (бири суюқ, бири қуюқ) тайёрланса, бас. Баъзи оилаларда «маъмурчилик нишонаси» деб бир ўтириш учун тўрт-беш хил иссиқ овқат пиширадилар. Бу — исрофгарчиликдан бошқа нарса эмас. Овқатларнинг хилини кўпайтирмақчи бўлсангиз, у ҳолда миқдорини озайтириш керак бўлади.

Хуллас, сиз меҳмонни шундай кутингки, дастурхонингиз серфайз, нафосатли бўлсин, лекин исрофгарчиликка йўл қўйманг.

ДАСТУРХОН НАФОСАТИ МАСАЛАСИНИНГ ҚЎЙИЛИШИ ВА БИР ШИНГИЛ НАЗАРИЯ

Емоқ-ичмоқ тирик мавжудотларнинг барчасига хос физиологик фаолиятдир. Аммо емоқ-ичмоқ одам учун ягона мақсад бўла олмайди, чунки инсон овқатланиш учун яшамайди, балки яшаш учун овқатланади, яшашнинг мазмуни меҳнатдир.

Агар, — дейди К. Маркс, — емоқ-ичмоқни инсоннинг ижтимоий фаолиятларидан ажратиб ягона мақсад деб қараладиган бўлинса, унда у ҳайвоний характер касб қиларди (5. 156). К. Маркс ижтимоий фаолиятларга мисол қилиб аввало ҳар кимнинг меҳнат маҳсулотларига муносабатини, сўнгра меҳнат жараёнида кимса томонидан бажарилаётган ишнинг ижтимоий ишлаб чиқаришга алоқадорлигини кўрсатади ва хуллас, инсоннинг ўзи эса фақат табиат маҳсулигина эмас, ижтимоий ҳаёт маҳсули ҳам эканлигини кўрсатади.

Ҳайвон овқатланишида ҳам бошқа фаолиятлар бордай туюлади: ов қилади, овқат топади, қишга ғамлайди ва ҳоказо, бироқ ҳайвонлар ўз овқатини табиатдан тайёр ҳолда олади, одам эса олиб, қайта ишлайди: пишириб, ювиб, тозалаб саралаб истеъмол этади.

Ҳайвон ўз озукасини кўпайтириш тўғрисида ғамхўрлик қилмайди. «Ҳамма ҳайвонлар ўсимликларга нисбатан жуда исрофкунандадирлар ва шу билан бирга кўпинча уларнинг табиий кўпайишларини куртак ҳолидаёқ нобуд қиладилар», — дейди Ф. Энгельс (4. 85). Одам эса ўсимликларни экиб, ҳайвонларни урчишиб, ўз озукасининг миқдорини кўпайтириш ва сифатини яхшилаш тўғрисида тинмай ғамхўрлик қилади.

Мана шунга кўра инсон овқатланиши ёлғиз физиологик фаолиятгина бўлиб қолавермасдан, меҳнат билан боғлиқ ижтимоий аҳамиятга эга бўлган фаолият деб қаралмоғи керак. У ҳолда овқатланишга эстетик муносабатда бўлишга ҳам ҳақли бўлиб қоламиз.

Жамият равнақ топган сари одамларда атроф-муҳит оламига нафосат билан назар солиш тобора юксала борган. Нафосат назари инсонга хос бўлган гўзалликни сезиш, бадий дид ва эстетик қарашдир.

Эстетик қарашлар эса, баъзилар ўйлагандек, ёлғиз санъат билан чекланмасдан, одам меҳнати, юриш-туриши, турмуш кечириши, уй тутиши, кийиниши, ҳаттоки овқатланишда ҳам ўз ифодасини топаверади.

Овқатланиш эстетикаси турмуш эстетикасининг бир қисмидир. Ҳолбуки бу тўғрида на чет эл, на совет олимлари ҳали оғиз очганларича йўқ. Сабаби — овқатланиш эстетикаси тан олинмаётганида эмас, тан олинган; пазандаларнинг ўрта ва олий мактабларида шу мавзуда сабоқ бериш зарурлиги ҳам неча бор кўтарилган. Аммо эстетика соҳасидаги мўътабар олимларимиз бу (майда) масала устида бош қотириб ўтиришни ўзларига эп кўришмаяпти, холос. Мазкур масаланинг олға сурилишини дастлабки қадам дейишимиз мумкин. Қадамни дадил қўйишимизда К. Маркснинг «Инсон доим гўзаллик қонунига биноан ижод этади», деган формуласи бизга таянч бўлди. Маъноси шуки: одамларнинг моддий ва маънавий бойликларни ишлаб чиқаришдаги меҳнати ижодий характерга эга бўлади, шу сабабли вужудга келтирилган нарсаларнинг барчаси кишини қувонтиради, эстетик завқ беради. Одам овқатланиши меҳнат ва ишлаб чиқариш би-

лан боғлиқ экан, бунда эстетик жабҳалар бор. Мана, улар: масаллиқни ишлаб чиқариш, ейладиган овқатни маҳорат билан пишириш, тайёр таомни безатиш, дастурхонни чиройли қилиб тузаш, хўрак асбоблари ва идиш-товоқнинг нафис гулдорлиги, овқатланадиган жойнинг шинам ва покиза бўлиши, овқатхонага ажойиб суратлар, гуллар қўйилиши, таом тановулида одамларнинг бир-бирига бўлган хушмуомалаликлари ва ҳоказо.

Ҳар бир халқда бўлгани каби ўзбекларга хос овқатланиш эстетикасида ана шу жабҳалар узоқ ўтмишдан буён ўзига хослик билан бажариб келинади. Мисол учун, пазанда таом тайёрлашни бевосита хўрандалар кўз олдида намоиш қилиб бажариши, овқатланиш, очик ҳавода, соя-салқин, суви шарқираб оқаётган ариқ бўйлари, гулу райхонлар муаттар ҳид таратиб турган жойларда ташкил этилиши ана шу эстетиканинг бир намунаси. Турмушдаги буюмлар, овқатланиш асбоблари, идиш-товоқ, чойнак-пиёла, қумғон ва патнисларга чекилган безаклар, тўшаладиган дастурхоннинг оҳорлилиги ҳам шунга мисол. Халқимизда яна меҳмоннавозлик, хушлатофатлик, овқат пайтида хушчақчақ суҳбат қура билиш, ҳатто танимаган кишини ҳам ўзи баҳам кўраётган таомга таклиф этиш каби бир талай одатлар борки, булар овқатланиш билан боғлиқ бўлган одобдир. «Майда масала» деб қараладиган овқатланишнинг анча эстетик ва ҳатто ахлоққа оид томонлари ҳам борлигининг гувоҳи бўлиб турибмиз.

Бироқ, мен ушбу жиҳатларнинг мазмунини тўла-тўқис очишда бир ўзим ожизлик қиламан. Бу эстетика ва этика билан машғул бўлувчи файласуфлар, халқимизнинг яхши анъаналарини ўрганувчи тарихчи-этнографлар ҳамда овқатланиш физиологияси соҳасида мутахассис врачлар ҳамкорликда қўл уриши зарур бўлган улкан бир вазифадир. Очиқроғини айта қолай. Туппа-тузук маданиятли кишилар баъзан: «Еб юбориладиган нарсани ҳашам қилишга бало борми», деб кесатишларини эшитишга ҳам тўғри келиб қолади. Бундай шахслар Алишер Навоийнинг ушбу байтини эсдан чиқармасликларини истардим:

Оғзира келганни демак, нодоннинг иши,

Олдига келганни емак, ҳайвоннинг иши.

Инсон овқатланиши билан ҳайвон овқатланиши ўртасидаги кескин фарқларни юқорида кўриб ўтдик. Бу ўринда яна шу нарсага эътибор бериш керакки, одам овқатланиши унинг диди билан алоқадор бўлади, яъни таомнинг мазмуни ва айниқса, шаклига эътибор бериб ейди. Бир томондан таом лаззатини сезиш ва чинакам ҳузур қилиб ейиш бўлса, иккинчи томондан эса овқат масаллиқларининг чиройли кўринишидан баҳра олишдир.

Гўзалликни сезиб, мияга олиб кирадиган бешта ташқи сезгилардан бири — маза сезишдир. (Маза сезиш маданиятининг фалсафий асоси тўғрисида кейин алоҳида тўхталамиз). Бу ерда шуни айтиш керакки, маза сезиш одам ҳайвондан ажралгандан буён равнақ топмоқда. Ҳайвонлар учун овқатнинг мазали ёки бемаза эканлигининг сира ҳам аҳамияти йўқ, қорин тўйдирса, бас. Бироқ, инсонлар учун таомнинг мазаси ғоят муҳим аҳамиятга эгадирки, киши серлаззат овқат еса хурсанд бўлади, асаби изтиробдан чиқади, бемаза овқат еган киши чинакам ҳузур қилмайди. Қадимги табибларнинг айтишича, мазали овқат еб юрган кишиларнинг фикри теран, бемаза, бадхўр овқатни

кўп еювчилар галварс бўлармиш. Ҳозирги замон кишисининг сезгилари ва диди ўз равнақида энг нафис даражасига кўтарилган. Лекин шу равнақдан орқада қолган, ейиладиган нарсага фақатгина истеъмолчилик нуқтаи назаридан қаровчи айрим шахсларнинг маза сезиш табиати ва диди ҳамон торлигича қолаётгани ҳам сир эмас.

К. Марксга яна мурожаат этсак, у ўзининг «1844 йилнинг иқтисодий-фалсафий қўлёзмалари»да бундай фикрларни айтади: «Қўпол истеъмолчилик асрига айланган сезгининг мазмуни чегараланган бўлади. Ташвиш ва муҳтожликдан боши қотган киши гоаят қизиқ томошага ҳам бепарқ қарагани каби, оч қолган одам учун таомнинг инсонга хос шакли муҳим бўлмай, балки аксинча, овқатнинг мавҳум бўлса-да, емиш сифатида фақат мазмуни муҳим бўлиб қолади. Бундай овқат шаклий дағаллиги сабабли ҳайвон емишидан нима фарқи борлиги тўғрисида бир нарса дейиш қийин бўларди» (5. 142).

Демак, таом тановулидаги дид кимса яшаб турган шароитнинг иқтисодий даражасига боғлиқ бўларкан: очарчилик пайтда одам овқатнинг кўпроқ емишлик мазмунига, маъмурчиликда эса мазмунига ҳам, шаклига ҳам аҳамият берадиган бўлади.

Овқатланиш дидимизга оид — эстетик тасаввуримиз гўзаллик билан беўхшовлик, лаззатлилик билан бемаза, чиройли билан хунук, мазани сезиш ва эслаб қолиш ўртасидаги фарқлар ҳамда узвий алоқадорликлар мавжудлигини фаҳмлашдан иборат десак, хато бўлмас, чамамда.

Бундан чиқадиган хулоса шуки, юксак ижтимоий-иқтисодий формацияда яшаш шарафига муяссар бўлган ҳар бир шахсда овқатланиш эстетикаси борасидаги дид ҳам юксак камолатга етган бўлиши шарт.

«РУҲИЙ» МЕЪДА

Инсон овқатланишини ҳайвон овқатланишидан фарқ қиладиган яна бир томони «руҳий» меъдадир. Машҳур совет физиологи Иван Павловнинг «руҳий» меъда тўғрисидаги таълимоти овқатланиш эстетикаси мазмунини очишда бизга жуда қўл келади.

Олим, инсон овқатланиши ва ҳазмланиш жараёнида аъзолардаги табиий меъдадан ташқари яна овқатни емасдан олдин ҳавасни келтирадиган, иштаҳани очадиган, овқат пайтида ҳузур қилдирадиган ташқари шароитлар тўғрисида ғамхўрлик зарурлигини айтган эди. Бундай шароитларга юқорида айтиб ўтганимиздек, дастурхоннинг қоидали, таомнинг чиройли қилиб безатилиши, ажойиб гулдор идишларда тортилиши, овқатланиш пайтида хурсандчиликни таъминлайдиган шароитлар (ширин суҳбат, дилрабо куй тинглаш, хунук воқеалар, касаллик ва ўлим тўғрисида сўз очмаслик ва ҳоказо) мисол бўла олади. Иван Павловнинг яна: «Режали ва фойдали овқат деб — иштаҳа билан чинакам ҳузур қилиб ейиладиган овқатга айтилади», — деган гапи ҳам бор. Овқатдан иштаҳа очилиши кўп омилларга боғлиқ. Шулардан бири — таомнинг лазизлиги ва хушбўйлиги моддий омил бўлса, иккинчиси овқатланувчининг яхши кайфияти маънавий омилдир. Мана шу иккинчи хил омилларни «руҳий» меъда қаторига қўшса бўлади.

Аслида «руҳий» меъда тўғрисидаги таълимот дастлаб табобат илмининг бобокалони Абу Али ибн Синодан бошланади. Алломанинг

«Тиб қонунлари» китобларидан бирида шундай фикр бор: ҳазмлашнинг суст ёки бутунлай тўхтаб қолиши сабаблари қаторига қайғу ҳам қўшилади, аксинча, таомни яхши сингишига таъсир кўрсатувчи сабаблардан бири — қувончдир, — дейди олим (94. 648).

Демак, хафачилик ва хурсандчилик овқатнинг ҳазмланишига «руҳий» меъда сифатида ё салбий, ё ижобий таъсир қиларкан.

Овқатланиш эстетикасида кишининг кайфиятига ижобий таъсир қиладиган яна бир нарса масаллиқнинг табиий гўзаллигидир.

МАСАЛЛИҚНИНГ ТАБИИЙ ГЎЗАЛЛИГИ НИМА?

Инсон истеъмол қиладиган ҳар қандай масаллиққа (ўз йўналиши, табиий келиб чиқиши, объектив реаллиги бўйича назар солганимизда) конкрет эстетик сифатлар ва хусусиятлар хос бўлади. Ана шуларни инсон сезиб, фаҳмлаб ва англаб, ўша сифатларга қараб иш тутиб сунъий гўзалликни ҳам вужудга келтиради. Бир томондан меҳнат, малака, тажрибага, иккинчи томондан сезги, фаҳм-фаросат ва англаш хусусиятига эга инсонгина табиатдаги ҳақиқий гўзалликни пайқаб олади. Ўзбек тилида табиий рангларни айрим масаллиқлар рангига қиёс қилиб ишлатиш бежиз бўлмаса керак. Яъни: «бугдойранг», «мошранг», «жигарранг», «сутранг», «пистамағизранг», «сабзаранг», «баргикарам», «новотранг» ва ҳоказо. Масаллиқдаги табиий гўзалликни ёрқинроқ ифодалаш учун айрим сифатлаш бериб ҳам ишлатилади. Чунончи: нақш олма, қаҳрабо узум, марварид тут, ҳақиқдек гилос, анорнинг инжу доналари, тилларанг сабзи, қон каби мусаффо анор шарбати, занжирхатдек чиройли қовун тўри, жонон қизларнинг юзига ўхшаган луччак шафтоли, юракнусха нўхат, буйрак нусха ловия, мраммосимон кўринишга эга бўлган гўшт-ёғ, дурдона гуруч... Боринги, инсон озукаси бўлмиш барча ноз-неъматлар ўзининг лаззати, хушбўй ҳиди билангина эмас, ҳатто шакли, табиий тузилиши ва ранго-ранг бўёқлари билан ҳам нафис, мусаффо, ажиб, чиройли-гўзалдир. Масаллиқдаги ана шу табиий гўзаллик натюрморт жанрида ижод этувчи рассомлар эътиборини ўзига тортган бўлса не ажаб?! Аслида масаллиқ гўзаллиги хўжалигини йиғим-теримдан бошлаган ибтидоий одамларни ҳам ўзига жалб қилган бўлиши керак. Ҳайвонлар-ку нима тўғри келса пала-партиш еб кетаверган, аммо фаҳм-фаросати ўсабораётган одамлар эса ўзига керакли овқатни саралган (мазали ёки бемаза, ажойиб ёки хунук, ейишга яроқли ёки ярамасга) бўлиши турган гап. Ана шу маҳсулотлар мева-чева, резаворлар, илдизмевали ўсимликлар, майда-чуйда жонзотлар, чиғаноқлар ва тўлқин қирғоққа чиқариб ташлаган балиқ кабилардан иборат бўлганини олимлар исботлашган.

Овчилик билан машғул бўлган ибтидоий қабилаларнинг овдан кўзлаган мақсади ёлғиз гўшт-ёғ олишигина бўлмай, яна ўзига хос бир эстетик мақсадни билдиради, инчунун, устиларига ёпинадиган терининг чиройлилигига, тақинчоқ вазифасини ўтайдиган қуш патларининг ранго-ранглигига ҳам эътибор берганликларини бир эсланг-а?!

Демак, инсоннинг ҳайвондан фарқи жуда кўп, шулардан бири — истеъмол қилинадиган нарсанинг табиий гўзаллигини ажрата олишдир. Бу фақат, кийим-кечакдагина эмас, ейиладиган («ёб юборилади-

ган») овқатларда ҳам ўз ифодасини топган. Масаллиқ берадиган ҳайвон ва ўсимликларнинг қадимдан то бизнинг давримизгача давом этаётган селекциясида озуқалик нарсаларни серҳосил, тўйимли қилиш билан бирга, яна уларнинг инсон емишига мос, дастурхонбоп, иштаҳабахш ва чиройли бўлишига ҳам эътибор берилмаган дейсизми! Мана шу жиҳатлар ҳам дастурхон нафосати доирасига киради.

ТАОМНИНГ СУНЪИЙ ГЎЗАЛЛИГИ

Пазандадан уч нарса талаб қилинади: а) тайёрлаш; б) тайёр таомни безатиш; в) дастурхонга тузаш. Ана шу «безаш» ва «тузаш»нинг ўзида гўзаллаштириш ва дастурхон нафосатига риоя қилиш талаби бор, токи таомдан меъдагина озиқланмасдан, кимсанинг қалби ҳам озиқлансин, кўзи ҳам қувонсин. Шунда диди юксалади, эстетик фикр равнақ топади. Пазанда масаллиқнинг табиий-объектив гўзаллиги — ростакам кўриниши, имкониятларини ҳисобга олиб таомга зеб берар экан, бунда у ўз тажрибаларига, маҳоратига ва ижодкорлигига таянади. Натижада ҳавасни келтирадиган, кўзни қувонтирадиган ва шакли жиҳатидан инсон овқати саналадиган таомлар юзага келади.

Демак, тайёр таомни дастурхонга тортиш олдидан ҳосил қилинган сунъий безаклар пазандага, унинг таланти ва бадиий маҳоратига боғлиқ бўлганлиги учун субъектив бўлади. Масаллиқдаги табиий-объектив гўзалликка сунъий-субъектив гўзалликнинг қўшилиши билан таомнинг емишлик мазмуни бадиий асарга хос шакл ҳам топади. Чунончи, тандир нонларининг юзини кунгираддор қилиб безатилиши, пичоқ ва чакичлар ёрдамида нақш берилиши, сомса, манти, чучваралар чиройли қилиб тугилиши, салатларнинг юзини шу таом таркибига кирган сабзавотлардан шакллар ясаб безатилиши, қовун ва тарвузларни дастурхонга тортишда оддий тилик ёки карч қилибгина қўймай, ҳозир тўйларда урф бўлаётгандек «гул қилиб», «саватчага ўхшатиб», ёки қовундан «оқ қуш», тарвуздан эса «лола» кесишлар — ҳаммаси худди бир бадиий манзарадек: кўрган кишининг ҳавасини келтиради. Бу билан шаклнинг мазмунга мос келиши ҳатто овқатланиш эстетикасида ҳам ўз ифодасини топишининг шоҳиди бўламиз. Шунингдек, ҳар қандай таомнинг асосий мазмуни тўйдириш албатта, лекин нега энди унинг шаклига аҳамият бермай пала-партиш еявериш керак!

Инсон онгли ва дидли бўлганлиги учун ҳам озиқ маҳсулотнинг табиий гўзаллиги билан кифояланмай, яна унга сунъий зеб бериши албатта шарт. Ўзингиз ўйланг, қовунни ёриб еган маъқулми ёки тилимлаб еган маъқулми? Ёриб ейиш овқатланиш маданиятининг паст даврларига, тилимлаб ейиш юксак даврларга хос эканлигини исботлаб ўтиришнинг ҳожати йўқ. Яна битта мисол: Саҳнада артист булбул бўлиб сайраши мумкин, лекин булбул артист бўлиб ашула айтолмайди. Аммо артистнинг «сунъий булбул» бўлганлигига ҳамма қойил қолиб олқишлайди, бироқ ўзининг табиий «куйини куйлаган» булбулга ҳеч ким қарсак чалмайди. Шундай экан, пазандалик ҳам санъат бўлиб, бунда борки маҳорат билан табиий нарсаларнинг ҳусини ошириш, яйратиш, бошқа бир нарсага айлантириш орқали кишига завқ ато қилинади. Бинобарин, демоқчиманки, масаллиқнинг табиий гўзаллиги нечоғли муҳим бўлмасин, лекин сунъий гўзалликсиз иш битмайди. Шунинг учун таом пишира олган одам ҳали пазанда эмас, балки уни безата олсагина пазанда ҳисобланади. Чунончи, торт-

ларни олайлик: юзини шу торт таркибига кирган масалликларнинг рангидан фойдаланиб, турли «гуллар» билан жимжимадор қилиб безашади. «Гули» бўлмаса ҳам торт ўзи мазали, аммо «гулдорлик» кишига мазадан ташқари яна эстетик завқ ҳам беради-да. Тортнинг рецептини билган киши тайёрлай олиши мумкин, аммо «гулдор» қилишга келганда буни ҳар ким ҳам эплай олмайди, талант керак, маҳорат керак. Яна, пиёздан «хризантема», помидордан «лола», шолғомдан оқ, сабзидан сариқ, лавлагидан қизил «атиргуллар» кесиб дастурхон ясатиш ҳам — ижодни талаб этадиган иш. Мана шундай томонлари бўлганлиги учун ҳам пазандалик санъат қаторидан ўрин эгаллайди. Лекин, гап шундаки, таомлар дастурхонга безатиб қўйилган бўлса, меҳмонлар кўз узолмай қолади ва шу билан бирга дарров олиб оғизга сола қолмасдан анча вақт томоша қилишади, дилларини баҳра олдиришади. Менимча, йўқ деганда, деворга осилган манзаранинг вазифаси ҳам шундай бўлса керак. Овқатланиш маданиятида юксак камолотга етишган одамларнинг фикрича: киши таомни аввало кўз билан «ейиши» жоиз, сўнгра оғизга солиши зарур. Бундан шу маъно келиб чиқадики, овқатланиш эстетикасида диди юксак одам таомнинг миқдорига эмас, кўпроқ сифатига аҳамият берадиган бўлади, натижада оз, лекин соз овқатланишга одат қилади. Бу тарзда овқатланиб юрган одам эса доим чаққон, тетик, бардам, бақувват, меҳнатга қобил, анча-мунча касалликларга чалинабермайдиган, «зуваласи пишиқ» ва ҳатто узоқ умр кўрадиган бўлишини таъбиот илмининг замонавий намоёндаларидан ҳеч бир киши инкор этмаса керак.



ТАЪМ СЕЗИШ МАДАНИЯТИ

Мезбон меҳмонларни серлаззат, хушбўй ва чиройли қилиб безатилган таомлар билан сийлар экан, бунда ҳар бир киши маза сезиш маданиятида юксак камолотга етган ёки шунга интилаётган бўлишлиги назарда тутилади. Аммо баъзан овқат ейиш фақат қорин тўйдирришдан иборат деб ўйловчилар ҳам учрайди. Ана шундайлардан мана бу тахлитдаги саволни кўп эшитганман: «Маза сезишнинг маданиятга қандай алоқаси бор?»

Маза сезиш, бу — истеъмол қилинадиган таомлардаги мазалилик ёки бемазалилик хусусиятларини ажрим қила олишдир. Бундай қобилият табиий-тарихий ривожланиш натижаси бўлиб, инсон шаклланишидан тортиб то ҳанузгача ва бундан буён ҳам ишлаб чиқариш фаолияти таъсирида, егулик нарсалар билан доим алоқадорлик таъсирида таркиб топади.

Шундай бўлганлигидан, маза сезиш, аниқроқ қилиб айтганда, инсон маданиятининг кичик бир кўринишидир.

Маданият инсоният ҳаётидаги ва фаолиятидаги ҳамма ҳодисаларни ўз ичига олади. Озодалиқдан тортиб то инсоннинг тафаккур қилишигача — жами ҳодисалар маданият тушунчаси доирасига киради. Ижтимоий ҳаёт бошлангандан буён одамзод томонидан меҳнат асосида вужудга келтирилган барча моддий ва маънавий бойликлар ҳам маданиятга киради. Шу сабабдан маданиятни моддий ва маънавий маданият деб икки турга ажратадилар. Ҳар икки тур маданиятнинг жуда кўп тармоқлари бор, чунончи: маиший маданият, оила маданияти, юриш-туриш маданияти, нутқ маданияти, меҳнат маданияти ва ҳоказо. Ҳар бир тармоқнинг ўзи яна бир қанча қисмларга бўлинади. Масалан, маиший маданиятга: кийиниш маданияти, овқатланиш маданияти, эстетик завқланиш маданияти, шахсий гигиена маданияти каби қатор қисмлар киради. Маза сезиш маданияти ҳам шу овқатланиш маданиятининг ажралмас бир кичик қисмидир. Маза сезиш маданияти умуман маданият доирасида жуда майда нарса саналгани учун унга кўпинча кам аҳамият берилади. Ваҳоланки, меҳмон ва мезбонлик вазифасини ўташда шу кичик нарса катта аҳамият касб этади. Киши маданиятнинг бошқа соҳаларини эгаллаган бўлса-ю, таомнинг лаззатлилигига объектив баҳо бера билмайдиган, айрим турдаги таомларни ейишгагина эътибор бериб, турли хилдаги маҳсулотларга бефарқ қарайдиган бўлиши мумкин. Ундайлар ўзи яшаб турган жойларда тайёрланадиган овқатларнинг лаззатлилигини тан олиб, бошқа жойлардаги ёки бошқа миллий ошхоналарда тайёрланган таомларнинг лаззатлилигини тан ололмайдиган бўлишлари ҳам мумкин. Маза сезиш маданияти ривожланмаганлиги туфайли лаззатни сезиш қобилиятидан маҳрум бўлган одамлар мезбонлик вазифасини ўтаганларида ҳам, меҳмонлик шарафига муяссар бўлганларида ҳам ўз иззатларига путур етказишлари турган гап. Таомларнинг тарихи текширилса, кўп овқат турлари даққионусдан қолганлиги, уларни тайёрлаш усуллари бизнинг давримизгача қарийб ўзгармай етиб келганлиги аниқланарди. Дарвоқе, кабоб, нон (кўмоч) ёки қовурдоқ пишириш, қатиқ ивитиш, ундан сузма ёки қурут қилиш, балиқ ва гўшти тузлаб-қотириш усуллари асло ўзгармаган ҳолда етиб келган.

Мана шу ҳол киши таом ейиши билан боғлиқ бўлган маза сезишнинг бир томондан хилма-хил, иккинчи томондан эса барқарор, тур-

ғун, консерватив эканлигини кўрсатади. Маза сезиш маданиятининг биринчи томони — ривожланишни, тез ўзгаришни, таомларнинг ра-
ционни кўпайтирилишини, илгари истеъмол қилинмаган масаллиқлар-
нинг лаззатини аниқлаб, янги овқат қаторига киритишни талаб этса,
иккинчи томони — консервативлик эса овқат рационининг турғун бў-
лишини, янги турдаги, янги мазадаги таомларга бефарқ қарашни,
истеъмолдаги масаллиқларгина доимо барқарор бўлишини талаб эта-
ди. Маза сезишдаги бу қарама-қаршилик кишининг маза сезиш мада-
нияти ривожланганлигини ёки консерватив турғун эканлигини бел-
гилайди. Хилма-хилликка мойил одамларда маза сезиш қобилияти
якши тараққий этади. Турғунликка, барқарорликка мойил кишилар
эса аксинча, маза-матрага жуда кам эътибор берадиган, масаллиқ-
даги чексиз мазалар гаммасининг фарқига етмайдиган бўлиб қолади-
лар, улар ейдиган овқатларнинг хили ҳам жуда чегарали, бармоқ
билан санарли бўлиб қолаверади. Бундай кишилар учун ҳатто лаз-
затли таомлар ҳам бемазадай туюлади. Маза-матрага бефарқ киши-
лар, масалан, тузланган ёки сиркаланган балиқни, ҳар хил консер-
валарни, музлатилган гўшти, тузланган ёки парникда ўстирилган
сабзавотларни, пишлоқни, денгиз ҳайвонларидан тайёрланган ҳар
хил таомларни, балиқ увилдиригини асло олмайдилар, ушбу ма-
саллиқлардаги ғоят нафис таъмларни сезиб ололмайдилар.

Ҳамма гап маза сезиш аъзоларининг ривожланган ёки ривож-
ланмаганлигида. Агар маза сезиш аъзолари ривожланган бўлса-чи?
Маза сезиш аъзолари ривожланган одамларда билинар-билинемас, ни-
ҳоятда нозик таъм ва лаззатларни сезиб, хулоса чиқариш қобилияти
жуда зўр бўлади.

ВОҶЕА. Бир куни тасодифан чашначи¹ одам билан танишиб қол-
дим. Бу воқеа бундан бир неча йил илгари Самарқандда рўй берган-
ди.

Новчадан келган, чуваккина бир одам гастрономда сариёғ харид
қиларкан, пичоқ учида татиб кўрди ва бир оз ўйланиб туриб:

— Еғ якши текширилмаган экан-ку, — деб қолди сотувчи аёлга
қараб.

— Олий нав, шу бугун олиб келинган, яп-янги...

— Ҳа, ҳамма гап олий навлигида! Еғ яшикка солинаётганда цех-
да папирос чекилганга ўхшайди, тамаки таъми бор.

— Йе! — деб юборибман беихтиёр. — Кечирасиз, сиз дегустатор-
мисиз?

У «ҳа» деган маънода бош силкитди. Қувониб кетиб қўл узатдим.
Касбим талабими, ҳарқалай, кўпдан буён чашначи билан суҳбатла-
шиш иштиёқида юрардим.

Оламдаги сон-саноксиз товушлар ичида унча-мунча одамларга
сира эшитилмайдиган овозларни эшита оладиган музикачилар, ком-
позиторлар кўп. Табиатдаги чексиз бўёқлар орасида сизу бизга кў-
ринмайдиган рангларни кўриб, ҳаттоки фақат бир қора рангнинг ўзи-
ни олтмишдан ортиқ турга ажратиб бера оладиган рассомлар ҳам
кўп бўлиши мумкин. Аммо турли масаллиқлардаги чексиз таъм ва
лаззатларни сезиб, улар ўртасидаги билинар-билинемас фарқни аниқ-

¹ Маза сезиш аъзоси ривожланган одамни «дегустатор» дейилади. Бу сўз аслида
лотинча бўлиб, ўзбекчада мазасини тотиб кўрувчи — чашначи деган маънони бил-
диради.

лай оладиган ва сезган мазасини умрбод эслаб қоладиган ёки чойни бир хўплаш билан унинг қаерда етиштирилганидан тортиб, нави ва қадоқланган фабрикасигача айтиб бера оладиган одам жуда камдан-кам учрайди. Албатта, чашначилик туғма қобилият, лекин шунинг ўзи маза сезиш қобилияти нечоғли бепоён ривожланиш имкониятига эга эканини кўрсатади. Ҳар қандай киши ҳам ўзининг маза сезиш қобилиятини ривожлантирса, чашначидек сезгир бўлиши ёки шунга яқинлашиши, албатта, мумкин. Чунончи физиологлар аниқлашича, чашначи бўлмаган, бироқ ёшлиқдан соғлиғини эҳтиёт қилган, тамаки ва ичимликдан узоқ одамнинг тили 80 грамм сувга солиб эритилган 1 грамм қанднинг мазасини, 1 грамм олтингугурт кислотасининг 10 литр сувдаги таъмини ёки 1 грамм стрихниннинг 2000 литр сувдаги таъмини бемалол сеза олиши мумкин. Ҳолбуки, ушбу эритмалар ўртасидаги фарқни, яъни шу уч эритмада не хил моддалар борлигини бирорта кимёвий анализ аниқлик билан исбот қилолмайди. Ҳалиги сариёғдаги тамаки тутуни ҳидини ҳам на бирор аппарат ёрдамида ва на бирор лаборатория йўли билан билиб бўлади.

Маза сезиш аъзолари ривожланган одам эса буни билади.

ФАКТ. 1961 йили Франциянинг соз винолари билан донг таратган Шампань вилоятидаги заводлардан бирида қаттагина бочкадаги энг аълосифат вино айнаиб қолганлигини шу завод чашначиси аниқлайди. Бошқалар татиб кўриб винонинг айниганлигига ишонмайдилар. Можародан сўнг синамоқ учун бошқа заводлардан яна иккита чашначи таклиф этилади. Мутахассисларнинг бири винодан темир зангининг таъми келаётганини айтади ва зўр бериб ўз фикрини исботлашга тиришади. Иккинчи мутахассис эса ичимликда қандайдир мугиз таъми борлигини айтади. У ўз исботида таъмгина эмас, винодан ҳайвон шоҳининг ҳиди келиб турганини уқтиради. Шундан сўнг винони тўкиб ташлашга қарор қилинади. Бочка ағдарилганда... остидан мугиз сопли пичоқча чиқади! Кейин маълум бўлишича, вино қуйилаётганида ишчилардан бири пичоқчани бехосдан бочкага тушириб юборган экан.

Бу фактдан яна шу нарса аниқланадики, чашначилик жуда нодир истеъдод бўлиб лаборатория ёки кимёвий реакция аниқлаши сира мумкин бўлмаган мазани сеза олиши мумкин экан.

Маълумки, ҳозирги замон фани ва техникаси инсон сезги аъзоларининг, ҳатто миясининг фаолиятини дубляж қиладиган, яъни шуларнинг ролини бажара оладиган ғоят мураккаб машиналар яратган ва яратмоқда. Кимёвий лабораторияларда таомнинг озуқали қийматини, қувватини, таркибидаги оқсил, ёғ, шакар моддаси, дармондори ва ҳоказоларни аниқлаш мумкин, аммо мазасини аниқлаб бўлмайди. Мазанинг фарқига борадиган бирдан-бир физиологик аппарат одамнинг ўзи, лаззат таъмлари анализ қиладиган «лаборатория» — оғиз бўшлиғидир.

ТИЛ «ДАРВОЗАБОН»

Оғиз — организмга кирадиган таомлар учун гўёки бир дарвоза бўлса, тил бамисоли дарвозабондир. Дарвоза бузуқ, дарвозабон мудраб қолган бўлса, саройга, албатта, ўғри киради. Одамнинг оғиз бўшлиғи ва тили ҳам ошқозонга ўтадиган таомларни текширувчидир.

Истеъмол қиладиган таомларимизда чексиз таъмлар мавжудлиги учун инсон тили ва оғиз бўшлиғи шуларни сезишга лаёқатлашгандир. Танглайда, тилнинг учи, ёнлари, усти ва орқа томонида 2 мингдан ортиқ маза сезиш нуқталари бор. Шўр ва ширин мазалар тилнинг учидаги нуқталар билан, нордон ва тахир мазалар тилнинг икки ёнидаги нуқталар билан, ёғли маза оғиз бўшлиғидаги ва тил устидаги нуқталар билан, аччиқ, заҳар мазалар эса тилнинг орқа томони, кичик тил ва кекирдак тепаси билан яхши сезилади.

Маза сезиш маданияти тараққий этмаган кишилар лазиз мазани сезмайдилар ёки маза тўғрисида хато хулоса чиқарадилар, зарарли овқат билан фойдали овқатнинг фарқи бормайдилар. Чунончи, бу ҳол кўпроқ ичкиликбоз ва банги одамларда кўпроқ учрайди. Спиртли ичимликларни ҳаддан ташқари кўп истеъмол қилиш, тўхтовсиз тамаки чекиш, наша чекиш, қорадори, кўкнори истеъмол қилиш натижасида оғиз бўшлиғидаги маза сезиш нервлари тараққий этмайди ёки тамомила нобуд бўлади. Масалан, арақ ичкиликбознинг оғзига ёқиши, аммо шакар бемаза, бадхўр бўлиб сезилиши мумкин. Ўта аччиқ, ўта нордон, ўта шўр таомлар ҳам бундай кишилар учун гўё нормалдай туюлади.

Касаллик ҳам маза сезишни вақтинча бузиб қўйиши мумкин, бемор одамнинг оғзига ҳеч нарса ёқмай қолади, таом тотсиз туюлади.

Маза сезиш кишининг характериға ва мижозига ҳам боғлиқ. Ўз кузатишларимда шу нарсага кўпроқ иқроқ бўлганман. Назаримда, хушфеъл, хушмуомала, ювош одамлар, айниқса аёллар ҳамда болалар кўпроқ ширин мазага мойил бўладилар. Баджаҳл, асабий, ичкиликбоз шахслар эса, аксинча, нордон ва аччиқ нарсаларни истеъмол қилишни яхши кўрадилар.

Ҳар қандай лаззатли таомнинг тўрт белгиси бор: лазизлик, хушбўйлик, чиройли кўринишлик ва фойдалилик. Шу тўрт белгидан иккитаси: хушбўйлик ва чиройли кўринишлик очиқ белгилардир, иккитаси — лазизлик ва фойдалилик яширин, лекин энг зарур белгилардир. Баъзан таом хуш бўйли, кўриниши чиройли бўлиб, лазизлиги ва фойдалилиги кам бўлиши мумкин. Чунончи, бемаза қовунни олайлик. Кўриниш ва ҳид бор, лазизлик ва фойдалилик кам. Аксинча, ҳиди ёқимсиз, ранги кўримсиз, лекин лазиз ва фойдали овқатлар мавжуд, масалан тузланган балиқ ёки сумалак. Кўпчилик чиройли кўринишли ва хуш бўйли ҳар қандай таомни лаззатли деб, ҳиди ёқимсиз, ранги кўримсиз таомни эса бемаза деб билади. Алданишнинг боиси шундаки, очиқ белги бўлган ҳид билиниб ва кўриниб туради, лазизлик эса таом тилга бевосита тегизилгач сезилади, фойдалилик овқат организмга сингишида аён бўлади.

МАЗА «СПЕКТОРИ»

Табиатдаги егулик масалликларда неча хил маза бор? Инсон тили шулардан қайсиларини сезиши мумкин? Бу саволлар ҳар кимни қизиқтирса керак. Оламда мазанинг гаммалари турли-туман ва чексиздир: мазалилик, бемазалилик, лаззатлилик, белаззатлилик, хушхўрлилик, бадхўрлилик, лазиз таъмлилик, бадтаъмлилик ва ҳоказо. Инсоннинг маза сезиш аъзолари шу лаззат гаммаларини сезишга қодир.

Мазанинг асосий хилига келганимизда, бамисоли қуёш спекторида етти хил асосий нурлар бўлиб, одамдаги чексиз бўёқлар, ранг-

лар ана шу етти хил (қизил, тўқ сариқ, сариқ, яшил, ҳаворанг, кўк ва бинафша) нурларнинг комбинациясидан тузилгандек, мазанинг асосий хили ҳам саккизга бўлинади. Бироқ, баъзи пазандалар маза асосан тўрт хил (ширин, шўр, нордон ва аччиқ)дан иборат дейишади. Бу нотўғри. Аслида эса маза «спектори» ширин, нордон, шўр, тахир, туруш, аччиқ, заҳар ва ёғлиқ мазалардан иборат, қолган чексиз лаззат, таъм ва лазизликлар шу саккизта асосий мазанинг турлича комбинациясидан келиб чиқади. Истеъмом қилинадиган нарсалар орасида соф сув мазасиз бўлгани билан юқоридаги саккизта асосий мазани англашда иштирок этади. Маълумки, ҳар қандай маза фақат ҳўлланиш асосидагина сезилиши мумкин. Бундай ҳўлланишда сув актив иштирок этади: сувга солиб ивитиш, қайнатиш, оғиз бўшлиғида тупуклар ёрдамида ҳўллаш ёки масаллиқнинг ўз таркибидаги соф сув (сели) билан ҳўлланганлиги асосидагина биз мазани билиш имкониятига эга бўламиз. Шунини айтиш керакки, саккиз хил асосий маза ва уларнинг бир-бири билан чексиз комбинацияси фақат нормал ҳолатдагина кишига фойда келтириши мумкин. Ўта ширин, ўта шўр, ўта аччиқ ва ҳоказо мазаларнинг ўзи ва комбинациялари кишига зарар қилади. Нормал мазаларнинг фойдаси шундаки, ширин мазали нарса яхши тўйдириш ва аъзоларни юмшатиш хусусиятига эга. Нормал аччиқ мазага эга нарса иштаҳа очиш, тозалаш хусусиятига; нормал заҳарли нарса эритиш ва чиритиш хусусиятларига; нормал шўр нарса қуритиш ва чиритишни тўхтатиш, тозалаш хусусиятига; нормал нордон нарса совутиш ва сўлак ҳамда меъда ширасини чиқариш хусусиятига; нормал тахир мазаси бор нарса зичлаш, қотириш хусусиятига; нормал туруш мазадаги нарса буриштириш, қамаштириш, суюқликларни сиқиб чиқариш хусусиятига; нормал ёғлиқ мазадагиси эса яхши тўйдириш, юмшатиш, суюқликларни юқорига кўтариш ва етилтириш хусусиятига эга. Шу асосий мазалардан олтитаси соф ҳолида ва комбинацияли истеъмом этилади. Иккитаси: заҳар ва туруш мазалар соф ҳолда истеъмом этилмасдан, бошқа мазалар билан комбинациялашган, яъни аралашган ҳолдагина истеъмом қилинади. Масалан, гўшт, тухум, балиқ, пишлоқ каби кучли таомлар организмда ҳазм бўлиш жараёнида ўздан жуда оз миқдорда бўлса ҳам заҳар ҳосил қилади. Биз бу таомлар билан бирга сабзавот ва меваларни қўшиб истеъмом қилганимиз учун ўсимлик масаллиқларидан ажраган минерал тузлар ҳалиги ҳайвонот масаллиқларидан ажраган заҳар кислоталарининг кучини қирқади ва организм зарарланмайди. Нормал заҳар ва туруш мазани киши дори-дармонлар таркиби орқали ҳам истеъмом қилиб туради. Шундай экан, ҳар қандай мазани — болу заҳарни ҳам ўта ортиқ ёки ўта кам истеъмом қилиш организмни касаллантиради ва аъзоларнинг фаолиятини бузади, бир меъердагиси фойда қилади.

Табиатдаги ноз-неъматларнинг объектив мазасида ҳам ана шу саккиз хил маза «спектори» бўлади. Чунончи, турли ўсимликларнинг гули, меваси, барги, танаси, илдизи ва умуман инсон истеъмом қиладиган қисмлари ширинлик, нордонлик, тахирлик, турушлик, аччиқлик, шўртанглик ва ёғлиқ лаззат гаммаларидан иборат бўлади. Буни нормал ривожланган одамнинг тили сезади.

КИЧИК НАРСАНИНГ КАТТА ИЛМИЙ АСОСИ

Маза сезиш маданиятнинг кичик бир қисми, кам эътибор бериладиган соҳа дедик юқорида. Лекин, шундай бўлишига қарамай, унинг катта физиологик ва фалсафий асослари бор. Бу шундан иборатки, онгимиздаги ҳар қандай билимнинг асоси ташқаридаги нарсаларда бўлади. Сезгиларимиз эса атроф-муҳит, ташқи оламдаги нарсаларнинг аксини, суратини, образини миёга олиб кирадиган каналлардир. Сезиш субъектга, яъни инсон ва ҳайвонларга хос физиологик ҳодисадир. Бироқ, субъектдаги физиологик ҳодиса — ҳеч қачон ўз-ўзидан келиб чиқавермайди. Бизда сезги ҳосил бўлиши учун, сезгиларимиздан ташқарида объектив моддий нарса ва ҳодисалар мавжуд бўлиши шарт. Қисқаси, инъикос этилувчи нарсалар бўлмаса, инъикос қилиш имконияти бўлмайди. Сезилган нарсанинг миёга олиб кирилиши ва ундан англаш ҳосил бўлишининг фалсафий асосини В. И. Ленин қуйидагича ифодалаб берган эди: «Сезги онгнинг ташқи олам билан ҳақиқатан бевосита боғланишидир, ташқи таъсирланиш энергиясининг онг фактига айланишидир» (8. 45.).

Материалистик физиологиянинг асосчиларидан бири Иван Павлов шу ташқи таъсирланиш энергиясини онг билан бевосита боғладиган сезгиларни билиш каналлари ёки анализаторлари деб атади. Булар инсонда бешта: кўриш, эшитиш, ҳидлаш, тана орқали ва тил орқали сезиш. Кишининг маза сезиш аппарати таомлардаги маза гаммалари тўғрисида миёга маълумот бериб турувчи бир анализатордир. Маза ўз мазмуни ва келиб чиқиши бўйича объектив характерга эгадир. Лекин шакли, ҳосил бўлиши (сезиб олиниши) бўйича эса субъективдир. Бу субъективлик сезиш марказлари миёда жойлашганлиги билан ифодаланади. Бинобарин, объектив манбанинг мазмунини тўғри, реал, худди ўзидек акс эттириш учун субъектив шакл (сезиш органи) нормал ривожланган бўлиши зарур. Сезгилар (жумладан, маза сезгиси ҳам) фикримизнинг манбаи ҳисобланади. Сезги бузилса фикр ҳам бузилади.

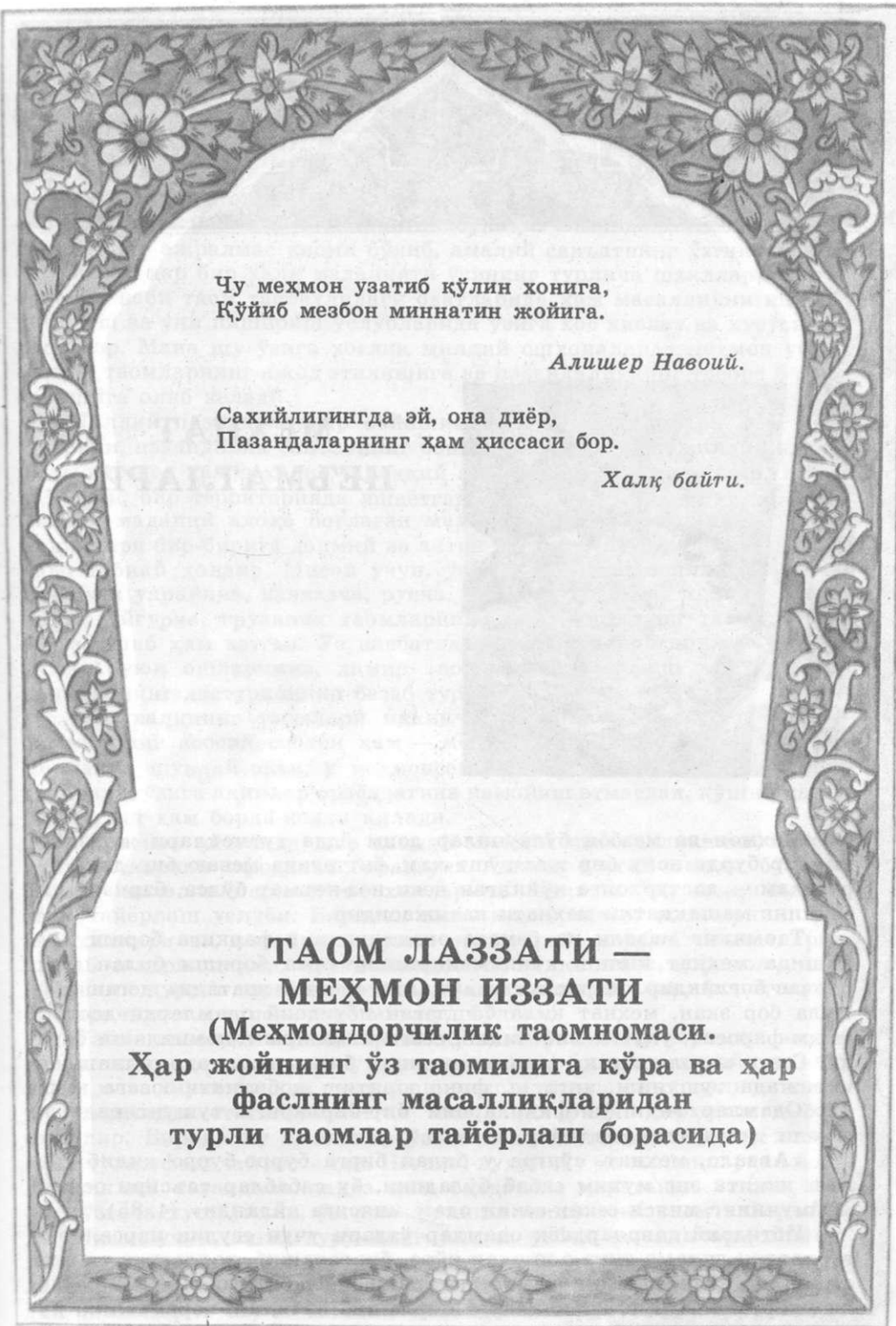
Физиология фани исбот этишича, маза сезиш рецепторлари киши туғилган вақтидаёқ ўз вазифасини нормал ўтайдиган бўлади. Буни шу тажриба кўрсатади: Чақалоққа нордон ёки аччиқ нарса қўшилган овқат берилганда, у таомни ютмасдан дарҳол оғзидан чиқариб ташлайди, болада ҳимоя реакцияси ҳосил бўлади. Ана шу реакция натижасида организмга кераксиз таом ташқарига чиқариб ташланиб, сўлак безлари ишлаб кетади, ҳалиги таом қолдиқлари тил устидан ювиб юборилади. Шу ҳодисани Иван Павлов шартсиз, яъни тўғри рефлекс деб атади. Шундай тажриба доим қайтариб турилса, шартсиз рефлекс шартли рефлексга айланиб организмнинг муҳитга мосланишини таъминлаши ҳам мумкин экан. Шартли рефлекснинг келиб чиқиши ҳам салбий, ҳам ижобий характерларга эгч. Бир ҳолатда оғиз ўта аччиқ ёки ўта нордон мазага бора-бора ўрганиб қолиши мумкин, бу — салбий характери. Бошқа ҳолатда эса оғизда бу хил таомга нисбатан кучли реакция ҳосил бўлади, нормал бўлмаган таом организмга қабул қилинмайди ва ишлаб кетган сўлак безларидан чиққан тупук унинг қолдиқларини ювиб юборади, бу — ижобий характери. Бу ҳолда ташқи таъсир, яъни маза сезиш аъзолари томони-

дан тўғри қабул қилиб олиниб, марказга интилувчи нерв толалари орқали яна сезиш аъзоларига қайтади ва сўлак безларини ишлатиб юборади. Шундай қилиб, туғма шартсиз рефлексга айланади ва организмни ташқаридаги нарсаларга мослайди, ўргатади, чиниқтиради. Маза сезиш аъзолари илгари ҳеч истеъмол қилинмаган таомларнинг мазасини бора-бора тўғри қабул қиладиган бўлиб тарбияланади. Маза сезиш аъзолари тўғри тарбияланган кишилар турли масаллиқлардаги хилма-хил, илгари сезилмаган лаззатлилик, хушхўрлик, лазизлик гаммаларини ёки бадхўрлик, белаззат, бемазаликларни тўғри аниқлайдиган, улар ўртасидаги фарқни ажратадиган ва фикран анализ қиладиган, сезилган мазалардан тўғри ва аниқ хулоса чиқарадиган ҳамда ана шу мазаларни узоқ вақт эслаб қоладиган бўладилар. Шундай одамларни биз маза сезиш маданиятига эришган одамлар деймиз.

Маза сезиш маданияти тўғрисида гапиришдан мақсадимиз шуки, мезбон ва меҳмон ана шу маданиятни ҳам эгаллаган бўлсалар, меҳмондорчилик янада оқилона, кўнгилдагидек ўтиши мумкин. Энг муҳими, кишининг бутун туриш-турмуши, ҳатто таомни тотиб кўриши ва ейиши ҳам гўзал бўлиши керак!

Бинобарин, мезбон томонидан тайёрланиб дастурхонга қўйиладиган таомлар покиза ва режали қилиб, илмий асосда тайёрланса, ташқи кўриниши гўзал, ички мазмуни лаззатли бўлса, меҳмон иззат қилинган деб тушунамиз. Меҳмон ҳам таом тановулида юқорида келтирилган далилларга амал қилса, лаззатли таомларни ҳузур қилиб еса, ўз иззатини англаган бўлади.





Чу меҳмон узатиб қўлин хонига,
Қўйиб мезбон миннати жойига.

Алишер Навоий.

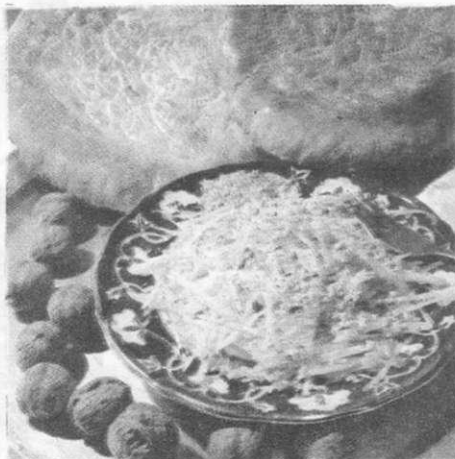
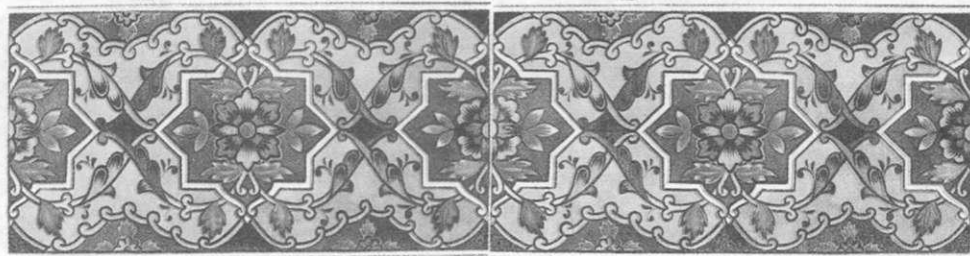
Сахийлигингда эй, она диёр,
Пазандаларнинг ҳам ҳиссаси бор.

Халқ байти.

**ТАОМ ЛАЗЗАТИ —
МЕҲМОН ИЗЗАТИ**

(Меҳмондорчилик таомномаси.

**Ҳар жойнинг ўз таомилига кўра ва ҳар
фаслнинг масаллиқларидан
турли таомлар тайёрлаш борасида)**



МЕҲНАТ НЕЪМАТЛАРИ

Меҳмон ва мезбон бўлгучилар доим ёдда тутмоқлари жоиздирки, бир бурда нону бир жаз гўшт ҳам, биттагина меваю бир дона гурч ҳам — дастурхонга қўйилган неки ноз-неъмат бўлса, барчаси инсоннинг машаққатли меҳнати натижасидир.

Таомнинг мазали ва бемаза эканлигининг фарқига бориш ҳам кишида меҳнат қилиш кўникмаларининг орта бориши билан чамбарчас боғлиқдир. Марксизмда «Одамни меҳнат яратади» деган формула бор экан, меҳнат қила бошлаган ибтидоий одамларда дастлаб фаҳм-фаросат, уқув келиб чиқиб, сезги аъзолари такомиллаша боради. Сезги аъзоларининг такомиллашиши билан мия такомиллашади, натижада тушуниш, англаш, фикр юритиш қобилияти юзага келади. Одамлар энди ўз фикрларини бир-бирларига тушунтирадиган овозли тилга эга бўладилар.

«Аввало, меҳнат, сўнгра у билан бирга бурро-бурро қилиб сўзлаш иккита энг муҳим сабаб бўладики, бу сабаблар таъсири остида маймуннинг мияси секин-секин одам миясига айланди» (4. 85).

Ибтидоий даврлардаёқ одамлар ўзлари учун егулик нарсаларни табиатдан яккама-якка олишдан кўра, биргалашиб, коллектив равишда ишлаб чиқаришнинг афзалликларини англаб етганлар. Шу сабабли улар оила, уруғ, қабилаларга бирлашиб овчилик, чорвачилик, йи-

гим-теримчилик, деҳқончилик қилганлар. Мана шу бирлашиш — бир-бирлари билан меҳнат орқали ҳам, турмуш орқали ҳам муносабат боғлашни таъмин этди, бу эса ўз навбатида моддий ва маънавий маданиятни келтириб чиқардики, вақтлар ўтиши билан қабилалар элатларни, элатлар эса халқларни, халқлар эса миллатларни ташкил этганларида турли жойларда истиқомат қилувчи аҳолининг уй-жойлари, кийим-кечаклари, идиш-асбоблари, ейдиган овқатлари, урф-одатлари, эътиқоду анъаналари ва ҳатто характерлари ҳам турлича, махсус, ўзига хос равишда шаклланган бўлади. Пазандалик моддий маданиятнинг ажралмас қисми бўлиб, амалий санъатнинг ўзгинасидир.

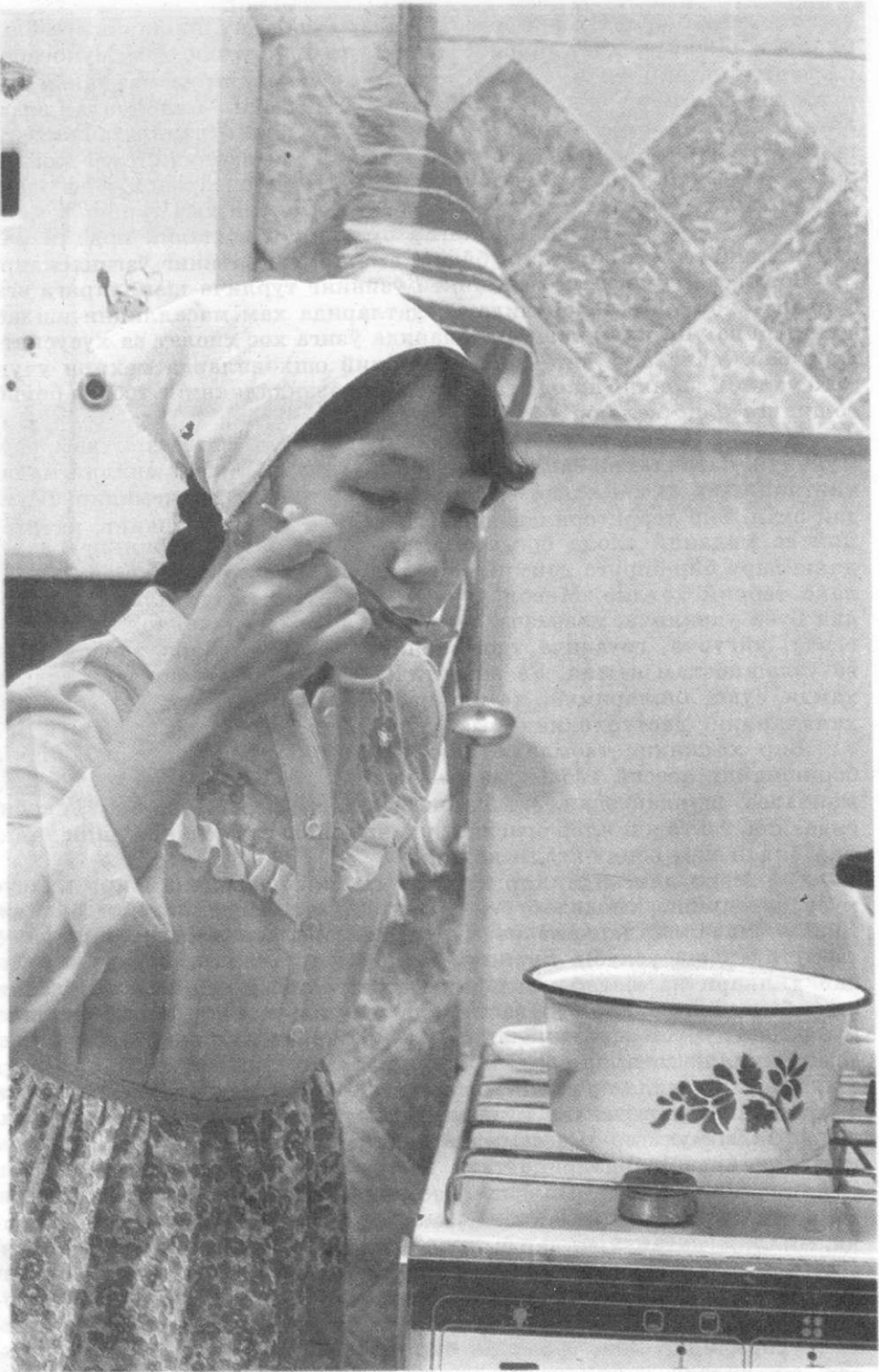
Зотан, ҳар бир халқ маданияти ўзининг турлича шакллариغا эга бўлгани каби таом тановулидаги одатларида ҳам масаллиқни ишлаб чиқариш ва уни пишириш услубларида ўзига хос хислат ва хусусиятлари бор. Мана шу ўзига хослик миллий ошхоналарда меҳмон учун махсус таомларнинг ижод этилишига ва пазандаликнинг тобора бойиб боришига олиб келади.

Миллий пазандаликлар бойишининг бошқа сабаблари ҳам бор. Чунончи, пазандалик санъатнинг бошқа соҳалари каби миллий маданиятнинг ҳеч қачон холис тараққий эта олмайдиган қисмидир. Шундай экан, бир территорияда яшаётган турли миллатларнинг, иқтисодий ва маданий алоқа боғлаган мамлакатлар халқларининг пазандаликлари бир-бирига доимий ва актив таъсир этиб туради ва бу мутлақо табиий ҳолдир. Мисол учун, ўзбек ошхонасида аллақачонлардан буён украинча, кавказча, русча, татарча, қozoқча, тожикча, қирғизча, уйғурча, грузинча таомларнинг ўнлаб хиллари тайёрланади ва ўзлашиб ҳам кетган. Ўз навбатида бизнинг паловларимиз, шўрва ҳамда суюқ ошларимиз, хамир таомларимиз қардош ва хорижий халқларнинг дастурхонини безаб турибди.

Бир халқнинг таомлари иккинчи халқнинг ошхонасига кириб боришининг асосий сабаби ҳам — меҳмондўстлик. Барча халқ меҳмоннавоз, шундай экан, у меҳмонсеварлигини ёлғиз ўз халқи қобиғидагина, ўзига яқинлар орасидагина намойиш этмасдан, қўшни халқлар билан ҳам борди-келди қилади.

Сирасини айтганда, ҳар қандай миллий пазандаликнинг махсус хусусиятларини ифодалаб берадиган иккита асосий омили бўлади. Бири — масаллиқларнинг не хилларини ишлатиш ва иккинчиси — таом тайёрлаш услуби. Биринчи омил мазкур халқ экинларнинг ўнлаб хиллари ва юзлаб навларини етиштириб, моддий неъматларни ишлаб чиқаришдадир. Чорвачиликда эса йилқичилик, қорамолчилик, қўйчилик дуруст тараққий этган, яъни паррандачилик, балиқчилик, асаларичилик соҳалари ҳам мавжуд бўлган.

Ўзбек пазандалигининг равнақига, барча овқатларимиз юксак лаззатлилик даражасига кўтарилганлигига, буларда анвойи турли, лазиз маза, муаттар ҳид гаммаларининг мужассамлашганлигига ана шу соҳаларда етиштирилаётган масаллиқларнинг сархиллиги бош омилдир. Бироқ, шу омилгина ўзбек пазандалигининг ўзига хослигини тўла ифодамайди. Негаки, худди шу масаллиқлардан бошқа миллий пазандаликларда ҳам биздагига қараганда ўзгача лаззат, ўзгача хушбўйлик, ўзгача кўриниш кашф этиб таом тайёрланади. Мисол учун, ёлғиз гуручнинг ўзидан ўзбек пазандалари пиширган таом япон, хитой, ҳинди ошпазлари тайёрлаган овқатлардан мутлақо фарқлидир. Ёки гўштдан, бир хилдаги сабзавотлардан, хамирдан жаҳондаги барча миллий пазандаликларда таом тайёрланади



(шу жумладан ўзбек пазандачилигида ҳам), лекин ҳаммаси хилма-хил, ҳар бирининг ўзига хос миллий колорити «манаман» деб туради.

Биобарин, ўзбек пазандалигининг ўзига хос хусусиятларини тўла очиб берадиган иккинчи омил бу таом тайёрлаш услубидир. Миллий пазандаликнинг характерига аҳоли жойлашган ўлкадаги географик муҳит, унинг об-ҳаво, тупроқ шароитлари таъсирида озиқ-овқат бўладиган маҳсулотлардан ишлаб чиқариш орқали фойдаланиш натижасида келиб чиққан иқтисодий шароитлар таъсир қилади. Чунончи, чорвадорлик билангина шуғулланадиган жойларда гўшт-ёғ, сут-қатиқ кўпроқ истеъмол этилади, деҳқончилик гуркираган жойлар таомномасидан эса асосан сабзавотли, дон-дунли овқатлар ўрин олади.

Ўзбекистоннинг географик ва иқлимий шароитларига мос келган қишлоқ хўжалик масаллиқлари ишлаб чиқаришда сабзавотлар, мевалар ва полиз экинларининг ҳамда турли дон-дун масаллиқлари ва турли тармоқларда ривожланган чорвачилик маҳсулотларини муҳайё қилишни таом тайёрлаш услуби белгилайди. Биобарин, ўзбек пазандалигининг ўзига хослиги — таомларнинг серлаззатлилиги юқорида айтилган икки омилга боғлиқлигида. Маълум бўлдики, биринчи омил меҳнат билан етиштирилган масаллиқларнинг навлари, хиллари, кимёвий таркибининг мукамаллиги, етилиб пишган ё хомлиги, янги узилган ёки яхши сақланганлиги ва умуман, хилма-хиллиги бўлиб бу омил объектив характерга эгадир. Иккинчи омил эса субъектив характерда бўлиб, таомнинг ташқи кўриниши, хуш бўйи ажойиб мазаси каби сифатларни рўёбга чиқариш, рецепт тузиш, ишлов бериш, маълум қоидалар асосида пишириш — пазанданинг тажрибаларига, кўникмаларига, билимига, уқувлилигига, расамадлигига, покизалигига, омилкорлигига ва биобарин, маҳоратига боғлиқдир.

Меҳмондўстликнинг яна бир жиҳати шундаки, бу санъатга оилада ўғил ва қиз болаларни ёшлигиданоқ ўргатиб борилади, токи улар вояга етганларида турли таомларни тайёрлай билсинлар, уйига келган меҳмонни кўнгилдагидек кутиб оладиган меҳмондўст бўлиб етишсинлар.

Меҳмон дастурхонига қўйиладиган бир неча хил таомларни қандай тайёрлаш борасида маслаҳат берар эканмиз, ўзбек дастурхонига таомлар тортиш тартиби қўлланилишини ҳам ёдда тутишингиз лозим деб ўйлаймиз.

Чунончи нон ва маъзар, ширинликлар ва мева-чева, яхна овқатлар, суюқ ош ва шўрвалар, қуюқ овқатлардан лағмонлар, кабоблар, дўлмалар, қовурмалар, димлама ва буғламалар, шовла ва бўтқалар, пировардида эса паловлар. Зотан, асрлардан буён ўзбекча дастурхон тузаш ва меҳмонлар томонидан таом тановули шу тартибда шаклландир.

НОН ВА МАЪЗАР

«Таом бўлмаса бўлмас, бир бурда нон бўлса, бас». Ушбу ҳикматли сўз ноннинг асосий ғизо, овқатларнинг боши эканини кўрсатиб турибди. Айниқса, тўй ва азиз меҳмон учун тузаладиган дастурхонда нон асосий ўринни эгаллагани учун ҳам меҳмондўст халқимиз тандир нонларнинг юзларча хилини кашф этган. Бу ўринда шу нон ва маъзарлардан айримларинигина эслатиб ўтамиз.

Маъзар — арабча «моҳазр» сўзидан олинган бўлиб, олдиндан тай-

ёрлаб қўйилган дастурхон маъносини англатади. Никоҳ тўйларида куёв жўраларининг «маъзар ёди» издаҳомини эсланг.

Маъзар асосан хамирдан тайёрланган турли сомсалар, зангза, ўрама, қатлама кабилардан иборат бўлади. Меҳмон чақирган, тўй қиладиган хонадон албатта маъзар тайёрлайди. ёки бу ишни кўпчилик — қўни-қўшни, қариндош-уруғ амалга оширади.

Жиззали нон

Уй нонининг тўқтутарлигини орттириш ва лаззатини яхшилашга қаратилган бу нон унутилиб бормоқда. Сабаби, ҳаммавақт ҳам ҳар бир хонадонда жиззанинг бўлавермаслигидир.

Жиззанинг куйганларини териб ташлаб (саралаб) шундай дона-доналигича хамирга қўшилади. Хамиртуруш билан тузни илиқ сувда эритиб, ун ва сувни қисим-қисимлаб қўшиб қаттиқ-юмшоқлиги ўртача бўлган хамир қорасиз ва ошириш мақсадида ўраб, иссиқроқ жойга олиб қўясиз. Кўпчиган хамирни тоғоранинг ўзида муштлаб, сўнг-ра тахта устига олиб, қўл билан қалинлигини 1,5 — 2 см қилиб ёясиз. Ёйманинг юзига текис қилиб жиззани солинг ва хамирнинг бир чаккасидан рулет қилиб ўранг. Ўралган хамирга жизза яхши аралашсин учун рулетнинг икки чеккасидан кафтлар билан эшасиз, бунда ўнг кафт орқага, сўл кафт эса олдга бир неча бор ҳаракат қилдирилади. Ана шундан сўнг 150 — 200 гр келадиган зувалаларга бўлиб чиқасиз. Шар шаклида думалатилган зувалаларни ўнг қўлнинг мушти билан, сўнг ҳар иккала қўлнинг кафти ва бармоқлари билан эзиб доира шаклидаги нон ясайсиз. Ноннинг четлари 2 — 3 см, ўртаси эса 1 см қалинликда бўлсин. Ҳар бир ноннинг ўртасига чакич уриб, тандирга ёпиб то сингигунча пиширасиз. Дастурхонга тортишдан олдин бир оз тобини чиқариб, мустақил таом сифатида чой билан келтириб қўясиз.

Масаллиқ: 1 кг ун, 50 гр хамиртуруш, 2 стакан сув, 300 гр жизза, 2 чой қошиғида туз олинади.

Гўштли нон

Жиззали нон учун тайёрлангандек, хамир тайёрланади, фарқи хамирга жизза ўрнига гўшт қийма солиб йўғрилади. Бунинг учун 200 гр лаҳим гўштни қиймалагичдан ўтказиб, 200 гр тўғралган пиёз ва 0,5 чой қошиғида туз сепиб яхшилаб мижилади. Қолган жараёнлар юқорида «Жиззали нон»да айтилганидек амалга оширилади.

Масаллиқ: 1 кг ун, 50 гр хамиртуруш, 2 стакан илиқ сув, 1,5 чой қошиғида туз солинади. 200 гр гўшт, 200 гр пиёз ва 0,5 чой қошиғида туз солиб, қийма тайёрланади.

Оби нон

Тоғорага илиқ сув қуйиб хамиртуруш ва тузни эритасиз, унни ва сувни қисим-қисимлаб солиб ўртача қаттиқликда хамир қорасиз, яхшилаб муштлаб пишитиб тоғоранинг ўзида қолдириб юзига сочиқ

ёпиб, устидан кўрпача билан ўраб, иссиқроқ жойга олиб қўясиз. Кўпчиган хамирни яна муштлаб, 250 — 300 граммли зувалалар ясаб, кўп урвоқ бериб доирасимон — четларининг қалинлиги 2 см, ўртасини эса 0,5 см қилиб ясайсиз. Ҳар бир ноннинг ўртасига чакич уриб, юзига дастурхон ёпиб қўйсангиз қанзимамайди ва хамир яхши тинади. 15 — 20 минутдан сўнг ноннинг орқасини намлаб, қизитилган тандирга ёпиб пиширасиз. Тандир деворида аккумуляция бўлган иссиқлик ва чўғдан таралган инфрақизил нурлар таъсир этганлиги учун нон гоят хушбўй ва лаззатли чиқади.

Дастурхонга бутунлигича патнисда қўйилади ва бевосита ёйиш олдидан синдирилади.

Хаамири ушбу рецепт ҳисобида олиниб, керагича кўпайтирилиб, исталган миқдорда нон ёпиб олиш мумкин.

Масаллиқ: 1 кг ун, 50 гр хамиртуруш, 2 стакан илиқ сув, 2 чой қошиқ туз.

Сутли нон

Тайёрлаш усули худди оби нон каби амалга оширилади, фақат рецептида хамирга сув ўрнига сут қўшиб қорилади. Ачиган сутни ишлатса ҳам бўлади, қатиқ зардобида хамир қориш ҳам яхши натижа беради.

Масаллиқ: 1 кг ун, 40 гр хамиртуруш, 2 стакан илиқ сут, 1,5 чой қошиғида туз керак бўлади.

Патир нон

Қадим замонлардан то ханузгача етиб келган бу нон рамзий маъноларни ҳам англатиб азиз меҳмон ва тўй дастурхонининг кўрки ҳисобланган. Дастурхонда патир бўлса меҳмондорчилик учун махсус тайёргарлик кўрилганини англатган. Унинг катта қилиб ясаб ёпилиши кўпчилик истеъмол этишига мўлжалланганлигини билдиради. Никоҳ тўйлари олдидан куёв томон — қудалар албатта патир ёпиб келганлар. Дастурхонда патир ушатилиши қиз томоннинг тўйга розилик аломатини билдирган.

Илиқ сутда хамиртуруш ва тузни эритиб, доғлаб совутилган қўй ёғи ёки сариёғ қўшиб яхшилаб аралаштирасиз. Сўнгра оз-оздан ун солиб қаттиқ хамир қорасиз, узоқ муддат муштлаб пишитганингиздан сўнг ўраб иссиқроқ жойда ошгунча қолдирасиз. Кўпчиган хамирдан 500 граммли бўлақлар узиб олиб, зувалалар ясайсиз. Ҳар бир зувалани тахта устига қўйиб бир ёнидан чап қўл билан ўзингизга қаратиб бураб айлантириб, ўнг қўлда қирғоғини пичоқ билан тилиб кунгура соласиз, тепасини ҳам кесишма чизиқли қилиб тилиб чиқасиз. Ана шундай тайёрланган зуваланинг тепасидан мушт билан эзиб, сўнг бармоқларни чаққон ишлатиб лаган катталигида нон ясайсиз. Ноннинг четлари 3 — 4 см қалинликда, ўртаси эса 1 см келадиган бўлсин. Ўртасига жуда зич қилиб чакич урасиз ва юзига седана сепасиз. Ҳамма зувалалардан патир ясаб бўлгач, юзига дастурхон ёпиб 15 — 20 минут тиндириб қўясиз. Шу муддат ичида тандирга ўт қўйиб қизигач, чўғни ўртага тўплаб, устига кул тортасиз, тандир деворларига ва патирнинг тескари томонига хиёл намақоб суртиб, чаққонлик билан ёпиштирасиз. Патир тандирда оби нонга қараганда узоқроқ ушланади.

Эпилган ноннинг сирти бир оз қотганда буғ ҳосил бўлсин учун сув севалайсиз ва чўғнинг юзини очасиз, баъзан тандирнинг қопқоғини бир оз муддат беркитиб димланади? Пишганлиги сирти қизарганидан аниқланади. Тандирдан узиб олгач, иссиғида юзига бир бўлак эритилмаган думба ёғи суртсангиз чиройли чиқади.

Масаллиқ: 1 кг оқ ун, 1 стакан илиқ сут, 40 гр хамиртуруш, 150 гр эритилган қўй ёғи ёки сариёғ, 2 чой қошиғида туз, юзига сепиш учун 1 чой қошиғида седана керак.

Ёғли кулча

Хамир қорилиши ва ёпиб пиширилиши «патир»нинг ўзгинаси, бироқ кичикроқ — 150 гр зувалачалар олиб ясалади.

Масаллиқ: 1 кг оқ ун, 1 стакан илиқ сут, 40 гр хамиртуруш, 150 гр эритилган қўй ёғи ёки сариёғ, 2 чой қошиғида туз ва 1 чой қошиғида седана керак бўлади.

Лочира нон

Тўй, байрам ва азиз меҳмон дастурхонига атаб Тошкентда пишириладиган қадимий ноннинг бир хили.

Сут билан тухумни ийлаб, бунга туз ва эритилган қўй ёғи ёки сариёғ қўшасиз. Ана шу суюқликка қисим-қисимлаб ун солиб хамир қорасиз. Хамирни зувала қилиб, сочиққа ўраб 10 — 15 минут тиндириб оласиз. Сўнгра 200 граммли бўлакларга бўлиб, қалинлиги 1 см, текис қилиб жувада ёясиз, хошиясини эса бўрттирмайсиз. Қирғоқларини пичоқда шестеренкага ўхшатиб кесиб чиқасиз, юзига гоҳ чакич уриб, гоҳ чимчилаб гул соласиз.

Сопсиз чўян товани ёглаб, лочирани соласиз, четини тованинг четига мослаб букасиз, токи нон това шаклини олсин. Духовкани 300 градусгача қиздириб, нонни товаси билан қўйиб сирти қизаргунча пиширасиз. Юзи йилтироқ чиқсин учун ийланган тухум суртсангиз ҳам бўлади. Дастурхонга тортганда това шаклида бўлган нонга қандқурс ёки мева-чева солиб келтирасиз.

Масаллиқ: 1 кг оқ ун, 1 стакан сут, 1 дона тухум, 1 стакан эритилган қўй ёғи ёки сариёғ, 2 чой қошиғида туз солинади.

Қатлама патир

Бу хил патир нон Бухоро, Қашқадарё, Сурхондарё воҳаларидаги қишлоқ жойларда тўй ва меҳмон дастурхони учун қадимдан тайёрлаб келинади. Булар орасида энг машҳури «Қарши қатламаси» бўлиб, анча катта, диаметри 50-60 см қилиб ясалади.

Сув ёки сутда хамир қорасиз, зувала қилиб ўраб олиб қўясиз. 12—15 минутлардан сўнг тинган хамирни жўва ҳамда ўқлов ёрдамида 1-2 мм ли қилиб ёясиз. Ёйманинг юзига қаймоқ (сариёғ, маска ёғ ёки эритилган қўй ёғи) суриб ўқловга ўрайсиз-да, узунасига пичоқ билан тортиб кессангиз, эни 4 — 5 см келадиган тасмалар ҳосил бўлади. Тасмаларнинг 4 — 5 тасини бир-бири устига қатлаб, серпантин қилиб юмалатиб (ўраб) тахтага қўйиб, жўва билан қалинлиги 1 см келадиган қилиб ёясиз. Юзига бир текис чакич уриб, тандирда бошқа нонлар каби пиширасиз.

Масаллиқ: 1 кг оқ ун, 2 стакан сув, 2 чой қошиғида туз, хамир юзига суртиш учун 300 гр қаймоқ ёки 200 гр сариеғ керак бўлади.

Қозон патир

Ўзбекистон территориясида илгари чорва билан машғул бўлган аҳоли муқим бир жойда турмаганликлари учун уй ҳам қурмаганлар, ўтов тикиб яшаганлар, бинобарин тандир ҳам қуришмаган, нонни эса ўзлари билан олиб юрган қозонда пиширишган. Бу унутилган нон эндиликда тикланган ҳисобланади ва азиз меҳмон дастурхонига кўрк беради.

Илиқ сутга хамиртуруш ва туз солиб эритасиз. Сўнг қисим-қисимлаб ун қўшиб қорган қаттиққина хамирингизни ошириш учун иссиқ ўраб қўясиз. Кўпчиган хамирдан 500 граммли зувалалар қилиб, тахтага қўйиб кафтлар билан эзиб-текислаб қалинлиги 1,5 — 2 см келадиган патир ясайсиз. Ушбу патирнинг юзи чакичланмайди ҳамда бошқа нонлар каби хошияси ҳам қалин қилинмайди. Қозонни қуруқ қиздирасиз ва ҳалиги текис қилиб ясалган патирни солсангиз қозон шаклига киради. Қўл билан, капгир билан қўзғатиб, қизиган қозон деворларига суркаб турсангиз бир томони қотади, сўнг айлантириб иккинчи томонини ҳам қозон деворига ишқаб, оловини ўртача бериб қизартирасиз. Қозон шаклини олган қосасимон нон ҳосил бўлади, буни янада сингдириш учун чўғ тафтида, айлантириб батамом пиширасиз. Дастурхонга тортишда патирни ичига сариеғ солиб келтирасиз. Бу патир бир чеккадан синдирилиб, ичидаги сариеққа бо-тириб ейлади.

Масаллиқ: 1 кг оқ ун, 2 стакан янги соғилган илиқ сут, 1,5 чой қошиғида туз, 30 гр хамиртуруш, ичига солиб дастурхонга тортиш учун 200 гр сариеғ (маска ёғ) олинади.

х х х

Нонларнинг тури кўп, дедик, ҳар бир шаҳар ва қишлоқ меҳмон учун ўзига хос нон тайёрлайди. Кўпгина турдаги нонларни меҳмон учун бозордан олишга тўғри келади, чунончи ширмой нон, қўшалоқ ширмой кулча, ширмой патир, обу холу олча гули, пўлодий нон, осиеий, тароқ нон, қашқар патир, гижда ва ҳоказолар гоят чиройли, дастурхонбоп қилиб тайёрланган бўлади.

Варақи сомса

Ўзбек пазандалигида варақи типидagi сомсалар тайёрлаш технологиясига кўра икки хил бўлади: ёғда қовурилади ёки тандирга ёпиб пиширилади. Ҳар иккала хили ҳам тўй, байрам ва азиз меҳмон дастурхонига тайёрланадиган маъзар ҳисобланади. Тўй маъзарига ва азиз меҳмон дастурхонига аталган расмана варақи сомса бундай тайёрланади.

Илиқ сувга туз ва эритилган қўй ёғи ёки сариеғ солиб қаттиққина хамир қорганингиздан сўнг 10 — 12 минут ўраб қўйиб, тиндириб, яна муштлайсиз. Шундан сўнг ўқлов ёрдамида жуда нафис (1 — 2 мм) қилиб ёясиз. Ейманинг юзасига ёғ суркаб, эни 7-8 см келадиган тасма-

лар кесасиз. Тасмаларни 3 — 4 тасини бир-бирининг устига қўйиб яна эни 7 — 8 см келадиган қилиб кессангиз, уч-тўрт қаватли квадрат жилдлар ҳосил бўлади. Жилд ўртасини жува билан нафисроқ қилиб ёясиз, чеккалари эса қат-қатлигича қолаверади. Шу усулда тайёрланган жилдларга 1 чой қошиғида қийма солиб уни икки буклайсиз, четларига қўл теккизмай қийма солинган жойи атрофини бармоқлар билан эзиб ёпиштирасиз. Ана шу сомсаларни доғ бўлиб турган фритюр ёғга солиб, қизаргунча қовурасиз, чеккалари худди китобнинг варақларига ўхшаб чиройли чиқади.

Қиймаси бундай тайёрланади: камёғроқ қўй (мол) гўштини қиймалагичдан ўтказиб, жуда майин қилиб тўғралган пиёз, мурч ва туз қўшиб яхшилаб аралаштирасиз. Доғланган ёгдан товага солиб қиймани жазлаб оласиз. Гўшт билан пиёз сели терилгунча кавлаб турасиз. Сўнгра қиймани лаганга солиб ёйиб совутасиз ва жилдларга солиб юқорида айтилгандек қилиб тугасиз. Сомсаларни қовуриб олганингиздан кейин ликопчаларга, лаганга солиб, юзига қанд упасидан сепиб дастурхонга тортасиз.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 50 гр эритилган қўй ёғи (сарийёғ), 0,75 стакан сув, бир чой қошиғида туз; қиймаси учун 400 гр ёғсиз гўшт, 3 — 4 бош пиёз, таъбга кўра мурч ва туз соласиз.

Фритюр учун 1 кг ўсимлик мойи доғланади.

Тандир варақи-сомса

Сомсанинг ушбу тури шаҳар аҳолиси ўртасида анча қадимдан келиб чиққан бўлиши керак. Чунки ҳафсала билан бемалолчиликда тайёрлашни тақозо қилиши ва тузилиши ҳам чиройли — тўрт шаклда, хўрандага эстетик завқ берадиган қилиб ясалиши каби омиллар бунга ишора қилади. Тандир варақи тўй, байрам ва катта меҳмондорчилик издаҳомларида асосий маъзар ҳисобланади.

Оддий хамир тайёрлайсиз, ўраб 10 — 12 минут тиндириб олгач ўқлов ёрдамида нафис (1 — 2 мм) қилиб ёясиз. Ейманинг юзига эритилган мол ёғи суркасангиз, у дарҳол тўнглайди. Ана шундай ёймани рулон қилиб ўрайсиз, ёғ томони ичида қолади.

Рулондан эни 5 см келадиган тўгаракчалар кесасиз. Ҳар бир тўгаракчани бармоқ билан текислаб, жува ёрдамида 2 — 3 мм келадиган қилиб ёйсангиз, қатлама жилд ҳосил бўлади. Жилдлар ўртасига 1 ош қошиғида қийма солиб хоҳ юмалоқ, хоҳ учбурчак, хоҳ тўртбурчак, хоҳ квадрат шаклда бўлган сомсалар тугасиз. Тўгарак ёйма ана шу хил шаклда сомса тугиш учун энг қулай ҳисобланади. Сомсаларни тандирга ёпиб ёки патниси ёғланган духовкага қўйиб пиширасиз. Дастурхонга ликопчаларда тортилади. Ушбу сомсани иссиғида ҳам, совиганда ҳам эмас, илиғида истеъмол этиш лаззатли бўлади.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 1 стакан сув, 1 чой қошиғида туз, 50 гр мол ёғи (ёймага суртиш учун); қиймаси учун 400 гр гўшт, 50 гр думба (чарви) ёғ, 300 гр пиёз, 1 чой қошиғида туз ва мурч керак бўлади.

Ошқовоқ сомса

Қадимий қишлоқ аҳолисининг таоми бўлиб, кейин шаҳарларга ҳам кенг тарқалган. Илиқ сувга хамиртуруш солиб, туз билан бирга эритгач, қисимлаб ун солиб, хамир қиласиз-да, ўраб, ошириш учун олиб қўясиз. Оширилган хамирдан ёнғоқдай зувалачалар ясагач, урвоққа белаб, жува билан қалинлиги 2 мм қилиб жилд ёясиз. Ҳар бир жилдга ошқовоқ қиймадан солиб, тўрт бурчак шаклида сомсалар тугасиз (овал, думалоқ, учбурчак, яримой шаклларида сомса тугса ҳам бўлади).

Сомса қизитилган тандирнинг жағига ёпилиб ёки духовкада пиширилади. Духовка аввал қизитилиб, патниси ёғланиши шарт, акс ҳолда сомса ёпишиб қолади.

Қиймасини тайёрлаш учун «сомса ошқовоқ» танланади. Бу жайдари навнинг пўчоғи қаттиқ ёғочсимон, сирти қора-сариқ — олачипор бўлади. Қовоқни иккига ёриб, уруғи олиб ташлангандан сўнг, махсус қошиқсимон қирғич ёрдамида қирасиз. Агар ошқовоқнинг бошқа навини танлаган бўлсангиз, уруғини олиб ташлагач 1 x 1 x 1 см кубик шаклда — майда тўғрайсиз. Бунга ҳалқа қилиб тўғралган пиёз, жизза ёки майда тўғралган чарви ёғ, туз ва қалампир қўшиб мижийсиз.

Тайёр сомсаларни тандирдан узиб, бир оз тобини чиқаргач, дастурхонга тортасиз. Ошқовоқ сомса совиганда ҳам ўз хушхўрлигини йўқотмайди.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 25 гр хамиртуруш, 1 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз солинади; қиймаси учун 700 гр ошқовоқ, 3 — 4 бош пиёз, 100 гр чарви ёғ (ёки 1 стакан жизза); туз ва қалампир таъбга кўра олинади.

Кўк сомса I

Бундай сомса йилда бир-икки марта, баҳор ойларидагина тайёрланиши мумкин бўлганлиғи учун ҳам тансиқдир.

Ошқовоқ сомсада айтилганидек хамир қорилади ва ёйилади.

Қиймаси навбаҳорда илк кўкариб чиққан отқулоқ, жағ-жағ, ялпиз, йўнғичка, мачин, шўра, чумчуқкўз, беда, исмалоқ, қоқиўт, газандаўт каби доривор гиёҳлардан тайёрланади. Кўкатларни саралаб, 4 — 5 мартаба ювиб, суви силқигач, майда қирқасиз ёки чопасиз. Бунга бош пиёз, кўк пиёз, саримсоқ кўки, жизза ёки қўй ёғи, туз ва мурч қўшасиз.

Тайёрлаб қўйилган ҳар бир жилдга бир ош қошиғида кўк қиймадан солиб тўртбурчак шаклида сомсалар тугасиз ва тандирнинг жағига ёпиб пиширасиз.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 25 гр хамиртуруш, 1 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз; қиймаси учун баҳорда янги кўкариб чиққан турли доривор гиёҳлардан бири (бир неча хилини қўшиб тайёрласа ҳам бўлади) 500 гр, 1 боғ кўк пиёз, 1 боғ саримсоқ кўки, 1 боғ укроп, 2 — 3 бош оқ пиёз, 100 гр жизза ёки 50 гр чарви ёғ, 4 дона тухум, таъбга кўра туз ва мурч олинади.

Кўк сомса II

Оддий хамир (хамиртурушсиз) қорилади. Сочикқа ўраб 10 — 12 минут тиндириб олингандан сўнг 50 граммли зувалачалар юмалоқлайсиз. Ҳар бир зувалачани жўва билан ёйиб жилд ҳозирлайсиз. Ҳар бир жилдга бир ош қошиғида кўк қиймадан солиб, икки буклаб четларини ёпиштирсангиз, яримой шаклидаги сомсалар ҳосил бўлади.

Қиймасини тайёрлаш учун юқоридаги рецептда кўрсатилган гиёҳлардан олиб, майда қирқиб, бунга яна бошпиез, кўк пиез, саримсоқ кўки, жизза ёки майда тўғралган чарви ёғ, қаттиқ пишириб тўғралган тухум, таъбга кўра туз ва мурч қўшиб аралаштирасиз. Ушбу кўк қиймани қўй ёғида жазлаб олинади. Бунинг учун чарви ёғ ёки думба ёғни майда тўғраб, эритиб, жиззасини олиб кўкат қиймага қўшасиз, яхши доғ бўлган ёғга кўк қиймани солиб дам кавлаб, дам димлаб турсангиз, ҳажми анча камайиб, сели чиқади. Ана шу пайтда олиб лаганга солиб ёйиб-яйратиб совутасиз. Сўнгра жилдларга солиб яримой шаклидаги сомсалар тугасиз ва буни доғланган ёққа солиб қизартириб қовуриб оласиз. Тоби чиқиб, ейишли бўлганда дастурхонга тортилади.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 1 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз, қиймаси учун ҳар хил гиёҳлардан 500 гр, 1 боғ кўк пиез, 1 боғ саримсоқ кўки, 2 — 3 бош пиез, 1 стакан жизза, 2 дона тухум, таъбга кўра туз ва мурч керак бўлади. Қиймани қовуриш учун 50 гр қўй ёғи, сомсалар қовуриш учун эса 200 гр ўсимлик мойи олинади.

«Лаззат» сомса

Бу пазандалигимизда янги пайдо бўлган тансиқ таомдир.

Маргаринни холодильникда қотириб олиб, қирғичдан ўтказасиз ва эланган унга қориштирасиз. Қаттиқ ёки кефирни тухум билан бирга бир хил масса ҳосил бўлгунча ийлайсиз-да, маргарин қориштирилган унга қўшиб хамир қорасиз. Хамир қориш давомида навбати билан сирка, чой содаси ва туз қўшасиз. Хамирни яхши муштлаб пишитиб, зувала қиласиз ва сочикқа ўраб холодильникка қўясиз.

Ана шу вақт ичида қиймасини ҳозирлайсиз. Бунинг учун ёғлиқ қўй (мол) гўштнинг лаҳим қисмидан олиб «чумчуқ тили» қилиб тўғрайсиз, пиезни эса сомбича қилиб тўғрайсиз, сўнг ошпичоқ билан чопасиз, бунга туз, мурч, зира қўшиб яхшилаб мижийсиз. Қийма ёғлиқ чиқса, пиезни сал кўпроқ қўшасиз, ёғсизроқ бўлса камайтира-сиз. Бу сомса учун энг яхши қийма таркиби: ярми гўшт, чорак қисми ёғ ва чорак қисми пиез бўлиши шарт.

Холодильникка қўйилган хамирни ёнғоқдай келадиган зувалачаларга бўласиз. Ҳар бир зувалачадан жўва ёрдамида 2 мм қалинликдаги тўгарак жилдлар ёясиз. Жилдларга бир ош қошиғида қиймадан солиб шарсимон сомсалар тугасиз. Духовка патнисини ёғлаб сомсаларни бир-бирига ёпиштирмай терасиз, юзига ийланган тухумдан суртиб, седана сепгач, қизитилган духовкага солиб пиширасиз. Пишганлиги сиртининг қизарганлиги билан аниқланади. Духовкадаги икки патнис сомсани қизарганлигига қараб ўрнини алмаштириб қўясиз, чунки юқори патнисдаги сомсалар тез қизаради.

Лаганга териб дастурхонга тортилади.

Масаллиқ: хаамири учун 500 гр оқ ун, 200 гр маргарин, 1 стакан қатиқ ёки кефир, 1 дона тухум, 1 чой қошиғида сирка, шунча чой содаси, шунча туз солинади; қиймаси учун 500 гр лаҳим гўшт, 250 гр ёғ, 250 гр пиз, ярим чой қошиғида туз, ярим чой қошиғида мурч, ярим чой қошиғида зира. Юзига эса 1 дона тухум чақилади ва 1 чой қошиғида седана сепилади.

Қатлама

Тўй дастурхонининг асосий маъзари бўлган бу таом жуда қадимий бўлиб, ҳозирда ҳамма жойда тайёрланади.

Унга сув ва туз қўшиб оддий хаамир қорасиз, зувала қилиб сочиққа ўраб, 10 — 12 минут тиндириб қўясиз. Сўнгра ўқлов ёрдамида жуда юпка (1 — 2 мм) келадиган қилиб ёясиз. Юзига қаймоқ (сариёғ, маска ёғ ёки эритилган қўй ёғи) суртилган ёймани ўқлоғига ўрайсиз. Ўралган ёймани ўқлов бўйлаб пичоқда кессангиз бир неча қаватли, эни 4 — 5 см келадиган хаамир тасмалар ҳосил бўлади. Ана шу тасмалардан 3 — 4 тасини бир-бири устига жуфтлаб, бир учидан ғилдиратиб ўрайсиз-да, тахтага қўйиб жува ёрдамида қалинлиги 1 см келадиган қилиб ёясиз.

Қозонни қуруқ қиздириб 1 ош қошиғида ёғдан суртасиз ва қатламани солиб аввал бир томонини, кейин иккинчи томонини қизартириб пиширасиз.

Лаганга тузаб, юзига шакар сепиб, дастурхонга тортасиз.

Масаллиқ: 1 кг оқ ун, 2 стакан сув, 2 чой қошиғида туз, хаамир юзига суртиш учун 300 гр қаймоқ ёки 200 гр сариёғ (маска, қўй ёғи), қовуриш учун 50 гр сариёғ, юзига сепиш учун 2 ош қошиқда шакар олинади.

Ўрама

Озгина шакар эритилган сувга тухум чақиб ийлайсиз. Суюқликка қисим-қисимлаб ун ва эритилган сариёғ солиб қаттиққина хаамир қорасиз, зувала қилиб сочиққа ўраб 10 — 12 минут тиндириш учун олиб қўясиз. Сўнгра ўқлов билан юпка (1 — 2 мм) қилиб ёясиз. Буранда (пилдироқ ғилдиракли кескич) ёрдамида ёймадан эни 5 — 6 см, узунлиги хаамирнинг бўйига қараб, тасмалар кесиб оласиз-да, чап қўлда ушлаган қолда ўнг қўл билан рулон қилиб ўрайсиз. Ўрама хаамирни доғ бўлиб турган фритюрга (яъни кўп ёққа) солиб қовуриб оласиз. Дастурхонга тортишда вазаларга тузаб, юзига қанд упаси сепасиз.

Масаллиқ: 1 кг оқ ун, 2 дона тухум, ярим стакан сув, 2 ош қошиғида шакар, 100 гр сариёғ (маска ёғ) олинади. Фритюр доғлаш учун 1 кг ўсимлик мойи керак бўлади.

Қовурма чучвара

Тошкент тўйларида ва катта меҳмондорчиликларда азалдан урф бўлган бу маъзар бошқа жойларга ҳам энди-энди тарқалмоқда.

Қовуриладиган чучвара учун қайнатиб пишириладиган чучвара хамирига қараганда пастроқ намакли қаттиққина хамир қорасиз, юпқа қилиб ёясиз ва чучвара учун мўлжаллаб 5×5 см ҳажмли квадрат жилдлар кесасиз. Лаҳим гўшти қиймалагичдан ўтказиб, майда тўғралган пиёз, туз ва мурч қўшиб мижийсиз ва бир оз ёққа солиб қовуриб оласиз. Ана шу қовурилган қиймадан жилдларга солиб чиройли чучваралар тугасиз. Чучвараларни қизаргунча фритюрда қовуриб олиб, вазаларга тузайсиз-да, юзига шакар ёки қанд упаси сешиб, дастурхонга тортасиз.

Масаллиқ: хамири учун 1 кг оқ ун, 2 дона тухум, 1,5 стакан сув, 2 чой қошиғида туз олинади; қиймаси учун 800 гр гўшт, 5 — 6 бош пиёз, таъбга кўра туз ва мурч солинади. Фритюр учун 1 кг пахта ёғи доғланади.



Зангза

Тоғорачага илиқ сут ва сув, эритилган қўй ёғи (сариёғ), шакар, туз, ийланган тухум, хамиртуруш солиб яхшилаб аралаштирасиз. Ушбу суюқликка қисим-қисимлаб ун солиб, ўртача қаттиқликда хамир қорасиз. Хамир 20 минутча тиндирилгач, урвоққа белаб йўғонлиги қаламдай келадиган, узунлиги эса 40 — 50 см бўлган чилвир ясайсиз. Ҳар бир хамир чилвирни тўрт қаватлаб туриб пармадек бураб, фритюрга солиб қизаргунча қовуриб оласиз.

Зангзани вазага солиб, юзига шакар сешиб дастурхонга тортасиз.

Масаллиқ: хамири учун 1 кг ун, 1 стакан сув ва 1 стакан сут, 1,2 стакан эритилган қўй ёғи ёки сариёғ, 1 дона тухум, 2 ош қошиғида шакар, ярим чой қошиғида туз, 30 гр хамиртуруш керак бўлади. Фритюр учун 1 кг ўсимлик мойи доғланади.

ШИРИНЛИКЛАР ВА МЕВА-ЧЕВА

Меҳмон дастурхонида ширинликлар ва мевалар бўлиши шарт. Удумга кўра, ширинликлар суҳбат ширин бўлишининг рамзи, меҳмонни хуш кўрганликнинг ифодаси ҳисобланади. Сўнгра ширинликлар ва мева-чевалар дастурхоннинг кўрки, фаровон ҳаёт белгиси, ўзининг чиройли безаги, ранги ва шакллари билан кишига эстетик завқ ҳам ато қилиб туради.

Одатга кўра, бизда меҳмоннинг олдида даставвал ширинликлар қўйиш шарт, бироқ режали овқатланиш нуқтаи назаридан ширинлик иштаҳани бўғади. Лекин халқ табобатига кўра, ширинликлар, айниқса нишолда ва мевали ҳамда сабзавотли мураббolar ҳазми таом бўлади. Ҳарҳолда, меҳмонлар ейдиларми, йўқми, дастурхонда ширинликларнинг сархили бўлмоғи шарт. Гастрономдан сотиб олинган тортлар, анвойи шоколадлар, ҳолваю конфетлар, оқ қанд, новват, гоҳ турли мураббolar дастурхонга қўйилади. Мева-чева деганда тармевалар қуруғи ҳам назарда тугилади. Мавсумга қараб қулупнай, гилос,



олма, узум, ўрик, шафтоли, нок, анжир, анор, лимон, қовун, тарвуз ва шу кабилар қўйилади. Қуруқ мевалардан баргак (туршак), ёнғоқ, бодом, писта, майиз, мағиз ва бошқалар қўйилади.

Тармеваларни дастурхонга алоҳида-алоҳида қўйиш ҳам мумкин ёки бир неча хилини катта вазага (яъни олма, шафтоли, олхўри, узум) ассорти тарзида қўйиш ҳам мумкин.

Анор, қовун, ҳандалак, тарвуз ва лимон чиройли қилиб кесиб қўйилади. Буларни фигурали, гулга ўхшатиб, саватча қилиб кесишнинг 40 тача усули бор.

Ширинликлар ва қандолатлар тайёрлаш ўзбек пазандалигида жуда муҳим ўрин тутати. Бир вақтлар ўзбек қандолатчилари «шарқ ширинликлари» тайёрлашда машҳур бўлиб, улар саноқсиз турдаги қандолатлар, новвотлар ва ҳолвалар ижод этганлар. Илгари ўзбеклар меваларга оққандни, шакарни қўшиб қайнатиб, мураббо пишириб, ун, ёғ ва бошқа хурушлар қўшиб ҳолвалар, атиргул япроғини шакар билан бойитиб, гулқанд тайёрлаб истеъмол этганлар. Шундай қилинганда қанд (шакар)нинг ширинлик даражаси 50 фоизга камайган. Ҳозирги даврда қандли диабет касали кўпайиб кетганлигининг бир чеккаси шакарни ўткир ширинлик сифатида ёш гўдаклардан то қарияларгача кўп истеъмол қилаётганлиги оқибати эмасмикин?

Шакарнинг ширинлик даражасини ярмигача камайтириб, мурабболар, печакқандлар, попукқандлар, дандонқандлар, пашмаклар, кунжутли ҳолвалар, парвардалар, лавз ҳолвалар, писта-бодом ҳолвалар тайёрловчи мутахассислар қандолатчилар деб аталиб, эндиликда бу ҳунар роятда нодир бўлиб қолди. Шунинг учун юқорида санаб ўтилган шарқ ширинликларининг кўпи унутилди ҳисоб. Халқ тажрибасида сақланиб қолган қандолат тайёрлаш усулларини тўплаб, келажакда бир китоб ёзишни муаллиф мўлжаллаб қўйган.

Қандолатларни тайёрлаш махсус билим ва кўникмалар талаб қилади. Бу ўринда хонадонда ҳар бир уй бекаси осонликча тайёрлай олиши мумкин бўлган айрим ширинликлар ва баъзи мурабболар тавсия этилади.

Ҳолвайтар

Ҳамма жойларда тайёрланади, номи форс-тожик тилидан олинган бўлиб, «суюқ ҳолва» ёки «ҳўл ҳолва» деган маънони билдиради.

Қозонни қиздириб ёғни доғлайсиз ва оловдан олиб капгир билан шопириб тобини чиқаринг. Ёғга унни солиб, оловга қўйиб доим аралаштириб турсангиз, ун қизаринқираб оч жигарранг тусга киради. Қайноқ сувда қанд (шакар)ни эритиб қозонга қуясиз ва тез-тез аралаштириб қумоқларини ёзиб қайнатасиз. Оловни сустроқ беринг. Ҳолвайтар қизғиш рангга кирганда оловдан олиб тобини чиқарасиз ва пиёлаларга, ликопчаларга тақсимлаб, дастурхонга торгасиз.

Масаллиқ: 100 гр қўй ёғи (эритилгани), 1 стакан ун, 1 стакан шакар ёки 150 гр оқ қанд, 3 стакан қайноқ сув керак бўлади.

Болқаймоқ

Асални металл идишга солиб оловга қўйсангиз суюлади, қаймоқни ҳам ўтга қўйиб, доим кавлаб турсангиз, қайнаб ёғи юзида кўл-киллай бошлайди. Худди шу пайт эриган асални қўйиб аралаштира-

сиз. Болқаймоқ қуюқроқ бўлсин десангиз, бир оз оқ ун ҳам қўшиб кавланг.

Иссиғида пиёлаларга солиб дастурхонга тортилади.

Масаллиқ: 2 стакан қаймоқ, 1 стакан асал, 1 ош қошиғида ун керак бўлади.

Қувватижон

Асал билан сариёғни алоҳида-алоҳида идишларда суст оловда эритиб, бир-бирига қўшиб, ёғоч куракча билан то бир хил масса ҳолига келгунча аралаштирасиз. Ушбу ширинликни нонга суртиб ейиш учун чой дастурхонига тортилади.

Масаллиқ: 300 гр асал, 500 гр сариёғ керак бўлади.

Янчмиш

Ёнғоқни чақиб мағзини ажратасиз, қора майизни ювиб чўпини териб ташлаганингиздан сўнг ҳар иккаласини аралаштириб қиймалагичдан ўтказасиз. Ҳосил бўлган массани кафтлар орасига олиб ёнғоқ катталигида думалатиб, зўлдирлар ясайсиз. Епишқоқ бўлса қўллариңизни ун билан урпоқлаб туринг. Ҳамма массани думалатиб бўлганингиздан сўнг, вазага терасиз ва юзига қанд упасидан сепиб дастурхонга қўясиз.

Масаллиқ: 500 гр ёнғоқ мағзи, 500 гр кишмиш, 2 ош қошиғида қанд упаси керак бўлади.

Ёнғоқли асал

Ёнғоқ мағзини қиймалагичдан ўтказиб, бир оз қуритасиз ва ғалвирдан ўтказасиз. Ҳосил бўлган элакини асалга қўшиб яхшилаб аралаштирасиз. Ушбу ширинлик дастурхонга пиёлада тортилади.

Масаллиқ: 500 гр асалга 200 гр ёнғоқ мағзи талқони олинади.

Мурабболар

Ўзбекистон мевага бой бўлганлиги туфайли қадимдан бошлаб барча резавор мевалар ва сабзавотлардан хонаки усулда қиём ва мурабболар тайёрлаб келинган. Бу ўринда барча мева ва резаворлардан мураббо тайёрлашни батафсил гапириб ўтирмаймиз-да, қуйидаги тўрт хилини кўрсатамиз: қулупнай мураббоси (анжир, узум, шотут каби резаворлар шунга монанд тайёрланади); данакли мевалардан олча мураббоси (шафтоли, ўрик, олхўри, гилос ва бошқалар шунга ўхшаш пиширилади); уруғли мевалардан беҳи мураббосини кўрсатиб, олма, нок кабилардан ҳам шундай усулда тайёрлаб олиш мезбонларнинг ўзларига ҳавола. Ўзбек пазандалигида сабзавотлардан сабзи, помидор, ошқовоқ, қовун ва тарвуз этидан ҳам мураббо тайёрланади. Шулардан биттаси — сабзи мураббоси бу ерда мисол тариқасида келтирилади.

Қулупнай мураббоси

Бир хил катталикдаги яхши пишган қулупнайларни саралайсиз, хас-чўпдан тозалаб, бандчаларини узиб ташлайсиз, илиқ сувда ювиб яхши сирқитганингиздан сўнг тоғорага солиб, устига нормада белгиланган шакарнинг ярмини сепиб, 5 — 6 соат салқин жойга олиб қўясиз. Шу вақт мобайнида қулупнайнинг шарбати ажрайди, шу шарбатни мураббо қозонига қуйиб, қолган шакарни қўшиб қиём қайнатасиз. Сўнгра қулупнайларни солиб, пастроқ оловда қайнатасиз, ҳосил бўлган кўпигини олиб турасиз. Қулупнай қиёмнинг юзида қалқимасдан, ичида бир текис тарқалиб-сочилиб турса, пишганлиги аниқланади. Ҳидини хушбўй қилиш учун оловдан олгач, пича ванилин ёки жавҳар лиму қўшиб аралаштирасиз. Бундай мураббо май-июнь ойида пиширилади.

Масаллиқ: 1 кг қулупнай, 1 кг шакар, 1/2 стакан сув, пичоқ учидан ванилин ёки 1/2 чой қошиғида жавҳар лиму керак бўлади.

Олча мураббоси

Олча (Наманганда — алуволи, Андижонда — анжангилос)ни териб, саралаб, бандини олиб, яхшилаб ювасиз ва силқитасиз. Идишдаги олча устига нормадаги шакарни солиб, 5—6 соат салқин жойда сақлайсиз. Сўнгра олчанинг ажраган шарбатини мураббо қозонига солиб, қолган шакарни қўшиб қиём қайнатасиз. Қиёмга ҳар килограмм олча ҳисобига 1/2 стакан сув қўшинг. Қиём яхши пишганда олчани солиб, пиширишни охирига етказасиз. Қозонни оловдан олгач, таъмини ва ҳидини яхшилаш учун ванилин қўшиб аралаштирасиз.

Бундай мураббо олча ғарқ пишган ёз ойларида тайёрланади.

Масаллиқ: 1 кг олчага 1,5 кг шакар, ярим стакан сув, пичоқ учидан ванилин керак бўлади.

Беҳи мураббоси

Туки артилган беҳини тўртга бўлиб заҳа, қурт тушган жойларини олиб ташлайсиз. Сўнг беҳиларни эни 0,5 см келадиган тилимчалар қилиб кесасиз. Беҳи бўлакчаларини мураббо қозонига солиб масаллиқнинг юзи билан баробар қилиб сув қуйиб бир қайнатиб оласиз. Беҳи юмшагач човлида сузиб оласиз, қайнатмасини эса доқадан ўтказасиз. Қозонга беҳи қайнатмасидан 1,5 стакан қуйиб, тегишлича шакарни солиб қиём қайнатасиз. Тайёрланган беҳи бўлакчаларини қайнаб турган қиёмга солиб пиширишни охирига етказасиз. Кўпигини олиб қайнатаверасиз, пишганлигини беҳи бўлакчаларини қиём ичида чўкмай ёки юзида қалқимай, бир текис турганлиги ва қизғиш тусга кирганлигидан аниқланади. Қозонни оловдан олиб, пича ванилин қўшиб аралаштирасиз. Бундай мураббо куз ойларида қайнатилади.

Масаллиқ: 1 кг беҳи, 1,5 кг шакар, бир чимдим ванилин керак бўлади.

Сабзи мураббоси

Сариқ «мушак» навли сабзидан олиб ювиб ташлагач, пўчоғини арчасиз ва яна чайқаб юборасиз. Буни паловга тўғралгандек қилиб «сомонча» усулда кесасиз. Тўғралган сабзини мураббо қозонига солиб юзи билан баробар сув қуйиб султ оловга қўйиб бир қайнатиб оласиз. Сабзи юмшагач човлида кўтарасиз, сувини эса докадан ўтказасиз. Сабзи пишган сувдан 2 стакан олиб, нормадаги шакар билан бирга қиём қайнатасиз ва човлидаги сабзини солиб, пиширишни охирига етказасиз. Сабзи бағрига қиём сингиб, қизғиш-йилтироқ тусга кирганида, мураббо пишганлиги аён бўлади. Тайёр мураббони оловдан олиб, ванилин ёки жавҳар лиму қўшиб аралаштирасиз. Бундай мураббони сабзи фарқ пишган куз ойларида ва яхши сақланган картиллама сабзидан қишда қайнатса ҳам бўлади.

Масаллиқ: 1 кг сабзига, 1 кг шакар, 2 стакан қайнатмаси, 1/2 чой қошиғида жавҳар лиму ёки пичоқ учида ванилин керак бўлади.

ЯХНА ОВҚАТЛАР

Азиз меҳмон дастурхонига яхна таомлардан қўйиш бизда қадимдан машҳур. Яхна таомларни чорвадор аҳоли ижод этганлиги ўз-ўзидан маълум. Чунки, булар асосан гўшт ва ҳайвоннинг ички ҳамда ташқи аъзоларидан иборат масаллиқлардан тайёрланадиган қазилар, қарта, қорин, ҳасип, думба-жигар, калла-поча, сутли ўпка, лик-лик, яхна гўшт ва ҳоказолар. Бизда яхна овқатларни сабзавотлардан тайёрлаш усуллари ҳам бор, чунончи помидор, пиёз, бодринг, чучук ва аччиқ қалампир, карам, редиска, турп, шолғом, сабзи, саримсоқ ва ҳар турли ошқўклардан тайёрланадиган яхна овқатлар ҳам борки, буларни ҳозирлашни деярли ҳар бир уй бекаси ва ҳаваскор пазанда яхши билади, чунончи, этли яхна овқатлар тайёрлашни ҳамма ҳам билавермаслиги табиий ҳол, бу таомларнинг айрим кенг тарқалганларинигина тавсия этамиз.

Қазилар

От ичагига от гўшти ва ёғидан солиб тайёрланадиган бу таом — қазилар. Айниқса, Тошкентда меҳмондорчилик дастурхони қазисиз ўтмайди.

Отнинг лаҳим гўшти ва ёғини эни 3 — 4 см, узунлиги 10 — 15 см келадиган тилишлар қилиб кесасиз. Бўлакларни тоғорага солиб, туз мурч ва зира «едирилади», зираворлар гўшт ва ёғнинг ич-ичига сингсин учун юзига дока ёпиб, 24 соатгача салқин жойга олиб қўясиз.

Отнинг (молнинг) ичагини ағдариб, совуқ сувда ювиб юборганингиздан кейин туз билан ишқалаб шиллиқ моддасини кетказгач, қатиқ зардобига ботириб қўясиз ва 24 соатгача шундай туради. Ҳиди яхши кетгач ювиб селгитасиз. Сўнгра узунлиги 45 — 50 см келадиган ичакни кесиб олиб, бир учига гугурт чўшидек келадиган қийрача тиқиб, йўғонроқ арқоқ билан чигасиз, ичига тигиз қилиб зираланган гўшт ва ёғ бўлакларини тиқасиз ва яна чўп суқиб арқоқ билан маҳкам боғлайсиз. Барча ичакларга гўшт ва ёғни тиқиб, боғлаб бўлгач,

чумоли ва бошқа ҳашаротлар, мушук ва сичқон тегмайдиган жойга осиб сақлайсиз.

Қазини пиширганда совуқ сувли қозонга солинади ва сушт оловда милдиратиб қайнатилади, бир соат давомида қайнагач, ёрилиб кетмасин учун бир неча жойига бигиз (нина) урилади. 2 соат қайнагандан кейин пишади, олиб шабадада совутилади ва паррак-паррак қилиб кесиб, ликопчаларга тузаб меҳмон дастурхонига қўясиз.

Масаллиқ: 1 кг от гўшти, 500 гр от ёғи, 45 — 50 см ичак, 1 ош қошиғида туз, шунча зира, 1 чой қошиғида мурч керак бўлади.

Ушбу рецетдан ҳар порцияси 100 гр келадиган 12 — 15 кишилик яхна таом тайёрлаш мумкин.

Қарта

Отнинг ошқозонини ағдариб, иссиқ сувда туз ишқалаб яхши ювилади. Шиллиқ пардаси кетгач, қўланса ҳиддан аритиш учун зардобга ёки ачиган қатиққа бир кун ботириб қўясиз, ювиб юборасиз. От ошқозонининг кийим енгига ўхшаш қисми бўлади, худди шуни кесиб олиб, туз, зира ва мурч аралашмасини ишқалайсиз-да, тўш ёғи ва сон гўшtidан худди «қазини»га тайёрлагандек қилиб зиралайсиз ва 10 — 15 соатгача олиб қўясиз. Сўнгра от гўшти ва ёғидан қартага тигиз қилиб солиб, қазинидаги каби қаттиқ ёғочдан йўнилган чўпни суқиб, арқоқ билан пишиқ боғлайсиз. Иккинчи томонининг ўзи берк бўлади. Совуқ сувли идишга солиб 2 — 2,5 соат давомида милдиратиб қайнатасиз. Пишгач, шабадада совутиб, паррак-паррак кесиб, яхна овқат сифатида меҳмон дастурхонига қўясиз.

Масаллиқ: 50 см келадиган бир қартага 1 кг сон гўшти ва 0,5 кг тўш ёғи олинади, бунга 2 ош қошиғида туз, 1 ош қошиғида зира, 2 чой қошиғида мурч керак бўлади.

Қовурдоқ

Янги сўйилган мол, қўй, бузоқ, кийик ёки тоғ эчкиси кабиларнинг гўштини меҳмонга атаб узоқ сақлаш усулларида бири. Гўшт оғирлиги 50—60 грамм келадиган қилиб кесилади, суяклари ҳам чопилади ва тоғарага солиб, туз сепиб яхшилаб аралаштириб 1 — 2 соатча олиб қўясиз.

Қўй думба ва чарви ёғларини майда тўғраб, қизитилган қозонга солиб эритасиз, жаззасини олиб, ёғни яхши доғлаганингиздан сўнг ҳалиги тузланган гўштни солиб то қизаргунча қовурасиз. Қовурдоқни сирланган пақир ёки кастрюлькага солиб устидан ёғни қуйиб, қопқоғи ёпилган ҳолда салқин жойда сақлайсиз. Меҳмон келганда ликопчаларга солиб яхна овқат сифатида келтириб қўясиз. Қовурдоқдан қуюқ ва суюқ овқатлар тайёрлашда фойдаланилади.

Масаллиқ: 1 кг гўшга 0,5 кг ёғ, 1 ош қошиғида туз олинади.

Яхна гўшт

Қўй ёки мол гўштининг камёғ ва камсуяк қисмларидан олиб, парда ва безларини кесиб ташлайсиз ва катта-катта бўлақларга бўлиб, қайнаб турган сувга солиб пиширасиз. Шўрвага туз, янчилмаган мурч, лавр япроғи, укроп ва қизил қалампир солиб, 1 — 1,5 соат давомида милдиратиб қайнатасиз.

Пишган гўштни олиб совутасиз ва япроқ-япроқ қилиб кесиб, ликопчаларга тузаб, сабзавотлар билан бирга меҳмон дастурхонига қўясиз.

Масаллиқ: 1 кг гўшт учун 10 — 12 дона мурч, бир боғ укроп, 1 дона қизил қалампир, 1 дона лавр япроғи ва таъбга кўра туз олинади.

Ҳасип

Қўй ёки молнинг ичагини ағдариб, илиқ сувда туз ишқалаб шиллиқ моддасини кеткizasиз ва яна бир неча бор ювасиз. Сўнгра ёғ томонини ташқарига қилиб ағдариб бир учини арқоқ билан боғлаб, иккинчи томонидан қийма қуясиз. Бир киши ичакнинг оғзини очиб туради, иккинчи киши чуқурроқ қошиқ билан гуручли суюқ қийма қуяди (воронкада ҳам қуйиш мумкин, воронка сифатида лампашишадан фойдаланилса бўлади). Ичак тўлгач, иккинчи учини ҳам маҳкам боғлаб совуқ сувли идишга солиб 1 — 1,5 соат давомида милдиратиб қайнатасиз, биринчи қайнашидаёқ ҳасипнинг ҳар жой-ҳар жойига игна уриб чиқасиз, ичидаги суви фонтан бўлиб отилиб чиқади, шунда ҳасип ёрилиб кетмайди. Пишган ҳасипни лаганга солиб, совутасиз ва япроқлаб ликопчаларда пиёз билан бирга меҳмон дастурхонига қўясиз.

Қийма бундай тайёрланади: қўй гўштнинг лаҳим қисмидан олиб қоражигар, буйрак, ўпка ва пиёз билан қиймалагичдан ўтказасиз. Бунга туз, мурч, зира, ювилган гуруч ҳамда илиқ сув қўшиб аралаштирасиз, қуюқ-суюқлиги мастава таҳлит бўлсин.

Масаллиқ: 2 метр ичакка 200 гр гўшт, 200 гр қоражигар, 2 дона буйрак, 200 гр ўпка, 2 — 3 бош пиёз, 1 стакан ювилган гуруч, 4 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз, шунча мурч, шунча зира олинади.

Калла-поча

Янги сўйилган қўйнинг калласи ва тўрттала оёқларининг жунини алангада куйдирасиз, сўнг ишқалаб, ҳўб тозалаб ювасиз. Калладан тишларини қоқиб туширасиз, оёқларининг айри туёғи ўртасидаги қисмини кесиб ташлайсиз. Пичоқда қириб, тозалаб, яна ювасиз. Ана шундай тайёрланган калла билан пайчоқларни иссиқ сувли идишга солиб, 2 — 2,5 соат давомида ивитиб қўясиз. Сўнгра совуқ сувли қозонга солиб 3 соат давомида милдиратиб қайнатасиз. Калла-поча билан бирга қорин, ўпка, юрак, буйрак солиб пиширса ҳам бўлади. Шўрваси қайнаб чиққач, кўпигини сидириб олиб пиёз, саримсоқ, укроп, лавр япроғи, туз ва янчилмаган мурч қўшиб таъминини ростлайсиз ва яна 0,5 соатча милдиратиб қайнатасиз, сўнг сузиб олиб лаганга ёки саватга соласиз-да, шабадада совутасиз.

Дастурхонга тортишда лаганнинг ўртасига каллани, атрофига пайчоқларини, ўпка, қорин ва буйракларини қўйиб янги сабзавотлар билан бирга келтирасиз. Алоҳида идишда қалампир, туз берилади. Калла гўштини меҳмонлар орасида ёши улуғ одам кесиб барчага тақсимлайди. Миясини олиб, майда тўғралган пиёз билан бирга эзилади ва оз-оздан нонга суртиб ҳар бир меҳмонга, тақсимланади.

Масаллиқ: бир қўйнинг калласи, 4 та оёғи, юраги, 2 буйраги, 500 гр ўпкаси ва 1 кг қорини олинади ва бунга 4 — 5 бош пиёз, 1 бош саримсоқ, 2 дона лавр япроғи, бир боғ укроп, 20 дона мурч ва таъбга кўра туз керак бўлади.

Яхна тил

Мол ва қўй тилидан олиб яхшилаб ювиб, совуқ сувли идишга солиб, бутун пиёз, саримсоқ, сабзи, укроп шохлари, лавр япроғи билан бирга милдиратиб қайнатасиз. Пишиш муддати қўй тили учун 1 соат, мол тили учун 2 соат. Тайёр бўлгач, қозондан олиб совуқ сувга бир бор пишиб оласиз ва пўстини арчасиз, совигач, япроқ-япроқ қилиб кесиб, ликопчаларга терасиз ва янги сабзавотлардан гарнир қилиб меҳмон дастурхонига келтирасиз. Қалампир, туз ва узум сиркаси алоҳида идишларда қўйилади.

Масаллиқ: 1 кг мол ёки қўй тили учун 2 бош пиёз, бир бош саримсоқ, 2 дона сабзи, 1 боғ укроп, лавр япроғи, 10 дона мурч, таъбга кўра туз керак бўлади.

Думба-жигар

Қўйнинг думба ёғи ва жигаридан олиб алоҳида-алоҳида идишларда қайнатиб пиширасиз ва олиб, шабадада совутасиз. Сўнгра жигарни 4×4 ёки 5×5 см катталиқдаги тўртбурчак, ромба шаклларида кесасиз, қалинлиги эса 0,5 см бўлсин. Думбани ҳам худди шу шаклларда, лекин бир оз кичикроқ қилиб кесинг, бир бўлак жигар устига бир бўлак думба ёғи қўйиб ликопчага териб чиқасиз, юзига майин туз ва мурч сепиб, дастурхонга тортасиз.

Масаллиқ: 600 гр жигар, 300 гр думба, таъбга кўра туз ва мурч сепилади.

Пўстдумба

Қўйнинг пўстдумбасини илиқ сувда 1 соатча ивитиб қўясиз. Сўнгра ўткир пичоқ билан қириб, совуқ сувда ювасиз ва туз сепиб ўраб қўясиз ёки намақобга ботирсангиз ҳам бўлади, 1 — 2 соат ўтгач сусл оловга қўйиб 1 соат давомида қайнатасиз. Пишгач, қозондан олиб, совутиб, лўнда-лўнда қилиб кесиб, ликопчага тузайсиз, ёнбошига кўк пиёз, саримсоқ парраклари, бодринг ва бошқа янги сабзавотлардан (қишда турп, баҳорда редискадан) гарнир қилиб, меҳмон дастурхонига узатасиз. Зирапиёзни гарнир қилсангиз ҳам бўлади.

Масаллиқ: бир қўйнинг пўстдумбасига бир боғ кўк пиёз, бир бош саримсоқ, 2 — 3 дона бодринг. Зирапиёз учун эса 2 бош пиёз, 0,5 чой қошиғидан мурч, 1 ош қошиғида узум сиркаси керак бўлади.

Товуқ гўшти

Сўйиб, патлари юлинган товуқнинг калласини ва оёқларини тиззасидан сал пастроғидан кесиб ташлайсиз, тукларини алангада куйдириб, совуқ сувда, сўнг илиқ сувда бир неча бор ювасиз, ичини очиб, жигаридаги ўт қопини олиб ташлайсиз, яна бир неча бор ювасиз ва туз сепиб холодильникка беш-олти соат қўятурасиз. Намак сингиган товуқ гўштини совуқ сувли кастрюлькага солиб, тўғралган пиёз, бутун сабзи, укроп солиб пиширасиз. Пишиш муддатини жўжахўроз учун 1 соат, макиён учун 1,5 соат, хўроз учун эса 2 — 2,5 соат белгилайсиз. Таъмини ростлаш учун шўрвасига жамбил шохлари солинг, қишда эса лавр япроғи керак бўлади. Пишгач, олиб совутасиз ва бў-

лакларга кесиб, лаганга тузаб ёнбошига янги сабзавотлар — помидор, бодринг, редиска, турпдан гарнир қилиб, меҳмон дастурхонига қўясиз.

Масаллиқ: 1 дона говуқ, 2 — 3 бош пиёз, 1 — 2 дона сабзи, 1 боғлам укроп, 1 шох жамбил ёки 1 — 2 дона лавр япроғи, туз эса таъбга кўра олинади.

Лиқ-лиқ

Мол ва қўй оёқларининг туёқларини олиб, жунини куйдириб, пичоқ билан қириб тозалайсиз ёки тайёр тозаланганини харид қилиб, яхшилаб иссиқ сувда ювиб юборганингиздан сўнг совуқ сувли идишга солиб 5 — 6 соат давомида суст оловда қайнатасиз, суви бугланиб кетса, қайноқ сув қўшиб турасиз. Бунга бутун сабзи, пиёз, саримсоқ, лавр япроғи, петрушка илдизидан солиб қайнатсангиз ҳам тез пишади, ҳам таъми яхшиланади. Ҳил-ҳил пишиб, эти суякларидан ажралиб кетади. Суякларини олиб ташлаб, эриб лиқ-лиқ бўлган эт ва пайларини майда тўғрайсиз ёки қиймалагичдан ўтказасиз ва тузини ростлайсиз. Лиқ-лиқни махсус идишларга ёки чуқур ликопларга тақсимлаб чиқасиз. Шўрвасини сузгичдан ўтказиб, буни ҳам ликопларга тақсимлайсиз. Анор доналари, пишган сабзи ва тухум парраклари билан безатиб, салқин жойда совугандан сўнг холодильникка 3—4 соат қўйсангиз, қотади. Меҳмон дастурхонига тортишда ликопнинг ўзида тўртбурчак, учбурчак ёки ромба шакллардаги бўлакларга кесасиз. Ёнбошига саримсоқ парракларидан гарнир қилиб берасиз.

Масаллиқ: 2 дона мол оёғи ёки 6-8 дона қўй пайчоқлари, 1 — 2 бош пиёз, 1 бош саримсоқ, 1 — 2 дона сабзи, 1 — 2 дона петрушка илдизи, 2 дона лавр япроғи, таъбга кўра туз олинади.

СУЮҚ ОШ ВА ШЎРВАЛАР

Меҳмон ширинликлар билан чой ичиб, маъзардан еб, яхна овқатдан тамадди қилганидан сўнг, дастурхонга суюқ овқат тортилади. Ўзбек пазандалигида юзга яқин суюқ овқат турлари мавжуд. Таомлар гўшт ва сабзавотлардан, гўшт ва дон-дундан, гўшт ва хамир ошлардан иборат серлаззат, тўқтутар, европача шу хил овқатларга солиштирганда анча қуюқроқ қилиб тайёрланади. Дастурхон тузаш ва таомларни бериш тартиби ҳам бизда ўзгача. Европача дастурхон тузашда суюқ овқатдан сўнг дарҳол қуюғи тортилади. Бизда эса суюқ овқатлар мустақил таом сифатида қўлланилиб, ундан сўнг иккинчи қилиб қуюқ овқат берилмаса ҳам бўлади. Меҳмондорчиликда яна бир удум борки, суюқ ош ҳазмланган пайтида, яъни 2 — 3 соат ўтгандан кейин дастурхонга қуюқ таом тортиш мумкин, чунончи катта зиёфатларда ва тўйларда қуюқ овқат пировардида тортилади. Бу ўзига хосликнинг бир томони. Европача катта зиёфатларда яхна таомлардан кейин қуюқ овқат тортилади, суюқ овқат тортилмайди. Хитойча дастурхонда яна аксинча, аввал таомларнинг қуюғи, сўнг эса шўрва берилади. Бизнинг меҳмондорчилик таомилимизда бундай эмас. Бу эса ўзига хосликнинг иккинчи томонидир.

Хуллас, ҳар бир миллат пазандалигида ёки меҳмондорчилигида ўзига хос таомилар кўп.

Пазандалигимиз хазинасидаги бир неча ўнлаб хилдаги суюқ овқатлардан бу китобнинг ҳажми кўтаришига қараб 15 — 20 хилинигина бера оламиз, қолганини муаллифнинг «Ўзбек таомлари», «Хамир овқатлар» ва бошқа китобларидан кўриб тайёрлашингиз мумкин.

Қайнатма шўрва

Қўй гўштининг гўш ва қовурға қисмларидан олиб яхлитлигича ёки катта-катта бўлакларга бўлиб, совуқ сувли кастрюлькага солиб, суст оловда 1 — 1,5 соат милдиратиб қайнатасиз. Гўшт янги сўйилган бўлса кўпиги олинмайди, эскироқ бўлса кўпигини сидириб оласиз. Шўрвага тўғралган пиёз, бутун ёки катта-катта кесилган сабзи, шолғом, картошка, помидор, аччиқ ва чучук қалампирдан солиб қайнатасиз, тузини рослайсиз. Сабзиси юмшаб, картошкаси эзила бошлаганда оловдан оласиз. Дастурхонга тортишда гўшти ва сабзавотларини човлида сузиб олиб, лаганга ёки ҳар бир меҳмон учун алоҳида ликопчага солиб келтирилади. Шўрваси эса косаларга қўйилиб, юзига майда тўғралган бош пиёз ёки кўк пиёз, ёинки кашнич, укроп сепиб берилади.

Масаллиқ: 500 гр гўшт, 2 — 3 дона пиёз, шунча сабзи, 3 — 4 дона картошка, шунча шолғом, 1 дона аччиқ қалампир, 2 — 3 дона чучук қалампир, 3 — 4 дона помидор, 0,5 боғ кашнич ёки укроп, туз эса таъбга кўра солинади.

Нўхатли шўрва

Ушбу шўрва Тошкентда «мохора» деб аталиб, барча тўйларнинг асосий суюқ овқати ҳисобланади. Шўрва қайнатишдан бир кун олдин жайдари нўхатни совуқ сувда ювиб, ивитиб қўясиз. Ивитилган нўхат билан бирга қўй ёки мол гўштининг ёғлироқ ва суякли қисмларини совуқ сувли қозонга солиб, бир соат давомида милдиратиб қайнатасиз. Шўрвага майда тўғралган пиёз, кубик («нўхатча») қилиб тўғралган сабзи, помидор ҳам солинг. Пишишига яқин қолганда паррак-паррак қилиб тўғралган картошкани соласиз, таъмини ростлаш учун зираворлар ҳам қўшасиз. Ушбу шўрвани косаларга тенг тақсимлаб, юзига қирқилган ошкўклар сепиб, меҳмон дастурхонига тортасиз.

Масаллиқ: 500 гр гўшт, 3 — 4 бош пиёз, 2 — 3 дона помидор, 2 — 3 дона сабзи, 2 дона картошка, 1,5 стакан ивитилган нўхат, туз ва зираворлар таъбга кўра олинади.

Калла шўрва

Қўй калласини «калла-поча» тавсиясида айтилгандек қилиб тозаласиз ва ювиб, совуқ сувли қозонга солиб қайнатасиз. Шўрвасига тўғралган пиёз, яхлит-яхлит қилиб кесилган сабзи, шолғом солиб 1,5 — 2 соат милдиратиб қўясиз. Таъмини ростлаш учун лавр япроғи, укроп, қалампир ва туз ҳам қўшасиз.

Пишган каллани олиб, қисмларга ажратасиз, гўштини кесиб косаларга тенг тарқатасиз, шўрвадан қуйиб, юзига майин тўғралган бош пиёз ёки кўк пиёз солиб меҳмон дастурхонига келтирасиз.

Масаллиқ: 1 қўй калласи, 4 пайчоғи, 4 — 5 бош пиёз, 3 — 4 дона сабзи, 2 дона шолғом, 1 дона қалампир, 2 дона лавр япроғи, туз эса таъбга кўра солинади.

Товуқ шўрва

Товуқни яхна овқатлардан «товуқ гўшти» тавсиясида айтилган-дек тозалаб, ювиб, бутунлигича совуқ сувли идишга солиб милдиратиб қайнатасиз. Шўрвага тўғралган пиёз, помидор, чучук қалампир, сабзи солиб, жўжа бўлса 1 соат, макиёни 1,5 соат, хўрозни эса 2 — 2,5 соат давомида пиширасиз, қалампир, ошкўклар ва туз қўшиб таъмини ростлайсиз.

Пишган товуқни олиб порция бўлақларига кесасиз, ҳар бир косага бир бўлак товуқ гўшtidан солиб, шўрвасидан қуйиб, қирқилган кашнич себиб меҳмонларга тарқатасиз.

Масаллиқ: 1 товуқ, 2 — 3 бош пиёз, 2 — 3 дона помидор, 2 дона чучук қалампир, таъбга кўра ошкўклар ва туз солинади. Юзига сепиш учун 1 боғ кашнич олинади.

Дўлмали шўрва

Қўй ёки мол гўштини суякларидан ажратасиз. Лаҳим қисмидан қийма тайёрлайсиз, суякларини эса кастрюлькага солиб қайнатиб қўясиз. Қиймага пича гуруч, майин тўғралган пиёз, туз ва зира қўшиб яхшилаб мижийсиз.

Чучук қалампирдан олиб, совуқ сувда ювиб юборасиз, сўнг бандини чиқариб уруғини қоқиб ташлайсиз. Ҳар бир қалампирга қийма тўлдирасиз. Шўрвадан суякларни олиб, дўлмаларни солиб 40 — 45 минут милдиратиб қайнатасиз. Шўрвага сабзи, помидор, картошка ва ошкўклар ҳам солинади. Тайёр бўлгач тузини ростлайсиз ва ҳар бир косага 2 — 4 донадан дўлма тақсимлаб, устидан шўрва солиб дастурхонга келтирасиз. Ёки шўрвани косаларда, дўлмани эса лаганда ё ликопчаларга тақсимлаб қўйишингиз ҳам мумкин.

Масаллиқ: 500 гр гўшт, 400 гр пиёз, 0,5 стакан гуруч, 12 — 15 дона чучук қалампир, 2 — 3 дона сабзи, шунча помидор, 2 дона картошка, ошкўклар, зираворлар ва туз таъбга кўра олинади.

Қиймали шўрва

Гўштни суяклардан ажратиб, суякни қайнатиб қўясиз, лаҳимини қиймалайсиз. Шўрвасига пиёз, сабзи, помидор, картошка ва саримсоқ тўғраб соласиз.

Қиймага майин тўғралган пиёз қўшиб, туз ва мурч себиб, хом тухум қақиб соласиз ва яхшилаб мижийсиз. Ана шу қиймадан кафтлар орасида думалатиб ёнғоқ катталигидаги кифталар ясайсиз. Қозондан суякларни олиб ташлаб, қайнаб турган жойига битта-иккитадан қилиб кифталарни соласиз ва 20 — 25 минут милдиратиб қўясиз.

Тайёр таомни 6 — 8 донадан қиймалари билан косаларга қуйиб, юзига майин қирқилган ошкўклардан солиб меҳмон дастурхонига қўясиз.

Масаллиқ: қиймасига 500 гр гўшт, 2 — 3 бош пиёз, 1 дона тухум, туз ва мурч таъбга кўра олинади; шўрвасига гўшдан ажратилган суяк, 2 — 3 бош пиёз, 1 бош саримсоқ, 2 дона картошка, 2 — 3 дона помидор соласиз, тузни таъбга қараб ростлайсиз.

Чучвара шўрва I

Еғлироқ мол ёки қўй гўшtidан суякларини ажратиb қайнатиb қўйинг. Лаҳимидан қийма қиласиз, бунга майин тўғралган пиёз солиb ва туз себиb мижийсиз.

Қаттикроқ хамир қориb, зувала қилиb, сочиққа ўраb 10 — 12 минут тиндириb олганингиздан сўнг, аввал жўва кейин ўқлов ёрдамида қалин-юпқалигини 1 — 2 мм қилиb ёясиз. Ёймадан ҳажми 4×4 см ли жилдлар кесасиз-да, ҳар бир жилдга бир чой қошиғида қийма солиb чучваралар тугасиз.

Қозондаги суякларни олиb, майин тўғралган пиёз, катта-катта кубик қилиb тўғралган картошка ва помидор солиb қайнатасиз, бунга чучвараларни солиb пиширасиз. Чучвара шўрванинг юзида қалқигач яна 3 — 4 минут қайнатиb, сўнг косаларга тақсимлайсиз-да, юзига чопилган кашнич ва мурч себиb, меҳмон дастурхонига қўясиз.

Масаллиқ: шўрваси учун гўшtidан ажратилган суяклар, 2 бош пиёз, 2 дона картошка, 2 — 3 та помидор, таъбга кўра туз; хамири учун 300 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,3 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз; қиймаси учун 300 гр лаҳим гўшт, 3 — 4 бош пиёз, 1 чой қошиғида туз, ярим чой қошиғида мурч олинади.

Угра оши

Қўй гўштини майда тўғраb суякларини ҳам чопиb қозонга соласиз, совуқ сув қўйиb қайнатасиз. Бунга майда тўғралган пиёз, помидор, сабзи ёки картошка солиb, 2 соат давомида милдиратиb пиширасиз.

Чучварага тайёрлагандек қилиb ошхамир қорасиз, тиндирасиз ва ёясиз. Ёймадан эни 2 — 3 мм келадиган угра кесасиз. Урвоғини қоқиб, қайнаб турган шўрванинг тузини ростлаганингиздан кейин солиb пиширасиз. Угра қозон юзига қалқиб чиққандан сўнг яна 2 — 3 минут қайнатилади.

Угра ошига гўштни қийма қилиb солсангиз ҳам бўлади. Тайёр таом косаларда, юзига мурч ва қирқилган ошкўклар себиb, дастурхонга келтирилади.

Масаллиқ: шўрваси учун 500 гр гўшт, 2 — 3 бош пиёз, 3 — 4 дона помидор, 2 дона сабзи, 2 дона картошка, туз таъбга кўра олинади; хамири учун 300 гр ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан сув, 0,5 чой қошиғида туз керак бўлади.

Қовурма шўрва

Қўй ёғини майда тўғраb эритиb, жиззасини олиb қўясиз. Гўштни кабобга тўғрагандек, бош бармоқнинг биринчи бўғими катталигида тўғраb, суякларини чопиb, доғ бўлган ёғда қовурасиз. Бунга ҳал-

қа-қалқа тұғралған пиёз, помидор солиб, то помидори эзилгунча қовурганингиздан сўнг, паррак-паррак ёки кубик шаклида тұғралған сабзи соласиз-да, юмшагунча қовурасиз. Қозонга сув солишдан олдин, катта кубик ёки паррак усулда тұғралған картошка солинади ва сув қуйиб милдиратиб қайнатилади. Тузини ростлаб, қалампир ҳам қўшинг. Батамом пишганда косаларга тақсимлаб, юзига қирқилган ошкўклар сешиб меҳмон дастурхонига қўясиз.

Масаллиқ: 500 гр қўй гўшти, 100 гр думба ёғ, 500 гр картошка, 2 дона сабзи, 3 — 4 дона помидор (2 ош қошиғида томат пастаси), 3 — 4 бош пиёз, 1 дона қалампир, туз, зиравор ва юзига сепиладиган ошкўк тағбга кўра олинади.

Думбулли шўрва

Бу таом ёзда ва кузда маккажўхори дони думбул, яъни «сутли» бўлган даврда пиширилади.

Эритилиб, жиззаси олинган қўй ёғини яхши доғлаб, бунга тұғралған пиёз, гўшт, помидор солиб қовурасиз. Сўнг сув қуясиз. Қайнаб чиққунга қадар думбул маккажўхори тўнини арчиб, ҳар бир сўтани 2 — 3 бўласиз ва шўрвага солиб, бир соат давомида милдиратиб пиширасиз. Шўрва пишишига 20 минут қолганда қозонга тұғралған картошка соласиз, батамом пишганида эса тузини ростлайсиз.

Ҳар бир косага 1 — 2 бўлакдан думбул солиб, устидан шўрва қуйиб, юзига қирқилган ошкўклар сешиб меҳмон дастурхонига келтириб қўясиз.

Масаллиқ: 300 гр гўшт, 100 гр қўй ёғи, 6 та маккажўхори сўтаси, 2 бош пиёз, 2 — 3 та помидор, 2 дона картошка, туз ва зиравор ҳамда ошкўк тағбга кўра олинади.

Мастава I

Ёғлиқ гўштни қиймалаб, майин тұғралған пиёз, туз ва мурч қўшиб мижийсиз. Қиймадан гилос катталигида кифталар ясайсиз. Суюкни қозонга солиб қайнаб чиққанидан сўнг, тұғралған пиёз, помидор, кубик қилиб тұғралған сабзи, шолғом ёки картошка ва тайёрланган қиймани солиб 40 — 45 минут давомида милдиратиб қайнатасиз, тузини ростлаб, ювилган гуручни соласиз-да, эзилиб кетмай туриб қозонни оловдан оласиз. Таомни косаларга қуйиб, юзига қирқилган ялпиз ёки кашнич, ё кўк пиёз солиб меҳмон дастурхонига келтирасиз. Алоҳида идишда қатиқ берилади.

Масаллиқ: 500 гр гўшт, 3 — 4 бош пиёз, 1 — 2 дона помидор, 2 дона сабзи, 2 дона картошка ёки шолғом, 1,5 стакан гуруч, туз ва ошкўклар тағбга кўра, қўшиш учун 1 стакан қатиқ керак бўлади.

Мастава II

Қўй гўшти ва ёғини майда тұғрайсиз. Ёғни эритиб, жиззасини оласиз-да, доғлангач, гўштини солиб, қизаргунча қовурасиз ва тұғралған пиёз билан помидор солиб қовуришни пича давом эттирасиз.

Помидор эзилганда майда кубик қилиб тўғралган сабзи, катта кубик қилиб тўғралган картошка солиб, сабзиси юмшаганда сув қуюсиз. Шўрваси яхши пишганда тузини ростлаб, ювилган гуруч соласиз ва унча эзилиб кетмай туриб оловни ўчирасиз. Дастурхонга тортишдан 5 — 6 минут олдин «дам едириб», сўнг косаларга тақсимлайсиз, юзига қирқилган кашнич ёки райҳон сешиб меҳмон дастурхонига келтирасиз. Пиёлада қатиқ, туйилган мурчни алоҳида идишда қўясиз.

Масаллиқ: 500 гр гўшт, 100 гр ёғ, 2 бош пиёз, 2 дона сабзи, 3 — 4 дона помидор, 2 дона картошка, 300 гр гуруч, ошкўк, зиравор, туз ва қатиқ таъбга кўра олинади.

Угра-чучвара

«Угра оши» ва «Чучвара» тавсияларида айтилганидек қилиб ош хамир қорасиз. Ураб, 10 — 12 минут тиндириб олганингиздан сўнг тенг иккига бўлиб, юпқа (1 — 2 мм) қилиб ёясиз. Ёйманинг биридан ҳажми 4×4 см ли жилдлар кесасиз, иккинчисидан эса эни 2 мм келадиган угра кесинг. Лаҳим гўштан чучварага тайёрлангандек қилиб қийма ҳозирланг. Буни тенг иккига бўлиб, ярмидан чучваралар тугасиз, ярмидан эса гилос катталигида думалатиб кифтачалар ясайсиз.

Эритиб, жиззаси олинган қўй ёғини доғлаганингиздан сўнг, пиёз билан помидор ёки томат пастаси солиб жазлайсиз, бунга кубик қилиб тўғралган картошка қўшиб бир-икки айлангирганингиздан сўнг, сув қуйиб, суст оловда қайнатасиз. Тузини ростлаб, зираворлар солганингиздан сўнг, аввал чучвараларни, кейин кифталарни солиб қайнатасиз. Чучвара қозон юзига қалқиб чиққанда, уграни соласиз ва пиширишни охирига етказасиз. Овқат қайнаб, тошабошласа, бир оз совуқ сув севаласангиз, босилади.

Тайёр таомни косаларга тақсимлаб, юзига қирқилган ошкўклар сешиб, меҳмон дастурхонига қўясиз.

Масаллиқ: хаамири учун 500 гр оқ ун, 3 дона тухум, 0,5 стакан илқ сув, 0,5 чой қошиғида туз олинади; жази учун 100 гр қўй ёғи, 2 бош пиёз, 2 — 3 дона помидор ёки 2 ош қошиғида томат пастаси; қиймаси учун 500 гр гўшт, 2 — 3 бош пиёз, 1 дона тухум, таъбга кўра туз ва мурч керак бўлади.

Танга ош

Ушбу суюқ овқатнинг бир неча номи бор: «Манчиза», «Узма ош», «Танга ош» каби. Бу хамир таомларнинг бир тури бўлиб, тайёрланиши қуйидагича:

Угра ошга тайёрлангандек қилиб ошхамир қорилади ва қалин-юпқалиги 2 мм қилиб ёйилади. Ёймадан эни 2 см келадиган тасмачалар кесилади, орасига урвоқ сешиб, бир неча қават тахлаб, учбурчак бўлакчалар кесасиз. Ёйилган хамирдан 20 тийинлик тангадай бўлакчаларни қўлда узиб-узиб олинса ҳам бўлади.

Ушбу суюқ ошнинг жази бундай тайёрланади: доғланган ёққа майда тўғралган гўшт, пиёз, помидор, картошкани мана шу эзилган

тартибда солиб, меъёрига етгунча жазлайсиз, сўнгра сув қуясиз, қайнаб чиққач тузини ростлайсиз, зираворлар сепасиз. Шўрваси яхши пишгач, хамир тангачаларни соласиз, қайнаб, юзага қалқиб чиққандан кейин таом тайёр бўлади. Танга ошни косаларга қуйиб, юзига қирқилган райхон, кашнич ёки ялпиз сепиб дастурхонга тортасиз. Бу таом дастурхонга дарҳол тортилиши керак, акс ҳолда қуюқ тартиб қолади.

Масаллиқ: хамири учун 300 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан илиқ сув, бир чимдим туз керак бўлади; жази учун 500 гр гўшт, 2 — 3 бош пиёз, 2 — 3 дона помидор, 2 дона сабзи, 2 дона картошка, қалампир ва туз таъбга кўра олинади.

Мошхўрда

Ушбу суюқ ош Тошкентда меҳмон дастурхонига қўйиладиган таомлардан энг машҳури ҳисобланади.

Гўшт ва ёғни майда қилиб тўғрайсиз, пиёзни халқа-халқа, помидорни паррак-паррак, сабзи билан картошкани кубик шаклида тўғраллади. Жиззаси олинган қўй ёғи доғлангач, юқоридаги масаллиқларни бирин-кетин солиб, меъёрига етгунча жазлайсиз. Мошхўрдага майда тўғралган пўстдумба ишлатсангиз ҳам бўлади. Сўнг сув қуйиб, ҳали қайнаб чиқмасдан мошни соласиз ва милдиратиб қайнатасиз. (Меҳмон келгунга қадар мошни хас-чўпдан тозалаб, ювиб қўйганингиз маъқул, акс ҳолда шошиб қоласиз). Мош очилгач ювилган гуруч қўшиб яна 20 минутча қайнатсангиз пишади. Овқатнинг тузи моши тўла пишгандан кейин ростланади.

Тайёр таомни дастурхонга тортишдан 10 — 15 минут олдин оловдан олиб, дам едирасиз ва косаларга қуйиб, юзига қирқилган кашнич, райхон ёки ялпиз сепиб меҳмон дастурхонига қўясиз. Алоҳида идишда албатта қатиқ берилади.

Масаллиқ: 500 гр гўшт, 100 гр думба ёғ, 1,5 стакан мош, 1,5 стакан гуруч, 2 бош пиёз, 1 дона сабзи, 2 — 3 дона помидор, 1 дона картошка, туз, қалампир, ошкўк ва қатиқ талабга кўра олинади.

Мошқовоқ

Қўй ёғини яхши доғлаб, пиёз солиб қовуриб сув қуясиз ва қайнаб чиқмасдан мошни солиб то очилгунча милдиратиб пиширасиз ва тузини ростлайсиз. Ошқовоқнинг хоҳлаган навидан олиб, паллапалла ёки катта кубик шаклида тўғраб шўрвага соласиз ва то пишгунча суэт оловда қайнатасиз. Тайёр таомни дастурхонга тортишдан 10 — 15 минут олдин қозонни оловдан олиб, димлаб қўясиз. Сўнгра косаларга қуйиб, юзига қирқилган кашнич ва туйилган мурч сепиб меҳмон дастурхонига келтирасиз.

150 гр қўй ёғи, 2 — 3 бош пиёз, 2 стакан мош, 500 гр ошқовоқ, туз, қалампир ва кашнич таъбга кўра олинади.

Мошугра

Қозонга ёғ солиб доғлаганингиздан кейин пиёзни ва майда тўғралган гўшти солиб бир оз қовургач, сомонча қилиб тўғралган сабзи, тилик-тилик қилиб тўғралган помидор қўшиб жазлайсиз, сўнг сув қуйиб, ювиб тайёрлаб қўйилган мошни соласиз ва паст олов бериб милдиратиб қайнатасиз. Мош очилгач, қозонга кубик шаклида тўғралган картошка ва майда қирқилган уграни солиб пиширасиз. Туз ва зираворлар таом пишиши олдидан солинади.

Мошуграни косаларга тақсимлаб, юзига қирқилган кашнич (укроп, райхон) сешиб дастурхонга келтирасиз, алоҳида идишда қатиқ қўйилади.

Масаллиқ: шўрваси учун 300 гр гўшт, 1 стакан мош, 2 бош пиёз, 2 — 3 дона помидор, 1 дона сабзи, 2 дона картошка, туз ва зираворлар таъбга кўра; жазлаш учун 50 гр қўй ёғи; уграси учун 1 стакан ун, 1 дона тухум, 2 қошиқ сув, бир чимдим туз олинади.

Ширхўрда

Кастрюлькага солинган сув қайнагач, тозаланган гуручни ювиб, соласиз ва бир чимдим туз ҳам ташлайсиз. Гуруч чала пишиб сувини тортиб олганда сут қуясиз ва тўла пишгунча суст олов бериб кавлаб турасиз. Тайёр таомни дастурхонга тортишда косаларга қуйиб, ҳар порциясига бир чой қошиғида сариеғ солиб келтирасиз.

Ширхўрда учун 1,5 стакан гуруч, 1,5 стакан сув, 2,5 литр сут, 1 чой қошиғида туз ва юзига солиш учун 50 гр сариеғ керак бўлади.

Ширқовоқ

Ошқовоқнинг яхши пишганидан танлаб олиб катта кубик шаклида (гугурт қутиси катталигида) тўғраб, пўстини арчасиз ва уруғ тивитларини олиб ташлайсиз. Қозонга ювилган гуруч билан бирга солиб, масаллиқларнинг юзи билан баробар сув қуйиб, суст олов бериб бир қайнатиб олсангиз, ошқовоқ ҳам, гуруч ҳам чала пишади. Шундан сўнг таомга туз солиб сутни қуясиз ва тўла пишгунча яна милдиратиб қайнатасиз.

Тайёр таомни дастурхонга тортишдан аввал 15 — 20 минут дам едирасиз. Қаймоқ боғлагач, косаларга тақсимлаб, юзига сариеғ солиб келтирасиз.

Масаллиқ: 400 — 500 гр ошқовоқ, 1 стакан гуруч, 1 литр сув, 2,5 литр сут, талабга кўра туз ва сариеғ керак бўлади.

Сутли угра оши

Қаттиққина қилиб тухумли ошхамир қорасиз. Хамирни юпқа ёйиб угра кесасиз ва сувини қочириб қўясиз. Кастрюлькага сут қуйиб, бир оз туз солиб қайнатасиз, сўнг уграни солиб пиширасиз. Угра идиш юзига қалқиб чиққанда, таомни оловдан олиб 5 — 7 минут дам едирасиз.

Косаларга қуйиб дастурхонга тортаётганда юзига 1 чой қошиғида сариёғ солиб берасиз.

Масаллиқ: сутли угра учун 2,5 литр сут, талабга кўра сариёғ ва туз солинади; уграси учун 300 гр ун, 2 дона тухум, бир чимдим туз керак бўлади.

Қатикли хўрда

Гўшт, пиёз, помидор, шолғом сабзидан олиб, майда кубик (1 см²) қилиб тўғрайсиз. Гуруч ёки оқушоқни тозалаб, ювасиз ва ҳамма масаллиққа туз ва зираворлар сепиб, яхшилаб мижиб аралаштирасиз. Тайёр масаллиқнинг юзини ёпиб қўясиз, орадан 5 — 10 минут вақт ўтгач, қозонга соласиз ва устидан сув қуйиб милдиратиб қўясиз. Гуручи юмшаганда пишган ҳисобланади. Тайёр таомни оловдан олиб, 10 — 12 минут дам едириб тобини чиқаргач, қозоннинг ўзида қатик қўшиб аралаштирасиз ва косаларга қуйиб, юзига ошкўк (кашнич, райхон) сепиб келтирасиз.

Масаллиқ: 300 гр лаҳим гўшт, 300 гр гуруч (оқушоқ) 2 бош пиёз, 2 дона сабзи, 2 дона помидор, 1 дона шолғом, 3 литр сув, 1 коса қатик, таъбга кўра туз, зираворлар ва кашнич керак бўлади.

Қуртова

Сузма қурутни туйиб, элакдан ўтказасиз, иссиқ сув қуйиб қошиқ билан ийлаб қаймоқ қуюқлигига келтирасиз. Масаллиқни қозонга солиб султ олов бериб бир қайнатиб оласиз, қуюқ тортса қайноқ сув қўшасиз ва сариёғ аралаштирасиз. Сариёғ эриши билан қозонни оловдан олиб, таомни косаларга тақсимлайсиз.

Масаллиқ: 1 кг қурут, 1,5 — 2 литр қайноқ сув, 100 гр сариёғ керак бўлади.

Сузма қурут шўр бўлгани учун бу таомга туз қўшилмайди.

Қаймоқли шўрва

Қозонни қизитиб қаймоқ соласиз, кафгир билан аралаштириб турсангиз ёғи ажрайди, бунга жуда майин тўғралган пиёз солиб жазлайсиз. Пиёз юмшаб сели чиқиши билан қозонга сув қуясиз ва маккажўхори думбилини иккига бўлиб соласиз. Думбил пишгач, пал-

ла-палла қилиб тўғралган ошқовоқ ҳам солинади ва туз сешиб таъми ростланади.

Дастурхонга тортишда ҳар косага ярим сўта думбил, бир бўлак ошқовоқ солиб, шўрвасидан ҳам қуйиб келтирилади, таъбга кўра мурч сепилади.

Масаллиқ: 500 гр қаймоқ, 2 бош пиёз, 5 — 6 сўта думбил, 300 гр ошқовоқ, таъбга кўра туз ва мурч керак бўлади.

ҚУЮҚ ОВҚАТЛАР

Чучвара II

Қаттиққина хамир қорасиз, зувала қилиб, ўраб, 10 — 12 минут тиниқтирасиз. Шундан сўнг яна бир бор муштлаб, яна зувала қилиб қўл билан патирга ўхшатиб ёясиз. Урвоқ сешиб ўқловга ўраб, юпка (2 мм) қилиб ёйинг. Ёймадан 5 × 5 см ҳажмли квадрат жилдлар кесиб, ҳар бирининг ўртасига 1 чой қошиғида қийма солиб чучваралар тугасиз.

Қиймасини тайёрлаш учун қўй гўштининг сон қисмидан ёки ёғлироқ мол гўшtidан, ёинки ҳар иккала гўшtidан тенгма-тенг олиб қиймалагичдан ўтказасиз. Қиймага жуда нафис ҳалқа қилиб тўғралган пиёз ва мурч, туз қўшиб яхшилаб мижийсиз.

Чучвараларни тугиб бўлгач қайнаб турган тузли сувга солиб пиширасиз. Чучваралар қозон юзига қалқиб чиққанидан сўнг яна 1 — 2 минут қайнатасиз, сўнгра човлида сузиб лаганга соласиз ё ҳар бир хўрандага алоҳида ликопчаларда дастурхонга тортасиз. Чучварага қўшиб истеъмол этиш учун таъбга кўра хоҳ сариеғ, хоҳ қаймоқ, хоҳ қатик алоҳида идишда берилади.

Масаллиқ: хабири учун 500 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз олинади; қиймаси учун 500 гр лаҳим гўшт, 4 — 5 бош пиёз, 1 чой қошиғида туз, 0,5 чой қошиғида мурч керак бўлади.

Кўк чучвара

Одатдаги чучварага тайёрлангандек қилиб хамир қорасиз, тиндирасиз, ёясиз ва жилдлар кесасиз.

Қиймаси бундай тайёрланади: териб келинган ялпиз, отқулоқ, жағ-жағ, исмалоқ, йўнғичқа ва бошқа кўкларни яхшилаб саралаб, хас-чўпдан тозалаб, бир неча бор ювасиз ва сувини сирқитиб, чопасиз. Бунга бош пиёз, кўк пиёз, саримсоқ кўки ва жизза ҳам қўшилади. Ана шу қиймани қўй ёғида жазлайсиз, жазлаётганда хом тухум чақиб аралаштирасиз ёки пишган тухумни майда тўғраб қўшиб юборасиз, таъбга кўра туз ва мурч сешиб, вақти-вақти билан кавлаб турасиз ва кўкнинг сели чиққанда оловини ўчириб 10 — 15 минутга димлаб қўясиз. Одатдагидек жилдларга тугасиз ва пиширасиз.

Дастурхонга тортишда ликопчаларга ёки лаганчага бир қават қилиб сузасиз (кўк чучвара устма-уст қилиб сузилса совиши қийин бўлади ва ейиш жараёнида хаамири йиртилиб, шакли бузилади). Идишга сузилган чучвараларнинг юзига сариёғ ёки қаймоқ суртиб дастурхонга келтирасиз.

Масаллиқ: хаамири учун 500 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз; қиймаси учун 1 кг ҳар хил баҳорий гиёҳлар, 3 — 4 бош пиёз, бир боғ кўк пиёз, 1 боғ саримсоқ, 150 гр қўй ёғи (жазлаш учун), 1 стакан жизза, 2 — 3 дона тухум, туз ва мурч таъбга кўра олинади.

Тухумли чучвара

Юқорида бошқа чучвараларни тайёрлашда айтиб ўтилгандек қилиб хаамир қорасиз, тиндирасиз, ёясиз ва жилдлар кесасиз, фақат қиймаси тухумдан тайёрланади. Бунинг учун тухумни қаттиққина қилиб пишириб, арчиб майда тўғрайсиз? Пиёзни сариёғда унча қизартириб юбормай жазлаб оласиз ва бунга майдаланган тухумни қўшиб, туз ва мурч сешиб яхшилаб аралаштирасиз. Тугилган чучвараларни қайнаб турган тузли сувга солиб пиширасиз.

Човли билан лаганга ёки ликопчаларга сузиб, юзига қаймоқ ёки сариёғ суртиб дастурхонга келтирасиз.

Масаллиқ: хаамири учун 500 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз олинади; қиймаси учун 15 — 16 дона тухум, 5 — 6 бош пиёз, 100 гр сариёғ, 1 чой қошиғида туз, шунча мурч. Юзига суртиш учун 50 гр сариёғ ёки 100 гр қаймоқ керак бўлади.

Тухум барак

Хаамири сутда ёки тухумда қорилади, тиндириб, ёйилгандан сўнг силлиқ стакан ёрдамида тўгарак жилдлар кесиб оласиз.

Ҳар бир жилдни икки буклаб ёпиштирсангиз ярим ой шаклидаги чучваралар ҳосил бўлиб, бир чеккасини ёпиштирмай «оғиз» қолдирасиз. Ичига солинадигани тухумдан тайёрланади, бироқ қийма эмас, қуйма тарзда бажарилади. Бунинг учун сариёғ эритилади (асли қадимий вариантыда кунжут ёғини доғлаб бир оз совутилган), бунга майин тўғралган пиёзни солиб, шиғил бўлиб қовурилиб кетмасдан оловдан олиб ҳавода совутилади, туз, мурч сешиб, хом тухум чақиб, обдан аралаштирасиз. Ана шу қуймадан бир қошиқдан ҳалиги ярим ой шаклида букланган хаамир жилдлар ичига қуйиб, қайнаб турган тузли сувга ташлай берасиз. Тухум бараклар қозон юзасига қалқиб чиққандан сўнг яна икки-уч минут қайнагач, човлида сузиб ясси лаганга ёки хоразмча бадия деб аталувчи ўртаси чуқурчали лаъли идишга сузиб, юзига қаймоқ суртиб дастурхонга тортасиз.

Масаллиқ: хаамири учун 500 гр оқ ун, 2 дона тухум (ёки бир стакан илиқ сут), 0,5 чой қошиғида туз олинади; қуймаси учун 15 — 16 дона хом тухум, 4 — 5 бош пиёз, 150 гр сариёғ, 2 чой қошиғида туз, 1 чой қошиғида мурч керак бўлади.

Манти

Хамирни қаттиқроқ қилиб қорасиз, зувала қилиб сочиққа ўраб 15 минутча тиндирганингиздан кейин яна бир бор муштлаб пишитиб ундан кейин ўқлов ёрдамида юпқа қилиб ёясиз. Ёймадан 10×10 см ҳажмли жилдлар кесасиз. Ёки хамирдан ёнғоқ катталигида зува-лачалар узиб олиб, ҳар бирини алоҳида-алоҳида жува билан тўғарак қилиб ёясиз: қалинлиги 2 мм бўлсин. Ҳар бир жилдга кетганича қийма солиб манти тугасиз.

Қиймасини тайёрлаш: Ёғли қўй гўштидан олиб, ўткир пичоқ билан «чумчуқ тили» қилиб тўғрайсиз, ёғини сал йирикроқ, думба ёғи бўлса $1 \times 1 \times 1$ см кубик қилиб, чарви ёғини эса бодом катталигида тўғрайсиз. Ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғралган пиёзни тахта устига қўйиб чопиб юборасиз. Шундай қилганда пиёз бир жойда тўпланиб қолмай қийма ичида бир текис тарқалади. Бунга туз, мурч ва зира қўшиб, яхшилаб мижийсиз. Қиймангиз селликкина чиқсин десангиз пича сув севалаб, аралаштиринг. (Мўлжалланган тузни совуқ чойда намакоб қилиб севаласангиз яна ҳам яхши). Тугилган мантиларни қасқоннинг ёғланган лаппакларига бир-бирига тегмайдиган қилиб терасиз. Буғда пишиш муддати 40 — 45 минут. Дастурхонга тортишда бармоқларингизни совуқ сувга ботириб иссиқ мантиларни — оласиз ва лаганларга терасиз. Алоҳида идишда порциялаб беришингиз ҳам мумкин, юзига қатиқ севалайсиз, алоҳида идишда узум сиркаси келтириб қўясиз.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз; қиймаси учун 1 кг қўй гўштининг лаҳими, 100 гр думба ёғи ёки 150 гр чарви, 500 гр пиёз, 1 чой қошиғида мурч ва шунча зира олинади. Туз 0,5 стакан совуқ чойда намакоб қилиб севаланади.

ЭСЛАТМА: а) яқин терилган мантилар пишганда «семириб» бир-бирига ёпишиб қолади; б) лаппак ёғланмаса манти остининг кўчиши қийин бўлади, шакли бузилиб, титилиб кетади; в) суви қайнамасдан олдин қўйилганда хамири лаппакка ёпишиб қолади; г) суви қайнагач, туз сепиш керак, шунда буғнинг ҳарорати кучлироқ бўлади.

Қовурма манти

Ушбу мантининг хамирини ҳам, қиймасини ҳам худди юқорида айтилгандек қилиб тайёрлайсиз. Фақат тугишда шу нарсага эътибор берингки, хамирининг чоки қийманинг сели чиқиб кетмайдиган қилиб ёпиштирилсин. Қовурганда қийманинг сели чиқиб турса — ўхшамайди. Хамири нақ тухумда қорилиб, бир оз қалинроқ (3 мм) қилиб ёйилади. Тугилган мантилар фритюрда худди ўрама, қовурма чучвара, зангза каби кўп ёғда қовурилади. Бунинг учун нормада кўрсатилган ёғни яхшилаб, то оқ тутун чиққунча доғлаганингиздан сўнг оловни пастлатасиз, тобини чиқариб хом мантиларни икки-уч донадан солиб бамисоли варақи сомса каби қовуриб, човлида сузиб олаберасиз. Бунда мантиларнинг хамири каврак қизғиш бўлиб қовурилади-ю, бироқ қиймаси пишмайди. Шунинг учун қозон ёки кастрюль-

канинг остига ликопча қўйиб қовурилган мантиларни бир-бири устига териб чиқасиз, устига яна битта ликопча тўнтариб, орасига қайнаб турган сувдан қўйиб, сусти оловга қўйинг, мантининг ичидаги қиймаси ана шундай ҳосил бўлган буғда пишади. Пишиш муддати 20 — 25 минут.

Дастурхонга лаганга сузиб, юзига узум сиркаси севалаб тортилади. Буни ўзи қайнаган шўрваси билан бериш ҳам мумкин, у ҳолда косаларга 2 — 4 донадан манти солиб, ҳар бир мантига бир-икки ош қошиғи ҳисобида шўрвасидан қўйиб келтирилади, алоҳида идишда эса қатиқ берилади.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 2 дона тухум, 1 чой қошиқда туз олинади; қиймаси учун 1 кг ёғлиқ қўй гўштнинг лаҳими, 500 гр пиёз, 1 чой қошиғида мурч, шунча зира ва шунча туз керак бўлади; фритюр учун 1 кг пахта ёки қўй ёғи доғланади.

Сув манти

Тоғорачага тухумни чақиб илиқ сут билан кўпиклашиб бир хил масса ҳолатига келгунича ийланг, туз солиб эритинг. Ана шу суюқликка қисим-қисимлаб ун солиб, қаттиққина хамир қориб 10 — 15 минут сочиққа ўраб тиндириб қўйинг. Энди хамирни яна бир муштраб, ундан ёнғоқдек келадиган зувалалар узиб, жўва ёрдамида қалинлигини 3 мм қилиб тақсимчасимон жилдлар ёйинг. Қўй гўштнинг ёғлиқ ва лаҳим қисмидан олиб «чумчуқ тили» қилиб тўғранг, бунга чопилган пиёз, туз, мурч ва зира қўшиб мижийсиз. Ҳар бир жилдга бир сиқим қиймадан солиб юмалоқ шаклда мантилар тугасиз. Ўнта-ўнта мантини човлига солиб қайнатма шўрвада пишириб лаганга сузасиз, ёки 2 — 4 донадан қилиб косаларга солиб шўрва билан бирга дастурхонга тортасиз. Юзига қирқилган ошкўк сепинг, алоҳида идишда қатиқ ёки сирка беринг.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан сут, 1 чой қошиғида туз олинади; қиймаси учун 1 кг ёғлироқ қўй гўштнинг лаҳими, 600 гр пиёз, 100 гр чарви ёғ, 1 чой қошиғида зира, шунча мурч ва шунча туз керак бўлади. Юзига: 1 боғ кашнич ва 1 пиёла қатиқ олинади.

Яхлит манти

Тухум чақиб қаттиққина хамир қорилади, 10 — 12 минут тиндирилгач, ёнғоқдек зувалачалар узиб ликопчадай қилиб ёйилади. Ҳар бир ёймага кабоб учун сиркаланган 2 — 3 бўлак гўшт ва 1 бўлак ёғ ҳамда майин тўғралган пиёз солиб, тўрт бурчак шаклида мантилар тугилади. Мантиқасқон лаппаклари ёғлангач, мантиларни териб 40 — 45 минут давомида пиширилади. Мабодо кўнглингиз шундай манти ейишни тусаса гўшт сиркаланиш усулини кабоб учун гўшт тайёрлаш усулида ўрганиб оласиз.

Лагандаги тайёр мантиларнинг юзига қирқилган кўк пиёз сеппиб, қатиқ севаланади ва дастурхонга келтирилади.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз олинади; тўлмаси учун 1 кг лаҳим гўшт, 300 гр ёғ, 3 — 4 бош пиёз, 1 чой қошиғида зира, 1 чой қошиғида туз, 1 чой қошиғида кашнич уруғи, шунча туз, 1 стакан анор шарбати ёки помидор шарбати, бўлмаса минерал сув («Тошкент», «Фарғона» суви) ҳам ярайверади.

Картдумба манти

Хамиртурушни илиқ сувда эритиб туз соласиз ва унини қисим-қисимлаб солиб хамир қорасиз, ошириш учун иссиқ ўраб қўясиз. Ошган хамирни яна бир бор муштлаб пишитиб, ёнғоқдай келадиган зувалачалар узиб оласиз ва ҳар бирини жува ёрдамида 3 мм қалинликда ёясиз-да, урвоқ сепиб, ўраб қўясиз.

Тўлмаси бундай тайёрланади: думба ёғдан олиб 1×1×1 см кубик шаклида тўғрайсиз, бунга ховончада шакар ҳолатига келтириб туйган новотингизни аралаштириб юборасиз. Ана шу тўлмалардан ҳар бир жилдга керагича солиб овал ёки юмалоқ шаклда мантилар тугасиз ва буғлаб пиширасиз. Пишиш муддати 40 — 45 минут. Лаганга териб ёки ҳар бир хўранда учун алоҳида ликопчаларга 2 — 4 донадан солиб дастурхонга келтирасиз.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 30 гр хамиртуруш, 0,5 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз олинади; тўлмаси учун 1 кг думба ёғи, 300 гр новот керак бўлади.

Андижон мантиси

Хамирини қаттиққина қориб, зувала қилиб, ҳўл сочиққа ўраб 10 — 15 минут тиндириб қўйганингиздан кейин, 150 граммли, яъни олмадек келадиган бўлақлар узиб олиб жўва билан ёйсангиз, ликоп катталигидаги жилд ҳосил бўлади. Ҳар бир жилдга 250 — 300 граммча қийма солиб юмалоқ шаклда манти тугилади.

Қиймасини тайёрлаш учун ёғлиқ қўй гўшtidан олиб чопилади ёки яхшиси ўткир пичоқ билан «чумчуқ тили» қилиб тўғранг. Бунга чопилган пиёз, хом тухум, туз, мурч қўшиб яхшилаб мижийсиз.

Тугилган мантиларни лаппаги ёғланган қасқонга қўйиб 1 соат давомида буғлаб пиширасиз. Дастурхонга тортишда ҳар бир хўранда учун бир донадан мантини алоҳида ликопчада ёки косага солиб, пича шўрва қўйиб, юзига қатиқ ва қирқилган укроп сепиб берасиз. Алоҳида идишда узум сиркаси қўйинг.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан илиқ сув, 1 чой қошиғида туз олинади; қиймаси учун 1 кг ёғли қўй гўшти, 500 гр пиёз, 1 дона тухум, мурч ва туз таъбга кўра ишлатилади.

Очиқ манти

Ёғсиз қатиқни ийлаб, қисимлаб ун ва чой содаси қўшиб ёки хамиртурушли хамир қорилади. Хамирни ёнғоқдан каттароқ зувалачаларга бўлиб, қўлда ёки жува ёрдамида бир оз қалинроқ (4 мм) қилиб ёясиз. Ҳар бир ёймага 1 ош қошиғида қийма солиб русча ватрушка ёки татарча парамачга ўхшатиб тугасиз, ўртасида 5 тийинлик чақа катталигида тешик қолдирилади. Қиймаси бундай тайёрланади: қўй гўшти ва мол гўшtidан тенгма-тенг олиб, йирик кўзли қиймалагичдан ўтказасиз, қиймага майин, ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғралган пиёз, хом тухум, мурч, туз қўшиб яхшилаб мижийсиз.

Маҳсулотни мантиқасқоннинг ёғланган лаппакларига териб 35 — 40 минут давомида буғлаб пиширасиз. Пишишига 5 минут қолганда мантиларнинг очиқ жойига 0,5 чой қошиғида сариеғ солиб чиқасиз. Ҳар бир хўранда учун 4 донадан қилиб ликопга солиб ёки лаганда дастурхонга тортасиз. Узум сиркаси алоҳида идишда берилади ёки мантиларнинг очиқ қолдирилган жойига бир неча томчи томизиб узатилади.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 20 гр хамиртуруш, 1 стакан илиқ сув, 0,5 чой қошиғида туз ёки 500 гр унга 1,3 стакан қатиқ, 0,5 чой қошиғида сода, 0,5 чой қошиғида туз олинад; қиймаси учун 0,5 кг қўй гўшти, 0,5 кг мол гўшти, 1 дона тухум, 0,5 кг пиёз, 1 чой қошиғида туз ва мурч керак бўлади.

Ошқовоқ манти

Бошқа мантиларда айтилгандек қилиб хамир қорасиз ва ёясиз.

Тўлмасини тайёрлаш: Исталган ошқовоқ навидан, фақат яхши пишганини танлаб оласиз. Танлаш учун қовоқнинг сиртига тирноқ уриб кўрмоқ керак, агар қаттиқ, тирноқ ўтмайдиган бўлса ана шу қовоқни яхши пишган деб билаверинг. Буни ёриб уруғларини олиб ташлаб, қирсангиз ҳам бўлади, яхшиси «нўхатча» қилиб тўғранг, шунда фойдали шарвати чиқиб кетмайди. Ошқовоққа ҳалқа қилиб тўғралган пиёз, жизза ёки «чумчуқ тили» қилиб тўғралган чарви ёғи қўшасиз. Агар ошқовоқ унчалик ширин бўлмаса пича шакар сепишингиз ҳам мумкин. Тўлмага туз-қалампир (мурч) қўшиб аралаштирасиз-да, тайёрлаб қўйилган жилдларга ана шу тўлмадан кетганича солиб овал шаклда бўлган мантилар тугасиз. Маҳсулотни лаппаклари ёғланган қасқонга териб 30 — 40 минут давомида буғлаб пиширасиз.

Таомни лаганга солиб, юзига суртиш учун сариеғ ёки қаймоқ билан бирга дастурхонга тортасиз.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан илиқ сув, 1 чой қошиқ туз олинад; тўлмаси учун 1 кг тозаланган ошқовоқ, 4 — 5 дона бош пиёз, 1 стакан жизза ёки 100 гр чарви ёғ, 1 чой қошиғида туз, 1 чой қошиғида мурч (туйилган қалампир) керак бўлади; юзига суртиш учун 100 гр сариеғ ёки 1 пиёлада қаймоқ керак бўлади.

ЛАҒМОНЛАР

Чўзма лағмон

Қаттиқ-юмшоқлигини ўртача қилиб хамир қорасиз, зувала қилиб сочиққа ўраб 10 — 12 минут тиндириб қўясиз. Шундан сўнг хамирға туз ва сода эритмаси суртасиз (бунинг учун 1 чой қошиғида туз ва 0,5 чой қошиғида олинган содани 0,5 стакан сувда эритилади). Шундай эритмада қўлни намлаб хамирни муштлайсиз, токи бу намлик хамир бағрига сингиб кетсин. Сўнгра хамирдан ёнғоқдай-ёнғоқдай зувалачалар ясаб, ҳар бир зувалачани тахта устига қўйиб кафтлар билан думалатиб бармоқ катталигидаги пилталар ясаймиз. Пилталарни ликопчага териб бир-бирига ёпишиб кетмаслиги учун устига ўсимлик ёғи суртасиз. Хамирға сингитилган туз-сода эритмаси ва устига суртилган ўсимлик мойи хамирнинг чўзилувчанлигини таъминлайди. Ана энди ҳар бир пилтани икки учидан ушлаб тахтачага уриб-уриб тортсангиз узун ва ингичка арғамчи ҳосил бўлади, чўзма ни икки буклаб яна тахтачага уриб чўзсангиз, 4 қаватдан иборат ингичка вермишелсимон ҳолатга келади. Ҳамма хамирни ана шу тахлит чўзиб бўлгач, қайнаб турган тузли сувга солиб пиширасиз. Юзига қалқиб чиққанда човли билан сузиб олиб 2 — 3 марта совуқ сув билан чайқаб юборсангиз, юзига суркалган ёғи кетиб хамир диркиллаб қолади ва бир-бирига ёпишмайди.

Важу (қайласи) бундай тайёрланади: қозонда ёғни доғлаб пиёз солиб жазлайсиз, унча қизариб кетмай туриб майда, «чумчуқ тили» қилиб тўғралган гўшти солисиз, кавлаб қовуриб турсангиз сели чиқади, ана шунда ҳалқа қилиб тўғралган чучук гаримдори, кубик (1 × 1 × 1 см) шаклида тўғралган сабзи, сомонча тўғралган турп (редиска), шпалча тўғралган бақлажон, қирқилган карам, жанду, жусай, селдир ва саримсоқ кўкидан солиб қозондаги масаллиқнинг юзидан бироз ошириб сув қўйиб 1 соат давомида милдиратиб қайнатасиз, сўнг тузини ростлайсиз. Агар саримсоқ кўки бўлмаса, ўртасидан ўсиб чиққан қаламсимон танасидан тўғраб қўшинг, у ҳам бўлмаса саримсоқ доналарини майда тўғраб пиёз билан бирга ёғда жазласангиз ҳам, қайласига солиб қайнатсангиз ҳам бўлади. Сирасини айтганда, чўзма лағмон саримсоқ билан жуда келишади.

Дастурхонга тортишда косаларга хамирдан ярим-ярим солиб, устига қайноқ қайла қўйиб келтирасиз. Алоҳида идишда лозижон, узум сиркаси ва мурч берилади.

Лағмон еб бўлингандан кейин хўрандаларнинг хоҳишларига қараб, хамир қайнатилган сувдан пиёлаларга қўйиб, қайланинг ёғидан бироз қўшиб қатиқлаб келтирасиз. Мана шу мянганнинг физиологик аҳамияти катта бўлиб, оғир овқатнинг тез ҳазмланишига ёрдам беради.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан илик сув, 1 чой қошиғида туз олинади; қайласи учун 500 гр гўшт, 300 гр ёғ, 3 — 4 бош пиёз, ўртача катталиқдаги 1 дона турп, 2 дона сабзи, 1 дона бақлажон, 300 гр карам, 3 — 4 дона чучук гаримдори, ярим боғламдан жусай, жанду, селдир ва саримсоқ кўки, туз эса таъбга кўра солинади. Лағмон билан қўшиб бериладиган сирка, лозижон ва мурч хўранданинг талабига биноан ишлатилади.

Кесма лағмон

Бундай лағмон Фаргона водийсида кўп тайёрланади. Кесма лағмонни 1956 йили Андижоннинг Хартум қишлоғида истиқомат қилувчи Каромат опадан ўрганиб сўнг тиклаганман.

Худди чучвараникига тайёрлагандек қилиб хамир қорасиз, тиндириб, сўнг ўқлов ёрдамида икки-уч миллиметр қилиб ёясиз. Ёймани ёпишиб кетмаслиги учун урвоққа белаб таҳлайсиз ва эни 4 — 5 мм келадиган узун-узун тасмалар кесасиз, шу тасмаларни қайнаб турган тузли сувга солиб пиширасиз, юзига қалқиб чиққанда човлида сузиб олиб, совуқ сувда икки-уч бор чайқаб юборганингиздан сўнг сирқитиб қўясиз.

Қайласи бундай тайёрланади: пиёзни ҳалқа-ҳалқа, гўштни бодом катталигида лўнда-лўнда қилиб, помидорни тилик-тилик, картошкани ўрта (1,5 × 1,5 × 1,5 см), турпни кичик (0,5 × 0,5 × 0,5 см.) кубик шаклида тўғрайсиз, карам, чучук гармдори ва саримсоқни майда чопинг.

Қозонда ёғни доғлаб, пиёз ташлайсиз, унча қизармасдан туриб гўштни солинг, сели чиқа бошлаганда саримсоқ билан помидорни солиб то помидор эзилиб сели чиққунча жазлайсиз. Қишда помидор ўрнига томат ишлатилади. Сўнгра турп, чучук гармдори ва карамни солиб кавлаб, чала пишгунча жазлайсиз-да, бир оз сув қуйиб суз оловда милдиратиб, барча масаллиқ тўла юмшагунча қайнатасиз. Агар суви буғланиб кетса бир оз иссиқ сув қўшамиз. Тузини ростлаб қалампир сепасиз. Қайла жуда ҳам суyoқ ёки ўта қуyoқ эмас, ўртача бўлишига эътибор беринг.

Дастурхонга тортишда тайёр уграни қайноқ сувга пишиб илитиб олгач, лаганга бир қават қилиб соласиз, иккинчи қаватига қайладан солинг, устидан учинчи қават яна угра солиб, тепаси — тўртинчи қаватига яна қайла соласиз, чопилган ошқўқлардан сепиб келтирасиз. Алоҳида идишда узум сиркаси қуйилади. Алоҳида пиёларда хамир қайнатилган сувга қатиқ қўшиб келтирасиз.

Масаллиқ: хамир учун 500 гр оқ ун, 1 дона тухум, 0,5 стакан илиқ сув, 0,5 чой қошиқ туз керак бўлади; қайласи учун 300 гр гўшт (лаҳим қисми) 2 бош пиёз, 2 дона картошка, 1 дона турп, 3 — 4 дона помидор (ёки 2 ош қошиқ томат) 2 — 3 дона чучук гармдори, 200 гр карам, 1 бош саримсоқ, 200 гр ёғ, туз ва зираворлар таъбга кўра олинади.

Шивит оши

Янги ўрилган шивит (укроп)ни совуқ сувда ювиб юборганингиздан сўнг майда қирқиб, сирланган кастрюлькага ёки сопол мўндига соласиз, устидан шарақлаб қайнаб турган сувни қуйиб чой каби дамлайсиз. Идишнинг қопқоғини жипс ёпиб то совигунча олиб қўясиз. Сўнгра шивитни сиқиб, дамламасини докада сузасиз. Унни қисим-қисмлаб қўшиб хамирни қаттиққина қилиб ана шу дамламада қоринг, сочиққа ўраб 10 — 15 минут тиндирганингиздан сўнг яна бир муштлаб ўқлов билан юпқа қилиб ёясиз. Ёймани таҳлаб эни 1 см келадиган узун тасмалар — угра кесасиз. Уграни қайнаб турган тузли сувда пишириб олиб, човлига солиб, совуқ сувда чайқаб юборганингиздан сўнг сувини сирқитиб қўйинг.

Қайласини тайёрлаш учун гўшти майда «чумчуқ тили» қилиб тўғранг ёки йирик кўзли гўшт қиймалагичдан ўтказсангиз ҳам бўлади, пиёзни одатдагидек ҳалқа ёки ярим ҳалқа қилиб тўғрайсиз. Помидорни паррак-паррак, картошкани ўртача кубик шаклида тўғраб, шивитнинг сиқиб олинган тулпидан ҳам бир ҳовучча оласиз. Қозонга ёғ солиб доғлагач, пиёзни ташланг, бир-икки аралаштирибоқ, гўшт (қийма)ни қўшиб помидор ва картошка билан бирга чала қовуриб, шивит дамламасидан ва тулпидан солиб, жуда суз оловда 40 — 45 минут милдиратиб қўясиз, тузини ростлайсиз.

Хамирни қайноқ сув қуйиб иситиб, косаларга ярим-ярим соласиз-да, устидан қайла қуйиб дастурхонга келтирасиз. Қўшиб истеъмол этиш учун алоҳида идишда ийланган сузма ёки қатиқ берасиз.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 1 чой қошиғида туз, 500 гр шивитдан олинган 1 стакан дамлама; қайласи учун 400 гр гўшт, 150 гр сариёғ, 2 — 3 бош пиёз, 3 — 4 дона помидор, 2 дона картошка, таъбга кўра туз ва 1 литрча шивит дамламаси билан 1 ҳовуч тулли керак бўлади.

Ипак лағмон

Тухумни ийлаб, қисим-қисимлаб ун солиб қаттиққина хамир қорасиз, зувала қилиб сочиққа ўраб 10 — 12 минут тиндириб олганингиздан сўнг ўқлов ёрдамида жуда нафис, бамисоли қоғоздай қилиб ёясиз. Нафис ёйманинг юзига урвоқ сепиб ўқловга ўрайсиз-да, ўқловни суғуриб олиб, ҳосил бўлган хамир рулондан ўткир пичоқ билан жуда нафис — ипак таҳлит угра кесасиз, қайнаб турган тузли сувга солиб бир минутча қайнатиб, човлида сузиб оласиз. Майин угра ни совуқ сувда 2 — 3 марта чайқаб юборгач, доғлаб совутилган пахта ёғи севалаб аста аралаштирсангиз, диркиллаб бир-бирига ёпишмайдиған бўлиб қолади.

Қайласи бундай тайёрланади: Пиёз билан саримсоқни майин ҳалқа қилиб тўғраб гўшти қиймалайсиз. Чучук гармдори, селдир ва укропни қирқасиз, помидорни тилик-тилик қилиб, арчилган бақлажонни эса сомонча усулда тўғранг.

Қозонда ёғни доғлаб, пиёз билан саримсоқни солиб жазлайсиз, ва қиймани солиб аралаштириб турсангиз сели чиқади. Шунда бақлажон, помидор, чучук гармдори ва укропни солиб қозонни қопқоғини ёпиб масаллиқни ўз селига дамлаб пиширасиз, муддати 30 — 35 минут, вақти-вақти билан кавлаб туринг, сўнг тузини ростлаб, мурч сепасиз.

Кубик қилиб тўғралган сабзини ловия билан бирга бошқа идишда қайнатиб оласиз.

Дастурхонга тортишда лаганга майин уградан бир қатлам ёясиз, ўртасига анча қуюқ бўлиб пишган қайлани солиб, юзига қайнатилган сабзи бўлаклари билан ловияни соласиз.

Масаллиқ: хамири учун 500 гр оқ ун, 4 дона тухум, 1 чой қошиғида туз олинади; қиймаси учун 400 гр қўй гўшти, 200 гр қўй ёғи, 2 бош пиёз, 5 — 6 паррак саримсоқ, 2 дона чучук қалампир, 3 — 4 дона помидор, 1 дона сабзи, 1 дона ўртача катталиқдаги бақлажон, 0,5 боғламдан селдир ва укроп, 50 гр ловия, туз ва мурч таъбга кўра олинади.

ҚОВУРМАЛАР

Қовурилган гўшт

Қўй ёки мол гўшtidан олиб, бош бармоқнинг биринчи бўғини катталигида лўнда-лўнда қилиб тўғрайсиз, юзига майин туз сепинг. Қозон ёки товада қўй ёғини эритиб жizzасини олгандан сўнг оқ тутун чиққунча доғлаб, пиёз солиб жазлайсиз ва гўштни ташлаб, сирти қизаргунча аралаштириб қовурасиз. Қовурилган гўштга жizzани қўшиб, бир-икки аралаштиргач, ликопчаларга солиб, юзига қирқилган кўк пиёз сешиб дастурхонга келтирасиз. Ёнбошига янги помидор, бодринг, редиска, турп ёки бош пиёздан гарнир қилиб берасиз. Хоҳишга қараб шу сабзавотлардан тайёрланган салат берилса ҳам бўлади.

Масаллиқ: 1 кг қўй ёки мол гўшти, 200 гр думба ёғ, 2 — 3 бош пиёз, тоғмига яраша туз. Гарнир учун кўрсатилган сабзавотларнинг бир хилдан ёки ҳар бирдан ассорти қилиб, ёнги салат қилиб бериш ихтиёрий адо этилади.

Жағир-буғир (жигар-бағир)

Жizzаси олинган ёғ доғланади, бунга ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғралган пиёз солиб жазлагач, гўшт қўшилади. Буйракни иккига ёриб сиртидан пардаси олиб ташланиб, ҳиди кетгунча ювилади ва майда тўғрайсиз, туз сешиб қўясиз. Жигарни худди кабобга тўғрагандек қилиб кесасиз ва буйрак билан бирга қозонга соласиз, бир икки кавлаб катта кубик (3 см³) шаклида тўғралган картошка солиб аралаштириб, туз ва мурч сепасиз-да, бир оз сув қўшасиз, қозонни қопқоғини ёпиб оловини пасайтириб 10 минутча кутилса, пишади. Дастурхонга тортишда лаганга гумбаз қилиб эмас, бир қаватгина солинг, юзига қирқилган кўк пиёз ёки ҳалқалаб тўғралган бош пиёз солиб келтирасиз.

Масаллиқ: 1 қўйнинг жигари, 2 буйраги, 300 гр сон гўшти, 150 гр пешноб, 200 гр думба ёғи, 500 гр картошка, 3 — 4 бош пиёз, туз билан мурч ва юзига сепилдиган кўк пиёз тағбга кўра олинади.

Қовурма

Гўштни лўнда-лўнда қилиб кесасиз, ёғни кубик (2 см³) усулда, пиёзни ҳалқа-ҳалқа, сабзини паррак-паррак, помидорни тиликлаб тўғранг. Жizzаси олинган ёғни оқ тутуни чиққунча доғлаганингиздан сўнг пиёзни солиб, аралаштирасиз, ҳали ранги ўзгармасдан туриб гўштни солиб қовурасиз. Сели чиқа бошлаганда помидорни солинг ва кавлаб туринг. Помидорнинг сели батамом чиққанида қозондаги масаллиғни юзи билан баробар сув қуйиб, то гўшти пишгунча милдиратиб қайнатасиз, тузини ростлайсиз, қалампир ёки мурч сепасиз. Гўштни қандай кесган бўлсангиз, тандир нонини ҳам шундай катталиқда кесиб қовурманинг селига ботирасиз, селини нон эмиб олган-

да лаганга сузиб, юзига қирқилган кўк пиёз ёки кашнич (укроп) се-
пиб дастурхонга келтирасиз. Аслида бу таомни қаттиқ нондан тай-
ёрлаган маъқул. Қаттиқ ёки суви қочган нон билан тайёрлаганда сув
бир оз кўпроқ қуйилади ва нон батамом юмшаганда дастурхонга тор-
тилади.

*Масаллиқ: 500 гр гўшт, 2 — 3 бош пиёз, 150 гр ёғ, 2 дона сабзи,
3 — 4 дона помидор, қишда 2 ош қошиғида томат пастаси, 2 та ўрта-
ча катталикдаги нон (400 гр), туз, қалампир ва ошкўк таъбга қараб
олинади.*

Жаркоп

Гўштни лўнда-лўнда қилиб тўғраб, суякларини ҳам чопинг, пиёз-
ни одатдагидек ҳалқа-ҳалқа, помидорни тилик ёки паррак қилиб,
картошкани эса катта кубик (3 см³) ёки эни 1 см келадиган паррак
қилиб кесинг. Қозонда ёғни доғлаб аввал пиёзни соласиз, бир-икки
аралаштиргач, гўштни ташлаб, сели чиққунча қовуринг, кейин по-
мидорни қўшиб эзилгунча жазлайсиз. Қиш фаслида помидор ўрни-
га томат пастаси ишлатилади. Масаллиқнинг юзи билан баробар сув
қўйиб, қайнаб чиққач тузини ростланг, бир дона лавр япроғи ҳам
қўшинг. Гўштни тўла пишганда, картошкани солинг ва суст оловда
пиширишни охирига етказинг. Дастурхонга тортишда ликопчалар-
га тақсимлаб ёки лаганга сузиб, юзига қирқилган ошкўклардан се-
пиб келтирасиз.

*Масаллиқ: 1 кг гўшт, 500 гр картошка, 3 — 4 бош пиёз, 200 гр
ёғ (ўсимлик ё ҳайвонот ёғи) 4 — 5 дона помидор ёки 2 ош қошиғида
томат пастаси, таъбга кўра туз, 1 дона лавр япроғи, юзига сепиш учун
1 — 2 боғ петрушка (укроп, кашнич, кўк пиёз ёки саримсоқ кўки) оли-
нади.*

ДИМЛАМАЛАР

Димлама

Димлама учун албатта қўй гўшти бўлиши керак, баъзан ёшроқ
мол гўшtidан тайёрланади. Гўштининг сон ва қовурға қисмларидан
олиб кадобга мўлжаллаб тўғрайсиз, қовурғаларини калта-калта —
бош бармоқ узунлигида чопинг, туз, зира ва кашнич уруғи сепиб ара-
лаштириб қўйинг.

Думба ва чарви ёғдан олиб қалинлигини — 2 см, кенлиги (эни
ва бўйи)ни гугурт қутиси юзасидек ва ундан каттароқ қилиб кесинг.
Пиёзни одатдагидек ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғрайсиз.

Қозонни қиздириб, тубига ҳалиги япалоқ қилиб кесилган ёғни
битта-битталаб солсангиз жиз этиб ёпишиб қола қолади. Бунинг ус-
тига пиёзни соласиз. Пиёзнинг устига зираланган гўштни қаватлаб
солиб, бир пиёла сув севалайсиз-да, буғ чиқиб кетмайдиган қилиб
қопқоғини ёпасиз. Тоғорача ёки лаган ёпиб, атрофига сочиқ қистир-
сангиз ҳам бўлади.

Оловини суст бериб 45 — 50 минут давомида димлайсиз, сира
очмайсиз. Тайёр таомни лаганга ёки алоҳида ликопчаларга солиб юзи-

га қирқилган ошкўклар сепиб дастурхонга келтирасиз. Алоҳида идишда янги сабзавотлар (бодринг, помидор, турп ёки редискадан) берилади.

Масаллиқ: 1 кг гўшт, 250 гр ёғ, 4 — 5 бош пиёз, 1 чой қошиғида зира, 1 чой қошиғида кашнич уруғи, туз таъбга кўра олинади. Юзига сепиш учун 1 — 2 боғ кўк пиёз, кашнич ёки укропдан бири керак бўлади.

Қийма димлама

Бу таом ёғсизроқ қўй ё мол гўштнинг сон қисмидан тайёрланади. Бунинг учун гўштни ё «чумчуқ тили» қилиб тўғраш, ёки қиймалаш зарур. Қиймага туз, зира ва мурч сепиб, 1/3 нисбатида олинган пиёзни майин тўғраб мижийсиз ва олиб қўя турасиз. Саримсоқ пиёзнинг узун-узун танасидан олиб, яхши ювиб, узунлиги 4 — 5 см келадиган қилиб қирқинг. Товада ё қозонда ёғни доғлаб, қиймани солиб, кавлаб-кавлаб, чала қовуринг, устидан бир пиёла сув севалаб, саримсоқ танасини солиб аралаштириб димлаб қўйинг. Оловини дарҳол пасайтиринг, 40 минутчадан сўнг таом тайёр бўлади. Ликопчаларга тақсимлаб дастурхонга тортасиз. Алоҳида идишда сабзавот гарнири ёки салат берасиз, шишачада узум сиркаси ҳам қўйилади.

Масаллиқ: 1 кг лаҳим гўшт, 300 гр (4 — 5 дона пиёз), 150 гр қўй ёғи, 4 боғ саримсоқ танаси, 1 чой қошиғида зира, туз эса таъбга кўра олинади.

Ажабсанда

Бу таом буғда пиширилади. Бунинг учун катта ва кичик ҳажмли 2 та идиш (қозон ёки кастрюлька) керак.

Картошкани арчиб кубик (1 см³) шаклида тўғранг, сабзини худди паловга тўғрагандек сомонча усулида, помидорни тилик-тилик ёки паррак-паррак қилиб, пиёзни ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғрайсиз, саримсоқни эса доналарга ажратасиз. Гўшт билан ёғ бош бармоқнинг биринчи бўғими катталигида лўнда-лўнда қилиб кесилади. Аччиқ ва чучук қалампирлардан майда тўғраб, қирқилган кашнич билан укропга аралаштириб қўясиз.

Энди кичик идишнинг ичига бир қатлам қилиб картошкани солинг, бунинг ўзига лойиқ туз ва мурч ҳамда майдалаб қўйилган ошкўклардан сепинг. Иккинчи қатлам қилиб сабзини солинг, буни ҳам туз-намагини ростланг, учинчи қатламига помидор бўлақларини соласиз-да, ҳалиги ошкўклардан ҳамда туз сепасиз, тўртинчи қатламида пиёз, бешинчи қатламида саримсоқ, олтинчи қатламида эса гўшт билан ёғ бўлади. Кичик идишни катта идиш ичига ўрнатасиз, идишлар оралиғидаги бўшлиққа сув қўясиз. Таом шу сувнинг буғида пишади. Сувни кичик идиш лабидан анча пастроқ сатҳда қўйинг, токи шарақлаб қайнаганда масаллиқ ичига тушмасин.

Кичик идишнинг оғзи очиқ, катта идишнинг қоққоғини жипс ёпиб оловга қўясиз. Идиш доим ёпиқ тургани учун баъзи дармондорилар ва ифори мойлар учиб кетиб, ғойиб бўлмайди, шу сабабли ҳам таом ғоят тотли ва фойдали бўлади. Пишиш муддати 2 соат. Агар суви камайиб қолганини сезсангиз, бемалол очиб оралиққа қайноқ сув-

дан қўйиб қўйинг. Ажабсанда қанча узоқ қайнаса (масалан, 5 соатча) шунча лаззатли бўлаверади. Бу тансиқ таом сизнинг кўп вақтингизни олмайди, фақат масаллиқларни тўғраб солиб қўйсангиз бас, ўзи пишаверади, сиз бошқа ишингиз билан машғул бўлаверишингиз мумкин. Баъзан кутаётган меҳмонингиз ҳадеганда келавермаса ҳам ташвишланмайсиз, таом қанча узоқ оловда турса унинг лаззати шунча яхшиланаверади. Тайёр таом косаларга сузиб дастурхонга тортилади, солинган масаллиқлардан ҳар порция ичига тушишига қаракат қилинг.

Ажабсанда тайёрлашнинг иккинчи усули

Барча сабзавотлар, гўшт ва ёғ худди юқорида айтиб ўтилгандек қилиб тўғраб тайёрланади. Бироқ, ҳамма масаллиқни бир идишга эмас, балки меҳмонларнинг сонига қараб биттадан косага қаватлаб жойланади ва бўни косаси билан каттароқ мантиқасқон лаппакларига қўйиб пиширилади. Дастурхонга шу косанинг ўзида остига ликоп қўйиб тортилади.

Масаллиқ: 2 — 3 дона картошка, 2 — 3 дона сабзи, 3 — 4 дона помидор, 2 — 3 бош пиёз, 2 дона чучук гармдори, 1 қўзоқ аччиқ ва шунча чучук қалампир, бир бош саримсоқ, 1 боғ кашнич, 1 боғ укроп, 500 гр гўшт, 200 гр қўй ёғи, зира ва туз таъбга кўра олинади.

Помидор димлама

Қизариб пишган помидорларнинг бир хил тухум катталиқдагиларини танлаб оласиз, совуқ сувда чайқаб юборгач, бандини кесиб олиб қўясиз. Ёғлироқ гўштни бармоқ катталигида қилиб тўғранг, суякларини ҳам майда чопинг. Пиёзни ва булғор гармдорисини эса ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғрайсиз. Қозонни қуруқ қиздириб, тубига тўғралган ёғни, ёғ устига гўштни солиб, туз ва зира сепасиз, унинг устидан эса пиёз билан гармдорини соласиз, энг тепасига кесилган томонини пастга қилиб помидорларни териб чиқасиз. Масаллиқ устига лаган ёпиб, оловини пастлатиб 1 соат давомида димлаб пиширасиз. Дастурхонга тортишда лаганга сузиб, юзига қирқилган ошкўк сепасиз.

Масаллиқ: 2 кг ўртача катталиқдаги помидор, 700 гр гўшт ва 300 гр ёғ (думба, чарви), 4 — 5 бош пиёз, 3 — 4 дона булғор гармдориси, 1 қўзоқ аччиқ қалампир, 2 чой қошиғида зира, таъбга кўра туз ва юзига сепиш учун 1 — 2 боғ ошкўк (кашнич, укроп, кўкпиёз) керак бўлади.

Сабзавот билан мева димламаси

Қозонда қўй ёғини эритиб, жаззасини олиб, пиёз солиб жазлайсиз, оловини пастлатиб бир қават сомонча усулида тўғралган сабзи солинг, кейин паррак-паррак қилиб тўғралган помидор, устидан кубик шаклида кесилган картошка соласиз. Ҳамма қатламларига тўғралган булғор гармдориси, кашнич, жамбил қўшиб, туз ва мурч сепинг. Навбатдаги қатламга тиликлаб тўғралган беҳи билан нордон олма солинг. Қозондаги масаллиқнинг юзи билан баробар келадиган сув қўйиб лаган бостирасиз, оловини пастлатиб 1 соат давомида

пиширасиз. Тайёр таомни дастурхонга тортишда аралаштириб лаганга соласиз, юзига қирқилган укроп сепасиз.

Масаллиқ: 500 гр қўй ёғи, 500 гр сабзи, 500 гр пиёз, 500 гр помидор, 3 — 4 дона чучук қалампир, 2 бош саримсоқ, 2 боғ кашнич, 1 боғ укроп, 500 гр картошка, 2 дона беҳи, 4 дона олма, туз ва мурч таъбга кўра солинади.

Беҳи димлама

Туклари қўл билан артилган нордон беҳини икки паллага ажратиб, уруғлари олиб ташлангандан сўнг эни 1 см келадиган тиликларга бўлиб чиқасиз ва қайноқ сувга ботириб қўясиз. Гўшт-ёғни бармоқ катталигида, пиёзни эса ҳалқа-ҳалқа тўғрайсиз. Ҳар уччала масаллиқни бирлаштириб юзига туз ва зира сешиб аралаштирасиз. Сўнг-ра қозонгами, кастрюлькагами солиб, устига ликопча ва юк бостириб, масаллиқнинг юзи билан баробар сув қуйиб суэт оловга қўясиз-да, қайнаб чиққандан эътиборан 40 минут давомида димлаб пиширасиз. Дастурхонга тортишда човлида сузиб лаганга соласиз, сардаги алоҳида пиёлаларда узатилади. Юзига қирқилган кашнич сепсангиз ҳам бўлади.

Масаллиқ: 1 кг нордон беҳи, 500 гр қўй гўшти, 200 гр думба ёғ ёки чарви, 2 бош пиёз, 1 чой қошиғида туз, шунча мурч ва шунча зира. Юзига сепиш учун ярим боғ кашнич керак бўлади.

Шолғом димлама

Шолғомни арчиб «қайроқча» шаклида тўғрайсиз, гўшт билан ёғни ҳам шу таҳлит, пиёзни эса одатдагидек ҳалқа-ҳалқа тўғранг. Барча масаллиқни бир идишга солиб туз, зира ва мурч сешиб аралаштирганингиздан кейин кастрюлька ёки қозонга солиб бетига ликопча ёпиб, юк бостирасиз-да, масаллиқни юзи билан баробар сув қуйиб оловга қўясиз. Қайнаб чиққандан эътиборан 1 соат давомида милдиратиб пиширасиз. Тайёр таомни дастурхонга тортишда човлида сузиб, лаганга ё ликопчаларга солиб келтирасиз, юзига қирқилган ошкўклардан сепинг. Сардаги алоҳида пиёлаларда тортилади.

Масаллиқ: 500 гр гўшт, 250 гр думба (чарви), 1 кг шолғом, 2 — 3 бош пиёз, таъбга кўра туз, мурч билан зира 1 чой қошиғида, юзига сепиш учун эса ярим боғ кашнич ёки укроп керак бўлади.

Турп димлама

Турпнинг «Марғилон», «Олтиариқ» навларидан олиб пўстини сал қалинроқ арчасиз. Пўчоғи билан карсиллама этини ажратиб турадиган тўқ яшил чизиги бўлади, худди ана шу чизиги бўйлаб арчасиз. Буни шолғом димламага (юқоридаги рецептга қаранг) тўғрагандай «қайроқча» усулда қирқиб чиқасиз. Гўшт билан ёғ чимчилоқ катталигида узунчоқ қилиб, пиёз эса ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғралади. Ҳамма масаллиқни туз ва зира, мурч сешиб аралаштириб, кастрюлькага соласиз, юзига ликоп тўнтариб, юк бостирасиз ва кўмиб турарли да-

ражада сув қуйиб, сусти оловда милдиратиб, 1 соат давомида пишрасиз.

Тайёр бўлгач, човлида сузиб олиб, лаганга ёки ликопчаларга солиб дастурхонга тортилади, юзига қирқилган ошкўк сепинг. Сардаги алоҳида идишда тортилади.

Масаллиқ: 1 кг турп, 500 гр гўшт, 250 гр қўй ёғи (чарви, думба), 2 — 3 бош пиёз, таъбга кўра туз, зира билан мурч ярим чой қошиғида, ярим боғлам кашнич юзига сепиш учун қирқилади.

ДЎЛМАЛАР

Карам дўлма

Карамнинг ниқбош эмас, балки ғовакроғи танлаб олинади. Кўк баргидан ҳалос этиб, ўзаги ўйиб олиб ташланади ва қайнаб турган тузли сувга 5 минутча ботириб қўйилади. Шунда унинг барглари майинлашади. Карам барглари ажратиб тахлаб қўясиз, бандига яқин жойида дағал қисми бор, уни пичоқда кесиб текислайсиз ёки ёғоч тўқмоқ билан уриб нафислаштирасиз.

Қиймаси бундай тайёрланади: Семизроқ мол ёки қўй гўштининг ёғини майда тўғрайсиз, пай, бириктирувчи тўқималари, чалхак қисмларини кесиб олиб ташлайсиз (булар гўшт қиймалагичдан ўтмай, ўралиб хуноб қилади). Гўштни қиймалагичдан ўтказиб, бунга ҳалиги тўғралган ёғни, майин қилиб чопилган пиёзни, пича ювилган гуручни солиб, туз ва мурч сепасиз-да, хом тухум чақиб яхшилаб мижийсиз. Қиймангиз селликкина чиқсин учун 2 дона помидорни эзиб қўшиб юборинг, қишда эса помидор шарбатидан 2 ош қошиғида қўясиз.

Карам барглари керагича қиймадан солиб бодрингсимон дўлмалар ўрайсиз. Пиширишга келганда, кастрюлька остига карам баргларидан бир қават тўшаб, сўнг дўлмаларни териб чиқасиз, ора-орасига бутун сабзи ва картошка солсангиз ҳам бўлади. Масаллиқнинг юзи билан баробар сув қуйиб, устига ликоп тўнтариб, юк бостирасиз ва сусти олов бериб, 40 — 45 минутча милдиратиб қайнатасиз. Шарақлаб қайнатганингизда дўлмалар ечилиб кетади ва шўрваси ҳам хира тортади.

Дастурхонга лаганда ёки ликопларда тортилади, юзига қаймоқ суртилади. Шўрваси алоҳида идишда тортилади.

Масаллиқ: 1 бош карам, 500 гр лаҳим гўшт, 150 гр ёғ (чарви), 5 — 6 бош пиёз, 100 гр гуруч, 1 дона хом тухум, 2 дона помидор ёки 2 ош қошиғида помидор шарбати, туз ва мурч таъбга кўра олинади. 2 — 3 дона сабзи, 2 дона картошка, юзига суркаш учун 1 стакан қаймоқ ёки сметана керак бўлади.

Қалампир дўлма

Булғор гармдорисининг бандини олиб, уруғини қоқиб ташлаганингиздан сўнг совуқ сувда ювиб, сирқитиб қўясиз. Қиймаси худди юқоридаги рецептда айтилгандек тайёрланади. Ҳар бир қалампирга қийма босиб бўлгандан кейин кастрюльканинг остига битта ликопча қўясиз, устига қалампирларни териб бўлгач яна ликоп ёпиб,

юк бостирасиз-да, юзи билан баробар сув қуйиб жуда сушт оловда 40 минутча милдиратиб қайнатасиз. Тайёр таомни лаган ёки ликопчага сузиб, юзига сариёғ суртиб дастурхонга тортилади.

Қалампир дўлмани шўрвада пиширса ҳам бўлади. Бунинг учун қозонга гўштдан ажратилган суякларни солиб, майда тўғралган пиёз билан бирга қайнатасиз. Картошка ва сабзи солсангиз ҳам бўлади. Сўнг шўрванинг қайнаб чиққан жойига битта-битталаб дўлмаларни соласиз, шундай қилинса қиймаси чиқиб кетмайди. Дастурхонга шўрваси билан бирга ёки алоҳида идишларда тортилади.

Масаллиқ: 0,5 кг булғур гармдориси, 500 гр лаҳим гўшт, 150 гр чарви ёғ, 100 гр гуруч, 2 дона тухум, 5 — 6 бош пиёз, туз таъбга кўра олинад, юзига суртиш учун 100 гр сариёғ керак бўлади.

Пиёз дўлма

Дўлма тайёрлаш учун пиёзнинг қалин қатли шолғомсимон навидан олган маъқул. Самарқанднинг қизил пиёзи бўлса айни муддао. Шолғом пиёзни арчиб, банди учини конуссимон қилиб кесиб ташлаб, қайноқ сувга 10 — 15 минут ботириб қўйсангиз, қат-қатлари осон ажрайди. Ана шу «пиёз косача»ларга қийма тўлдирилади.

Қиймасини бундай тайёрлайсиз: ёғлироқ гўштни қиймалагичдан чиқаринг, бунга пиёзнинг қат-қатларга ажратганда чиққан ўрта қисмларини майдалаб қўшинг. Жигардан олиб, уни узун-узун «чувалчанг» усулда тўғрайсиз. Барча масаллиқни бирлаштириб, туз ва мурч солиб, хом тухум чақасиз-да, яхшилаб аралаштирасиз. Мана шу қиймани «пиёз косача»ларга тўлдирасиз.

Эслатма: пиёз қатламларининг икки томони кесилган — очик бўлади, лекин масаллиқ таркибида тухум ва «чувалчанг» усулида тўғралган жигар борлиги қийманинг чиқиб кетмаслигини таъминлайди.

Пиширишда: кастрюлька тубига ликопча қўйиб, унинг устидан пиёз дўлмаларнинг аввал каттароқларини, сўнг кичикроқларини қатлаб териб чиқасиз, юзига ликоп тўнтариб, юк бостириб қўясиз. Пиёз дўлмани қатламлаб тераётганингизда ора-орасига сариёғ ва томат пастасидан солишни унутманг. Масаллиқнинг юзи билан баробар сув қуйиб, ўртача оловга қўясиз, қайнаб чиқиши билан ўтини пасайтириб, 40 — 45 минут давомида милдиратиб қўясиз. Тайёр таом лаганда ёки ҳар бир хўранда учун 4 донадан ликопчаларда дастурхонга тортилади. Юзига ўз сардагидан севалаб, қирқилган кашнич ё укроп билан берилади.

Масаллиқ: 10 — 12 бош ўртача катталикдаги шолғомсимон пиёз, 400 гр лаҳим гўшт, 300 гр жигар, 1 дона тухум, 150 гр сариёғ, 2 — 3 ош қошиғида томат пастаси, туз ва мурч таъбга кўра олинад.

Шолғом дўлма

Ўртача катталикдаги шолғомлардан олиб арчасиз ва пичоқ учи билан ўртасини ўйиб «косача» ясайсиз.

Қиймаси бундай тайёрланади: қиймалагичдан чиқарилган ёғ-

лиқ қўй гўштига ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғралган пиёзни, пиширилган гуручни қўшиб, хом тухум чақиб, туз ва мурч сепасиз-да, яхшилаб аралаштирасиз. Шолғом «косача»ларни мана шу қийма билан тўлдириб, мантиқасқон лаппакларига қўйиб 40 — 45 минут, яъни шолғом етилгунча пиширасиз. Дастурхонга тортишда шолғомни эзиб юбормасдан махсус куракчаларда ёки икки томонидан вилка санчиб олиб ликопчаларга 2 донадан қўйиб, юзига сариеғ ёки қаймоқ суртиб берасиз.

Масаллиқ: 10 — 12 дона ўрғача катталикдаги шолғом, 400 гр лаҳим гўшт, 1 стакан пиширилган гуруч, 2 бош пиёз, 1 дона тухум, туз ва мурч таъбга кўра. Юзига суртиш учун эса 1 стакан қаймоқ ёки 150 гр сариеғ керак бўлади.

Беҳи дўлма

Беҳининг нордон навидан қурт тушмаган, заҳа бўлмаганларини танлаб оласиз, тукини ҳўлланган бўз ёки қўл билан артиб, ўртасини эса пичоқ билан ўйиб уруғларини олиб ташлаб, «косача»лар ҳозирлайсиз. Бунинг учун эни 1 см келадиган ингичка пичоқ ёки картошка арчадиган тарновсимон пичоқнинг қирраси чархланган бўлиши керак. Тайёрланган беҳи «косача»ларни қайноқ сувга ботириб қўйинг, акс ҳолда тиг теккан жойлари қорайиб хунук бўлиб қолади. Қиймасини тайёрлаш: худди шолғом дўлманикига ўхшайди (юқоридаги тавсияга қаранг): ёғли қўй гўшти, пиёз, пиширилган гуруч, хом тухум, туз ва мурч. Мана шу қиймани беҳи ичига тўлдириб, ҳар бир беҳи дўлмани биттадан пиёлага солиб мантиқасқон лаппакларига қўясиз (пиёлага қўймасангиз сели беҳуда оқиб кетади). Пишиш муддати 40 — 45 минут. Дастурхонга пиёланинг ўзида тортилади, иссиғида юзига сариеғ суртилади.

Масаллиқ: 10 — 12 дона беҳи, 500 гр лаҳим гўшт, 1|2 стакан қайнатилган гуруч, 1 дона хом тухум, 4 — 5 бош пиёз, туз ва мурч таъбга кўра, юзига суртиш учун 2 — 3 ош қошиғида сариеғ керак бўлади.

Олхўри дўлма

Олхўрининг йирик меваларидан танлаб олиб ювиб юборгач қовун сўйганга ўхшаб тилик тортасиз ва данагини олиб ташлайсиз. Янги қўй гўштини қиймалагичдан икки марта ўтказиб, туз сепасиз-да, олхўрилар орасига тўлдириб чиқасиз. Тубига ликопча қўйилган кастрюлькага териб, устидан ҳам ликоп ёпиб, юк бостирганингиздан кейин масаллиқнинг юзи билан баробар сув қуйиб, жуда суст оловга қўйиб, қайнаб чиққанидан эътиборан яна 30 — 35 минут милдиратиб пиширасиз.

Ҳар бир хўранда учун алоҳида ликопчага 8 — 10 донадан олхўри дўлмадан солиб, юзига сариеғ суртиб, дастурхонга тортасиз.

Масаллиқ: 2 кг йирик олхўри, 400 гр ёғли қўй гўшти, таъбга кўра туз ва юзига суртиш учун 50 гр сариеғ керак бўлади.

Помидор манти (дўлма)

Помидорнинг «Олма», «Волгаград» ёки «Совға» навларидан қипқизил пишган, ўртача катталиқдаги ва эзилмаганларини танлаб оласиз. Банд томонини кесиб ташлаб, ўртасидаги эти, уруғларини ва селини бир идишга тўплайсиз. Ҳосил қилинган «помидор косача»ларга қийма босасиз.

Қиймасини тайёрлаш: гўшти қиймалагичдан чиқарасиз, бунга чала қайнатилган гуруч, майин тўғралган пиёз, хом тухум, туз ва мурч қўшиб яхшилаб аралаштирасиз. Помидорга қийма солишдан олдин бир оздан майин туз сепиб чиқинг, сўнг бодомдай-бодомдай думба (чарви) ёғи солиб, қийма тўлдирасиз. Мантиқасқоннинг лаппакларига помидорларнинг очиқ томонини пастга қилиб териб чиқасиз. Қасқон кастрюлькасида қўй ёғини эритиб, жиззасини олмасдан майда тўғралган пиёзни жазланг, сўнг майда кубик қилиб тўғралган сабзини картошка билан булғор гармдорисини соласиз ва яна бир оз жазлагач, халиги помидорлар ичидан олинган этини майда тўғраб ёки гўшт қиймалагичдан ўтказиб, шарбати билан бирга шўрвага қўшиб юборасиз. Шўрвага яна талабга кўра мўлжаллаб сув қуясиз ва тузини ростлаганингиздан кейин қасқоннинг помидор мантилар терилган лаппаклари жойланган устки қисмини шўрвали кастрюлька устига ўрнатасиз. Бу таом 35 — 40 минут пишади.

Дастурхонга тортишда ликопчаларга ҳар бир хўранда учун 4 дона ҳисобида помидор манти солиб, косачаларда эса шўрвасидан келтирасиз.

Масаллиқ: 20 — 25 дона олма катталигидаги помидорлар, 500 гр лаҳим гўшт, 300 гр қўй ёғи (150 гр жазлашга, 150 гр эса помидор мантиларининг ичига солишга), 4 — 5 бош пиёз, 1 стакан чала пишрилган гуруч, 1 дона тухум, 2 — 3 та картошка, 1 дона сабзи, 1 — 2 дона булғор гармдориси, туз ва мурч таъбга кўра олинади.

Ошқовоқ дўлма

Ошқовоқнинг узунчоқроқ, пўчоғи қалин ва қаттиқ, қора ва сариқ йўллари бор «сомса қовоқ» деб аталадиган нави бўлади. Ана шунисидан олиб, банди томонидан 2 — 3 см қалинликда «қопқоқ» очасиз. Уруғини ва тивитларини қошиқсимон қирғич ёрдамида олиб ташлайсиз. Ҳосил қилинган «ошқовоқ мўнди»га қийма тўлдирасиз. Қийма бундай тайёрланади: гўшти қиймалагичдан ўтказиб, бунга майда тўғралган пиёз, ювилган гуруч, туз ва мурч сепиб аралаштирасиз. Гуруч яхши пишсин учун қиймага пича сув қуясиз. Агар гўшт ёғсизроқ бўлса, қиймага пича сариёғ қўшишингиз ҳам мумкин. Ушбу қиймани ошқовоқ ичига тўлдиргач, халиги «қопқоғини» ёпасиз. Ошқовоқ дўлмани тарелкага солиб, қизитилган газ духовкасининг патнисига қўясиз ва ўртача олов бериб, бир ярим-икки соат давомида пиширасиз. Буғ ҳосил бўлсин учун вақти-вақти билан духовка патнисига сув қуйиб туринг. Пишганлиги ошқовоқнинг юмшаганлиги билан аниқланади. Тайёр таомни катта лаганга солиб дастурхонга тортилади ва бевосита ейиш олдидан бўлақларга бўлинади.

Масаллиқ: бир дона ўртача катталиқдаги ошқовоқ, 500 гр гўшт, 1 стакан гуруч, 100 гр сариёғ, 3 — 4 бош пиёз, туз ва мурч таъбга кўра солинади.

БЎТҚАЛАР ВА ШАВЛАЛАР

Сариёғли бўтқа I

Гуручни тош-курмаклардан тозалаб, яхшилаб ювиб, икки ҳисса ортиқ олинган қайнаб турган сувга солиб, сусти олов бериб пиширилади. Ҳали сувни тортмасдан туриб тузини ростлайсиз. Суви тортилгач, идишнинг қопқоғини жипс ёпиб 30 — 35 минут дамлаб қўясиз. Бошқа идишда сариёғни эритиб, пиёз солиб жазлайсиз.

Бўтқани лаганга ёки ликопчаларга солиб, юзига сариёғли пиёз доғ қуйиб дастурхонга келтирасиз.

Масаллиқ: 500 гр гуруч, 1 литр сув, таъбга кўра туз, 100 гр сариёғ, 2 бош пиёз керак бўлади.

Сариёғли бўтқа II

Қозонга 1 литр сув қуйиб, сариёғни ва ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғралган пиёзни солиб қайнатасиз, тузини ростлайсиз. Бунга тозалаб, ювилган гуручни солиб милдиратиб қайнатасиз, суви тортилгач, 30 — 35 минут дамлаб қўясиз.

Масаллиқ: 500 гр гуруч, 1 литр сув, 2 бош пиёз, 100 гр сариёғ, таъбга кўра туз керак бўлади.

Гўшти бўтқа

Қозонга ёғни солиб доғлаганингиздан сўнг пиёз солиб жазлайсиз, кейин лўнда-лўнда қилиб тўғралган гўшти қовурасиз. Гўштининг сели чиққанда сув қуйиб қайнатасиз, тузини ростлаб, ювилган гуручни солиб пиширасиз.

Дастурхонга ликопчаларда тортилади, юзига қирқилган кўкпиёз сепасиз.

Масаллиқ: 500 гр гуруч, 250 гр гўшт, 150 гр ёғ, 2 бош пиёз, туз ва ошкўк таъбга кўра олинади.

Ичакли шавла

Қўй ичагини ёғини ичига қилиб ағдариб яхшилаб ювасиз, туз ишқалаб ювилса шиллиқ моддаси тезроқ кетади. Ҳидини кетказиш учун ачиган қатиққа ёки зардобга 2 соат ботириб қўйса ҳам бўлади, йўқса, марганцовканинг суюқ эритмаси билан чайқаб юборинг. Ичакни 8 — 10 см узунликда кесиб туз ва туйилган зира сепиб, аралаштириб қўятурилади. Узунроқ кесилганининг сабаби, ичак қовурилганида тортилиб кичрайиб қолади. Қозонда ёғни доғлаб, пиёз солиб жазлайсиз, сўнг ичак кесимларини солиб то кичрайгунча қовурасиз. Сабзини сомонча шаклида тўғраб, қозонга солиб бир-икки аралаштирганингиздан сўнг тўғралган помидор солиб то сели чиққунча жазланг. Сўнгра сув қуйиб 1 — 1,5 соат давомида милдиратиб қайнатинг,

бир дона бутун қалампир ҳам ташлаб қўйинг. Барча масаллиқ ярим тайёр ҳолига келганда кубик (2×2×2 см) қилиб тўғралган картошка ва ювиб тайёрланган гуручни соласиз, яна сув қуйиб кавлаб-кавлаб пиширасиз, тузи кам бўлса ростлайсиз. Суви буғланиб, гуручи эзилиб пишганда, оловини ўчириб 10 — 15 минут дамлаб қўясиз.

Таомни лаганга ясси қилиб солиб, юзига қирқилган кўк пиёз сеппиб дастурхонга келтирасиз.

Масаллиқ: 600 гр гуруч, 400 гр (яъни 2 қулочча) қўй ичаги, 250 гр ёғ, 2 — 3 бош пиёз, 2 — 3 дона сабзи, 2 дона картошка, 2 — 3 дона помидор, 1 чой қошиғида зира, туз таъбга кўра олинади, 1 дона аччиқ қалампир, юзига сепиш учун эса ярим боғ кўк пиёз керак бўлади.

Қовурма шавла

Сув қуйилмай туриб гуручни зирвакка қўшиб қовурилади. Шундай қилинганда таомнинг иссиқлик мижози ортади ва ични бўшаштириш хусусияти ҳам қирқилади. Қовурма шавла унутилган ҳисобланар эди. Муаллиф Тошкент аҳолиси ўртасида изланди ва охир-натижада бу таомни тиклади.

Гўшти 15 — 20 граммли, лўнда-лўнда қилиб тўғрайсиз, пиёзни ҳалқа-ҳалқа, сабзини сомонча, картошкани эса катта кубик, помидорни тилик қилиб тўғранг. Қозонда доғ бўлган ёгга аввал пиёзни солинг ва бир-икки аралаштиринг, пиёз бир оз қизарай деганда, гўштни, сўнг сабзини қўшиб қовуринг, сабзи эластик ҳолга келганда бутун қалампир ва помидорни солинг ва сели чиққунча жазланг. Сўнг картошкани солинг. Гуручни тозалаб, 3 — 4 марта ювиб юборганингиздан сўнг қўшиб кавлаб-кавлаб қовурасиз, ёғни ўзига шимиб олганида сув қўшиб то эзилгунча пиширасиз. Тайёр бўлганидан сўнг 10 — 12 минут дамлаб қўясиз.

Дастурхонга тортишда лаганга ясси қилиб солиб, юзига қирқилган кўкпиёз сеппиб келтирасиз.

Масаллиқ: 600 гр гуруч, 250 гр ёғ, 200 гр гўшт, 200 гр сабзи, 2 дона картошка, 3 — 4 дона помидор, 2 бош пиёз, 1 дона аччиқ қалампир, таъбга кўра туз ва юзига сепиш учун 1 — 2 боғ кўк пиёз керак бўлади.

Ловияли шавла

Гуручни илиқ сувда ювиб, ивитиб қўясиз. Гўшти майда — «чумчуқ тили», пиёзни ҳалқа-ҳалқа, помидор ва чучук гармдорини паррак-паррак қилиб, сабзини эса, одатдагидек, сомонча шаклида тўғрайсиз. Ҳали дони қотмаган ловияни олиб қўзоқларидан ажратасиз ва совуқ сувда чайқаб юборасиз. Қозонда ёғни доғлаб, пиёз жазлайсиз, гўштни солиб бир-икки аралаштирганингиздан сўнг, тўғралган помидор билан чучук қалампирни ва бир дона аччиқ қалампирни ҳам солиб помидорнинг сели чиққунча жазланг. Сабзини солиб, дарҳол сув қуйинг-да, барча масаллиқлар чала пишгунча милдиратиб қўйинг. Ловияни ивитилган гуручга аралаштириб, зирвак устидан қатлам қилиб соласиз-да, сув қуйиб, оловини кучайтириб, шиддат билан қайнатасиз. Ловияси пишганда таомнинг тузини ростлайсиз.

Кавлаб-кавлаб, то гуручи эзилгунча пиширишни давом эттирасиз, сувни тортиб кетса қайноқ сув қўшасиз, тузини татиб, кам бўлса тўғрилайсиз. Ловияли шавла тайёр бўлганда, оловини ўчириб, 10 — 15 минут дамлаб қўясиз.

Таомни лаганга ясси қилиб солиб, юзига қирқилган кўкпиёз се-пиб дастурхонга келтирасиз.

Масаллиқ: 400 гр гуруч, 200 гр ловия, 200 гр гўшт, 250 гр ёғ, 300 гр сабзи, 2 бош пиёз, 3 дона помидор, 2 дона чучук қалампир ва 1 дона аччиқ қалампир керак бўлади, туз ва юзига сепиладиган кўк пиёз таъбга кўра олинади.

Сабзавотли мошкичири

Тошкентда тайёрланадиган мошкичирига гўшт солинади-ю, сабзавот қўшилмайди. Сабзавотли мошкичири варианты қадимий ва унутилган бўлиб, бунга сабзи ва лавлаги ҳам солиб пиширилган. Сабзи солишдан мақсад ҳажмини кўпайтириш бўлса, таомнинг рангини чиройли қилиш учун қизил лавлаги (қизилча) қўшилган.

Мош ва гуручни тозалаб, ювиб алоҳида ивителиди (мошни совуқ сувга, гуручни иссиқ сувга) ивитиб қўясиз. Гўштни лўнда-лўнда, пиёзни ҳалқа-ҳалқа, сабзини гуручга монанд сомонча шаклида, лавлагини эса мошга монанд майда кубик қилиб тўғрайсиз.

Қозонда ёғни доғлаб, пиёзни солиб, бир-икки аралаштиргач, гўштни ташлайсиз ва ҳар иккала масаллиқ қизаргунча қовурасиз. Сўнг-ра қозонга сув қуйиб, мошни солиб милдиратиб қайнатасиз, мош «очилганда» лавлаги билан сабзини соласиз, яна қайнаб чиққанда гуручни солиб, барча масаллиқларни ўртача оловда тўла пишишига эришасиз, фақат шундан сўнггина тузини ростлайсиз. Қалампирни эса бутунлигича сабзавотлар билан бирга солинг. Тўйилган қалампир ёки мурчни таом дастурхонга тортилганда сепасиз. Мошкичири тайёр бўлгач, оловни ўчириб, 15 — 20 минут дамлаб қўясиз.

Дастурхонга тортишда бир аралаштириб юбориб лаганга ясси қилиб соласиз, ўртасига суякли гўштларни, бутун қалампирни қўясиз, юзига қирқилган кўкпиёз сепинг.

Масаллиқ: 300 гр мош, 300 гр гуруч, 250 гр гўшт, 250 гр ёғ, 150 гр лавлаги, 150 гр сабзи, 2 бош пиёз, туз ва қалампир таъбга кўра олинади.

Мошкичири мухашшир

Мошкичири мухашшир тайёрлашдан бир кун олдин йирик, яшил мошни хас-чўпдан тозалаб, ювиб, ивитиб қўясиз. Эртасига мошни совуқ сувли идишга солиб қайнатасиз, мошнинг пўсти тирс ёрилганда қайноқ сувини тўкиб, совуқ сув қуйиб кафтлар орасида ишлаб пўстлоғини ажратасиз. Бу жараён қунт билан бир неча бор амалга оширилади. Қозонда сариёғни эритиб, ҳалқа қилиб тўғралган пиёз ва қиймаланган гўштни жазлайсиз, гўштнинг сели чиққанда сув қуйиб, пўсти ажратилган мош ҳамда тозалаб, ювиб тайёрланган гуручни солиб ўртача оловда пиширишни охирига етказасиз ва туз сепиб таъмини ростлайсиз. Суви тез буғланиб кетса оз-оздан қайноқ сув қў-

шиб, вақти-вақти билан кавлаб турасиз. Мош билан гуруч юмшаганлигидан таом пишганлиги аниқланади.

Дастурхонга тортишдан 15 минут олдин дамлаб қўясиз, сўнгра лаганга ясси қилиб сузиб, юзига таъбга кўра туйилган қалампир (мурч), қирқилган ошкўкдан сепасиз. Таом ёғсизроқ бўлиб қолса, ўртасига бир ош қошиқда сариёғ солиб келтирасиз.

Масаллиқ: 300 гр мош, 300 гр гуруч, 200 гр сариёғ, 2 бош пиёз, 200 гр гўшт қийма, туз ва мурч ҳамда ошкўк таъбга кўра олинади.

Қиймали мошкичири

Мўлжалланган ёғнинг ярмини доғлаб, пиёзнинг ҳам ярмини жазлайсиз ва майда (мош катталигида) қилиб тўғралган лавлагини солиб, бир-икки кавлагач, сув қуясиз-да, ҳали қайнаб чиқмасдан ювиб қўйилган мошни соласиз, паст оловда то очилгунча қайнатасиз. Мош тўла очилганда гуручни соласиз, вақти-вақти билан аралаштириб, мош-гуруч тўла пишгунча қайнатаверасиз. Охирида тузини ростлайсиз.

Бошқа идишда ёғнинг қолган қисмини доғлаб, пиёзни жазлайсиз ва қиймани солиб қовурасиз. Қиймаси бундай тайёрланади: ёғлироқ мол гўштини қиймалагичдан ўтказасиз, бунга пича пиёз ҳам қўшиб юборинг.

Қовурганда помидор, чучук гармдори солсангиз ҳам бўлади. Гўшт ва помидорнинг сели чиққач, сув қуйиб, оловини суст қилиб қўясиз, суви буғланганда пишган ҳисобланади.

Тайёр таомни яхшилаб аралаштириб, лаганга ясси қилиб сузасиз ва устига қатлам қилиб қиймасидан соласиз, юзига мурч ва қирқилган ошкўклардан сепиб келтирасиз. Алоҳида идишда узум сиркаси ҳам қўйилади.

Масаллиқ: 300 гр мош, 300 гр гуруч, 300 гр ёғ, 300 гр пиёз, 400 гр лаҳим гўшт, 2 — 3 дона помидор, 2 дона чучук гармдори, 1 дона ўргача катталикдаги лавлаги, туз, мурч, ошкўк (кашнич ё укроп) ҳамда сирка таъбга кўра олинади.

Пўстдумбали мошкичири

Тузи яхшилаб ювилган пўстдумбани бош бармоғингизнинг биринчи бўғини катталигида тўғранг. Пиёзни ҳалқа-ҳалқа, сабзини эса худди паловга тўғрагандек сомонча қилиб тўғрайсиз. Қозонда ёғни доғлаб, ташлаган пиёзингиз ҳали рангини ўзгартирмасдан туриб пўстдумбани солинг. Буни бир-икки аралаштириб, сабзини соласиз ва сув қуясиз. Ҳас-чўпдан тозалаб, ювиб қўйилган мошни сув қайнаб чиқмасидан соласиз-да, оловини пастлатиб, 1 соат давомида милдиратиб қайнатасиз. Қанча узоқ қайнаса шунча лаззатли чиқади. Суви буғланиб кетса оз-оздан қайноқ сув қуйиб турасиз. Моши яхши очилиб, пўстдумбаси пишганда ювилган гуручни соласиз, тузини ростлайсиз, бутун қалампир ташлаб пиширишни охирига етказасиз. Ва ниҳоят оловни ўчириб, таомни 15 — 20 минут дамлаб қўясиз. Мошкичири етилгач, лаганга ясси қилиб солиб, юзига қирқилган кўкпиёз, қишда

бўлса майин тўғралган бош пиёз сепиб келтирасиз. Сирка алоҳида берилади.

Масаллиқ: 300 гр мош, 300 гр гуруч, 200 гр ёғ, 2 бош пиёз, 300 гр пўстдумба, 3 — 4 дона сабзи, 1 қўзоқ қалампир, туз ва юзига сепиладиган пиёз, узум сиркаси таъбга кўра олинади.

Гуруч лағмон

Гуручни тозалаб, 5 — 6 мартаба ювиб, қайнаб турган сувга солиб пиширасиз. Гуруч бўртгач, ортиқча сувини олиб ташлаб дамлаб қўясиз.

Бошқа қозонда қайласини тайёрлайсиз. Бунинг учун доғланган ёғда тўғралган пиёз билан саримсоқни жазлайсиз, унча қизариб кетмасдан туриб, майда — «чумчуқ тили» қилиб тўғралган ёки қиймаланган гўшт солиб, аралаштириб турасиз, сели чиқа бошлаганда тўғралган помидор ва чучук гармдори қўшасиз, помидор эзилганда сомонча қилиб тўғралган сабзи, турп (редиска), карам ҳамда қирқилган селдир ва укропни қаватлаб солиб, масаллиқнинг юзидан бир оз ортиб турарли даражада сув қуйиб, оловини пастлатиб бир соатча милдиратиб қайнатасиз. Туз ва қалампирни таъбга кўра соласиз.

Ушбу қайлага яна жанду ловиясининг думбулини олиб қўзоқларининг пўчоғи билан тўғраб солсангиз таом янада тотли чиқади.

Қосаларга пиширилган гуручдан ярим-ярим соласиз, устидан иссиқ қайлани қуйиб дастурхонга тортасиз. Алоҳида идишларда узум сиркаси ва лозижон келтирасиз.

Масаллиқ: 600 гр гуруч (1 литр тузли сувда пиширилади), 300 гр гўшт (лаҳим қисми), 150 гр ёғ, 2 бош пиёз, 1 бош саримсоқ, 1 дона сабзи, 1 дона ўртгача катталиқдаги турп (ёки 1|2 боғ редиска), 2 — 3 дона помидор, 2 дона чучук қалампир, 200 гр карам, ярим боғ селдир, ярим боғ укроп, 1 боғ жанду ловияси керак бўлади. Туз, сирка, қалампир ва лозижон талабга кўра олинади.

ПАЛОВЛАР

Қовурма палов

(Фарғонача палов)

Асосан қўй гўшти билан ва қўй ёғида қовуриб тайёрлангани сабабли бу палов ғоят иссиқлик таом ҳисобланади. Уни совуқлик овқатга айлантириш учун, айниқса ёз фаслида ва иссиқмижоз кишилар тўпланганда пахта ёғи ва мол гўшти солиб тайёрланадиган варианты ҳам бор.

Қўй ёғини кубик (1×1×1 см) шаклида ёки бодомдай-бодомдай қилиб тўғрайсиз. Гўштни эса худди кабобга тўғрагандай, бош бармоқнинг биринчи бўғини катталигида кесасиз. Асосан қобирға ва сон гўштлиари танлаб олинади. Қобирға суяклари 4 см катталиқда, илик-лик суяк эса 10 см дан ошмайдиган қилиб чопилади.

Ушбу палов учун оқ — «тухум» пиёз ва «мушак» ёки «сарик мирзойи» навли сабзилар танланади. Пиёзни ҳалқа-ҳалқа қилиб, сабзини гугуртнинг чўпи катталигида, сомонча шаклида тўғраш керак.

Қозонни қуруқ қиздиргандан сўнг думба ёғни соласиз ва ўртача олов бериб эритиб, жаззасини оласиз, сўнг сустроқ оловда то оқ тутун чиққунча ёғни доғлайсиз. Яхши доғ бўлганини билиш учун ёққа йирик туз ташласангиз, тасир-тусур отилади, шундан сўнг бир бош арчилган пиёз ёки бармоқдек яйдоқ қовурға суяк ташлаб қизартириб сўнг олиб ташлаш керак. Айниқса паловни пахта ёғида тайёрлаганда бу методнинг аҳамияти катта: ўсимлик ёғидаги гассиполь



деб аталувчи заҳарли моддани кучини қирқиб дегассиполга айлан-тиришда пиёз ва суяк тозаловчи модда вазифасини ўтайди.

Ёғ яхши чучиб, доғ бўлганда пиёзни ташлайсиз, кавлаб-кавлаб, қизаргунча жазлайсиз. Пиёз шигил бўлиб қизарганда гўштни таш-ланг, буни ҳам кавлаб сирти қобиқ олганида, сабзини солиб мўртли-ги йўқолгунча қовурасиз. Сўнгра сув қуйиб, сусти оловда милдиратиб қайнатасиз, туз ва зираворлар ҳам сув қуйгандан сўнг солинади. Па-ловнинг лаззатли чиқиши узокроқ қайнашига боғлиқ. 1 соатча мил-дираб қайнаса, масаллиги, зираворлардаги моддалар эриб яхши син-тез бўлади. Бир ёқдан қайнаши билан бир ёқдан гуруч солиш натижа-сида палов чайнами белаззат бўлиб қолади.

Палов зирваги меъерига етиб қайнагунча, гуручни тозалаб, ях-шилаб ювасиз. Гуруч асосан 3 марта ювилади, албатта упаси кам гу-руч бўлса бунча ювиш кифоя. Упаси кўпроқ гуручни 4 — 5 маротаба эринмай ювиш зарур, шунда палов сочиловчан, дона-дона бўлиб пи-шади.

Ювилиб, суви яхшилаб сирқитилган гуручни зирвак юзига бир қатлам қилиб соласиз. Ўчоқдан чўғни тортиб олиб, кучли аланга бе-расиз ва дарҳол гуручга сув қуюсиз. Палов тайёрлаётганда сув қўйиш жуда масъулиятли ишдирки, бу, гуручнинг қанча сув кўтаришини билишни талаб этади ва паловпазнинг тажрибасига ҳам боғлиқ бў-лади. Шу сабабли сув нормасини аниқ айтиш қийин, буни ҳар бир пазанда қозон устида ўзи ҳал қилади. Ҳарҳолда қуйилган сув гуруч юзасидан кўрсаткич бармоқнинг биринчи бўғини даражасида, яъни 1 — 1,5 см бўлсин.

Аланга кучайганда паловнинг бир текис қайнашига эришмоқ муҳимдир. Қозоннинг бир томони қайнаб, бир томони қайнамаса ош тирик бўлиб қолади. Ўртаси қайнамаса тузи камлигидан далолат. Паловга туз икки марта солинади: зирвагига ва гуруч сувни тортмас-дан туриб. Қозон бир текис қайнаганда татиб кўриб, тузини ростлай-сиз ва сувини тўла тортганда дамлайсиз. Суви тортилганини билмоқ учун гуруч юзасига капгирнинг тескариси билан уриб кўрсангиз «гуп-гуп» овоз беради, агар «шилп-шилп» қилса, демак суви ҳали тортил-маган ва алангани кучайтириш керак. Дамлашдан олдин гуручни қозоннинг ўртасига гумбаз қилиб тўплаб, махсус дамчўп ёки ёғоч қо-шиқнинг сопи билан суқиб чиқсангиз, тешикчалар ҳосил бўлиб, суви қозон тубига кетиб, буғи тепага кўтарилади. Сўнг дамтовоқни ёпасиз ва ўчоқдан чўғни тортиб оласиз. Газда пишираётган бўлсангиз шам-дек қилиб пастлаб қўясиз. Газ комфораларидан бирини палов пиши-ришга махсус мослаб олиш зарур. Бунинг учун газ чиқадиған тешик-часига бигиз тиқиб каттароқ очилади, шунда аланга вариллаб ёна-диган бўлади ва паловнинг қайнаши осонлашади.

Дамлаш муддати 25 — 30 минут.

Дамтовоқни очгач, паловни кавлаб яхшилаб аралаштирасиз. Шун-да гўштлири ва сабзиси гуручга бир текисда қоришади. Гуруч бир-бирига «муштлишиб» қолган бўлса капгир билан ажратиб юбора-сиз. Паловни катта лаганга гумбаз қилиб сузасиз, устига гўштлири-ни жойлайсиз ва дастурхонга салат билан бирга келтирасиз. Салат ёз ва куз фаслларида «шакароб», «аччиқ-чучук», қишда кертилган турп, баҳорда эса редискадан иборат бўлади.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 1 кг қўй гўшти, 250 гр қўй ёғи, 4 — 5 бош пиёз, 500 гр сабзи, 1 чой қошиғида зира, шунча зирк ва шунча туйил-ган қизил гармдори, туз эса таъбга кўра солинади.

Девзира палов

Девзира паловни қовурма палов билан ивитма палов (тавсияларга қаранг) усулларида пиширилади. Қўй ёғи ва қўй гўштнинг ҳамда сабзи ва пиёзнинг тўғралиши юқоридаги тавсияда кўрсатилганидек, масаллиқларни қовуриш ва зирвагининг пиширилиши ҳам бир хил. Бироқ гуруч озроқ, гўшт ва сабзиси кўпроқ солинади. Яна бир фарқи, гуручни 5 — 6 марта ювиб, илиқ сувга 2 — 3 соат ивитиб қўйиш керак. Зирвакка сув нормадагидан кўпроқ қўйилади, чунки бу гуручнинг сув кўтариш коэффициенти 1:5 га тенгдир, бошқа нав гуручларда эса 1:3 га тўғри келади. Шундай экан, девзира гуручдан паловни рисоладагидек тайёрлай олиш учун, аввало, қовурма ҳамда ивитма палов тайёрлашни яхши ўрганиб олиш тавсия.

Паловни дастурхонга тортиш олдидан қозонда яхшилаб аралаштириб, лаганга гумбаз қилиб солинади, юзига суякли гўштлири тегиб, кертилган турп билан бирга келтирилади, алоҳида идишда узум сиркаси ҳам қўйилади.

Масаллиқ: 800 гр гуруч, 1 кг қўй гўшти, 300 гр қўй ёғи, 4 — 5 бош пиёз, 1 кг сабзи, 1 чой қошиғида зира, шунча зирк, шунча туйилган қалампир, ёки бир қўзоқ янги қалампир, тузи эса таъбга кўра олинади.

Ивитма палов

Паловни тайёрлаш гуруч ивитишдан бошланади, бунинг учун тозаланган гуручни 3 — 4 марта ювиб, илиқ сувга туз солиб (1 кг гуручга 1 ош қошиғида туз) ивителиди. Ивитиш муддати камида 2 соат. Бизнинг тажрибамизга кўра, гуруч тузли сувда 24 соатча эзилмай (уқаланмай) тураверади.

Гўшт, ёғ, сабзи ва пиёзни юқоридаги тавсиялардагидек тўғрайсиз. Ушбу паловнинг парҳезлигини орттириш учун ўсимлик ёғи (пахта, зигир, кунгабоқар, маккажўхори, зайтун ёғларида, тайёрласангиз яхши бўлади. Бунда пахта ва зигир ёғларини ўртача олов билан узоқ муддат — 1 соат, то оқ тутун чиққунча доғлайсиз, кунгабоқар, маккажўхори ва зайтун ёғларини эса узоқ доғламасдан, қизиши биланоқ тўғралган гўштни соласиз. Унча қизартириб юбормай, сели чиқа бошлаганда ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғралган пиёзни соласиз-да, бирикки аралаштиригач, тўғраб-тайёрлаб қўйилган сабзини бир қатлам қилиб солинг-да, дарҳол сув қуйиб, 1 соат давомида милдиратиб қайнатасиз. Шу вақт ичида зирвакка туз, зира соласиз, қалампир ва зирк солинмайди.

Зирвак ҳўб пишгач, ивитилган гуручни қатлам қилиб соласиз, оловни баландлатиб, гуруч юзи билан баробар қайноқ сув қуюсиз, тузини ростлайсиз, мободо суви тез тортилиб, гуручи ҳали «тирик» бўлса, иссиқ сувдан яна севалайсиз. Шундай қилиб ивитилган гуруч қозонга тушгач, яна қанча сув тортса шунча қуйиб турасиз. Шуниси ҳам борки, гуручли қатламни капгир билан чўкариб, ола қолганларини қозоннинг қайнаётган жойларига суриб, юзини силаб қўйсангиз суви яхши тортилади ва палов сочилувчан бўлиб пишади. Суви тортилган гуручни қозон ўртасига гумбаз қилиб тўплаб, 20 — 25 минут давомида дамлаб қўясиз, оловини тортиб олиб, газ бўлса охири-

гача пастлатилади. Қозонда паловни яхшилаб аралаштириб, лаганга соласиз ва хоҳлаган салатлардан бири билан дастурхонга келтирасиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 1 кг гўшт (қўй ёки мол гўшти), 250 гр ёғ (ўсимлик мойларидан бири ёки қўй ёғи). 1 кг сабзи, ўртача катталиқдаги 2 бош пиёз, 1 чой қошиғида зира, туз эса таъбга кўра олинади.

Самарқандча палов

Қўй ёғини майда тўғраб, қизитилган қозонга солиб эритгач, жиззани олиб, ёғни узоқ муддат яхши доғлайсиз. Бунга лўнда-лўнда қилиб тўғралган гўштни солиб, сирти қизаргунча қовурганингиздан сўнг тўғралган пиёзни ташланг-да, бир-икки кавланг. Пиёз ўта қизариб кетмай туриб, сомонча шаклида тўғралган сабзини қатлам қилиб соласиз ва сира қовурмасдан ва кавламасдан дарҳол сув қуйинг. Зирвак қайнаганида тузини ростлаб, зирк, зира, бутун ёки туйилган қалампир солинади. Ўртача оловда милдиратиб қайнатиб қўйиб, гуручни тозалаб ювасиз. Зирвак яхши етилиб пишганда сабзиси мулоимлашиб, гўшти юмшайди. Ана шунда ювиб тайёрланган гуручни қатлам қилиб солиб, сувни нормада қуйиб, ўчоқдан чўғни тортиб олсиз ва алангани кучайтирасиз. Гуручи сувини яхши тортиб, бўртганда, дамлаб қўясиз, муддати 25 минут. Дамлангандан сўнг 10 — 15 минут ўтганда паловни «хомдам» қиласиз. Бунинг маъноси: дамтовоқни очиб, гуруч қатламини капгир билан чўкариб ағдарасиз, шунда ортиқча буғи кўтарилиб ош ланж бўлмайди ва айрим тирик қолган гуручлари пастга кўмилиб, етилиши учун имкон туғилади, дамгирни яна жипс ёпиб қўясиз ва дамлаш охирига етганда лаганга сузасиз. Сузиш қоидаси бундай: лаганга аввало гуруч қатламини гумбаз қилиб, тепасига, сабзиси билан гўштини соласиз. Ёки лаганнинг бир томонига гуручни, иккинчи томонига сабзи, гўштини солиб дастурхонга қўясиз¹.

Масаллиқ: 1 кг гўшт, 1 кг гуруч, 250 гр қўй ёғи, 1 кг сабзи, 2 — 3 бош пиёз, 1 чой қошиғида зира, шунча зирк, қалампир ва туз таъбга кўра солинади.

Бир гуручу бир гўштли палов

Ушбу палов ёғсиз сўқим ёки қора кесак қўй гўшtidан тайёрланади. Гўштни бамисоли мантига тўғрагандек «чумчуқ тили» қилиб майдаланилади ва туз сепилади. Қозонда ёғни доғлаб, гўштни солиб қизартириб қовуриб човлида сузиб олиб қўясиз. Ёққа суякларни таш-

¹ Тошкент ва Фарғона водийсида паловни аввал қозонда аралаштириб, сўнг лаганга сузилади. Самарқанд ва Бухорода палов аралаштирмай сузилади. Ҳар иккала усулнинг ҳам ўз мантиқи бор. Биринчи усули, паловни аралаштиришда барча масаллиқларнинг таъми бир-бирига яхши қўшилиши кўзланади. Иккинчи усулида эса, меҳмон дастурхонига қўйиладиган палов янги дамланган, сарқит эмаслигини ифода қилиш кўзланади ва юқорида айтиб ўтганимиздек, ким гуручини хуш кўради, ким эса сабзисини, натижада меҳмон ушбу паловдан бемалол тановул этиши учун имкон яратилади.

лаб қовуриб, сўнг пиёзни соласиз ва ҳар иккала масаллиқнинг сирти қизарганда кубик (1×1×1 см) шаклида тўғралган сабзини ташлаб, ярим тайёр бўлгунча қовуринг. Сўнгра қозондаги масаллиқнинг юзи билан баробар сув қўйиб, туз ва зираворлар сепиб, суст оловда 50 — 60 минут давомида милдиратиб қайнатиб қўясиз.

Гуручни тозалаб, яхшилаб ювиб, зирвак устидан қатлам қилиб соласиз, сув қуясиз ва кучли аланга бериб текис қайнашига эришасиз. Тузини яна бир татиб, керак бўлса, ростлайсиз. Гуруч сувини териб яхши бўртганда юзига ҳалиги қовуриб олиб қўйилган гўштни солиб, 25 — 30 минут дамлаб қўясиз.

Ошни қозоннинг ўзида яхшилаб аралаштириб, лаганга гумбаз қилиб солиб, бирон бир салат ёки кертилган турп билан бирга дастурхонга келтирасиз, алоҳида шишада узум сиркаси ҳам қўйинг.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 1 кг гўшт, 200 гр ёғ (фритюр учун яна алоҳида 1 кг ёғ олинади), 500 гр сабзи, 3 — 4 бош пиёз, туз ва ҳар хил зираворлар таъбга кўра олинади.

Саримсоқли палов

Саримсоқли паловнинг зирваги Фарғонача паловда айтилганидек тайёрланади, фарқи саримсоқ пиёз солинади. Саримсоқ пиёзни икки хил усулда қўшиш мумкин. Биринчи усулда саримсоқни бутунлигича, соч қисмини пичоқ билан кесиб ташлаб, бир қават пўстини арчиб, совуқ сувда чайқаб юборасиз ва кесилган томонини пастга қилиб зирвакка соласиз, чеснок ярим тайёр бўлгунча қайнатасиз. Сўнгра устидан гуручни қатлам қилиб солиб, палов пиширишни охирига етказасиз.

Саримсоқ қўшишнинг иккинчи усули бундай: зирвакни одатдагидек пишираверасиз. Паррақларга бўлиниб, пўчоғи арчилган саримсоқни совуқ сувда чайқаб, ювилган гуручга аралаштириб зирвакка соласиз ва сув қўйиб пиширишни охирига етказасиз. Барча жараёнлар қовурма палов тавсиясида кўрсатилгандек амалга оширилади. Дамлаш муддати 25 — 30 минут.

Паловни қозонда яхшилаб аралаштириб, лаганга гумбаз қилиб соласиз, бутун пишган саримсоқларни палов устига териб келтирасиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 500 гр гўшт, 200 гр саримсоқ, 300 гр қўй ёғи, 500 гр сабзи, 2 — 3 бош пиёз, туз, зира, зирк ва қалампир таъбга кўра солинади.

Беҳили палов

Ё «Фарғонача палов» ёки «Самарқандча палов»да айтилгандек зирвак тайёрланади. Беҳининг тукини артиб, тўрт паллага бўласизда, уруғи ва заҳа бўлган жойларини олиб ташлайсиз, зирвакка солиб пиширасиз. Агар зирвакни қовурма палов усулида тайёрласангиз, унда беҳи бўлакларини гўшт ва сабзи билан бирга қовурасиз, сўнг сув қуясиз. Мабодо ивитама палов усулида бўлса у ҳолда беҳи палларари то чала пишгунча сабзи билан бирга милдиратиб қайнатилади,

сўнг гуруч солинади. Қолган жараёнлар ўша танланган рецептларда айтилгандек. Дамлаш муддати 25 минут.

Таом тайёр бўлганда беҳи бўлақларини ажратиб олиб, паловни яхши аралаштирасиз, лаганга солиб, юзига беҳиларни териб дастурхонга келтирасиз. Дастурхон устида майда бўлақларга бўлиб истеъмол этилади.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 500 гр гўшт, 2 дона беҳи, 500 гр сабзи, 300 гр қўй ёғи, 2 — 3 бош пиёз, зира, зирк, қалампир ва туз таъбга кўра олинади.

Шодибек палови

Гуручни 4 — 5 марта ювиб, ивитиб қўясиз, беҳини ўртача кубик (2 см³) қилиб тўғраб, буни ҳам илиқ сувга ботириб қўясиз ёки гуручга қўшиб ивitasиз, акс ҳолда қорайиб қолади. Гўштни кабобга тўғрагандек, пиёзни ҳалқа-ҳалқа, сабзини эса кичик кубик (1 см³) шаклида тўғраганингиздан сўнг қозонда ёғни доғлайсиз. Бунга пиёзни, сўнг гўштни солиб, қизарганда, сабзини босиб, сув қуйиб милдиратиб қўясиз. Зирвак етилганда, беҳи аралаштирилган гуручни солиб дамлайсиз. Агар беҳи алоҳида ивитилган бўлса гуручдан олдин солиб, сувини гуруч устидан қуясиз. Суви яхши тортилсин учун алангани кучайтириб, гуруч қатламини капгир билан чўкариб силаб қўясиз. Дамлаш муддати 25 — 30 минут.

Паловни қозонда яхши аралаштиргач, лаганга сузиб дастурхонга тортасиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 500 гр гўшт, 2 — 3 дона беҳи, 300 гр қўй ёғи, 3 — 4 бош пиёз, 500 гр сабзи, таъбга кўра туз ва зираворлар олинади.

Коваток палов (ток оши)

Палов учун мўлжалланган қўй гўштини икки қисмга бўласиз, лаҳим қисмидан қийма тайёрлайсиз, қолган суякли гўштни пиёз ва сабзи билан қовуришга ишлатасиз. Доғланган ёғда пиёз жазлаганингиздан сўнг, суякли гўштни солиб қизартириб қовурасиз, сўнг сабзини соласиз, сув қуйиб суст оловда қайнатасиз. Гўштнинг лаҳим қисмидан тайёрланган қиймага майда тўғралган пиёз, туз ва мурч қўшиб мижийсиз.

Узум баргларини терасиз; бунда янги чиққан сурхнинг юқорисидан учинчи ва тўртинчи баргларни териб оласиз. Бу барглар ўртача катталиқда, сирти йилтироқ ва таъми тотимли бўлади. Барглари совуқ сувда чайиб юборганингиздан сўнг ҳар бирининг ўртасига тахминан бир чой қошиғида қиймадан солиб, юмалоқ шаклли дўлмалар тугасиз. Дўлмаларнинг ўралган томонини остига қилиб тахтага терсангиз очилиб кетмайди. Коватокларнинг ҳаммасини туғиб бўлгач, бирини иккинчисига жипслаштириб игна ўтказиб ипга шода қилиб тизасиз. Коватокни пиширишнинг икки усули бор. Биринчи усули: ипга тизилган шодани қозонга сабзи юзига солиб, кўмиб турарли сув қуйиб, милдиратиб қайнатиб пиширасиз, сўнг гуруч солиб, одатдаги паловлар сингари дамлайсиз. Дамлаш муддати 25 —

30 минут. Дастурхонга тортишда коваток шодани аста олиб паловни аралаштириб, лаганга соласиз, юзига коватокни қўйиб ипини узиб ташлайсиз. Иккинчи усули: кастрюльканинг тубига битта ликопча қўйиб, дўлмаларнинг аввал каттароқларини, сўнг майдаларини бир-ма-бир териб, тепасига яна битта ликопча тўнтарасиз-да, юзи билан баробар сув қуясиз. Суст оловда 30 — 35 минут пиширганингиздан сўнг, тайёр палов юзига териб келтирасиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 500 гр қўй гўшти, 500 гр сабзи, 4 — 5 бош пиёз, туз ва зираворлар таъбга кўра олинади. Ҳар порциясига 12 — 15 донадан коваток ҳисобида 60 — 70 та узум барги керак бўлади.

Дўлмали палов

Паловга мўлжаллаб олинган гўштни икки қисмга бўласиз. Лаҳимини гўшт қиймалагичдан ўтказиб, майда тўғралган пиёз, мурч, туз ва хом тухум қўшиб мижийсиз. Тухум қўшишдан мақсад, қийма қалампирнинг ичидан чиқиб кетмайди.

Қалампирнинг бандини олиб ташлаб, уруғини қоқиб юбориб, яхши ювасиз-да, ҳар бирига тўлдирасиз.

Қозонда ёғни доғлаб, суякли гўштни ва пиёзни солиб қовуринг, сўнгра сабзини солиб, устига дўлмаларни териб, кўмиб турарли қилиб сув қуясиз-да, суст оловда 1 соат давомида милдиратиб қайнатасиз. Тузини ростлаб зираворлар сепасиз. Сўнгра ювиб тайёрланган гуручни солиб одатдагидек дамлайверасиз. Дамлаш муддати 20 — 25 минут.

Дастурхонга тортишда дўлмаларни титиб юбормасдан олиб, паловни аралаштирасиз ва лаганга солиб, устига ҳар бир хўранда учун 2 дона ҳисобида дўлмаларни териб келтирасиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 1 кг гўшт, 300 гр қўй ёғи, 500 гр сабзи, 4 — 5 бош пиёз (ҳам ошга, ҳам қиймага), 1 дона тухум, туз, мурч, зира, зирк таъбга кўра олинади, 10 — 12 дона ўргача катталикдаги чучук қалампир керак бўлади.

Беданали палов

Беданаларни сўйиб, қайноқ сувга ботириб олинса, пати осон юлинади. Ичини очиб, чавағини олиб ташлаб, иссиқ сувда яхшилаб ювиб, сувини сирқитгач, туз, мурч ва зира бир-бирига қўшиб туйилган комбизиравор сепиб қўясиз. Ёғли қўй гўшtidан тайёрланган қиймага майин тўғралган бош пиёз, қирқилган кашнич, туз, мурч ва хом тухумдан қўшиб мижийсиз. Ҳар бир бедана ичига ана шу қиймадан тўлдирасиз. Қозонда ўсимлик мойини доғлаб, пиёзни жазлайсиз ва суякли гўштни солиб қизартириб қовурганингиздан сўнг, сабзини соласиз ва 2 — 3 марта кавлаб аралаштириб, устига ичи қийма билан тўлдирилган беданаларни терасиз ва масаллиқни кўмиб турарли даражада сув қўйиб, суст олов бериб 1 соатча милдиратиб қайнатасиз. Агар сув тугаб, ҳали беданалар пишмаган бўлса қайноқ сувдан қўшасиз. Сўнгра тузини ростлаб, ювилган гуручни қатлам қилиб солиб, керагича сув қўйиб, пиширишни охирига етказасиз. Дамлаш муддати 20 минут. Дастурхонга тортишда беданаларни аста ажратиб ола-

сиз, паловни яхши аралаштириб, лаганга сузгач, юзига ҳар бир хўранда учун бир дона бедана ҳисобида қўйиб келтирасиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 200 гр лаҳим гўшт, 250 гр зиғир ёғи, 4 — 5 бош пиёз, 500 гр сабзи, 6 дона бедана, 1 — 2 дона тухум, туз ва зира-ворлар таъбга кўра олинади.

Илвасинли (каклик) палов

Какликни сўйиб, қайноқ сувга пишиб олгач, патларини юласиз, ичини очиб, чавағидан тозалайсиз-да, иссиқ сувда ювиб, 4 ёки 6 бўлакка бўлиб, туз сепиб қўясиз.

Қозонда ёғни доғлаб, каклик гўштини солиб қизаргунча қовурасиз ва пиёз соласиз, пиёз қизаргач, сабзини солиб икки-уч аралаштирганингиздан кейин сув қуйиб, сует оловда бир соатча милдиратиб қайнатасиз. Сўнг зираворлар сепиб, тузини ростлайсиз-да, ювиб тайёрланган гуручни солиб, одатдагидек дамлайсиз. Дамлаш муддати 25 — 30 минут.

Дастурхонга тортишда каклик гўштини ажратиб олиб, паловни яхшилаб аралаштирасиз, кейин лаганга сузиб, ҳар бир хўрандага бир бўлак каклик гўшти ҳисобида палов юзига териб чиқасиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 1 дона семиз каклик, 500 гр сабзи, 250 гр ўсимлик ёғи, 3 — 4 бош пиёз, туз ва зираворлар таъбга кўра олинади.

Помидор қуймоқли палов

Ёғни доғлаб, пиёз жазлайсиз, сўнг гўштни солиб қизаргунча қовурасиз, кейин сабзини қўшиб, бир-икки аралаштирасиз-да, сув қуйиб, 50 — 60 минут давомида милдиратиб қайнатасиз.

Помидорларнинг «Олма», «Совға», «Волгаград» деб аталувчи навларидан апельсин катталигидаги бир хил, эзилмаган, бироқ қип-қизил пишганларини танлаб олиб ювиб юборгач, банд томонини кесиб ташлаб, эҳтиётлик билан ўртасидаги эти ва уруғларини оласиз. Ҳосил бўлган помидор «қосачаларга» туз сепиб, лаганга тўнтариб қўйсангиз, сели яхши оқиб кетади. Сўнгра ҳар бир помидорнинг ичига бир донадан тухум чақиб, пича туз ва мурч сепиб қўясиз.

Тайёр бўлган зирвакка ювилган гуручни солиб, одатдагидек палов дамлайсиз. Дамлаш олдидан гуруч юзасини капгир билан текислаб, қошиқ ёрдамида чуқурчалар ҳосил қиласиз. Ҳар бир чуқурчага бир донадан ичига тухум чақилган помидорни жойлайсиз, сўнгра дамтовоқ ўрнига тоғорача ёпасиз, чунки помидорларнинг шакли бузилмаслиги керак. Оловини пастлатиб, 25 — 30 минут дам едирасиз. Шу муддатда помидор ичидаги тухум қотиб пишади. Тайёр бўлгач, помидор қуймоқларни аста олиб қўясиз-да, паловни аралаштириб лаганга сузасиз. Юзига ҳар бир хўрандага бир дона помидор қуймоқ ҳисобида қўйиб, дастурхонга келтирасиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 500 гр қўй гўшти, 300 гр қўй ёғи, 2 — 3 бош пиёз, 500 гр сабзи, 6 дона тухум, 6 дона бир хил катталикидаги помидор, туз, зира ва мурч таъбга кўра олинади.

Қазили палов

Қазини совуқ сувли идишга солиб, 2 соат давомида қайнатиб пиширасиз. Қайнаб чиқиши билан нина санчинг, акс ҳолда ёрилиб кетади. Қазини пишгач, қозондан олиб совутиб қўясиз.

Алоҳида қозонда гўштсиз палов тайёрлайсиз. Бунинг учун ўсимлик ёғини яхши доғлаб, пиёз жазлайсиз. Қазини бошқа идишда қайнатиб ўтирмай, шу қозоннинг ўзида пиширсангиз ҳам бўлади. Яъни, пиёз жазлангач, қазини тўгарак қилиб боғланган ҳолда солиб, устидан сабзини тўкиб, дарҳол сув қуясиз-да, 2 соат милдиратиб қайнатасиз. Нина уришни унутманг. Агар суви буғланиб кетса, қайноқ сув қўшиб, то қазиси пишгунча қайнатаверасиз. Сўнг гуруч соласиз-да, сувини тортгач, 25 — 30 минут дамлаб қўясиз. Дам еб бўлгач, қазини олиб, паррак-паррак қилиб кесасиз. Паловни аралаштириб, лаганга сузасиз ва юзига қазини парракларини териб дастурхонга тортасиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 500 гр қазини, 250 гр пахта ёғи, 500 гр сабзи, 2 — 3 бош пиёз, туз эса таъбга кўра олинади.

Пўстдумба палов

Қозонда ўсимлик ёғини доғлаб, пиёз жазлайсиз ва қайнатилган пўстдумбани 100—150 граммли бўлақларга бўлиб, пиёзга қўшиб қовурасиз, сирти қизарганда сабзини соласиз ва бир-икки аралаштириб сув қуясиз. Қайнаб чиққач, тузини ростлаб, зира, зирк, туйилган қалампир солиб, сусти оловда 1 соатча милдиратиб қайнатасиз. Сўнг гуруччи соласиз, сувини тортгач, 20—25 минут дамлаб қўясиз.

Дастурхонга тортишда пўстдумбани олиб, майда бўлақларга бўлиб, палов юзига соласиз-да, нордон анор доналаридан сепасиз. Алоҳида идишда узум сиркаси қўясиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 500 гр пўстдумба, 200 гр пахта ёғи, 2—3 бош пиёз, 1 кг сабзи, туз ва зираворлар ҳамда анор билан узум сиркаси таъбга кўра олинади.

Қартдумба палов

Яхлит бўлақларга бўлинган думба ёғини 1 соат давомида қайнатиб олиб, сўнг совутасиз. Қозонга пахта ёғи (зиғир мойи) солиб доғлаб, пиширилган думба бўлақларини ташлаб, сирти қизаргунча қовурасиз. Сўнгра пиёзни солиб, бир оз аралаштирасиз-да, сабзини қовурмасдан дарҳол сув қуйиб (яхшиси думба қайнатмасини қуйиб), сабзи чала пишгунча милдиратиб қўясиз. Зирвакка туз, зирк, зира ва қалампир ҳам қўшинг.

Тайёр зирвакка ювилган гуруччи солиб, суви тортилгач, 20—25 минут дамлаб қўясиз.

Дастурхонга тортишда паловни аралаштирмай, лаганга аввал гуруч қатламини сузасиз, сўнгра сабзисини устига соласиз. Думбани эса майда бўлақларга бўлиб, сабзининг юзига қўясиз.

Масаллиқ: 1 кг гуруч, 500 гр думба, 200 гр пахта ёғи, 1 кг сабзи, 2 бош пиёз, туз ва зираворлар таъбга кўра олинади.



Мошли палов

Палов тайёрлашдан 2—3 кун олдин мошни ювиб, ясси идишга, масалан, лаганга бир-икки қават қилиб солиб, совуқ сув қуйиб ивитиб қўясиз. Мош яхши бўртиши учун унга сувдан ташқари ҳаво ҳам таъсир этиб туриши керак. Шу сабабли ясси идишда ивителиди. Сув камайиб кетса, яна қуйиб турасиз. Маълум муддат ўтгач, мош бўртади, ҳатто ниш ҳам уради. Уни клеёнкага ёйиб, бўртмаган донларини териб ташлайсиз. Сўнг гуручни ювиб, бўртган мошни унга аралаштириб, совуқ сув қуйиб олиб қўясиз. Ёғни доғлаб, пиёз жазлайсиз, кейин чумчуқ тили қилиб тўғралган гўштни солиб бир-икки аралаштирасиз-да, майда кубик қилиб тўғралган сабзини ҳам қўшиб, чала пишгунча қовурасиз, сўнг сув қуйиб, 50 минутча суст оловда милдиратиб қайнатасиз, зираворлар солиш мумкин-у, лекин тузи кейин қўшилади. Зирвак пишгач, мош аралаштирилган гуручни соласиз, керагича сув қуйиб, алангани кучайтириб қайнатасиз, моши дондона бўлиб пишганда тузини ростлайсиз, акс ҳолда мош қотиб қолади. Гуручи ҳам, моши ҳам етилгач, 30 минутча дамлаб қўясиз.

Дастурхонга тортишда лаганга гумбаз қилиб сузасиз.

Масаллик: 800 гр гуруч, 1 стакан мош, 500 гр қўй гўшти, 300 гр қўй ёғи, 500 гр сабзи, 2 бош пиёз, туз ва зираворлар таъбга кўра олинад.

Нўхатли палов

Палов тайёрлашдан бир кун аввал нўхатни ювиб, совуқ сувга ивитиб қўясиз ва салқинроқ жойда сақлайсиз. Агар сувида пуфакчалар пайдо бўлса, нўхат пишмай кирт-кирт бўлиб қолади. Шу сабабли ёз кунлари сувини икки-уч бор янгилаб қўясиз. Ушбу палов учун гўштни 10—15 граммми, пиёзни одатдагидек ҳалқа-ҳалқа қилиб, сабзини эса «нўхатча» усулида тўғрайсиз. Гуручни ювиб, илиқ сувга 2—3 соат ивитиб қўясиз.

Қозонда ёғни доғлаб, гўштни соласиз, сирти қизаргач, пиёзни ташлайсиз ва ҳар иккаласини қизаргунча қовурасиз. Сўнгра сабзини солиб, дарҳол сув қўясиз-да, ивиган нўхатни ҳам қўшиб 1 соат давомида милдиратиб қайнатасиз. Нўхат юмшагач, (бармоқ билан эзиб кўринг) зирвакка туз ва зираворлар соласиз. Тайёр бўлган зирвакка ивиган гуручни солиб, керагича сув қўясиз. Суви тортилгач, 25 минут дам едирасиз.

Сўнг яхшилаб аралаштириб, лаганга сузасиз-да, хоҳлаган салат билан бирга дастурхонга тортасиз.

Масаллик: 800 гр гуруч, 1 стакан нўхат, 500 гр гўшт, 500 гр сабзи, 2—3 бош пиёз, 250 гр қўй ёғи, туз ва зираворлар таъбга кўра олинад.

Ловияли палов

Палов худди юқоридаги рецептда айтилгандек тайёрланади, гўштни, пиёзни ва сабзини ҳам ўша усулда тўғрайсиз. Гуручни ювиб, иссиқ сувга ивитиб қўясиз. Зирвакни ҳозирлаб, паловни дамлаш олди-

дан қайнатилган ловияни қўшиб юборасиз. Бунинг учун ловияни ювиб, совуқ сувли идишга солиб бир қайнатиб олиб, қорайиб кетган сувини тўкиб ташлайсиз ва яна сув қуйиб, юмшагунча пиширасиз. сўнгра сувини тўкиб ташлаб, паловни дамлаш олдидан гуруч юзига солиб, дамтовоқни ёпасиз, дамлаш муддати 20-25 минут.

Палов дам егач, яхшилаб аралаштирасиз-да, лаганга сузиб, юзига мурч сепиб, дастурхонга тортасиз. Алоҳида идишда узум сиркаси берилади.

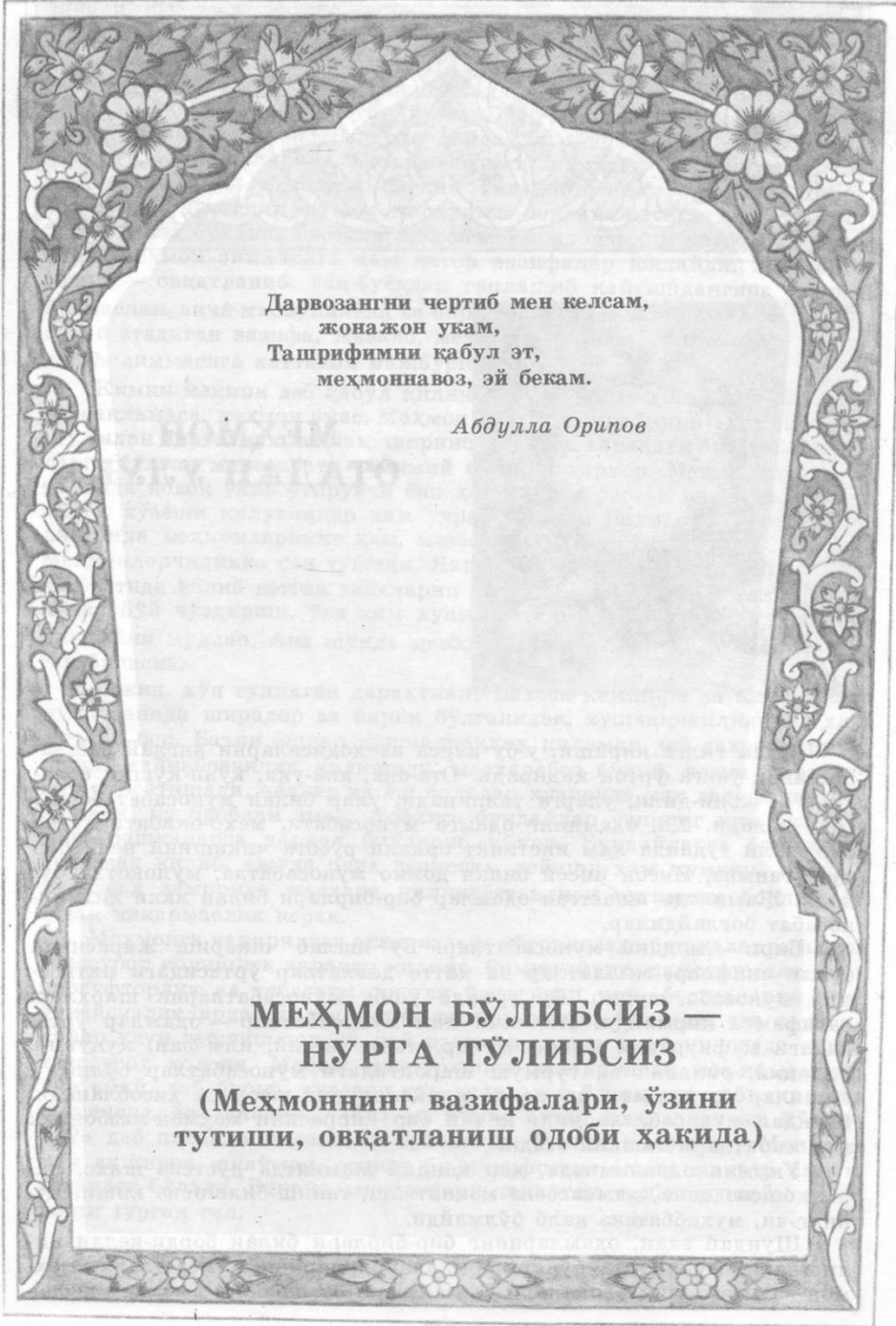
Масаллик: 800 гр гуруч, 1,5 стакан ловия, 500 гр гўшт, 500 гр сабзи, 300 гр қўй ёғи, 2—3 бош пиёз, туз, зира, мурч ва сирка таъбга кўра олинади.

* * *

Мухтарам мезбонларга уқдириб ўтмоғим жоиздирки, меҳмон учун тайёрланадиган таомлар шулар билангина чегараланиб қолмайди, улар неча юзлаб хиллардан иборат. Бу ўринда ихчам қилиб, уйингизга меҳмон келганда шошиб қолмаслигингизни назарда тутиб, тез ва осон тайёрланадиганларидан фақат 125 хилини келтирдик, холос.

Аслида меҳмон учун тайёрланадиган таомларнинг барчаси «Очил дастурхон», «Нон — ризқи-рўзимиз», «Ўзбек тансиқ таомлари» ва бошқа китобларимда баён этилган. «Меҳмон — отадан улуғ» дейди меҳмондўст халқимиз. Биз меҳмонни шу қадар яхши кўрамизки, унинг учун махсус тайёргарлик кўриб, мазали таомлар тайёрлаймиз. Халқимизда яна «Таом лаззати — меҳмон иззати» деган мақол ҳам бор. Бу мақол ҳам бежиз пайдо бўлмаган.





Дарвозангни чертиб мен келсам,
жонажон укам,
Ташрифимни қабул эт,
меҳмоннавоз, эй бекам.

Абдулла Орипов

**МЕҲМОН БЎЛИБСИЗ —
НУРГА ТЎЛИБСИЗ**

**(Меҳмоннинг вазифалари, ўзини
тутиши, овқатланиш одоби ҳақида)**



МЕҲМОН ОТАДАН УЛУҒ

Гўдак тилга кириши, у-бу нарса ва ҳодисаларни англай бошла-шиданоқ ўзига ўртоқ қидиради. Ота-она, ака-ука, қўни-қўшни бола-лари — жони-дили, уларга талпинади, улар билан муносабат боғла-гиси келади. Ҳа, одамнинг одамга муносабати, меҳр-оқибати ҳатто бир ёшли гўдакда ҳам инстинкт орқали рўёбга чиқишини неча бор кузатганмиз. Инсон инсон билан доимо муносабатда, мулоқотда бў-лади. Жамиятда яшаётган одамлар бир-бирлари билан икки хил му-носабат боғлайдилар.

Бири — моддий муносабатлар. Бу ишлаб чиқариш жараёнида турли синфлар, миллатлар ва ҳатто давлатлар ўртасидаги иқтисо-дий муносабатлардир. Бу ўринда ушбу муносабатларни шарҳлаш вазифамга кирмайди. Иккинчи хил муносабатлар — одамлар ўрта-сидаги мафкуравий муносабатлар, яъни сиёсий, илм-фан, ҳуқуқий, ахлоқий, оилавий ва турмуш шароитидаги муносабатлар бўлиб, у кишилар ўртасидаги маънавий алоқаларнинг ифодаси ҳисобланади. Шундай муносабатларнинг кичик бир қиррасини меҳмон-меzbонлик муносабатлари ташкил этади.

Умуман олганимизда, ҳар қандай жамиятда дўстсиз шахс, қа-риндошсиз оила, ҳамкасбсиз меҳнаткаш, таниш-билишсиз киши, қў-йинг-чи, муҳаббатсиз қалб бўлмайди.

Шундай экан, одамларнинг бир-бирлари билан борди-келди қи-лишлари, мулоқотда бўлишлари, бир-бирларини қўмсашлари, меҳ-мон ва мезбонлик алоқалари боғлашлари бу инсоний фазилат ҳисоб-

ланади. Дўстлар, қариндош-уруғ, ёру биродар, ҳамкасблар, таниш-билишлар ва ҳатто таниш бўлмаган одамларнинг бир-бирига нисбатан ана шундай инсоний фазилатлари инсоният жамияти пайдо бўлганидан эътиборан таркиб топиб, шаклланиб, бизгача етиб келган ва янада ривожланмоқда. Шундай экан, барча халқлар меҳмондўст бўлади, бироқ бу удум кимларда қандайлиги ўша халқ яшаб турган жамият, табиий шароит, аҳолининг маиший ҳаёти, энг муҳими, хўжалик, маданий аҳволига боғлиқ бўлади. Ўзбекларда мезбоннинг зиммасига нечоғлик муҳим масъулият юкланажагига аввалги бобларда гувоҳ бўлдик. Ўзбекларга хос меҳмондорчилик мезбондан ташқари, меҳмон зиммасига ҳам қатор вазифалар юклайди. Меҳмонга бориш — овқатланиб, уёқ-буёқдан гаплашиб қайтишдангина иборат бўлмасдан, анча масъулиятли ва бир талай қоидаларга амал қилишни талаб этадиган вазифа. Аввало, меҳмонга боришга ваъда берган киши ўз зиммасига каттакон мажбурият олади.

Кимки меҳмон деб қабул қилинса-ю, лекин меҳмонга хос иззатини сақламаса, меҳмон эмас. Меҳмон бўлган киши ўзини тута билиши, шу билан бирга, хушчақчақ, ширинсўз, хатти-ҳаракати ораста, бошқаларга бўлган муносабати самимий бўлиши даркор. Меҳмондорчилик пайтида қовоқ уйиб ўтирувчи ёки ҳаётида юз берган бирор фожиани эслаб, кўзёши қилувчилар ҳам учраб туради. Билингни, бундай қилинганда меҳмонларнинг ҳам, мезбоннинг ҳам кўнгли хира бўлади. Меҳмондорчиликка соя тушади. Яхшиси, баҳор қуёшидек чарақлаш, қор остида қолиб кетган гиёҳларни совуқлик зиндонидан халос этиб, кўкка бўй чўздириш, ўзи ҳам хушчақчақлик боғида чамандай очилиш айни муддао. Ана шунда мезбонингизга улкан қувонч бахш этган бўласиз.

Лекин, кўп гуллаган дарахтнинг меваси камшира ва майда, кам гуллаганида ширадор ва йирик бўлганидек, хушчақчақликнинг ҳам меъёри бор. Баъзи ёшлар хушчақчақлик қиламан деб даврани бузишади, майнабозчилик қилишади, масхарабоз бўлиб, ясама ҳаракатлар кўрсатишади, аёллар ва ёш болалар ҳузурида уят латифалар айтишади. Бу одобдан эмас. Албатта бундайлар ўзининг ким эканлигини бошқаларга дарҳол билдириб қўяди. Бундайларга бошқалар хушомад қилиб, «жуда очиқ экансиз», дейиши ҳам мумкин. Бундай хушомад замирида масхара қилинаётганлиги эҳтимоли борлигини эсдан чиқармаслик керак.

Меҳмонга чақирилган экансиз, сиз тўғрингизда бошқаларда яхши таассурот қолишига ҳаракат қилинг. Самимийлик, камсуқумлик, шакарғуфторлик ва табассум орқали ўзингизни ҳам, бошқаларни ҳам ўнғайсизликлардан халос қилишингиз мумкин. Айниқса, сиз ва бошқалар учун ташвиш тортиб, тайёргарлик қилган мезбонингизда яхши таассурот қолсин. Мабодо дастурхонга келтирилган ноз-неъматлардан емай, лаб буриб, «назари тўқ экан» деб ўйлашсин қабилида иш тутсангиз, ёки аксинча, «биз оқ ичмас эдик, юлдузлигидан йўқмиди?» деб писанда қиладиган бўлсангиз, бунинг маъноси: «Мен сендан яхшироқ яшайман, сенинг бу илтифотинг менга манзур эмас», дегандек бўлади. Бунақа «меҳмон»ни чақирган мезбон пушаймон бўлиши турган гап.

Меҳмонга таклиф этилганда куни, соати ҳаммавақт аниқ айтилади. Боришга ваъда берган экансиз, кечикманг. Бу билан сиз мезбон томонидан кўрсатилган ҳурматга ҳурмат билан жавоб берган бўласиз.

Билмайсанми, кимки бузса аҳд-паймон,
Даврада топгай на шавкат, на шон,—

дейди Абулқосим Фирдавсий.

Соат еттига чақирилганмисиз, ўз вақтида етиб боринг. Баъзилар «бу очидан ўлган экан-да», деб ўйламасин учун атайин кеч келишади, яна дард устига чипқон деганларидек кинояли кулги аралаш ғайритабиий қилиқ билан: «Ўҳ-ҳў, жамоат жам-ку! Биз кечикиб қолганга ўхшаймиз», деб қўйишади.

Маълумки, бу ҳол кўпроқ ўзи тўғрисида жуда юқори фикрда бўлган, ғоят кибрли ва каттазанг шахсларда юз беради. У кечикиб келиш билан вақтида келганларнинг барчасини безовта қилади, бундай одам-



да ҳамманинг эътиборини ўзига жалб қилиш, қолаверса, иззатталаблик мақсадлари ҳам бўлади.

Маълумки, тартибли ва интизомли одам ҳеч қачон ишга, йиғилишга, учрашувга кеч қолмай боради. Меҳмондорчилик, тўй ва улфатларнинг йиғилишига борганда ҳам у интизомли ва тартибли эканини намойиш қилади. Биров бировни кутганда вақт жуда секин ўтгандай туюлади, чунки интизорлик кишини ташвишга тушириб, кайфиятини бузади, мезбон бўғилиб кетади. Меҳмон бўлувчилар буни албатта ҳисобга олсинлар.

Дарвоқе, ривоят. «Қадимда бир меҳмоннавоз одам жуда кўп меҳмондорчилик ташкил этар экан, навбатдаги меҳмондорчиликлардан бирида не сабабдандир меҳмонлардан бирортаси ҳам ўз вақтида келмайди, мезбон кўп кутади, чор тарафга югуради-елади, илож топмагач, ўзини бўғиб ўлдиради. Тузалган дастурхон устида ушбу байт ёзилган экан:

Интизорлик торта-торта танда тоқат қолмади,

Кўп зорикдим кўз тутиб, менда фароғат қолмади».

«Кутавериш бўғилиб кетдим», деган ибора ана ўша воқеадан кейин пайдо бўлган экан. Ўзингиз ҳам бу иборани жуда кўп маротаба ишлатган бўлишингиз керак.

Меҳмонга чақирилган экансиз, сизни ўз вақтида келган меҳмонлар ва айниқса, мезбон интизор бўлиб кутади. Бировни зориктирмаслик ҳам одоблиликка киради. Вақтида боришнинг сира ҳам иложи бўлмай, кечикиш ёки бормаи қолиш заруриятга айланган тақдирда мезбон огоҳлантирилса ва узр сўралса, бу ҳам одоблилик ҳисобланади. Меҳмоннинг кечикиши мезбонни жуда ташвишлантиради. Бирор сабаб билан кечикиб келган меҳмон аввало мезбондан, сўнгра ўз вақтида келган меҳмонлардан узр сўраши керак. У ҳеч кимни безовта қилмаслиги, кўрсатилган жойга ўтириши ва ўтирганлар билан қўл бериб (айниқса таом ейилаётганда) кўришмаслиги, балки ўнг қўлни чап кўкрагига қўйиб, таъзим билан саломлашмоғи лозим. Борди-ю, меҳмонлар орасида ёши улуг одам биров сабаб билан кечикиб қолса, ўтирганлар дарҳол ўринларидан туриб, одоб билан унга юқоридан жой бўшатишлари зарур. Ўзбек урф-одатлари ичида қарияларни ва ҳурматли кишиларни ўриндан туриб кутиб олиш, то у ўз ўрнини топиб ўтирмагунча ва бошқаларга «ўтиринглар» деб рухсат бермагунча қўл қовуштириб туриш яхши анъаналардан ҳисобланади.

Меҳмондорчиликка ювиниб, тараниб, чиройли ва озода кийиниб бориш керак. Баъзилар каби иш кийимида бориш ярамайди. Лекин зеб-зийнатга берилиш, ўткир ҳидли атир сепиш, ортиқча пардос-андоз билан ўзни «кўз-кўз қилиб» бориш ярамайди. Айниқса, этаги калта ва тор кўйлак кийиб бориш ўзбекча меҳмондорчиликка сира ҳам тўғри келмайди, кекса одамлар ҳузурида ўтириб туришни ҳам ҳисобга олиш ва ҳурматли кишиларнинг назаридан қолмасликка ҳаракат қилиш зарур.

Меҳмондорчиликка озгина тамадди қилиб борган маъқул. «Тўйга борсанг, тўйиб бор», деб бежиз айтилмаган.

Сиз энг иззатли меҳмон бўлишни хоҳласангиз айтилмаган жойга бировлар билан қўшилиб кетавериш одатидан воз кечинг. «Айтилмаган жойга йўнмаган таёқ бўлма!» дейди халқимиз. Яна Фаридидин Аттор айтганидек:

Чақирмасалар ташриф буюрма,
Мурдор кетидан қаргадек юрма!

ёки Паҳлавон Маҳмуд дейдики:

Борма айтмаганинг дастурхонига,
Қўл узатсанг, қадринг тушар нонига,
Қўшма ўзгаларнинг барра кабобин
Қотган нон-у, совуқ сувинг сонига.

Едингизда бўлсинки, меҳмон-мезбонлик меъёрида бўлганидагина яхши натижалар бериши мумкин. Меҳмон-мезбонликнинг талабларидан яна бири — уларнинг бир-бирига назокат, мулойимлик, ҳурмат, одоб билан муносабатда бўлишидир.

ЗИЕФАТ ПАЙТИДА

Меҳмон бўлиш шарафига муяссар бўлибсизми, энди сиз мезбонингизнинг энг азиз, мўътабар, улуғ бир одамисиз. Улуғ одамларда, маълумки, димоғдорлик, қўрселик, қўполлик, мақтанчоқлик, худбинлик, одобсизлик, таъмагирлик каби ярамас иллатлар бўлмайди. Шундай экан, азизлик, мўътабарлик, улуғлик фазилатларингизни оқламоғингиз даркор.

Меҳмондорчилик дастурхони устида ширин суҳбатнинг ўзига хос гашти бор. Бунга меҳмон ўзидан бошқа меҳмонларни ва мезбонни ҳурмат қилиши асосида, ўз билими ва ҳаётий тажрибаларидан баҳраманд этиши орқали эришилади. Ҳар ким ўзи топган янги, қизиқ-қизиқ гапларни бошқаларга айтади, енгил ҳазил, аския қилади. Ўзининг ахлоқи, одоби, эътиқоди ва яхши фазилатлари билан бошқаларга ибрат бўлади ва ҳоказо. Худди М. Горький айтганидек: «Инсондаги ҳамма яхши фазилат инсонлар учун!» — қабилида иш тутади.

Суҳбатда бўлар-бўлмасга «хо-холаб» кулавериш одобсизликдан бўлгани каби, ўзи гапириб ўзи кулиш ҳам бошқаларда яхши таассурот қолдирмайди. «Қобуснома»да меҳмон бўлгучи беҳуда кулавермаслиги, кўп кулиш девоналикнинг бир нишонаси экани айтилиб: «... кам кулиш бир нав сиёсат ва сабр-матонатдир. Шундай деганларки, беҳуда ва бевақт кулги ғам ва ташвиш пайтида воқе бўлади», деб ёзилган. (62.52.)

Суҳбат навбатма-навбат давом этади, ҳадеб бир киши гапираверса бу суҳбат эмас, балки монолог бўлиб қолишини унутманг. Дастурхон устида ғийбат, ҳасад ва фиқу-фасодга асло йўл қўйиб бўлмайди. Гапирганда бошқаларни писанд қилмаслик ёки ён-веридагилар билан пичирлашиб гаплашиш ҳам одобдан эмас. Бундай қилинганда бошқалар шубҳага тушиши, менинг тўғримда ғийбат қилапти, деб ўйлаши мумкин.

Шуни англаш зарурдирки, суҳбат пайтида эзмалик қилиш, бир айтган гапини такрорлайвериш ақлнинг озлигидан далолат берса, ёлғон-яшиқ гапларни тўқиб, суҳбатга аралашиш эса ироданинг заифлигини кўрсатади. Суҳбатда овозни жуда пастлатиб, висир-висир гапирган кимса фиқу фасодчилигини, билъакс, шовқин солиб гапирувчи ичи бўшлигини сездириб қўяди. Шундай экан, меҳмондорчилик дастурхони атрофида суҳбатда кимки назокатли гапириб, оз сўзлар

билан теран фикр англатса, далиллари ишонарли, иборалари қизиқарли бўлиб, тингловчиларни ўйлатиб қўйса, ана ўша одам доно, ибрат олишга сазовор киши бўлади. Унинг суҳбати она сутидек лаззатли, баҳор шабадасидек оромбахш бўлади.

Суҳбатда ёлғончи, ғийбатчи, маҳмадона, шилқимларни таниб олиш ва уларга эҳтиёткорлик билан муносабатда бўлиш зарур. Билингни, маҳмадоналик донолик эмас, шилқимлик эса ўзини билмаган суюқ шахсларнинг иши. Бундай шахс ўзига нотаниш кишиларнинг гапига ҳам аралашаверади, унга мурожаат қилинмаган тақдирда ҳам мошхўрдага қатиқдай гапга қўшилаверади, гапни гапга қовуштирамайди. Шилқимликнинг энг ёмон томони издаҳомдаги хушрўйроқ хотинқизларга синчковлик билан тикилиб ўтириб, кўзи кўзга тушганда иржайиш, гапига гап қистириш каби ҳолатларда кўринади.

Меҳмон суҳбатда ҳеч кимга кесатиқ қилмайди, гапирувчига эътибор бериб ўтиради, маърузачи мантиқли, ўринли фикрлар айтса, бош силкиб маъқуллайди. Мабодо суҳбатдоши ёлғон, илвога қараб кетса, эшитмасликка олиш билан маъқул тушмаганлигига ишора бериш мумкин.

Мабодо дидингизга ёқмаган кимса беодоблик, бебурдлик қилаверса, унга танбеҳ беришга ҳақлисиз. Сўзингиз жанжал чиқармайдиган даражада назокатли ва қисқа бўлиши шарт. Балки эътирозингиз суҳбатдошлар орасидаги ўжар, ҳасадчи, нодон, серҳасрат, лофчи, каттазанг, ғайир, жиззаки шахсларни хафа ҳам қилиб қўяр, бундан ташвиш тортманг, негаки булутнинг кўзёш тўкиши чаманзорнинг барқуришига сабаб бўлади. Меҳмондорчилик суҳбати тарбия мактаби бўлиб, ана шунақа ўзини билмаганларни тийиш ва тўғри йўлга солишга ҳам хизмат қилади.

Баъзан гурунгнинг энг қизиган жойида айримлар гапирувчининг сўзини шартта кесиб, «кечирасиз, гапингизни оғзингиздан олдим», «шакар оғзингизда» деб узр сўрагандай бўлишади. Бировнинг фикрини чалғитиш, гапини шартта бўлиш одобданмас. Саъдий Шерозийдан бир шингил эшитинг-а:

Эй, оқил, сўзнинг ҳам бош-оёғи бор,

Узга сўзга сўз қистирма зинҳор.

Ақлу хуш эгаси — тадбирли инсон,

Сўз бошлар суҳбатдан жим бўлган замон.

ОВҚАТЛАНИШ ОДОБИ

Зиёфат пайтида қандай овқатланиш керак? Овқатланиш асбобларидан фойдаланиш қоидалари қандай? Ушбу саволларга жавоб берар эканмиз, халқнинг урф-одати ва ҳар кимнинг овқатланиш одоби билан боғлиқ бўлган анчагина қоидалар мавжудлигини айтиб ўтмоқчимиз, зеро, бунга ҳар бир меҳмон бўлгувчи амал қилмоғи зарурдир.

Дастурхонга зиёфатдагилар орасида ёши улуг одам қўл узатмагунча одоб сақлаш ўзбек урф-одатларининг энг яхши анъаналаридан биридир.

Меҳмон ўзининг қанчалик одобли ва эътиқодли эканини хатти-ҳаракати, юриш-туришидаги энг кичик, жузъий жиҳатлари билан ҳам сездирishi мумкин. Меҳмондорчиликка борганда таом тановул

этиш масаласи баъзилар ўйлагандек «майда масала» эмас. Бунда ахлоқ ва одобага тааллуқли кўп гап бор. Биласизми, овқат еганда кишининг ўзига сезилмайдиган хунук одатлар учраб туради, чунончи: «чапиллатиб» чайнаш, «хўриллатиб» ичиш, оғзи овқат ейиш билан банд-у, яна гапга аралашиб, қошиқ-вилкаларни идишга «шарақлатиб» уриш, егуликнинг каттароқ бўлакларига қўл чўзиш, тишлаган егуликни охиригача емай қолдириб кетиш, ўз олдига ҳар хил овқатларни керагидан ортиқча тўплаб олиб, нишхўрд қолдириш, овқатланишда бошқаларга мутлақо эътибор бермай («кўрибсанки ош, кўтарма бош» матали гамомила ноўрин бу ерда) еябериш — буларнинг ҳаммаси ярамас одаглардир. Шу хил одатлар одамнинг ўзига билинмаса-да, аммо бу бошқаларнинг гашига тегиши, асабини бузишини унутмаслик керак.

Ҳар ким овқатланиш одобига бир қадар эътибор берса яхши бўларди. Шундай экан, меҳмонга борганда ҳам, жамоат жойларида ҳам, ўз уйингизда ҳам қандай овқатланишингизни бир текшириб кўринг.

Одатга кўра, зиёфат чойдан бошланади. Чойни мезбоннинг ўзи ёки зиёфатдагилар орасидаги ёшроқ меҳмон қуйиб беради. Чой қуювчи биринчи пиёлага қуйилган чойни чойнакка қайтаради. Бунда чой барглари конвекцион ҳаракатга келиб, яхши шира беради. Чой қуювчи дастлабки пиёладаги чойни ўзи ичади, сўнг ўнг қўл тарафдан бошлаб навбат билан меҳмонларга узатади ёки дастлабки пиёлани ёши ҳаммадан улуғ меҳмонга тутади. Чой пиёлаларга яримдан озроқ қуйилади, шундай қилганда тез ичилади ва қайноқ тафти, хушбўй ҳиди сақланади.

Зиёфатдаги таом тановули яхна овқатлардан бошланади. Бунда салатлар қошиқ билан олиниб, ҳар ким ўз олдига ликопчага солади ва вилка билан ейди. Норин ҳам шу усулда истеъмол этилади. Яхна гўшт вилкада олиниб, пичоқ билан кесиб ейилади. Бу ҳолда пичоқни ўнг қўл билан, вилкани эса чап қўл билан ушланади, пичоқ ишлатилмаса, вилка ўнг қўлда бўлади. Яхна овқатлардан қази, ҳасип дастурхонга тўғраб тортилади, бунда қазини вилкада, ҳасипни эса қўлда олиб ейилади.

Қуш гўштлири (товуқ, ўрдак, ғоз, курка, бедана, каклик ва шу кабилар) ва қовурилган балиқ ҳам қўл билан ейилади, негаки вилкада еганда майда суякларни ажратиш қийин бўлади. Бу масалликларни шунинг учун ҳам бутун дунёдаги рестороанларда, ҳатто ҳукумат зиёфатларида ҳам қўлда ейиш қабул қилинган. Қўлни ва оғизни вақти-вақти билан қоғоз салфеткада артиб турилади. Салфетка ўрнида бошқа хил қоғоз ёки газета парчасидан фойдаланиш ярамайди, чунки газета ҳарфларининг бўёғида зарарли модда бўлади. Қўл артилган салфетка, суяк ва таом қолдиқлари, пўчоқ ва мева данаклари алоҳида таҳсимчаларга тўпланиб, юзига салфетка ёпиб қўйилади.

Вилка билан овқатланганда учлик томонини пастга қаратиб устидан кўрсаткич бармоқни босиб ушлаш маъқул.

Суюқ ош ва шўрвалар қошиқ билан ичилади, қошиқнинг сопи устидан бош бармоқ босиб ушланади. Суюқ овқатларни косанинг ўзидан ҳўплаб, «хўриллатиб» ичиш, шўрвага нон тўғраш ва нон бўлакларни икки бармоқ билан илиб ейиш, идиш бўшагач, уни бармоқ билан ялаш булар бари овқатланишдаги беадаблик саналади. Шўрвага нон тўғраб ейишни ҳар ким ўз уйида овқатланганда амалга ошириши мумкин, бироқ жамоат жойларида, айниқса, меҳмонга борганида бундай қилиш нотўғри бўлади.

Лағмонни баъзилар емасдан олдин косанинг ўзида аралаштириб, бўтанасини чиқариб истеъмол этадилар. Мана шу деталь ҳам овқатланиш одобини бузишга киради. (Лағмоннинг узун қилиб чўзилишининг рамзий маъноси бор: бу умр узоқ бўлишига истак билдиришдир.) Албатта, «қандай овқатни ким қандай ейиши ўзининг иши», дегувчилар ҳам топилиши мумкин. Бироқ турли таомларни ўзига хос усулда тановул этиш халқнинг узоқ асрлар мобайнидаги овқатланиш одобига ва одатига кўра келиб чиққан ва унга амал қилиш керак бўлади.

Лағмон бу таомнинг ватани Хитойда бир жуфт чўп — «қов-за» билан ейлади. Бизда эса хамирни вилка билан ўраб ейиш, қайласини қошиқда ичиш қоидага кирган. Агар аралаштириш қоида бўлганда эди, ошпазнинг ўзи косага аралаштириб сузган бўлар эди, ваҳоланки, аралаштирилган лағмоннинг кўриниши хунук бўлади.

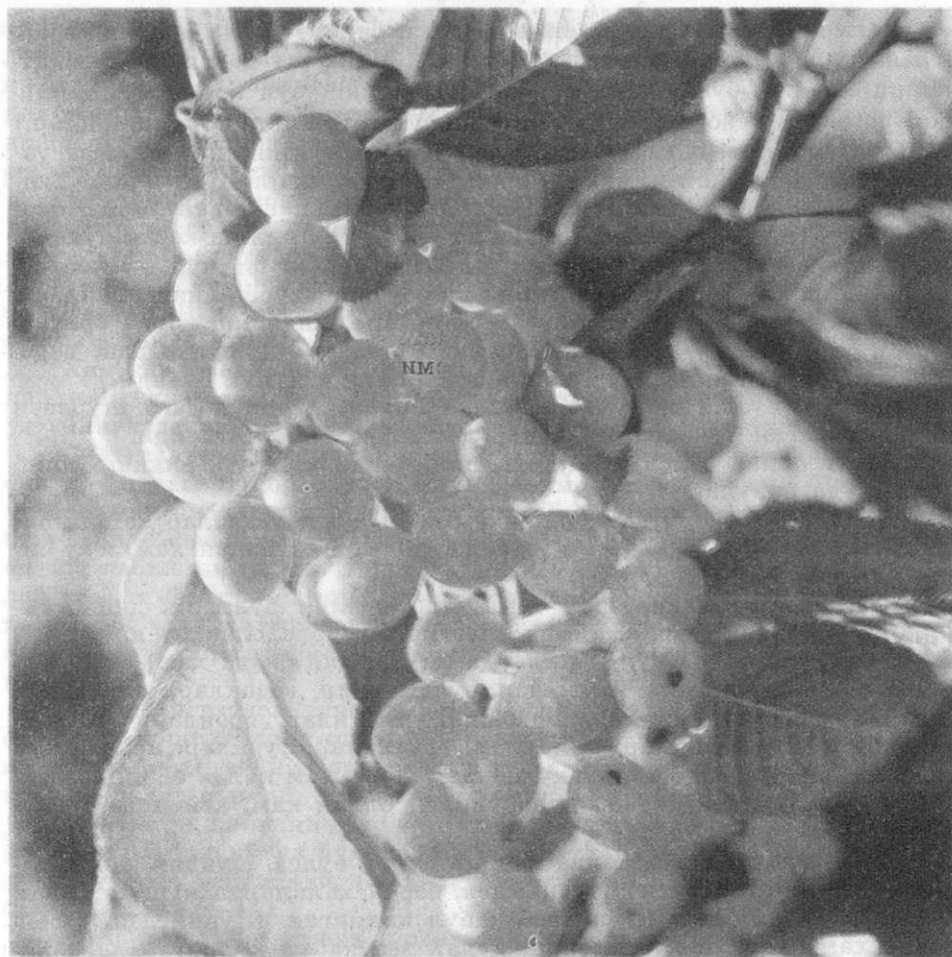
Лаганга сузилган чучвара вилка билан, бироқ косага шўрваси билан сузилган чучвара эса қошиқ билан истеъмол этилади.

Манти билан сомса қўлда ейлади, чунки мантини вилкага илиб ейиш жуда ноқулай.

Шовла, ширгуруч ва мошкичири каби қуюқ овқатлар қошиқ билан ейлади, лекин паловга келганда уни қошиқ билан ҳам, қўл билан ҳам ейиш мумкин.

«Ошни қўл билан ейиш — маданиятсизлик бўлади», дейдиганларнинг фикрига қўшилмайман. Негаки, бу ибтидодан буён урф бўлиб, ҳанузгача жуда кўп халқларда (жумладан бизда ҳам) сақланиб келаётган бир одатдир. Тожиклар, туркманлар, қозоқлар, қирғизлар, уйғурлар, покистонликлар, афгонлар, ҳиндилар, эронлар, озарбайжонлар, доғистонликлар, арманлар, грузинлар, турклар, араблар ва бошқа халқлар ҳатто айрим қуюқ таомларни ҳам қўлда ейишга одатланишган. Бунда қўл таом тановулидан олдин ҳам, кейин ҳам ювилади.

Таом тановулидаги қоида қандай қулай бўлса, шундай қабул қилишдир. Юқорида айтиб ўтганимдек, барча халқларда қуш ва балиқ гўштини қўлда ейиш қулай деб қабул қилинган. Шунингдек, ўзбекларда ҳам паловни қўлда ейиш қулай деб қабул қилинган давр паловнинг келиб чиқиш тарихи билан боғлиқдир. Бу тақрибан эрамизга қадар V аср билан эрамизнинг II асри оралиғидаги давр бўлиб, худди шу вақтларда Ўрта Осиёда шоли экила бошланган ва паловпазлик вужудга келган. Ўшандан буён паловни қўлда ейиш ҳеч қандай ноқулайлик келтириб чиқармагани боис бир неча минг йил мобайнида расм бўлган бу одат ҳанузгача сақланиб келмоқда. Сўнгра халқда «палов қўлда ейилганда лаззатлироқ туюлади», деган тушунча ҳам бор. Ушбу тушунчанинг ҳаққоний эканлигини исботлашга ҳаракат қиламан. Гап шундаки, бармоқларнинг сезгир учлари иссиқ паловга тегиши билан унинг тафтини нерв толалари орқали бош мияга узади, бу марказ ўз навбатида сўлак ва меъда безларининг яхшироқ ишлашига «буйруқ» беради. Натижада ейилаётган ҳар бир луқма қошиқда егандан кўра тотлироқ туюлади. Яна бир сабаби: қўл билан олинаётган ҳар бир ошамда палов таркибидаги гуруч, сабзи, гўшт бир меъёрда олинади, иштаҳа бўғувчи ёғ эса бармоқлар орасидан силқитилиб, лаганда қолдирилади. Қошиқ билан еганда бунга сира эришиб бўлмайди. Ана шу сабабларга кўра паловни қўл билан ейиш маданиятсизлик бўлмасдан, балки, аксинча, овқатланиш маданиятидаги



узоқ тарихга эга бўлган одатдир. Қолаверса, унинг таом ҳазмлаш физиологиясида ҳам аҳамияти борлигини билиб олдик.

Одатга кўра, буханка нон дастурхонга кесиб тортилади, синдириб ейиш мумкин эмас — уваланиб кетади. Аммо тандир нонлар дастурхонга бутунлигича тортилади, у синдириб ейилади. Бунда қоида ҳар ким ўз олдидаги синдирилган бурдани тўла ейиши шарт, тишлаган нонни дастурхонда қолдириш ҳам исрофнинг кўпайишига сабаб бўлишини меҳмон унутмаслиги керак.

Қовун-тарвуз дастурхонга тилик, карч, коса қилиб кесиб тортилади: бунда тилик ва карчларни қўл билан, коса қилиб кесилганини эса вилка билан олиб ейилади. Меҳмондорчиликда ҳар кимга биттадан коса усулида кесилган қовун ёки тарвуз тортилган бўлса, унда қўл билан олиб ейилади, агар умумий қўйилган бўлса, қўл билан олиш одобдан эмас.

Узум, шафтоли, ўрик қўл билан олиб ейилади, вилка ёки пичоқ ишлатиб бўлмайди. Аммо анор, беҳи, олма, нок каби мевалар пичоқда кесиб ейилади. Беҳи, олма ва нокнинг пўчоғини арчиш хато, чунки фойдали дармондорилар бу меваларнинг пўчоғида кўпроқ бўлади.

Мисол учун олманинг қуёш теккан жойи қизил бўлиб, бунда маъдан моддалари, айниқса, темир моддаси кўп бўлади. Шу фойдали неъматни пичоқ билан арчиб ташлаган киши режали овқатланиш илмидан бир қадар саводсиз эканини билдириб қўяди. Иложи бўлса, ёш бодрингни ҳам арчмай ейиш керак, редискани ҳам. Редиска учи ва банди олиб ташланиб, яхши ювилган бўлса бас. Пўчоғи қизилида — темир, оқида — фосфор моддалари бўлади.

Пўчоғи табиий арчиладиган меваларни (масалан, шафтоли) қўлда арчиб ейлади.

Субтропик мевалардан мандарин, апельсин пўчоғи арчилиб, эти ейилса, лимон эса пичоқда паррак-паррак қилиб кесилиб, уруғи олиб ташланади-да, пўчоғи билан бирга истеъмол қилинади, негаки, лимондаги энг зарур моддалар пўст қисмида кўпроқ бўлади.

Кўриниб турибдики, овқатланиш одоби у қадар майда масала эмас, балки барча эътибор бериши зарур бўлган, инсонга хос эътиқодий ва психо-физиологик муаммо экан.

БОЛАНИ ДАСТУРХОН АТРОФИДА ЎТИРИШГА ЎРГАТИШ

Оиланинг тарбиявий вазифаси ҳамма жойда, ҳатто дастурхон устида ҳам амалга оширилаверади. Оила аъзолари ўтириб овқатланаётганларида ёки меҳмондорчилик дастурхони атрофида ўтирганда боланинг ҳар бир хатти-ҳаракати кузатиб турилади ва хатолари қунт билан тузатиб борилади. Меҳмонга олиб борилган бола агар яхши тарбияланмаган бўлса, очкўзлик, суқлик қила бошлайди, ширинликларга чанг солади, гоҳ уни ейман, гоҳ буни ейман, деб хархаша қилади.

Шундай қилиб, боланинг одобсизлиги айниқса меҳмондорчилик дастурхони устида яққол кўринади. Бундан эса, аввало, ўзингиз хуноб бўласиз, қолаверса, бошқа меҳмонларнинг ва мезбоннинг (пинак бузмасликка интилса-да) асаби бузилади. Шунинг учун бола меҳмонга олиб борилганда ўзини қандай тутиши кераклигини қайта-қайта уқдириш зарур ва кундалик, оила аъзолари овқатланаётган дастурхон устида унга энг оддий, майда-чуйда қоидаларгача ўргатиб бориш лозим бўлади.

Меҳмонда болаларни ҳам катталар билан бирга ўтиришга таклиф этишади. Бунда шу нарсага эришиш зарурки, у югуриб ҳаммадан олдин тўрга чиқиб олмасин. Овқат ейишга таклиф этилмасдан дастурхонга қўл чўзилмасин. Катталар бошлагач, бир-икки такал-луфдан кейин олсин. Олганда ҳам оч қолган кишидек апил-тапил эмас, босиқлик билан, одоб сақлаб овқатлансин.

Бунинг учун яхшиси меҳмонга етакланган боланинг қорнини тўйдириб олиб бориш керак ва у ерда ўзини қандай тутишини йўл-йўлакай эслатиб бориш зарур.

Сиз уйда болага қошиқ билан вилкадан қандай фойдаланишни, уни қандай ушлашни доим ўргатиб боринг. Ўргатилмаган бола қошиқни ҳам, вилкани ҳам муштумида чангаллаб ушлайди. Бу жуда хунук кўриниши билан бирга улардан тўғри фойдаланиш имконини бермайди. Ҳар гал овқатланаётганда болага қошиқ ўнг қўлда ушланишини, бунда бош бармоқ қошиқ сопининг тепа қисмида, кўрсаткич бармоқ ўртада, бошқа бармоқлар эса остки қисмида бўлишлиги-

ни қунт билан ўргатиб борилади. Вилка ушлаганда эса бош бармоқ сопининг остки қисмида, бошқа бармоқлар юқори қисмида бўлмоғи даркор. Баъзи болалар бир-икки кўрсатилганда ўрганиб олишади, айримлари эса кўп мартаба такрорий ўргатишга муҳтож бўладилар.

Овқатни болага меъёрида, тобини чиқариб бериш керак, шунда у зебо овқатланишга тез ўрганади, акс ҳолда иссиқ овқатни пуфлаб совутаман деб дастурхонга ва уст бошига сачратиб юборади.

Бола 1,5 — 2 ёшдан бошлаб ўзи мустақил овқатлана оладиган бўлиши керак, шу ёшдан бошлаб хўриллатиб ичмасликни, чапиллатиб чайнамасликни доим уқдириб туриш яхши натижа беради. «Чапиллатиб ема!» — десангиз, чапиллатиб емасликка сира ўргана олмайди. Кўрсатиб, ўртак бўлиб ўргатиш керак, яъни, овқатни еганда оғзини юмиб, лабларини катта очмасдан, жағни қимирлатиб чайнаш кераклигини амалда кўрсатинг. Албатта буни меҳмонга борганда эмас, балки уйда ҳар куни ўргатиш керак.

Баъзи болалар кўпроқ нон ейдилар, баъзилари эса сира ҳам нон емайдилар. Ҳар иккаласи ҳам нормал эмас. Ўз вақтида эътибор берилмаса, бу одатга айланиб қолади. Яна бола ноннинг сирти билан юмшоқ қисмини ажратиб ейди. Баъзи бола сиргини, баъзи бола ички юмшоқ жойини хуш кўради. Бу ҳам эътибордан четда қолмаслиги керак. Яна бола ноннинг катта бўлагини олиб ёки бутун нонни тишлаб ейиши ҳам ярамайди.

Овқатланаётганда ўнг қўлда қошиқ, чап қўлда нон ушлашни ўргатиш керак. Тишланган нон еб тугатилиши кераклигини болага ёш-лигиданоқ уқдириб боринг.

Боладан овқатланаётганида жим, гапирмай ўтиришни талаб қилиб бўлмайди, чунки катталар овқат пайтида суҳбатлашиб ўтирадилар. Бола ҳам гаплашади, лекин унинг ўта маҳмадоналик қилишига йўл қўйиб бўлмайди. Негаки, овқат пайтида ортиқча вайсақилик қилиш натижасида меъда шираси яхши ажралмаслигини ва ҳазм қилиш бузилишини олимлар исботлашган.

Болага ҳам доим оғзидаги овқатини ютгандан кейин гапиришни ўргатиш керак, акс ҳолда таом бўлаклари нафас йўлларига кетиб қолиши мумкин. Бундан ташқари, овқатни чайнаб туриб гапирганда товуш ва сўзлар бузилиб талаффуз қилинади, бошқаларнинг гашига тегади.

Болани йиғинчоқ ўтиришга ўргатишнинг ҳам катта аҳамияти бор шунингдек, столга тирсақларини қўйиб олмаслигига ҳам аҳамият бериш зарур, чунки бундай қилиш билан у ён-веридагиларга халақит бериши мумкинлигини уқтириш лозим.

Стулга ўтқазилган боғча ва кичик мактаб ёшидаги болаларнинг оёқлари ерга тегмайди, шу сабабли аксарият болалар овқатланаётганда оёқларини ликиллатиб ўтирадилар. Бу ҳам эътибордан четда қолмасин, негаки рўпарада ўтирган кишининг тиззасига тепиб юбориши мумкин. Бу хунук қилиқ ўз вақтида барҳам топдирилмаса, бола катта бўлганда ҳам оёғини ликиллатиб овқатланадиган бўлиб қолади. Бу бир қараганда икир-чикир нарсадай бўлиб кўриниши мумкин. Лекин машҳур педагог А. С. Макаренко айтганидек: «Тарбиявий ишнинг икир-чикири бўлмайди».

Болага овқатланиш одоби борасида тарбия берганда: «Шуни шундай қилишинг шарт!» — деб туриб олмай, балки, аввало, ўзингиз ўртак кўрсатишингиз, сўнг боладан талаб қилишингиз даркор. Чунки

ҳар қандай бола «қил!» деганни қилмайди, ибрат бўлган ишга амал қилади.

Боланинг назарини тўқ қилиш учун эрта баҳордан то кеч кузгача барча мева ва сабзавотларга уни бир марта бўлса ҳам тўйдириш зарур. Қулупнай, редиска, помидор, ҳандалак, гилос, узум, қовун-тарвуз, шафтоли, олма, анор, беҳи ва ҳ. к. — шуларнинг барига бир марта тўйдириш, натижада боланинг организми зарур бўлган дармондорилар — А, В, Р, Д, С ва бошқа маъдан моддалар: калий, кальций, марганец, темир, фосфор тузлари, шакар моддалари: сахароза, фруктоза, глюкоза кабилар ҳамда ўсимлик оқсилли ва органик жазғарлар билан таъминланади.

Шундай қилсангиз, болангиз ўзини яхши ҳис қиладиган, унча-унча касалликка чалинмайдиган бўлади. Энг муҳими, назари тўқ бўлиб етишади. Бунга яна овқатланишни аниқ режимга солиш ва муайян режа билан тузилган таомнома асосида овқатлантириш билан эришилади.

Болани тўғри овқатлантириш тарбия беришнинг моддий асосини ташкил қилади. Русчада «питание» — овқатланиш ҳамда «воспитание» — тарбия сўзларининг ўзаги бирлигига аҳамият берсак, масала аниқ бўлади-қолади.

Тарбиянинг режим ҳамда режали овқатлантириш билан бирга қўшиб олиб борилиши шу қадар муҳимки, масалан, спорт билан шуғулланаётган бола қувват бўладиган овқат еб турмаса чақилиб, жисмоний заиф бўлиб қолиши ҳеч гап эмас.

Болани покиза ва саранжом қилиб тарбиялаш ҳам даставвал овқатланиш билан боғлиқ бўлади, чунончи ҳар гал кир уст-бошларини алмаштириб, қўлини ювиб, дастурхон атрофига ўтиришга ва овқатдан сўнг ҳам зарур бўлса қўл ювиш ва оғиз чайқашга ўргатилган бола ҳаётида доим санитария-гигиена қоидаларига риоя қиладиган, озода киши бўлиб етишади. Бу эса ўз навбатида софдил, ахлоқий покиза бўлишига омил бўлади.

Боланинг худбин, «келтир менга, йўқдан сенга» қабилида иш тутадиган бўлишининг ҳеч кимга — ота-онасига ҳам, жамиятга ҳам кераги йўқ, албатта. Уни одамшаванда, коллективчи қилиб тарбиялаш зарур, бу иш эса энг аввало овқатланиш жараёнида амалга оширилади. Болани жуда ёшлигидан оила аъзолари билан бирга, ака-укалари билан ҳамжиҳат овқатланишга одатлантиришнинг катта аҳамияти бор. Ўзига алоҳида овқат солиб бериб, бошқалардан ажратиб қўйиш ярамайди. Бирга ўйнайдиган ўртоқларидан, ака-укаларидан айириб, алоҳида овқатлантирилган бола худбин бўлиб қолади. Сиз шундай қилингки, болангиз ака-укалари, ўртоқларини ҳам бирга ўтириб овқатланишга ўзи таклиф қиладиган бўлсин. Чунки бола ҳаммавақт таомни бошқалар билан бирга баҳам кўрадиган бўлса, унда эгоизм (худбинлик) пайдо бўлмайди, балки одамларни хуш кўрадиган, меҳмондўст ва бинобарин, коллективчи бўлиб етишади.

Кўришиб турибдики, тарбия қулфини овқатланиш калити билан очишнинг анча аҳамияти бор бўлиб, бу меҳмондўстлик дастурхони устида ҳам яққол рўёбга чиқади.

МЕҲМОН МАИШАТПАРАСТ БЎЛМАСЛИГИ ЖОИЗ

Меҳмонлик шарафига муяссар бўлган киши дастурхондаги нознеъматларнинг барчасидан овқатланиш одобига риоя қилган ҳолда баҳраманд бўлиши шарт, чунки бу нарсалар сизга атаб тайёрланган ва дастурхонга қўйилган. Яхши мезбонлар меҳмонлар томонидан таомлар қанча кўп ейилса, шунча хурсанд бўладилар ва пазандаликда «яхши овқат еб тугалланиши билан баҳоланади», деган қоида ҳам бор. Аксинча, озгина татиб кўриб: «Яхши бўпти, мазали экан», деб емай кетиш, нишхўрд қолдириш — шу таомни тайёрлаган пазандани ҳам, дастурхонга келтирган мезбонни ҳам анча ранжитади.

Аммо, шуни ҳам айтиб ўтиш керакки, дастурхондан бош кўтармай еявериш, тўлатилган қадаҳларни бирин-кетин сипқоравериш уят бўлади, инсофдан ҳам эмас, соғлиққа ҳам нафи йўқлиги маълум. Ҳамма нарсанинг меъёри бўлади. Энг яхши меҳмон шундай бўладики, у ўзини ҳеч кимдан юқори тутмайди, мезбоннинг қурби етмайдиган нарсага таъма қилмайди, дастурхонга нимаики қўйилса, хурсандчилик билан тановул қилади ва албатта, одоб юзасидан дастурхон майдонида жуда ортиқча «ов» қилавермайди, инсоф ойнасини беҳаёлик ғубори билан хиралаштирмайди. Қисқаси, яхши меҳмон мезбонга малол келмайдиган иш тутади, унинг ортиқча ташвиш тортишига йўл қўймайди.

Халқ донишмандлигида айтилишича:

Меҳмонлар — ёқут жавоҳирдир, соҳиби хона,
Сухбатдан дур термоққа дастурхон бир баҳона.

Ҳар бир меҳмон яна шуни англаши жоиздирки, меҳмондорчиликни тилёғламачилик ва лаганбардорликка буриш мутлақо мумкин эмас. Маълумки, экинга ўғит кўп солинса, томирини чиритиб юборади, агар сув ҳам керагидан кўп қуйилса, ҳосилини хароб қилади. Инсон учун кўп овқат ейиш ҳам ақлий, ҳам жисмоний заифлик келтириб чиқаради. Меҳмон зинҳор маишатпараст бўлмаслиги керак.

Фактлар. Қадимги Римда бир тоифа қулдорлар маишатпарастликка берилиб кетиб, ҳаётнинг ҳузур-ҳаловатини фақат кўп овқат ейишдан иборат, деб билишар экан. Ҳатто, ким кўп овқат ейишга мусобақа уюштиришар, гаров ўйнашар экан. Ёки биз машҳур рус ҳажвчиси Н. В. Гоголь асарларида мечкай ва юҳо помешчиклар тасвирланганлигининг гувоҳимизки, булар ҳам — кечаси уйқусизликда ҳам, кундузи бекорчиликдан зерикканларида ҳам ўзларини овқатга урадилар. Тўйиб-тўйиб лаззатли овқат ейишни ҳаёт кечиришнинг энг яхши намунаси деб биладилар. Уша давр маълумотларига қараганда, римлик қулдорларнинг ҳам, Гоголь қаҳрамонлари бўлмиш помешчикларнинг ҳам ўртача умри 25—30 ёш бўлган, холос! Сабаби маълум, меҳнатсиз овқат ейиш кишининг саломатлигини заиф, фикрини қашшоқ, танасини ҳилвираган ва турли касалликларга мубтало қилиб қўяди. Шу сабабли ҳам ёзувчи Ф. Честерфельд: «Маишатпарастларни ўзига-ўзи сиртмоқ солувчилар», деб ёзган эди. Замонавий тиббиётдан ҳам маълумки, маишатпарас одам тез қарийди, фикри ўтмаслашиб, атеросклероз касалига дучор бўлади, аъзоларида модда ал-

машинуви издан чиқади, меҳнат қобилиятини жуда эрта йўқотади. Бир овқат ҳазм бўлмасдан туриб, устига-устак пала-партиш овқатланиш — нодон кишининг иши. Буни қадимги алломалар жуда яхши таърифлашган. Абдуқодир Бедил бу ҳақда шундай дейди:

Бир табиб ёнига келиб бир инсон,
Демиш: «Қорним қур-қур қилади чунон,
Ҳазм бўлмайди ҳеч еган овқатим».
Деди: «Ҳазм қилиб е-да, э, нодон!»

XI асрнинг тарихчиси, буюк адабшунос олими, турмушнинг сон-саноксиз иқир-чиқирларигача ўрганиб, қоидаларини аниқлаган Болосоғунли Юсуфнинг «Саодатга йўлловчи билим» номли асарида меҳмон бўлгучи киши ўзини қандай тутиши, қандай овқатланиши тўғрисида ажойиб фикрлар айтилган. Турли байтларнинг асосий мазмунини наср билан ифода қилсак, ушбу насихатлар ҳосил бўлади: «Бир тўйимли овқат ва ичимликни деб сен ўзингни беқадр қилмагин. Нафсни сақла, кишиларнинг пасти бўлма. Нафсинг учун нафсингнинг қули



бўлма. Мен жуда кўп кўрганманки, қадр топган кишилар ҳам нафсини тия олмагани учун юз тубан кетдилар. Элда улуғлик топган кишиларни ҳам нафси қул қилиб ер тишлатди. Кўп бойларни кўрдим, уларни ҳам нафси тутқин қилди, улар ҳам хонавайрон бўлиб, қашшоқлашиб қолдилар. Эй нафси голиб, сен нафсинга тутқин бўлма, нафс қопқонига илинсанг, ундан қутулиб бўлмайди.

Сен қайси зиёфатга борадиган бўлсанг ҳам одоб билан овқат егин. Тартиб, қоидаларни билмайдиган, фаросатсиз, бадфеъл киши тартибли кишини кўрса боши гангийди. Сендан катта овқатга қўл сунгандан кейингина сен қўл сун. Бошқа одам олдида турган нарсани чўзилиб олувчи бўлма, ўз қаршинга қўйилганини ол ва е. У ерда сўнгак олма, занҳор юҳо, бетоқат ва енгилтак бўлма. Нима олсанг тишла, майдалаб чайна. Иссиқ ошни оғзинг билан пуфлама. Сен овқатни лаззатланиб егин, уй бекаси бу ҳолатдан севинсин. Биров меҳнат қилиб сенга овқат ҳозирлабдими, меҳнатини беҳуда қилсанг, унинг кўнгли ранжиши мумкин. Кишининг кўнгли бамисоли юпқа шиша бўлади, уни жуда авайлаб эҳтиёт қил, уни қўзғатма, синади. Кишининг кўнгли қолса, ҳаловат кетади, яқинлик узилади. Овқатни меъёри билан е, кўп овқат ема, заковатли азиз киши сенга шундай таълим берадики: кўп овқат еувчиларнинг овқати бало бўлади, овқати бало киши эса доим дардман бўлади. Дард томоғидан киради, демак, нафсни эҳтиёт қил.

Иссиқлик ошса, дарҳол совуқлик ичиб ўзингни енгиллаштир, совуқлик ошадиган бўлса, иссиқлик билан тузат, агар сен йигит ёшида бўлсанг-у, баҳор фасли бўлса, совуқлик нарсаларни истеъмол қилиб юр, бу қонингни равон қилади. Ешинг қирқдан ошган бўлса, куз ойлари бўлса, сен ўз таъбингни иссиқлик нарсалар билан таъминла. Ешинг олтмиш ва ундан ортиқ бўлса, қиш мавсуми бўлса, сира совуқлик истеъмол қилма, иссиқлик истеъмол қил. Инсонни ҳайвондан фарқлайдиган нарсалардан бири — ўз мижозига қараб овқат ейиш. Назар солсанг, табиблар яхши айтибдилар: киши овқатни оз еса, саломат бўлади. Дарду касалликсиз, сиҳат-саломат яшашни истасанг, «оз» деб аталган дорини истеъмол қилиб яша. Ўз фароғатинг узоқ ва оёйишта бўлишини истасанг «тил» деб аталган гўштни истеъмол қилиб яша» (76. 685 — 693). Мана шу айтилганларнинг қисқа мазмунини Алишер Навоийнинг ушбу ҳикматли сўзи билан яқунласак бўлар:

Иzzат истасанг, оз де,
Сиҳат истасанг, оз е.

ҲУРМАТИМ САҚЛАНСИН ДЕСАНГИЗ...

Тўйларда кўпинча дастурхон турли ҳамкасбларнинг составларига қараб ёзилади. Шунинг учун составлар тўйларга баробар келсалар соз бўлади.

Мезбон илтимос қилган ҳамон меҳмонлар кўрсатилган жойга одоб билан ўтиб ўтиришлари керак. Лекин, жой кўрсатилмаса, ўзбошимчалик билан тўрга чиқишдан воз кечиш лозим. Аваз Утарнинг ушбу насиҳатини меҳмон доим ёдида тутсин:

Ҳурматингни қилмаса, ўзингча тўрга чиқмагил,
Миннат аҳли ошину, очингдан ўлсанг емагил.

Туғилган кунни нишонлаш, ҳовли тўйи, никоҳ тўйи, банкет ва юбилей каби меҳмондорчиликларда айрим меҳмонларнинг мезбонга айтадиган илиқ-илтифотли сўзлари, яхши ният ва самимий табриклари бўлади. Меҳмондорчиликда буни дарҳол бошқарувчига англайтилади ва навбати билан сўз берилади.

Бунда қоида шуки: табрик учун сўзни биринчи бўлиб нуруний қария ёки ҳозир бўлганлар орасида энг мартабали, обрўли одам гапиради, сўнг бошқалар сўз олади. Бироқ, ҳозир бўлганларнинг кўпчилиги гапиравериши, гапирганда ҳам эзмалик қилиб узундан-узоқ ваъз айтиши, ўзининг ва мезбоннинг таржимаи ҳолидан тушиб, корхонада ишлаб чиқариш планининг бажарилиши тўғрисидаги маълумотларгача келтириши кабилар меҳмондорчиликни мажлисга айлантириб юбориши мумкин. Мажлис бу — ишлаш методи, меҳмондорчилик эса — дам олиш пайти. Дам олаётганда ҳам ишдан гапирилаверса, кишининг ҳордиғи ҳеч ҳам чиқмайди. Албатта лутф қилиб, мезбонни қувонтириш керак, лекин меҳмонларни зериктириб, ўз ҳурматига путур етказмасликни ҳам ўйлаш даркор. Тўй ва бошқа меҳмондорчиликлар дастурхони устида кўп гапириб, оз фикр айтадиган вайсақиларни ўзингиз ҳам кўп учратгансиз. Бадриддин Ҳилолийнинг ушбу байти меҳмондорчиликларда сўзловчи ҳар бир кимсанинг эсида турсин;

Кўп вақиллаган донодан кўра,
Жим ўтирган нодон яхшироқ, жўра.

Табрикловчи ўз фикрининг ширин шарватини изҳор қадаҳининг жарангдор пиёлаларига тўлатиб, тингловчиларга сипқартирса, уларнинг ҳар бирига ҳузур бахш этиб, одоб боғининг бахтиёр сайр қилувчиларига айлантиради. Йўқса нотикнинг бурди кетади. Ҳурмат меваси иззат бандидан чирт узилиб, ерга тушиб тупроққа қоришади. Шунинг учун ҳар қандай табрик икки-уч минутдан ошмаслиги зарур, узоғи беш минут гапирилади ва ғоятда лутф сўзлар топиб айтилади. Бундан ортиқ гапириладиган бўлса, ҳамма айтилган гапларингиз чиппака чиқади, сизни ҳеч ким эшитмай қўяди, чунки одамлар бу ерга ваъз тинглагани эмас, меҳмон бўлгани келишган. Қоида бўйича биринчи табрик сўзи меҳмондорчилик бошлангач, яхна овқатлар истеъмол қилинаётган пайтда икки ёки уч киши томонидан айтилса бас. Издаҳомга келган барчанинг гапириши асло шарт эмас.

Мезбонга бўлган миннатдорчиликни хайрлашаётганда ёки бошқа бир вақт топиб изҳор этилса ҳам бўлаверади.

Иссиқ овқат тортилаётган ва ейилаётган пайтда расми гапирилмайди, чунки биров гапириб турса, бошқалар уни тинглаб, таомларнинг совиб, мазаси қирқилишига, исрофнинг кўпайишига сабаб бўлади. Овқатланиш пайтида яхши ашула ва дилрабо куй янграб тургани яхши. Санъатчилар даврада экан, тинчликни сақлаш, ашула ва ўйин пайтида ўриндан туриб чиқиб кетмаслик, хушомад қилиб, таҳсинлар айтиш, лекин зинҳор пул қистирмаслик керак. Ўзини ҳурмат қиладиган ва касбини улуғлайдиган ҳақиқий санъаткор дўпписига пул қистириб ҳаводор берилишини камситиш ёки ҳақорат деб тушунади. Пул қистириш революцияга қадар мавжуд бўлиб, бизнинг давримизда у сарқит бўлиб қолган. Илгари таланти ашулачи, ўйинчи, музикачи,

қизиқчи ва аскиячилар театрларга бирлаштирилмаган бўлиб, ўз истеъдодларини бозор, гузар, чойхона ва тўйларда намойиш қилиб, эвазига ҳиммат қилганлардан чойчақа олиб, тилангандай кун кечирар эдилар. Эндиликда барча санъаткорлар истеъдодига яраша маош билан таъминланган ва улар садақага муҳтож эмас. Аммо осон йўл билан бойлик орттириш пайига тушган машшоқларни халқимиз «отарчилар» деб атади. Бунинг маъноси шуки, чолғувчи дутор, рубоб ва тамбурни милтиқ янглиғ ушлаб, жамиятимизга бегона бўлган порохўр, юлғич, ўғри, чайқовчи каби ишламай пул топадиганларни маст қилиб, «отади» ва ҳамёнини қоқлаб олади. «Отганда шундай унсурлардан жамиятни халос қилса майли эдику-я, билъакс уларга хушомад, муқом қилган «отарчилар» бундайларнинг сероб бўлишига, «мастикда мард» бўлиб кетишларига сабабчи бўладилар.

Мана шуни ҳар бир меҳмон англаб етиши ва буни барчага тушунтириши орқали меҳмондорчиликларимизни ҳаводорбозлик иллатидан халос қила оламиз.

Издаҳомда иккинчи бор табрик сўзи меҳмондорчилик авжи қизиган пайтда, яъни, биринчи иссиқ овқат ейилиб бўлингандан кейин айтилади. Бунда ҳам бир ёки икки киши гапирса бас, гапириш муддати 3-5 минутдан ошмаслигига эришиш зарур. Сўнг яна ўйин-кулги давом этиб, учинчи бор табрик сўзи иккинчи иссиқ овқат ейилиб бўлганда айтилади ва бир ёки икки кишининг қисқа гапи билан яқунланади.

Пировардида мезбонга ҳам сўз берилади ёки унинг номидан меҳмонларга ташаккурни бирор кекса одам изҳор этади. Мезбон томоғи меҳмонларга илиқ миннатдорчилик билдириб, сўзининг охирида «Хуш кўрдик», «Келганларингизга раҳмат!» — деса, бу зиёфат тугаганлигидан дарак бўлади. Барча ўрнидан туриб, ўз иззати билан хайрлашиб тарқаши керак. Меҳмондорчиликнинг табриксиз ўтадиган турларида эса, меҳмонлар дастурхонга келтирилган палов тановулида сўнг ўринларидан қўзғаладилар.

ЭЪТИБОРЛИ БЎЛИНГ

Меҳмон ўзгаларга эътиборли ва марҳаматли бўлиши, икки ёнида ва рўпарасида ўтирганлар таниш бўлмасалар ҳам уларнинг кўнглини овлашга ҳаракат қилиши керак.

Дастурхондаги ширинликларни аёллар ва болалар олдига яқинроқ суриб қўйинг, юмшоқ ва ҳил-ҳил пишган таомларни қарияларга таклиф этинг. Мезбон «олинглар» деб айтмагунча дастурхондан ҳеч нарса олманг.

Кресло, диван ёки бирон қулай, юмшоқ жойга ўтириб қолган бўлсангиз, бу жойни аёл ёки қари кишига бўшатиб беринг. Мабодо аёл киши сизни ўз ёнига таклиф этиб қолса, бирга ўтиринг, лекин унинг пинжиги кирманг, суйкалманг.

Меҳмондорчиликда одамлар бир-бирлари билан суҳбатлашиб ҳазиллашиб ўтиришлари жуда яхши одат. Лекин ҳазил одоб доира сидан чиқмаслиги жоиз. Шундайлар борки, улар ҳазилни кўтармайди, нозик табиат бўлади. Баъзи бировлар борки, ҳазилкашликни ортиқча қўпол қилиб юборишади. Шундай ҳолларда Қамолiddин Биноийнинг ушбу насиҳати ёдга келтирилса яхши бўлади:

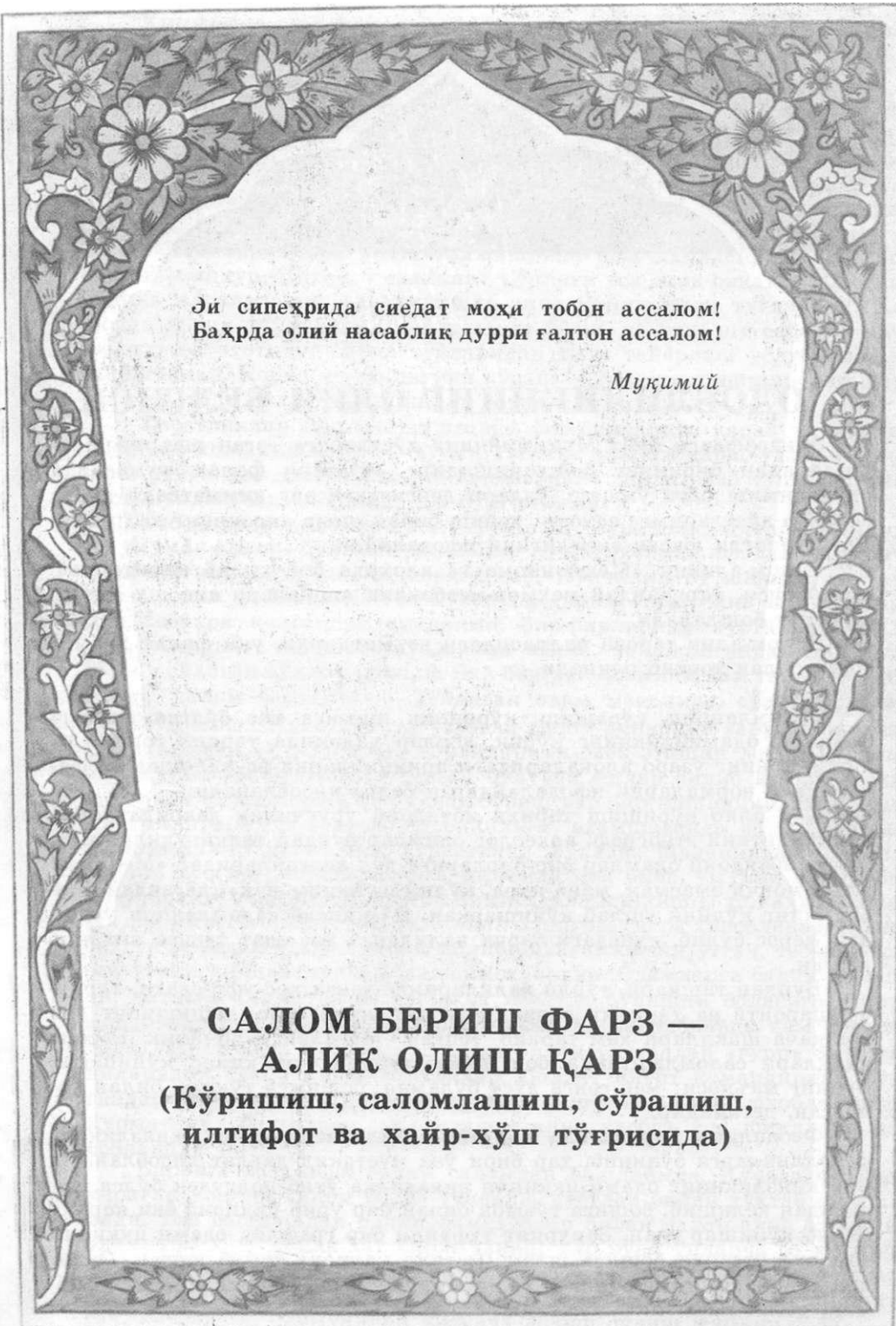
Эй биродар, ҳазилга ҳеч очма лаб,
Агар очсанг бўлсин унда соз адаб.
Ҳазил одам обрўсини тўкар бил,
Ҳазилни қўй, обрўингни тўкмагил.
Сенинг жонингга хуш ёққан ҳазил,
Узга дилга наштари қотил.

Овқатланиб ўтирганда ҳам, аёллар, ёш болалар, қариялар ҳузурда ҳам чекилмайди. Чекиш учун мезбондан ва меҳмонлардан руҳсат сўралади ва ташқарига чиқилади. Агарда ўтирилган жойнинг ўзида чекаверишга руҳсат этилса, миннатдорчилик билдирилади. Чекиб туриб тутунни дастурхон томонга ёки меҳмонлар тарафига пуфланмайди, ликоп ва тақсимчалардан кулдон сифатида фойдаланиш ярамайди.

Меҳмондорчиликда баъзан дастурхон атрофига кўрпачалар тўшалади ва ёстиклар қўйилади. Жуда чарчаган бўлсангиз ҳам ясланиб, айниқса, бировлар томонга оёқ узатиб ётиб олманг. Стулда ўтирганда оёқларни чалиштириб ёки орқага ташланиб, қўлларни ёнида ўтирган кишининг стули суянчиғига қўйиб ўтириш ҳам одобдан эмас. Бирор кишини ёинки нарсани кўрсатишни истасангиз, қўлни «бигиз» қилиб эмас, балки кўз билан, бошқалар сезмайдиган қилиб имлаб кўрсатиш керак. Меҳмонга келган жойингиздаги таомил, тайёрланган овқатлар, меҳмондорчиликнинг баъзи қоидалари сизнинг ўз жойингиздагига ўхшамаслиги мумкин. Масалан, Тошкент ва Фарғона водийсининг шаҳар ва қишлоқларидаги мезбонлар дастурхонга палов тортганларида уни яхшилаб аралаштириб, таркибидаги гуруч, гўшт, сабзи, пиёз ва ёғ масаллиқларининг мазасини умумлаштириб, ажойиб бир лаззат гаммаси ҳосил қилгач, лаганга сузадилар. Бироқ, самарқандлик ва бухоролик мезбонлар меҳмон дастурхонига тортилажак паловни сира аралаштирмайдилар: лаганга аввал гуручни, сўнг устидан сабзи ва гўштни гумбаз қилиб сузадилар. Бу одат ҳам меҳмонга бўлган ҳурматдан келиб чиққанки, аралаштириб сузилган ошни меҳмонлар, янги тайёрланмаган, иситилган ёки бировдан ортган, деб кўнгилларига келтирмасинлар, деган мулоҳаза билан шундай қилинади.

Шу икки мисолдан кўриниб турибдики, дастурхон тузашда ҳар жойнинг таомили ҳар хил ва ўзига хос мантиққа эга. Сиз меҳмон сифатида ўз жойингиз одатларидан фарқ қиладиган таомилларни калака қилмаслигингиз жоиздир. Бировнинг уйига қадам босиб кирдингизми, унинг узоқ йиллар мобайнида шу жойнинг шароитига қараб таркиб топган одатларини ҳурмат қилишга мажбурсиз. Албатта, яхши мезбон қандай йўл билан бўлмасин, сизнинг таомилигингни бажаришга, сизни албатта хурсанд қилишга тиришади, аммо яхши меҳмон ўз мезбонининг ортиқча ташвиш тортишига сира йўл қўймаслиги, вақти ва маблағи ортиқча сарфланишидан сақлаши жуда-жуда муҳимдирки, бунга эриша олган меҳмон ўзига нисбатан бўлган ҳурматни янада орттирган бўлади. Чунончи, мезбонингиз сиз қилган катта илтифотни кўнгилдагидай қайтара олмаса ҳам, катта заёфатингиз эвазига бир чойнак чой дамлаб қўйса ҳамки, мезбонингизга миннатдорчилик билдиринг. Шундай қилингандагина кейинги меҳмон-мезбонлик алоқалари учун мустаҳкам замин ҳозирланади.

Яхши меҳмон қандай бўлади? Бу саволимизга таниқли шарқшу-



Эи сипеҳрида сиедат моҳи тобон ассалом!
Баҳрда олий насаблиқ дурри ғалтон ассалом!

Муқимий

**САЛОМ БЕРИШ ФАРЗ —
АЛИК ОЛИШ ҚАРЗ**
(Кўришиш, саломлашиш, сўрашиш,
илтифот ва хайр-хўш тўғрисида)



ОДОБЛИЛИКНИНГ ОЛИЙ БЕЛГИСИ

Эпиграфдаги байт Муқимийнинг дўстларига ёзган шеърий мактубларидан бирининг бошланишидир: «Юзлари фалак гумбазида улуғланмиш ойга ўхшаш, ўзлари денгиздаги энг қимматбаҳо дурга баробар дўстларимга салом», дейиш билан шоир инсоннинг кадр-қиммати нечоғли юксак эканлигини ифодалайди.

Салом-аликни «Меҳмоннома»га алоҳида боб қилиб киритишимнинг боиси, ҳар қандай меҳмон-мезбонлик алоқалари ана шу салом-аликдан бошланади.

Салом-алик тарози палласидаги неъматдирки, уни фақат ҳурмат тоши билан тортиб олинади.

Саломлашиш, сўрашиш, кўришиш инсонга хос бўлган ажойиб фазилят, одамийликнинг кўрки, асрлар давомида таркиб топган ва кишиларнинг ўзаро алоқаларидаги принципларни ва ахлоқий қиёфаларидаги нормаларни ифодалайдиган белги ҳисобланади.

Қўл олиб кўришиш тарихи ибтидоий уруғчилик даврида келиб чиққанлигини этнограф, археолог олимлар бундай талқин қилишади. Яъни, ибтидоий одамлар бир-бирларига дуч келганларида: «Мен сени ўлдирмоқчи эмасман, мана қара, қўлимда тошим йўқ», дегандай бир-бирининг қўлини ушлаб қўйишаркан. Қўл қисиб саломлашиш ўшандан мерос бўлиб, дунёдаги барча халқларга хос одат тусига айланиб кетган.

Бундан ташқари, турли халқларнинг ўзига хос уфр-одати, турлича шароити ва тарихий тараққиёти заминида саломлашишнинг яна бошқача шакллари ҳам таркиб топган. Масалан, кўпчилик Европа халқлари саломлашганда бош кийимларини ечиб-кийиб қўйишади. Бунинг маъноси: мен сенга дўст бўламан, бошимга тўқмоқ билан ур-массан, деганидир.

Феодализм Европасида ҳар бир мамлакат графлик, князлик ва қироликларга бўлиниб, ҳар бири ўзи мустақил давлат ҳисобланган. Бир князликнинг одами иккинчи князликка ўтиб қолгудек бўлса, орқасидан келишиб, бошига тўқмоқ билан бир уриб ўлдириб ёки қарахт қилиб қўйишар экан. Зарурият туфайли бир графлик одами иккинчи томонга ўтганда бошига шлем (металл қалпоқ) кийиб юрган. Эндликда бош кийимни ечиш — ўз одамнинг бўлганимдан хотиржам юрибман, деган маънони англатади.

Ҳиндистонликларда қафтларини жуфтлаб, пешонасининг ўртасига тегизиб, «намасте!» сўзини айтишади. Бунинг маъноси — «бош омон бўлса, ҳамиша сиз билан бирга бўламиз» деганидир.

Афгонларда эса ўнг қўлини манглайга тегизиб, таъзим бажо келтиришади. Бу ҳам «бошимиз омон бўлсин», деб истак билдиришдир.

Хитойда саломлашиш «чи-фан-ля-ма!» хитобини айтишдан иборат бўлади. Маъноси — «сен бугун овқатландингми?», «қорнинг тўқми?» деганидир. Саломлашишнинг бундай шакли келиб чиқишини ҳам одамларнинг турмуш шароитларидан қидирмоқ керак. Маълумки, Хитой тарихнинг ҳамма даврларида ҳам аҳолисининг кўплиги билан машҳур бўлган, аҳолининг кўплиги эса озиқ-овқат, уй-жой ва бошқа масалаларни ҳал қилишда анча қийинчилик туғдиради. Хитойда қорин тўйдириш доим муаммо бўлиб келган, шу сабабли ҳайвоноту набототнинг барча турларидан таом тайёрлаш услублари келиб чиққан. Қорин оч-тўқлигини сўраш — саломлашишнинг бир шакли сифатида келиб чиқишининг боиси ҳам шунда.

Тибетликлар саломлашишганда бир-бирларига қараб тилларини чиқариб илжайишар экан. Чунки Тибетда кишига қараб тилини чиқариш ўзига хос назокат, хатти-ҳаракатдаги зийнат деб тушунилганидан шундай саломлашиш урф бўлган экан.

Ўзбекларда саломлашиш, кўришиш, сўрашиш, илтифот қилиш ва умуман одамга бўлган ҳурматнинг кучли эканини ифодаловчи одатнинг йигирматача шакли мавжуддир. Кўпчилик бу шакллардан тўла ва яхши фойдаланаётган бўлса-да, айрим ёшлар ана шу одатлардан бебаҳра қолганликлариданми, бир-бирларини кўрганда: «Хелло», «Салют!», «О, кей!» сўзларини айтиб, хайрлашганда эса: «Гудбай», дейдиган бўлиб кетишди. Ёки берган саломини ҳам таъна қилиб: «Ҳа-а, салом берде-ек!» — дейдиган одам менсимас, сўқирнусхалар ҳам йўқ эмас. Шунинг учун ўзбекча салом-аликнинг тартиб-қоидалари, аҳамияти ва эътиқодий томонларини баён этишни лозим кўрдим.

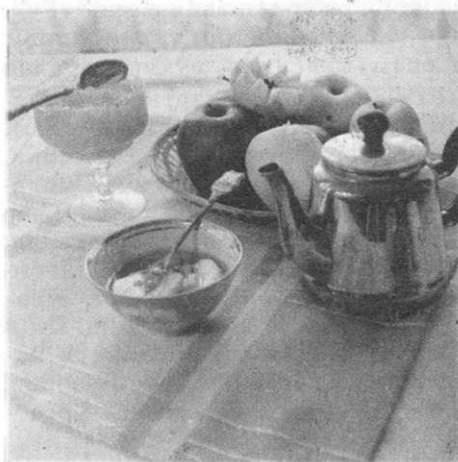
Ҳурматли меҳмон ва мезбон бўлувчи ёшлар билиб қўйсинларки, кўрганда салом бериб, ҳол-аҳвол сўраш ҳар бир кишининг ички маданиятлиги, хулқ-атвори, инсонийлиги, одамшаванда ва халқпарвар эканлигининг дастлабки кўрсаткичи бўлади. Маданиятли, одобли, тарбия кўрган киши меҳмонга боргандагина эмас, умуман таниш-билишларини учратганда ҳам самимий саломлашиши, ҳол-аҳвол сўраши фарз ҳисобланади. Саломга алиқ олиш эса, қарз ҳисобланади. Иши битгунча салом-аликни қуюқ қилиб, эшаги лойдан ўтгач, тескари қараб ўтадиган шахслар одобсиз кимсалардир. Одамларга салом беришни, каттага ҳурматда ва кичикка иззатда бўлишни боласига ўргатмайдиган оила йўқ, бу олий одоб боғча ва мактабларда ҳам ўргатилади. Дарсхонага муаллим кириши билан талабалар «гурр» этиб ўрниларидан туриб қарши оладилар. Солдат йигит командирини кўрганда, честь бериб ўтади. Булар ҳайқиш эмас, балки одоблилик ва ҳурматнинг белгилари, саломлашишнинг касбга хос шакллари ҳисобланади.

Бировга хат ёзсак гапни саломдан бошлаймиз. Кўчага чиқибоқ учраган кишига салом бериб ўтилади, дўстлар билан тўхтаб сўрашилади. Иш бошлашдан олдин ҳамкасблар билан салом-алиқ қилишиб оламиз ва ҳ. к. Демак ҳар биримизнинг ҳар куни ўнларча ва юзларча одамлар билан салом-алигимиз бор. Салом — турмуш одоби деб аталмиш китобнинг сарлавҳасидир. Маълумки, сарлавҳа билан танишилгач, китобнинг мазмунидан қисқача воқиф бўлиш мумкин.

Салом берилмаслик мавриди

Ҳаётда шундай ҳоллар ҳам содир бўладики, кимсага салом бергандан кўра билъақс саломлашмаслик одобилик қамровига молик бўлади. Таниш бўлса ҳам бадмаст, безорилик қилган, жамоат тартибини бузган, бадфеъл, одамгарчиликдан чиққан шахсларга салом бермаслик жоиз. Негаки, бундай шахслар ўз қадрини билмайди, инсонийлигини унутган бўлади ва бинобарин, сизнинг саломингизни ҳам қадрига етмайди, саломингиз беинобат қолади ёки сидқидилдан алик олинмайди. Ахлоқи бузук, бадмаст, безори ва тентак кимсаларга салом бериб ҳурматласангиз, улар қилмишларим тўғри экан-да, деб ўйлаши ва баттар ҳаддидан ошиши ҳам мумкин. Бундайларга нисбатан жамоатчилик салом билан эмас, нафрат билан ўз муносабатини англатиши лозим. Салом яна шундай вақтларда берилмайди: улфатларнинг суҳбати қизиб турган пайтда халақит бермаслик учун бир чеккада одоб сақлаб турилади. Яна жамоат жам жойларда кечроқ келиб, ҳаммани безовта қилиб қўл бериб кўришиш шарт эмас. Бундай пайтда қўлни кўкракка қўйиб: «кўрганимиз, кўришганимиз!» дейлади. Айниқса, овқат ейилаётганда қўл берилса, кишининг таъби хира бўлиши мумкин. Еши улуғ одам ва аёл киши дастлаб қўл узатмагунча қўл чўзиб кўришиш ҳам одобдан эмас.

Бундан бошқа ҳолларда саломлашиш — зарурий бир одат.



Саломлашининг бузилиш ҳоллари...

Одам одам билан саломлашганда жуда нозик психологик ҳолатлар рўй берилади. Сўрашаётганларнинг феъл-атвори, характери, тарбиявий даражаси, ички кечинмалари, ўша пайтдаги кайфияти ҳамда кўришувчига, салом берган кишига бўлган муносабати ва ундан фарқи «мана мен» деб билиниб қолади. Мисол учун «кўришиш» деган сўзнинг маъноси — кўз-кўзга тушиши, бир-бирига қараб самимий қўл

сиқишни англатади. Лекин, шундай шахслар ҳам бўладик, сизга ноилож қўл чўзиб, ўзи тескари қарайди. Халқда «Тескари қараб қўл узатган кишидан яхшилик чиқмайди» деган гап бор. Эҳтимол тўғридир. Бундай одам бошқаларни севмагани учун ўша ҳаракати билан: «Сени кўргани кўзим йўқ», дегандай бўлади. Яна кўришганда инсонга бўлган илтифотини, икки оғиз ширин сўзини аяйдиган, тунд башара билан сўрашадиганлар ҳам учрайди.

Баъзан кўришувчи қўлни маҳкам сиқиб, қаттиқ силтаб озор бериши ҳам мумкин. Бу ҳам одобсизлик, каттазанглик бўлишини, «мен сендан зўрроқман», деган маънони англатишини унутмаслик керак. Ёки аксинча, қўлининг учини бериб совуққина кўришувчилар ўзининг менсимаслигини, одобсизлигини билдиради. Бундай ҳоллар салом-аликнинг бузилишига сабаб бўлади. Салом-алик шу қадар муқаддас нарсаки, уни бузиш ҳақоратга тенгдир. Саломнинг бузилиши яна қуйидаги ҳолларда содир бўлиши мумкин. Бахил сахийни, нодон донони, одобсиз одоблини, тунд хушчақчақни, истеъдодсиз истеъдодлини, жинояткор диёнат аҳлини, аҳмоқ оқилни, мунофиқ олийжанобни кўрганда юраги сиқилиб, қони қайнайди, ранги алланечук бўлиб, юзларидаги табассум чироғи кўнглидан тўлқинланиб чиққан ҳаساد шамоли билан ўчиб қолади, бу эса салом-аликнинг бузилишига сабаб бўлади. Бундай одамлар бир-бирига хил келмаслиги аниқ.

Одам одамга хил келганда эса, салом ва алиқ бузилмаган ҳолда одоб, ахлоқ ва дил саховатининг ақл заковатига мужассамлиги рўёбга чиқади.

Болаларни ёшликданоқ катталарни ҳурмат қилишга ўргатиш уларни меҳмондўстликка ҳам ўргатади. Бу даставвал салом беришдан бошланади.

Орамизда тарбия кўрмаган, салом-аликни бузадиган кишилар учраб қолса, дарҳол танбех бериш ва тўғри йўлга солиш ҳар бир кишининг вазифасидир. Чунки ўғрини тутмаслик тўғри кишиларни жазолаш демакдир. Айрим ёшлар томонидан қилинадиган хатодан кексалар «барча ёшлар шунақа» деб, хулоса чиқаришларини ҳам унутмаслик керак.

Модомики шундай экан, одамгарчилик қондасини бузган шахс бировдан аччиқ танбех эшитса, хатосини тан олиши ва тузатиши жониз бўлади. Алломалар дейдиларки, дори аччиқ ва бадхўр бўлади, кимки кўзини чирт юмиб ютиб юборса, дардига даво топади. Тўғри, танбех ҳам кўнгилга қаттиқ ботиши мумкин, лекин ҳазм қилолган кишига нафи тегади.

Одамийликнинг оддий белгилари

Ҳар бир халқнинг урф-одати ва анъаналари дарҳол, бир тарихий даврда келиб чиқмаган бўлиб, узоқ асрлар мобайнида меҳнат қилиши, турмуш кечириши, ўзаро ва қўшни халқлар билан мулоқотда бўлиши, қандай тарбия кўрганлиги каби бир қатор омилларга боғлиқ ҳолда шаклланади, таркиб топади ва ривожланади. Ўзбек халқининг тарихий ҳаёти ва яшаш шароити заминиде этнографик ўзига хослик билан узоқ ўтмишдан буён таркиб топиб келаётган кўришиш, саломлашиш, илтифот, одамийлик намуналари билан танишинг. Бундай намуналар йигирмадан ортиқ экани аниқланди ва баъзилари уч, тўрт ва беш хил шаклда амалга оширилади.

Саломлашиш, кўришиш, илтифот, такаллуфларнинг бу қадар кўплиги ва турли шаклларда амалга оширилиши ҳалқимизнинг ғоятда одамшаванда, меҳмондўст, меҳрибон, инсоннинг қадр-қимматини жойига қўядиган хислатларга эга эканлигининг ёрқин ифодасидир. Бу эса одамийликнинг қўйидаги оддий белгилари орқали рўёбга чиқади.

Қўл бериб кўришиш. Ҳар иккала кўришувчи ўнг қўлини бир-бирига узатиб, кафтлар мулоим қисилиб, енгил силтанади. Бундай кўришиш ўртоқлашиш, бирлашиш, дўстлашиш маъносини англатади. Биров билан янги танишганда ҳам шундай саломлашилади. Бу саломлашишнинг энг оддийси ва оммавийси бўлиб, эркаклар, аёллар, қариялар, ёшлар — барча баробар қўллайдиган шаклидир. Дунёдаги барча халқлар учун умумий ва тушунарли бўлган интернационал саломлашиш ҳам шу.

Икки қўллаб кўришиш. Ҳар иккала томон иккала қўлларининг кафтларини бир-бирига бирлаштириб, бир неча марта енгил силтаб қўяди. Бу — кўришувчиларнинг бир-бирига жуда қадрдон эканлигини ёки самимий ҳурмати зўрлигини ифодаловчи, қуюқ саломлашишнинг бизда фақат эркакларга хос шаклидир.

Қучоқлашиб кўришиш. Қариндошлар, ёру дўстлар ва бир-бирига жуда қадрдон бўлган кишилар узоқ вақт кўришмай, сўнг учрашганда адо этиладиган самомлашиш шакли. Бунда: аёл билан аёл, эркак билан эркак, она билан бола, ота билан бола, тенгқур билан тенгқур, ака билан ука, опа билан сингил бағрини бағрига бериб, бир-бирини маҳкам қучоқлайди ва шу пайт ҳол-аҳвол сўрашиш билан бир-бирларига яхши тилакларини айтишади.

Қучоқлашиб кўришиш эркак билан аёл ўртасида, улар нечоғли қадрдон бўлишмасин, ҳатто эр-хотин бўлсалар-да, кўпчилик олдида амалга оширилмайди, уят ҳисобланади.

Эркак билан аёлнинг кўришиши. Эркак киши кўришувчи аёлга ўнг томони билан сал эгилиб елкасини тутуди, аёл эса икки кафти билан елка силаб, юзига суртади. Қария аёллар ёшроқ эркакларнинг елкасига эркалатгандай «уриб-уриб» қўядилар.

Фарғона водийсидаги аёлларнинг саломлашиши. Унча таниш бўлмаган хотин-қизлар кўришганларида ҳар иккала томон икки қўлнинг учини бир-бирига тегизишади, бош олға томон хиёл эгилган ҳолда «эсонмисиз, омонмисиз!» деб сўрашилади.

Катталарнинг ёш болалар билан кўришиши. Ёши катта киши (эркак, аёл) меҳмон бўлиб келган хонадондаги болалар билан ҳам кўришиб чиқиши шарт, бунда мезбон ғоят мамнун бўлади. Кўришувчи боланинг пешонасидан ўпиши, унга «сизлаб» муносабатда бўлиши билан бирга: «Катта бўляпсизми?!» «Ўқишлар яхшими?!» «Дастёр бўлиб қолдингизми?!» — деб сўрайди, елкасини ёки пешонасини силайди.

Қўлни кўкракка қўйиб саломлашиш. Бу саломлашишнинг энг маъқул шаклларида бири бўлиб, жуда кенг тарқалган. Бир доно ота-хоннинг айтишига қараганда, одам ўзига яқин, севган, ҳурмат қилган, меҳрибон, қадрдон бўлган, дўст кишисини учратганда юраги «жиғ» этиб кетади. Ўнг қўлни чап кўкракка, яъни юрак устига қўйиб саломлашиш ана шундан келиб чиққан экан. Бунда бош хиёл олға эгилган ҳолда: «Ассалому алайкум!» — дейилади. Маъноси: «Сизга тинчлик тилайман!» — дегани. Алик учун жавоб: «Ва алайкум асса-

лом!» — «Мен ҳам сизга тинчлик тилайман!» Саломлашишнинг бу шакли беш хил вазиятда амалга оширилади:

- 1) кўча-кўйда таниш-билишни учратганда;
- 2) ҳурматли одамни кўрганда;
- 3) таниш бўлмаса ҳам кекса одам ёнидан ўтиб кетаётганда;
- 4) кўпчилик ўтирган издаҳомга кирганда;
- 5) қўл бериб кўришиш мумкин бўлмаган бошқа ҳолларда ана шу таъзим бажо келтирилади.

Қўл қовуштириш. Бу ҳам саломлашишнинг анча кенг тарқалган шакли бўлиб, иккала қўлни киндик устида қовуштириб, бош сал олга эгилган ҳолда саломлашилади, ҳол-аҳвол сўрашилади. Саломлашишнинг ушбу шакли қуйидаги тўрт ҳолатда амалга оширилади:

- 1) гоят ҳурматли кексани учратганда;
- 2) тўйхона дарвозаси ёнида кўпчилик меҳмонларни кутиб олаётганда ва кузатаётганда;
- 3) таъзияга борганда;
- 4) яна тўй, байрам ва бирон бошқа йигин дастурхонига тайёргарчилик кўрилаётганда ёш йигитлар келиб қўл қовуштириб туриши — «буюраверинг, хизмат бўлса бажаришга тайёрман!» деган маънони билдиради.

Ўпишиб кўришиш. Ота-она билан болалар, ака-ука, опа-сингиллар, энг яқин қариндош ва ёру биродарлар узоқ вақт кўришмай, сўнг учрашганларида кучоқлашиб, пешона ва икки юздан ўпишиб кўришишади. Оғиздан ўпиш гигиена нуқтаи назаридан ўзбеклар орасида урф бўлмаган.

«**Ҳа тинчликми?!**» «**Саломатмилар?!**» Таниш-билишлар билан йўл-йўлакай, кўз-кўзга тушганда сўрашиб, айтиладиган хитоб. Бунда ҳар икки томон бош эгиб ўтадилар.

«**Тинч ўтирибсизларми?!**» Бева, ёлғиз аёллар билан эркакларнинг маълум масофадан туриб сўрашиб ўтишида айтиладиган хитоб. Қўл бериб кўришилмайди. Яна оғзаки икки оғиз илиқ сўз айтиб ўтиб кетилади.

«**Болалар катта бўляптими?!**» Таниш хонадон олдидан ўтиб кетилаётганда шу хонадон эгаси (хоҳ эркак, хоҳ аёл) билан сўрашиб ўтиш.

— «**Раҳмат! Ўзларидан сўрасак? Қани бу ёққа, ҳовлига (уйга) марҳамат қилсинлар, чой ичиб кетинг!**» — айтиладиган жавоб ва таклиф хитоби.

«**Катта бўляпсанми (болам, ука, жиян ёки боланинг исми қўшиб айтилади)?!**» Катталарнинг ёш болалар билан маълум масофадан сўрашиб ўтиши.

— «**Раҳмат!**» — қайтариладиган жавоб.

«**Ассалому алайкум (амаки, тоға, ака, хола, опа, ёки исми шарифи ва унвони қўшиб айтилади)!**» Ёш болаларнинг катталарга саломи. Бунда агар катта қўл чўзса, кичик ҳам қўл узатади. Кичик биринчи бўлиб катта кишига қўл узатиши жоиз эмас.

«**Саломатликми?!**» «**Соғлиқлар яхшими?!**» «**Эсон-омон юрибсизми?!**» «**Бола-чақалоқлар тинчми?!**» «**Камнамосиз?!**» «**Кўринмайдилар?!**» Учрашганда бир-бири билан сўрашиб, айтиладиган хитоблар. Шу хитобларнинг ҳаммасини айтиш ҳам ёки бир-иккитасини айтиш ҳам мумкин. Яна чол ёки кампир билан сўрашганда исм-шарифини қўшиб: «**Бардамсиз?!**» «**Бақувватсиз?!**» — деб сўралади.

Жавобига: «**Раҳмат, болам (ука, синглим), менинг ёшимга етгин (етинг)**» — дейилади.

«Келинг!» «Келинлар». Меҳмоннинг қадам ранжидасидан се-
винчга тўлиб айтиладиган хитоб. «Келинг!» хитобига меҳмоннинг
исм-шарифи ё унвони, ёки қариндошлик номи қўшиб айтилиши ке-
рак.

Жавоби: «Келдик!» «Тинчмисизлар?!» «Саломатмисизлар?!» —
сўзлари билан сўрашишдан иборат бўлади.

«Хуш келибсиз? («Хуш келибсизлар!») Келган меҳмонни (меҳ-
монларни) ўтқазганидан сўнг мезбон томонидан сидқидиллик билан
айтиладиган илтифот.

Жавоби: «Хушбахт бўлинг!».

«Хуш кўрдик!» Мезбон дастурхон ёзганда ва дастурхонни меҳ-
монлар олдидан йиғиштириб олаётганда айтиладиган илтифот.

Жавоби яна: «Хушбахт бўлинг!»

«Қандай шамол учирди?!» Мезбон томонидан чақирилмаган, ле-
кин узоқ жойдан ўз ихтиёри билан келган меҳмонни хуш кўрганли-
ги учун: «Заб келибсиз-да, интизор бўлиб кутаётган эдик», деган маъ-
нода сўрашиш.

Жавоби: «Сизларнинг шамолнингиз учирди!» — дейилиб, маъно-
си — «соғиниб, қўмсаб, дийдор кўришгани келдим», дегани бўлади.

«Сўраб, салом айтишди!» «Сўраб юборишди!» «Сўраб қўйинг,
дейишди!» — меҳмон томонидан қариндош-уруғ, ёр-биродарлардан
мезбонга йўлланган саломни топширишда айтиладиган хитоблар.

Жавоби: «Саломат бўлишсин!» «Раҳмат!» — дейилиб, салом қа-
бул қилинди деган маънони англатади.

«Яхши туш кўриб ётинг!» Маълумки, бир жойдан иккинчи жой-
га келган меҳмон ўз ўлан тўшагини ўзгартиргани учун ухлай олмас-
лиги, безовталаниб, ёмон тушлар кўриб чиқиши, кечаси уйғониб, қаер-
да ётганини дарҳол англай олмай алаҳсираши мумкин. Мана шу ҳол-
ларни ҳисобга олган мезбонлар меҳмонга жой солиб бергач, безов-
таланмай, яхши дам олишига истак билдириб шундай дейишади.

«Яхши ётиб турдингизми?!» Уйқудан уйғонган меҳмондан мез-
бон сўрайдиган илтифот. Меҳмон яхши дам олиб, ажойиб тушлар кўр-
ган бўлса ҳам ёки билъақс, безовталаниб, ёмон ухлаган бўлса ҳам бари-
бир: «Яхши ётиб турдим», деб ижобий жавоб беради, шу билан меҳ-
моннинг тунги ташвишлари унутилган ҳисобланади.

«Хайр энди!» «Эсон-омон боринглар!» «Яхши боринглар!» «Оқ
йўл!» Меҳмон билан хайрлашаётганда мезбон изҳор этадиган тилак-
лар.

«Сўраганларга салом айтинг!» «Соғиниб салом деди, денг!» «Мен
учун ўпиб қўйинг!» «Фалончига (исм-шарифи қўшиб айтилади) салом
денг биздан!» Меҳмонга кетаётган ёки меҳмондан қайтаётган киши
орқали узоқ-яқин қариндош-уруғ, дўст ва таниш-билишларга салом
йўллаб, айтиладиган хитоб-илтимослар.

Салом меҳри

Булардан ташқари, яна кўришганда кишининг ўзи ёки уй ичи-
дагилардан бирортаси бемор бўлса ҳолини сўраш, кулфати бўлса,
кўнглини кўтариш, овутиш, муваффақиятга эришса, табриклаш каби
одатларимиз бор.

Кўриниб турибдики, юқорида келтирилган кўришиш, саломла-
шиш, сўрашиш ва илтифот кўрсатиш одатларида одамнинг одамга

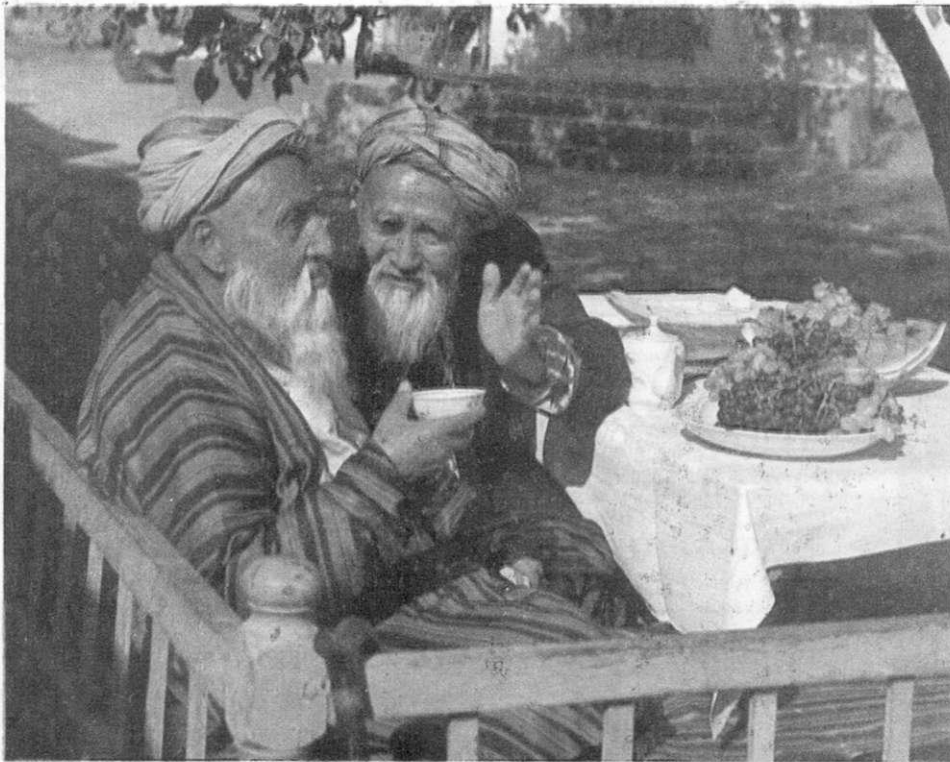
бўлган юксак ҳурмати, иззати, илиқ илтифоти, меҳрибонлиги, одам-шавандалиги ва инсоний фазилатининг чўғдек тафти бор. Одоб, ахлоқ ва эътиқоднинг юксаклиги ҳам шулар орқали намоёндыр.

Бинобарин, биз ёшларни меҳмоннавозлик руҳида тарбиялар эканмиз, салом-алиқнинг аҳамияти зўр эканлигини сира унутмаслигимиз, унинг бузилишига йўл қўймаслигимиз жоиздыр.

Салом бамисоли бир ёқимли, майин шаббодага ўхшайди. Яхши хулқли одамдан эсса, чаманзордан ўтгандек муаттар ҳид таратиб туради. Агар у ёмон хулқли одамдан эсса, бадбўй жойлардан ўтгандек сассиқ ҳиди анқиб туради. Алик ҳам ариқчадаги оқин сув мисол. Алик олувчи яхши одам бўлса, у топ-тоза ариқчадан оқаётган алик тиниқ сувини ичиб, баҳраманд бўлиши мумкин. Аксинча, алик олувчи ёмон, одобсиз одам бўлса, у ифлос ариқча, ундан оққан алик суви бўтана ва ҳаром, ичиш у ёқда турсин, қўл чайқашга ҳам арзимайди.

Ривоят. Салом ҳатто сеҳрли бир нарса, унинг сеҳри шу даражада зўрки, афсоналарда айтилишича, ялмоғиз кампирга дуч келган бир киши нима қиларини билмай, шошиб: «Ассалому алайкум!» — деган экан, шунда одамхўр: «Менга ҳам салом берадиган бор эканда», деб ўйлаб: «Гар саломинг бўлмаганда, икки ямлаб бир ютардим!» — деган эмиш. Бу афсонанинг маъноси шуки, салом ҳар қандай одамни, ҳатто ёвузнинг ҳам дилини юмшатар экан.

Сидқидилдан ва самимий салом берган кишининг юзларидан томган ёғду ва кўзларида балққан табассум нури алик олувчининг дилини равшан қилиб юборади.



Салом-алик одамийликнинг оддий белгиси экани халқ мақолларида ҳам акс эттирилганининг гувоҳи бўламиз:

«Бир кун туз ичган жойга қирқ кун салом бер!» «Бир кўрган таниш, икки кўрган билиш». «Одамнинг юзи офтобдан иссиқ». «Салом бериш фарз, алик олиш қарз».

Салом бериш фарз ва бу дил саховати инсонга бўлган ҳурматнинг белгиси эканини қуйидаги кичик ҳикоятда ҳам кўришимиз мумкин.

Ҳикоят. Кўҳна Ҳирот кўчаларининг бирдан Алишер Навоий билан Ҳусайн Бойқаро от миниб ўтиб борар эдилар. Ариқча бўйида ўйнаб ўтирган бир гўдакка Алишернинг кўзи тушди. У отдан тушиб, гўдакнинг ёнига борди ва қўлларини кўкрагига қўйганча икки букилиб:

— Ассалому алайкум, мавлонозода! — деб таъзим қилди. Бола ҳайрон бўлганча Навоийга қараб, бир илжайиб қўйди-да, ўйинини давом эттираверди.

Навоий орқасига қайтиб, отга минди ва йўлида давом этди. Бу воқеани кузатиб турган Ҳусайннинг ҳайрати ўта кучли эди.

— Ажабо, Алишер! Тавқифи ман айлаб, ўшал ширхўр тифлга инчинун таъзим айламоқ не боисдан? — сўради у.

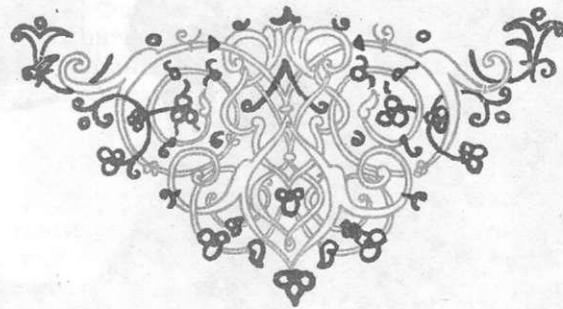
— Султон ҳазратлари сезмадилар чоғи, тифли ул набираи пири-миз мавлоно Абдурахмон Жомий эрур. Устодга ҳурматим зўрлигининг набирасига ҳам таъзим бажолиғ жоиз деб билурмен.

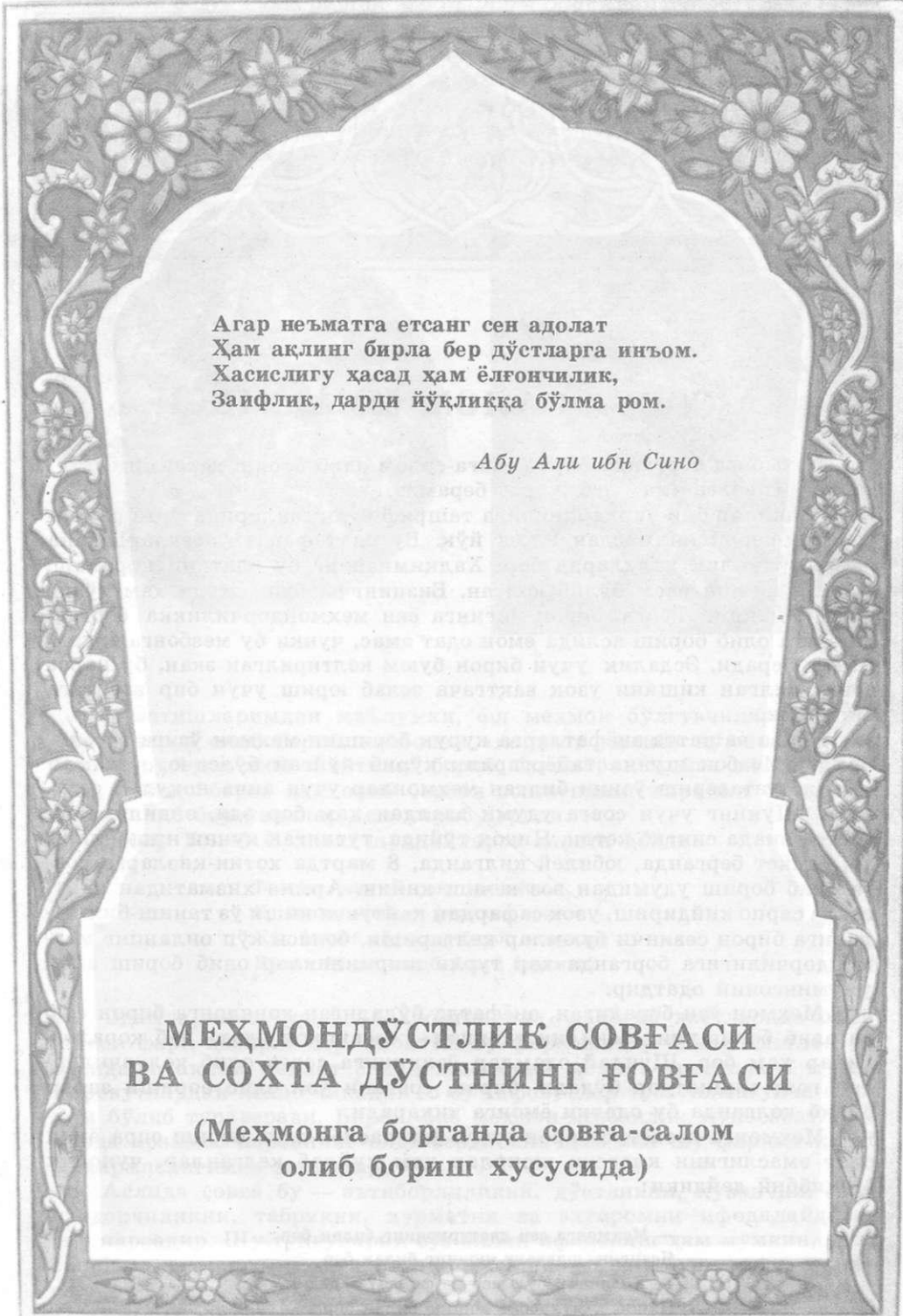
Шунда Ҳусайн орқага, бола ўтирган томонга қаради, отдан тушмаса ҳам узангига оёқ тираб, эгардан кўтарилди-да, ўша томонга бош силкитиб қўйди ва деди:

— Султон ила амир саломлари ширхўр гўдак бошига қарзи алик вофир ўлмадиму?

— Ўлмас, ўйлармен, Султон ҳазратлари! У ҳам тез орада камолот отиға мингач, алик қарзин узиб, ўзимизни қарздори салом қилгонидин ғофил ўлурмиз.— Навоий маъноли кулиб қўйди. Улар сарой дарвозасига кириб кетдилар...

Мана шу ҳикоятчадан таълим берган устознинг авлодигача ҳурмат қилиш зарурлиги ва бу ҳурмат даставвал салом орқали рўёбга чиқиши ҳамда салом бериш фарз, алик эса қарз эканлигини зеҳнли ўқувчиларимиз англаб олган бўлсалар керак.





Агар неъматга етсанг сен адолат
Ҳам ақлинг бирла бер дўстларга инъом.
Хасислигу ҳасад ҳам ёлғончилик,
Заифлик, дарди йўқликқа бўлма ром.

Абу Али ибн Сино

**МЕҲМОНДУСТЛИК СОВҒАСИ
ВА СОҲТА ДУСТНИНГ ҒОВҒАСИ**

**(Меҳмонга борганда совға-салом
олиб бориш хусусида)**



СОВҒА-САЛОМ МУАММОСИ

Меҳмонга борганда бирон совға-салом олиб бориш керакми ё йўқми? Бу саволга «ҳа» деб жавоб берамиз.

Кишилар бир-бирлариникига ташриф буюрганларида ўртада нарса олди-берди қилмасдан илож йўқ. Бу одат фақат ўзбеклардагина эмас, кўпчилик халқларда бор. Халқимизнинг бу одатини қоралаш, танқид қилиш расм бўлиб қолган. Бизнингча, буни жуда ҳам тўғри деб бўлмайди. Тўйга, бирон йигинга ёки меҳмондорчиликка борганда совға олиб бориш аслида ёмон одат эмас, чунки бу мезбонга ёрдам, мадад беради. Эсдалик учун бирон буюм келтирилган экан, бу нарса совға қилган кишини узоқ вақтгача эслаб юриш учун бир воситага айланади.

Тўйга ва катта зиёфатларга қуруқ боришни меҳмон ўзига эп билмайди. Мезбон шунча тайёргарлик кўриб қўйган бўлса-ю, индамай еб-ичиб кетавериш ўзини билган меҳмонлар учун анча ноқулай сезилади. Шунинг учун совға удуми азалдан ҳам бор эди, эндиликда у ҳаётга янада сингиб кетди. Никоҳ тўйида, туғилган кунни нишонлашда, банкет берганда, юбилей қилганда, 8 мартда хотин-қизларга совға олиб бориш удумидан воз кечиш қийин. Армия хизматидан қайтганда сарпо кийдириш, узоқ сафардан қайтувчи киши ўз таниш-билишларига бирон севинчи буюмлар келтириши, боласи кўп оиланинг меҳмондорчилигига борганда ҳар турли ширинликлар олиб бориш анча умуминсоний одатдир.

Меҳмон ўзи борадиган, зиёфатда бўладиган хонадонга бирон совға олиб боришини «эскилик сарқити», «реакцион одат» деб қораловчилар ҳам бор. Шундай одамлар ўзиникига совға олиб келувчилардан ғоят миннатдор бўлади, бироқ, совғани ўзи олиб бориши зарур бўлиб қолганда бу одатни ёмонга чиқаради.

Меҳмонга кетаётиб бирон совға ёки насиба олиб бориш сира ёмон одат эмаслигини классик шоирлар ҳам куйлаб келганлар, чунончи Муҳиббий дейдики:

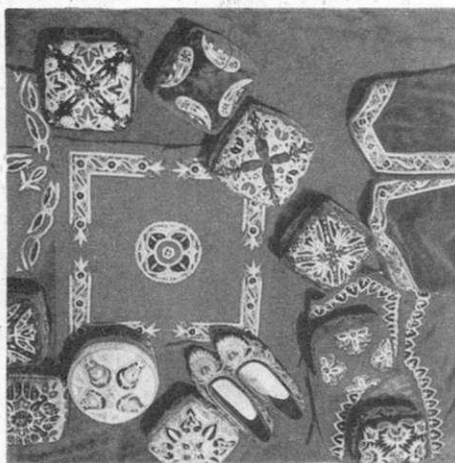
— Меҳмонга сен дастурхонинг билан бор,

Ясангин, шавкату шонинг билан бор.

— Холислик бўлмаса не фойда?— дедим.

Яхшиси, муҳаббат конинг билан бор.

Аммо совға келтиришни асло шарт қилиб қўймаслик керак. «Топган гул келтирур, топмаган бир боғ пиёз», дейдилар. Бирор нарса келтириш ёки келтирмаслик меҳмоннинг ҳимматига боғлиқ. Совғасиз, қуруқ салом билан келавериш ҳам айб саналмайди. Бироқ, совға олди-бердисида миннат қилиш, ўзининг нима олиб бориб, эвазига нима олиб келганини писанда қилиш, совғасиз келган меҳмондан ёки совға эвазига бирор нарса қайтармаган мезбондан хафа бўлиш энг ярамас одатлардандир.



Кузатишларимдан маълумки, ёш меҳмон бўлгувчилар орасида бирор нарса олиб бориб, мезбонни «қарздор қилиб» қўювчилар ҳам бор. Дурустроқ жойга айтилса бориб, бундайроқ жойга айтилса бормай, мабодо борса ҳам олиб борган совғасининг нарҳини баланд ва паст қилиб боргувчилар ҳам учраб туради.

Шоир Толиб Йўлдош шундайларга қарата дейди:

Токайга сену мен оқу қорамиз,
 Ер билан осмонча фарқдир орамиз.
 Қўл боғлаб айтсалар бирор мавридга
 Йўқни йўққа санаб, борга борамиз?

Одамларнинг турмуш шароитларида, маиший ҳаётларида озми-кўпми фарқ ҳозирча бор, албатта. Бу фарқ шаҳар билан қишлоқ ўртасидаги, ақлий меҳнат билан жисмоний меҳнат ўртасидаги муҳим тафовутлардан келиб чиқади. То бу тафовутлар тугатилмагунча фарқ ҳам бўлиб тураверади. Бироқ, биз меҳмон-мезбонлик муносабатларимизда арзимас нарсанинг олди-бердисини ҳам ана шу фарққа қараб бажармаслигимиз зарурдир.

Аслида совға бу — эътиборлиликни, дўстликни, қувончни, миннатдорчиликни, табрикни, ҳурматни ва эҳтиромни ифодалайдиган бир нарсадир. Шу туйғуларни сўз билан ифодалаш ҳам мумкин, очиқ ёки ёпиқ хатларда изҳор этилса ҳам бўлади. Лекин буниси совға эмас, салом бўлади.

Туйғуни бирор буюм воситаси билан изҳор этиш, киши кишига тухфа бериши кунни кеча пайдо бўлган одат эмас, бунинг асрий тарихи бор. Меҳмоннинг мезбонга ва ўз навбатида мезбоннинг меҳмонга совға инъом қилиши азалий ва оммавий бир одатдир. Меҳмон ва мезбон бўлгувчилар билиб қўйсинларки, совғанинг қадри пул билан ўлчанмайди. Демак, меҳмоннинг нархи арзон совға олиб боргани мезбонни менсимагани эмас. Арзон совға олган мезбон ҳам «менинг қадрим шу бўлди», деб кўнглига келтирмаслиги керак. Совға қилинадиган ҳар қандай буюм аслида иккита қиймати: алмашув (яъни олди-сотди) қийматига ва истеъмол қийматига эга бўлади, албатта. Бироқ, ўша буюм совғага айлангач, олди-сотди қийматини йўқотиб, совға қийматини касб қилади, совға қийматининг маъноси эзгулик ва назокат демакдир.

Ҳар қандай совғани нархи ва истеъмол қийматига қараб классификация қилсак, у беш турга бўлинади: сувенир, дастурхон, тухфа, мукофот ва тақдим.

Сувенир — бу туркча «севинир» сўзидан келиб чиққан бўлиб, кишини севинтириш учун тортиқ қилинадиган эсдалик буюм маъносини англатади. Сувенир асосан нархи арзонроқ майда-чуйда нарсалар (значоклар, авторучкалар, зажигалкалар, портсигар, брошка, запонка, қўғирчоқ ва ўйинчоқлар, ҳар хил безак асбоблари) ва китоблардан иборат бўлади. Сувенир узоқ сафарга борган жойдан эсдалик учун олиб келинади ва кўпчиликлари совға бериш зарур бўлганда, ёш болаларни қувонтириш керак бўлиб қолганда ва х.к.ларда ҳадя қилинади.

Китоб, сурат кабиларни сувенир тарзида тақдим этганда дастхат ёзиб беришдан воз кечиш керак, китобга ва суратга ёзиб бериш бу фақат автор-муаллифларнинг ҳуқуқидир.

Дастурхон. Совғанинг бу тури тўйларга ва бошқа издаҳомларга олиб бориладиган жамийки егулик нарсалардан иборат бўлиши мумкин. Чунончи мева-чева, қанд-қурс, тортлар, нонлар, сомсалар, қатлама-патир, пиширилган ош ёки хом масаллиқ кабилар. Бундай дастурхон никоҳ тўйи, ҳовли тўйи, туғилган кунни нишонлаш ва умуман меҳмон бўлгувчи ўзи лозим топган барча издаҳомларга олиб борилади ёки ўзи боролмаса бирор киши орқали бериб юборилади.

Дастурхон туридаги совғанинг нархи ўртачароқ бўлиб, меҳмоннинг мезбонга моддий кўмаклашиш иштиёқи борлигини билдиради.

Тухфа. Тўйларда, янги уй қурганда ёки квартира олганда, юбилей қилганда қариндош-уруғ, ёр-биродар, ҳамкасблар ва жамоат ташкилотлари томонидан мезбонга инъом қилинадиган совғадир. Тухфа бош-оёқ сарпо ёки шу сарпонинг бир қисми (чопон, дўппи, чорси, кўйлак)дан иборат бўлиши мумкин. Яна уй анжомлари ва жиҳозлари: гилам, кўрпа-тўшак, мебелларнинг барча турлари, ҳар хил соатлар, радио, телевизор, фотоаппаратлар, музика асбоблари, транспорт воситалари (велосипед, мотоцикл), уй ҳайвонлари (қўй, сизир, от) ёки нақд пулдан иборат бўлиши мумкин.

Тухфа издаҳомни уюштирган мезбонга катта моддий ва маънавий рағбат вазифасини ўтайди.

Тақдим. Совғанинг бу тури тақдим этиладиган гулдаста, адрес, дастхатлар ёзилган китоблар, ноталар, пластинкалар, суратлар ва бошқа предметлардан иборат бўлади. Тақдим юбилей, зиёфат меҳмондорчиликларида ва имкони бўлган ҳамма вақтларда бериләверади.



Гулдаста тақдими эса жуда кенг қўлланилади. Гулдаста тақдими издаҳомда ҳам, бемаврид ҳам амалга оширилаверади.

Мукофот. Совғанинг олий шакли бўлиб, ҳам моддий, ҳам маънавий рағбатлантиришга қаратилади. Бу ҳукумат томонидан хизматда ва бошқа соҳаларда ўрнатилган граждандарга ҳамда уларнинг юбилейлари муносабати билан бериладиган орден ва медаллар, фахрий ёрлиқлар, қахрамонлик ва лауреатлик унвонлари, Хизмат кўрсатган

ўқитувчи, маданият ходими... Халқ шоири, артисти, ёзувчиси каби унвонлар ҳам кишининг меҳнатини ва хизматини қадрлаб берилган мукофотлар қаторига киради. Қоидага кўра мукофотланган шахс қариндош-уруғлари, ёр-биродарлари, қўни-қўшнилари, ҳамкасблари ва бошқа таниш-билишларининг мезбонига айланади, юксак мартабага, унвонга эришганлигини камоли қувонч билан ўртоқлашади.

Табрик. Бу совғанинг маънавий хили бўлиб, байрамлар, тўйлар, мукофотланганлик, маълум ёшга етганлик муносабати билан мезбонни откритка, хат, телеграмма, телефон, видеофонлар орқали ёки дастурхон устида илиқ-илтифотли, камоли эҳтиромли сўзлар билан қувонтиришдир.

Табрик яна дастурхон устида меҳмонлар ҳузурида қадаҳ маъносида ҳам айтилади.

Шуни алоҳида таъкидлаб ўтиш керакки, табрикнинг мана шу шаклидан ўз манфаатлари учун фойдаланувчилар меҳмондўстлик каби ижобий одатимизни салбий томонга буриб юбориши ҳоллари ҳам учрайди. Чунончи орамизда обрўсизланиб қолган, иззатталаб одамлар бор. Ана шулар уйининг тўридан то остонагача дастурхон тузаб, анвойи турли таомлару ичкиликларни муҳайё қилиб, таниқли арбоб одамларни қўярда-қўймай меҳмонга чақирадилар. Меҳмонлар дастурхон устида табрик сўзлари айтиб, мезбонни мақтайдилар. Бунақа мезбонга ана шундай мақтовлар керак. Албатта, дастурхон устида ўтирган одамлар мезбонни ёмонлай олмайдилар, балки аксинча, «олижаноб», «инсоний инсон», «ҳурматли зот» каби иборалар билан табрик сўзи айтадилар. Маҳдуд шахс учун мана шу керак, ҳурматни меҳнати орқали эмас, балки бир қадаҳ майга сотиб олади. Натижада меҳмондўстлик тилёғламачиликка бурилиб кетади. Яхши меҳмон кимникига бораётганини англаши керак, албатта, акс ҳолда Алишер Навоий айтганидек ҳол рўй беради:

Ки айлар ўзи ўз шукуҳини паст,
Ўзи берур ўз поясига шикаст.

СОВҒА ТОПШИРИШ ВА ҚАБУЛ ҚИЛИШ

Яхши ният билан ҳозирланган совғани топшириш ва совға бергучини мамнун этиб, уни қабул қилиш ҳам анча нозик масала. Бунда Алишер Навоий айтганидек: «Бергучининг қўли юқорида, олгучиники эса пастда бўлади», лекин шу паст-баландик туфайли келиб чиқадиган психологик ҳолатни баъзилар тушунмайди. Шундай кишилар борки, писанда қилиб ёки атайин мақтаниш учун олиб келган нарса-сини ҳаммага билдиргиси, сифатини намойиш қилгиси келади, чунончи, «менинг қатламамдан синдирмайсизми, нақ сариеғ билан қаймоқда пиширганман» ёки «дўппини заказга тикдирганман-а, эҳтиёт қилиб киясиз-да», каби иборалар билан писанда қилиб қўйишади. Бу пастлик бўлади. Аслида ҳар қандай совға кўнгилдан чиқариб олиб борилиши керак, кўнгилдан чиқмаса, олиб бормаса ҳам бўлаверади. Совға мезбонга топширилгач, меҳмоннинг ихтиёридан чиқади. Совға эътиқодини таъмагирлик томон бурмаслик ва ундан қандай фойдаланиш тўғрисида маслаҳат бермаслик керак.

Бинобарин, гап совғанинг катта-кичиклиги, арзон-қимматлигида эмас, балки топширувчининг қабул қилувчига бўлган муносабатида,

эътиборида, дўстлигида, ҳатто муҳаббатидадир. Шундай экан, топширувчи киши ўзини ғоят камтар тутиши, «мана кўриб қўйинглар, биз совғанинг қанақасини олиб келишга қодирмиз», деган маънони англа-тадиган хатти-ҳаракат ва гап-сўз қилмаслиги, сипо бўлиши жуда-жуда муҳимдирки, бунинг акси бўлса худди Фаридиддин Аттор айтганидек ҳол бўлади:

Кимки кеккаяр манманлик билан,
Дўстлари охири бўлишар душман.

Бировга тақдим қилинган нарса эвазига керилиш, манманлик қилиш нодонлар иши эканини асло унутмайлик.

Совға топширувчи нутқ сўзлаб топширса ҳам бўлади, лекин бу нутқ бир-икки оғиз лутф қилиш ва табрикдангина иборат бўлиши керак. Бошқа меҳмонларга малол келадиган жойи шуки, айрим нотиклар жуда эзмалик қилиб юборадилар, бераётган совғасидан мезбон қандай фойдаланиши тўғрисида маслаҳат берадилар, бу совғани тайёрлашга қанча пул сарфланганлигини, қанча ташвиш тортганларини ҳам айтиб қўядилар. Бу эса худписандлик нишонасидир. Билингки «худписанд — нохироманд» бўлади, дейди Навоий. Яна нутқ сўзлаб совға топширганда, ниҳоятда рост ва тўғри гапириш талаб этилади, тилёғламалик қилиш, ёлғон-яшиқ сўзларни аралаштириш, висирлаб гапириш, буларнинг ҳаммаси тингловчиларнинг ғашига тегиши, энсасини қотириши, натижада сўзловчининг ҳурматига путур этиши мумкин. Абу Шукур Балҳий айтадики:

Елғон айлар одам эътиборин кам,
Сўнг ҳеч ким ишонмас, рост гапирса ҳам.

Совғани қабул қилиб олиш масаласи ҳам анча нозик иш бўлиб, совға олган турли кишилар ўзларини турлича тутадилар, хатти-ҳаракатлари, гап-сўзлари ўзгариб қолади. Баъзилар, масалан, нимаики берилса, назокатсиз оладилар, ёш болаларга ўхшаб енгилтаклик билан суюнадилар. Бошқа бировлар эса, совғани тунд башара билан қабул қиладилар, қўлга олиб ҳатто қараб ҳам қўймай, бир чеккага ташлайдилар. Яна бир хил мезбонлар борки, уларга совғанинг ҳеч қанақасини манзур қилиб бўлмайди, қўлингиздан қабул қилиб олмайди, қабул қилса ҳам сира менсимайди. Мана шу учинчи тоифа мезбонга совға олиб бормаган меҳмон жуда тўғри иш тутган бўлади.

Мезбон совға қанақа бўлишидан қатъи назар, уни бир хил миннатдорчилик билан қабул қилиб олиши керак ва турли хил совға топширганларнинг барчасига бир хил назокат билан ташаккур изҳор этиши керак.

Совғани олиб, очиб кўриб, юзида табассум пайдо қилиш жуда яхши одат, аксинча, топширувчининг қўлидан дарҳол олмасдан мунтазир қилиш ва қабул қилиб олгандан сўнг совғага бефарқ қараш мезбоннинг ғоят одобсизлигини билдиради ва бу ҳол меҳмонни анча ранжитади. Тўйларда совға қўйиладиган махсус жой тайёрланса жуда соз бўлади. Агар сиз ҳақиқий меҳмондўст мезбон бўлсангиз, совғасиз келган меҳмонларга эътиборни сира ҳам сусайтирманг, акс ҳолда меҳмон ўқсийди, эҳтимол, объектив ёки субъектив сабабларга кўра совға олиб келиш имкони бўлмагандир. Сизникига инсоннинг ташриф буюришининг ўзини катта мукофот деб билинг.

Баъзи ёш меҳмонлар совғасиз келган бўлсалар, катта издахомларда мезбонга ўз хизматлари билан ёрдам берадилар. Шундай мезбонлар борки, совғасиз келган меҳмонларни пастга ўтқазади, эътибор қилмайди. Совға билан келганларни эса яхши сийлаб, мақтайди, кўкларга кўтаради. Ана шу хил мезбондан жуда эҳтиёт бўлиш керак, чунки Саъдий Шерозий дейдики:

Сендан бир наф кўриб: сени мақтаса,
Ундай мақтовларга солмагин қулоқ.
Агар бир муродин бермасанг шу пайт,
Тошпар икки юз айб ва ундан кўпроқ.

ОШНОЛАРДАН БИРИ...

Чинакам меҳмондўстлик совға олди-бердисиде тамагирликка барҳам беради, бироқ сохта дўстлик эса, совға беришдан ёки олишдан бирор манфаат кутиш, берилган совға эвазига тузукроқ қайтариқ олишга ҳаракат қилишдан иборат бўлади. Сохта дўстлик эса ошноликдан келиб чиқади. Балки айрим ёшларимиз «ошно» сўзининг маъносини англашмас ёки нотўғри талқин қилишар, ҳарҳолда кўча-кўйда:

— Ҳа, ошна! Қалай?

— Ошна, бу ёғи михдай!— қабилидаги салом-алик баъзан қулоққа чалиниб туради.

Аслида «ошна» тушунчаси «ош» ва «нон» сўзлари бирикмасидан таркиб топган бўлиб, дўстлашишда тамагирлик бўлиши шартлигига ишора қилади. Қимсанинг ошига, нонига, пулига, мансабига, чиройига, мавқеига қараб ёки бирор манфаатни кўзлаб «дўстлашиш» — ошнолик дейилади. Бундай сохта дўстлик арзимас нарсанинг олди-бердиси туфайли тезда оқибатсизланишга олиб келади. Сохта дўст дастурхонингиз устида тилёғламачи-ю, бошқа жойда обрў тўкишдан ҳам тоймайди.

Ошнолар — сохта дўстлар тўғрисидаги мана шу фикрларни бир куни шоир Азиз Абдураззоққа гапириб бердим. У анча таъсирланган чоғи, бир неча кундан кейин ушбу тўртликни менга тақдим этди:

Сохта дўстлар хира пашша бўлади,
Оғир кунда гингшиб-гингшиб кулади.
Қачон ёзсанг тўла-тўкис дастурхон,
Ана шунда ёпирилиб келади.

Воқеа: автобусда икки аёлни кўрдим, улар қўлларидаги тоғораларини қия қилиб базўр чиқиб олишди. Бўшатилган жойга ўтиришди. Бири тугунини ечди-да, тоғорани титкилай кетди.

— Вой шўрим!— деди у лабини буриштириб.— Қурумсоқлигини билувдим ўзим. Қаранг овсин, ошши хомини нақ ўн кишилик қилиб, теппасига икки метр гирбишини сўлқиллатиб қўйиб боримман-у, қайтариғини қаранг-а! Пуфласа Бухорога учадиган тўрт дона нон-у, яримта қатлама, бир лозимлик чит қўйипти-я!

Иккинчи аёл ҳам ўз тугунини апил-тапил очиб, бошини сарак-сарак қилди-да, йўлдошининг фикрини маъқуллаб:

— Ордона қолсин, мен йигирмата бўрсилдоқ ширмой билан беш метр штампил оборувдим. Буни қаранг, овсинжон, ўнта суви қочган бўличка-ю, бир сиқим қанд. Маца бу читни бошимга ураманми?

— Тўй қипсан, қипсан, ҳа, ярашиғи билан қил-да!

— Қурумсоқ бўлмай ўлгур!

Автобус тўхтади. Манзилимга етганим учун тушиб кетдим, аммо воқеа хаёлимдан сира нари кетмасди.

Халқимизнинг яхши одатларига ёмон тус берувчи, ижобий нарсани салбийлаштирувчи кимсалар ҳали учраб туради ва уларга қарши курашиш керак.

Ҳамма гап шу икки аёлнинг тўй қилувчига нисбатан сохта дўстлигида, ошнолигида, олиб келган нарсаси эвазига тузукроқ қайтариқ олиш умидида эканлигида! Совға олиб бориштипти, бу — яхши, тўй қилувчига ёрдам, мадад бўлади. Лекин нарса олди-бердисидан кўнгли тўлмаганлиги учун гийбат қилиш, жамоатга эшиттириб тўй қилувчига адоват изҳор этиш уятдир. Ҳамма гап уларнинг заиф, ҳасадгўй ва пасткашлигида.

Келинг, шу масаланинг илмий томонига кўчайлик.

«Донишнома»да Абу Али ибн Сино иродасиз, пасткаш ва хасис шахсларнинг лаззатланиши кўпинча ташқи кучлар таъсирида ҳосил бўлишини айтади:

«Қаҳрга — қаҳрамонлик, завққа — қониқиш, тасаввурга — ишонч мос келганидек, тана сезгисининг ўзига лойиқ, ҳидлашнинг ҳамда кўришнинг ўзига муносиб томонлари бўлади. Доно одамларда лаззатланиш кўпинча ички кучлар воситасида содир бўлади, аммо иродасиз, пасткаш ва хасис кимсаларнинг лаззатланишида кўпроқ ташқи кучлар воситачилик қилади. Мободо кишига лаззатли нарсани ейиш ёки мартабага эришиш, ҳурмат, олийжаноблик... таклиф этилса, бунда пасткаш ва иродасиз шахс хушхўр овқатни танлайди. Аммо юксак иродали, серфазилат одам эса таомга қараб ҳам қўймайди ва уни юқорида айтилган (ҳурмат ва олийжаноблик — К. М.) билан тенглаштирмайди.

Пасткаш одам шундай одамки, унинг ички кучлари ўликдир ва у бундай кучлари рўёбга чиқмаган гўдаклар сингари ички кучларининг ҳаракатини сезмайди ҳам» (51.195).

Дейдиларки, қаҳрамоннинг шижоати — жанг ва меҳнат майдонларида, хотиннинг фидокорлиги — камбағалликда, қариндош-уруғнинг раҳнамолиги тўйда билинар экан. Дўстнинг садоқатлилиги бошга кулфат тушганда, унинг сохталлиги, ошнолиги ва пасткашлиги эса дастурхон устида билинади.

Саъдий Шерозийда шундай сатрлар бор:

Қўлинг очиқ, дастурхонинг мўл куни,

Дўсти — ёринг мана, менман деганмас,

Дўст ўшаки қийин кунга тушганда —

Қўлтигиндан даст кўтариб қўйган кас.

ХАСИСЛИК — ПАСТЛИК

Хасис одам меҳмондўст бўлмайди. Оиласида билмадим-у, маҳалла-кўй, ҳамкасблари ундан юз ўгиришади. Чунки бахил, хасис шахслар меҳмонга дастурхон солишдангина қочмай, ҳатто одамлардан яхши сўзини, маслаҳатини, билимини, талантини (агар у бор бўлса) ҳам аяйди, ҳеч кимга ҳеч қанақа фойда келтиргиси келмайди. «Бахилнинг боғи кўкармас», деган халқ маталининг маъзини чақинг.

Халқ орасидаги «Бахил эҳсондан қочар, хасис меҳмондан қочар» деган мақолнинг маъноси шуки, у ўзи берадиган эҳсондан ва уйига келадиган меҳмондан қочади, холос. Совға берсангиз, меҳмонга чақирсангиз асло қочмайди, чопиб келади. Шундан фойдаланиб, уни тарбиялаш мумкин. Сахийлик билан меҳмон қилиб, яхши тухфалар инъом қилинса, хасис ҳам инсон-да, ич-этини ейди, калтаклангандай азоб тортади, ўзининг сиздай бўла олмаганига кўп афсусланади, шундан сўнг зора унинг одамгарчилиги тутиб кетса...

Баъзи ёшлар пишиқ одамни хасис деб ҳисоблайдилар, бу тўғри эмас. Пишиқлик — бу сермулоҳазалилик, меҳнат билан топилган маблағни беҳуда исроф қилмай, жой-жойига сарфлаш, тежаб-тергаб ишлатиш демакдир. Хасислик ва бахиллик ҳақида қуйида келтирилган латифаомуз гапларга бир эътибор беринг-а. Мен буларни ёшларимизни меҳмондўстлик руҳида тарбиялашда бир ибрат бўлармикан деб, ўтмиш алломаларининг китобларидан тердим.

* * *

Ривоятларга кўра, қадимда Хуросон боёнлари уйларига келган меҳмон билан «қорин қалай?» деб сўрашишаркан. Меҳмон, албатта, «тўқ» деб жавоб беради. Шунда мезбон: «Афсус, овқатланмаган бўлганингда мен сени лаззатли таом билан сийлар эдим», деб қўяр экан одамгарчилигини билдиргандек бўлиб.

Борди-ю, меҳмон: «Овқатланмаган эдим, қорин оч», деб қолгудек бўлса, унда боён: «Ҳе, аттанг, овқатланиб келганингда ажойиб хурмо шаробидан қуйиб берардим, у жуда ҳазми таом бўлади», дер экан.

Шундай қилиб, келган меҳмон ҳеч нарса тамадди қилмай, қуруқ манзират билангина қайтар экан.

«Хуросон манзирати» деган гап шундан қолганмикан?
Еки Саъдий Шерозий айтганидек:

Бино асосидин асли вайрондир,
Хўжанинг ташвиши нақши айвондир.

* * *

Битта хасис бировларнинг тўйига бориб, тайёрланган қуюқ-суюқнинг ҳаммасидан истеъмол қилмагунча кўнгли ўрнига тушмас экан. Бир тўйдан сўнг қўшниси билан ғижиллашиб қолибди. Сабабини сўрашса, у: «— Бу очкўз мени олдимга қўйилган туршакни тортиб кетди», дер эмиш.

Бир арпага сотма шараф гавҳарин,
Тама тўккуси ҳурматингнинг борин,

дейди Саъдий Шерозий шундайларга қарата.

* * *

Иссиқ овқат тайёрлашга ҳеч қурби етмайдиган бир камбағал оила нон-чой билан кун кечирар экан. Бир куни боласи:

— Қуруқ нон-чой кўнгилга тегиб кетди, — депти.

Шунда онаси ноиложликдан ҳазил-мутойиба қилиб:

— Ана, қўшнимиз ҳар куни лаззатли таомлар тайёрлайди, деворга чиққин-да, нонни таомнинг хушбўй ҳидига «ботириб» еявер, — депти.

Еш бола эмасми, деворга миниб, таом исини ҳовучи билан оғзига ҳайдабди. Буни қўшниси сезиб қолибди, у ўта бахил экан. Овқатнинг «ҳидини исроф» қилмаслик учун ертўлада пиширадиган бўлибди.

Ўша шахс куни билан оч юриб, тун қоронғисида тамадди қилар экан ва ўзининг ушбу тежамкорлигидан мамнун бўлиб, мақтаниб юраркан. Сабабини сўрашса, у:

— Кечаси ҳамма пашшалар ухлайди, овқат ҳидини искаб кетувчи болалар ва дарвозани тақиллатиб қолувчилар ҳам бўлмайди, — деб жавоб берибди.

Ана шунга ўхшаганлар тўғрисида бўлса керак, Саъдий Шерозий ёзади:

Камбағалдан таомнинг исин ҳам тутар йироқ.
У нон еган дастурхондан қуш тополмас бир увоқ.

* * *

Бир донишманд хасисга қараб дебдики:

— Сен ўзингни тежамкор деб ўйлама, гоят даражада исрофкунандасан. Ўлмайдиган одам йўқ. Тириклигингда ўзинг емай-ичмай тўплайсан, аммо ўлганингдан кейин молу мулкинг ўзгалар қўлида талон-тарож бўлади!

Бу гаплардан хасиснинг кўзлари косасидан чиқиб, пиёладай бўлиб кетган экан.

Абдурахмон Жомий шунинг учун ҳам бундай деганлар:

Ҳарна кирса жўмард киши қўлига,
Сочар дўстлар оёғига барнасин.

Ўзи ўлгач, душманлари бўлишар,
Хасис киши йиғиб-терган нарсасин.

* * *

Хасис ўлим тўшагида ётиб, ўғлига васият қилар эди:

— Ўғлим, мендан кейин қоляпсан. Хоҳлардимки, сен одамлар билан бўлган муносабатингда шахматчига тақлид қилгин.

Шахмат устаси ҳар турли йўллар билан ўзиникини сақлаб, бироникини олишга интилади.

Бундай пайтларда худбин отанинг васиятларига эмас, одобшуносликнинг бобокалони Саъдий Шерозийнинг сермаъно насихатларига қулоқ солган бола бахтли бўлади:

Бошқалар мулкига кўнгил қўймагил,
Сўнгра кўнгил узмоқ жуда ҳам мушкул.

Яна:

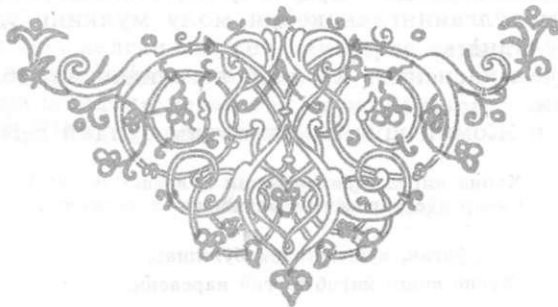
Е эй, хушбахт, ҳеч нима аямасдан,
Ўлди бадбахт, йиққанини емасдан.

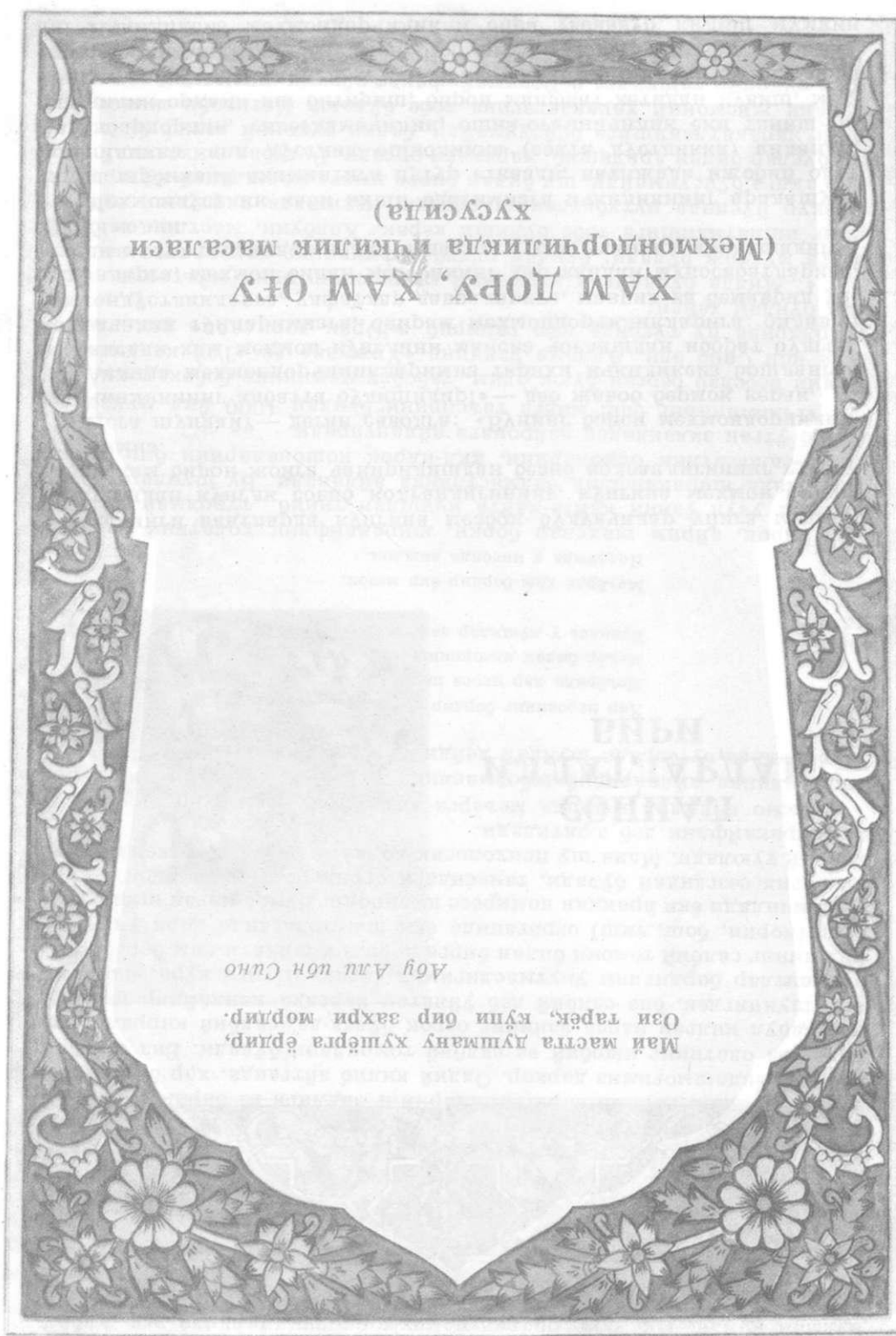
* * *

Меҳмон-мезбонлик алоқаларида, нарса олди-бердисида, совға-салом муносабатларида ҳар ким ўртача йўл тутиши, ҳаддан ошмаслиги энг яхши қоидадир. Дейдиларки, тоққа чиққан пастга тушади, лекин қудуққа тушган ё чиқади, ёки чиқолмай қолади. Шундай экан, меҳмон-мезбонлик алоқаларида тоғдан туриб «бойваччалик» қилиш ёки жуда пастлаб, хасислик қилиш одамгарчиликка хилоф эмиш.

Ҳаддан ошмагин обод истасанг,
Ўртача жойда бўл одоб истасанг.

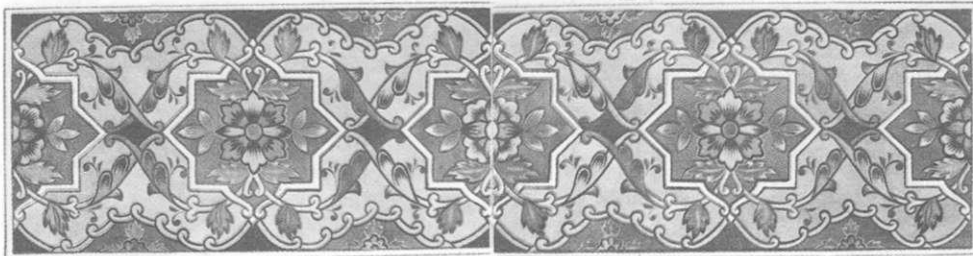
Менимча, Бадриддин Ҳилолийнинг мана шу байти меҳмон-мезбонлик, олди-берди, совға-салом удумига ҳам оидга ўхшайди. Хуллас, ҳақиқий меҳмондўст одам совгани кўнглидан чиқариб, назокат ва эзгулик нишонаси сифатида инъом қилади, аммо сохта дўст эса ҳасад ва хасислик қилиб, нарса олди-бердисида ровға чиқаради. Меҳмон-мезбонлик алоқаларида ана шу пасткашликка барҳам бериш ҳар кимнинг вазифасидир.





ХУСУСИДА)
(Меҳмондорчиликда ичкилик масаласи)
ХАМ ДОРУ, ХАМ ОҒУ

Май масъта дўшману хушбўта ёрлар,
Ози тарек, кўни бир захри мовлар.
Абу Али ибн Сино



СОЦИАЛ ИЛЛАТЛАРДАН БИРИ

Кейинги вақтларда кўпгина мезбон бўлувчилар уйига меҳмон чақиришдан кўнгли совиб қолганлигининг, кўпгина меҳмон бўлувчилар ҳам бирон жойга чақирилишдан бешиб қолганлигининг гувоҳи бўлганмиз.

Нега шундай?— деган саволга: «Бунинг боиси меҳмондорчиликда ичкиликнинг албатта бўлишидир!»— деб жавоб бермоқ керак.

Аслида меҳмондорчиликларимиз тарихи ичкиликсиз бошланган ва мақсади ҳам меҳмон кўнглини майсиз чоғлашдан иборат бўлган. Кейинчалик тўйларимизга, байрам меҳмондорчиликларига, оилавий меҳмондўстликларга, улфатлар давраларига, маврид ва бемаврид учрашувларга, меҳмон билан мезбоннинг ҳар қандай муносабатларига, баъзан ҳатто таъзиядек нозик ивдаҳомга ҳам ичкилик аралашадиган бўлиб қолди.

Меҳмондўстлик каби яхши одатимизга ичкиликнинг аралашуви унинг тарбиявий аҳамиятига путур етказди, натижада ижобий одат салбийликка, чин дўстлик ошноликка (сохта дўстликка) айланди. Лаганбардорлик, тилёғламачилик, ошна-оғайничилик ёки таниш-билишчилик орқали иш битириш, бирон манфаат кетидан қувиш, меҳмоннинг обрўсига, мавқеига, мансабига қараб муомалада бўлиш, пора олиш-бериш мақсадида меҳмондорчиликлар уюштириш авж олиб кетди. Ичкиликсиз меҳмондорчиликни сира тасаввур қилиш мумкин

бўлмай қолди. Ичкилик оралаган меҳмондорчиликларда эса, албатта бирон-бир қор-қол, гап қочишлар, кесатиқлар, жанжаллар, муштлишишлар, пичоқбозликлар келиб чиқадиган бўлди. Жуда кўп қонун бузишларга, оила бузилишларига, одамгарчиликнинг йўқолишига, алкоголизм ва гиёҳвандлик каби иллатларнинг келиб чиқишига ҳам ичкилик сабаб бўлиб, у ҳам моддий, ҳам маънавий оғунинг ўзгинаси бўлиб қолди.

Биз уни «ҳам дору, ҳам оғу» деб атадик.

Биз ҳар бир нарсага, воқеага, одатга диалектик материализм нуқтаи назаридан, қарама-қаршиликларнинг зидлиги ва бирлиги қонуни асосида ёндашмоғимиз даркор. Оддий қилиб айтганда, ҳар бир нарса, воқеа ва одатнинг ижобий ва салбий томонлари бўлади. Биз ижобий деб қабул қилган нарса ўзининг озроқ бўлса-да, салбий қирраларига эга, шунингдек, биз салбий деб ўйлаган нарсада қандайдир ижобий элементлар борлигини унутмаслигимиз керак. Шунга кўра, ичкилик ичишнинг салбий томони билан бирга дорилик жиҳати ҳам бор. Бирор аъзо (қорин, бош, тиш) оғриганида ёки шамоллаганда дори учун озгина ичилади ёки арақдан компресс қилинади. Бунда ичган киши ўзини енгил сезгандай бўлади, танасидаги оғриқ босилиб, ҳордиги чиққандай туюлади. Мана шу психологик ҳолат эъфория ёки жонли тилда ширакайфлик деб юритилади.

Аммо ичкилик ичишда меъёрга қатъий риоя қилиш, уни ичкиликбозликка айлантириб юбормаслик муҳимдир. Шоир Нормурод Нарзуллаев бу борада шундай дейди:

Ҳар нарсанинг бордир меъёри,
Меъёрида ҳар нарса шакар.
Меъёр билан инсоннинг умри,
Бузилса у қўшилар заҳар.

Меъёрда ҳам бордир бир мезон,
Наздимда у инсонда виждон.

Бироқ, айрим шахслар борки, ширакайфлик ҳолатини узоқроқ сақлаш учун ўзини қайта-қайта ичишдан тийиб туролмай қолади. Натижада ширакайфлик бадмастликка айланади. Бу шундай оғуки, сиҳат-саломатлик биноларини, ақл-идрок кошоналарини бир зумда бўлиб ўтган зилзиладек вайронага айлантиради.

Ичкиликнинг бош мияга таъсирини бундан 1000 йил муқаддам илмий асослаб берган буюк олим, табобат илмининг бобокалони Абу Али ибн Сино эди. Аллома ўзининг «Уржуза» ва «Тиб қонунлари» асарларида бу тўғрида кўп гапириб, «Юрак дорилари» рисоласида яна бундай дейди:

«...Мияда бўладиган нафсоний қувватнинг руҳи мўътадил рутубатга муҳтож бўлади; бундай рутубат фикрнинг ҳаракатига ва ақлнинг ишлатилишига тобе бўлиши керак. Ҳолбуки, мастлик вақтида мазкур йўсинда рутубатланиш ортади, натижада нафсоний қувватлар ақлга бўйсунмайди, шу билан бирга мияга мавжланиб кўтарилувчи буғлар билан аралашиб, ҳаракати ортади. Рутубат жиҳатидан ақлнинг ҳаракатланишига бўйсунмайди, балки руҳоний латиф бўлмаган зўраки жисмоний ҳаракатгагина тобе бўлади. Иътироби жиҳатидан ҳам руҳоний ташкилга бўйсунмай, фақат зўраки жисмоний ташкилга бўйсунмади. Бу ҳолда ҳақиқий фикрлашда унинг истеъмоли қийин

лашади. Шундай бўлгач, унинг ҳолининг талабига кўра, яъни мижози мўътадиллашиб, мавжланиши тўхтагунга қадар ақлий қувват ундан қочади. Сўнгра юракда бўлган ҳайвоний қувватнинг хурсандчиликка бўлган истеъдоди мастлик вақтида ортади...

Ҳолбуки, савдойи мижозли ва хира руҳли кишининг ғамгинлиги мазкур сабабларнинг тескариси бўлган ғам ва ваҳшат берувчи сабаблар натижасида давом этади. Масалан, юз берган хатарлар, кўрган аламлар, нафрат, қўпол муомала ва алоқалар, келгусида бўладиган кўрқувдан ваҳималаниш, ақлли инсоннинг у қадар аҳамият бермайдиган шу дунёдан айрилиш каби нарсаларни ўйлаш: қилиниши лозим бўлган муҳим ишларни ўйлаш, бирон ҳодиса туфайли машгулот ва фикр қилишдан ажралиш, муродда камчилик бўлиши ва санаб бўлмайдиган даражада кўп бошқа нарсалар каби.

Савдо мижозли киши эса хаёли кучли бўлгани учун унинг хаёли ғамлашишга сабаб бўладиган манзаралар келтириб, уни ваҳшат ва қоронгу фикрларга туширади. Яна ичаберса, ғам йўқолмай, бу нарсалар гўё доимо бўлиб турадигандек туйилиб, улар ғам ва хавфдан қутулмайдилар» (81.78—80).

Кўриниб турибдики, мастлик пайтида кишининг миёсида фикрлаш издан чиқиб, хатти-ҳаракатлар ақлга бўйсунмай қолар экан. Ичкилик одамни ҳеч яхшилиқни ўйламайдиган, фақат қоронги фикр юритадиган қилиб қўяр экан.

Одобшунослик қомуси бўлмиш «Қобуснома»да ҳам ичкиликнинг одамга (дономи, нодони бари бир) таъсири, яъни мастнинг қилиқлари қанақа бўлиши кўрсатилиб, бундай ёзилган: «Шароб хилма-хил қилиқларни қўзғатади: кўплар маст бўлганларида чапак чаладилар, ер тепадилар, куладилар, йиғлайдилар, ашула айтадилар, суҳбатлашадилар, гапирмайдилар, тантиқ бўладилар, мулозамат қиладилар — буларнинг ҳаммаси шаробнинг таъсири ёки ақлсизликдир» (62.53).

Ўғрилиқ, юлғичлик, порахўрлик, чайқовчилик, бузуқчилик кабилар кўчасига бир кириб қолган киши яна ва яна киргиси келаверганидек, бир марта ичкилик кайфини сурган одамнинг яна ичгиси келаверади.

Баъзан ичувчилар Умар Ҳайём ҳам оз-оз ичиниш мумкин деган, деб пеш қиладилар. Бу ҳол Умар Ҳайёмни тушунмасликдан пайдо бўлган хато мулоҳаза. Тўғри, Ҳайём ичкилик тўғрисида ёзган, лекин алломани ичкиликнинг тарғиботчиси, деб бўлмайди. Шоир ўз рубоийларида ичкилик каби инсоният ўзи яратиб қўйиб, ўзи қутула олмаётган нарсани мавзу қилиб олиб, бунинг воситаси-ла, жуда мураккаб ижтимоий ва фалсафий масалаларни олға суради, мана, ўқинг:

Хушёр бўлсам — мендан хурсандлик йироқ,

Маст бўлсам ақлимдан ажрайман бироқ.

Бу сатрларда у: «Ҳаётда содир бўлаётган воқеаларга хушёрлик билан қарайдиган бўлсам, хафа бўлиб кетаман, мастга ўхшаб қарайдиган бўлсам, ақлсиз одамнинг ичини тутган бўламан», деб замондан норозилигини ифодалайди. Айниқса ушбу рубоийсида шоир инсонни шод бўлишга, лекин хушёр бўлишга чақиради:

Умрингдан нафас ҳам ўтса, эй инсон,
Қўлдан чиқармагил бўлмайин шодон.
Қандоқ ўтказурсан, шундоқ ўтар умр,
Хушёр бўл, аслида шундақа замон.

Умар Ҳайёмнинг бошқа рубоийлари тўғрисида ҳам мулоҳаза қилиб кўрилса, чуқур фалсафий фикрлар борлиги аён бўлади.

* * *

Бир куни ота-бола ўртасидаги шундай савол-жавобнинг гувоҳи бўлдим:

Ўғли: — Дада! Ароқ ичса киши саломат бўладими?

Дадаси: — Йўқ ўғлим, у касал қилади.

Ўғли: — У одамни бахтли қиладими?

Дадаси: — Йўқ, асло, бахтсиз, шарманда қилиб, обрўсини тўкади.

Ўғли: — Нега бўлмаса тўйларда катта амакиларим: «Бахтли бўлиш учун», «Соғ-саломатлик учун», деб ичишади?

Дадаси: — ...

Бу боланинг гаплари мени ўйлантириб қўйди: дарҳақиқат, нега шундай яхши тилаклар айтилиб, ёмон ичимлик ичилади. Яна устига-устак бу оғу «Кристалл», «Посолская», «Золотое кольцо» деб аталади. Шишалари ҳам, этикеткалари ҳам чиройли. Ичкилик ишлаб чиқаришни бирдангина тўхтатиб бўлмайди, бирдан камайтириб юбориш «хонакиси»ни тайёрлаш, таркибида спирти бор нарсаларни истеъмол қилиш ёки кайф қилдирадиган гиёҳларни чекиш каби офатларни келтириб чиқарганлигининг гувоҳимиз. Агар ароқ ишлаб чиқариладиган бўлса, уни бундан буён махсус қинғир-қийшиқ шишаларда, этикеткаларига карикатуралардаги мастларнинг суратини солиб, «ойла бузар», «безори», «жонга жафо», «бошга бало» каби ўта салбий номлар билан аталса қандай бўларкин? Одамлар шишаси ҳам, этикеткаси ҳам, номи ҳам хунук бу ичкиликларни олишдан, меҳмон дастурхонига қўйишдан уялиб қолишармиди... Ҳар ҳолда ақлли бир боланинг гапи асосида қилинган мулоҳазалар бу.

Энди ичкилик борасида улуг одамлар айтган сўзлардан андак намуналар келтирайлик. Алломалар турли даврларда яшаганлар ва ичкиликка нафрат билан қараганлар.

Г и п о к р а т : «Ичкилик болаларнинг нимжон туғилишига ва касалманд бўлиб ўсишига сабабчидир».

Қ а й к о в у с : «Мастлик девоналик ва дарбадарликдир».

А л и ш е р Н а в о и й :

Бадмастлик дамо-дам ичмоғидин не бахр,
Ки, одамийлик қатлига ичар қадаҳ-қадаҳ захр.

С а ʼ д и й Ш е р о з и й : «Бу лаънати шайтон идиш ичида тинч ва осойишта ўтиради. Аммо агар уни ташқарига қўйиб юборсангиз, май билан бирга томоқдан ўтиб, ҳатто филни ҳам худди масхарабозлардек ўйнатади».

М. С е р в а н т е с : «Кўп ичадиган киши сир сақлай олмайди ва берган ваъдасига вафо қилмайди».

В. С к о т т : «Ҳамма ногиронликлардан кўра майхўрлик одам зотиға зиддир».

Л. Н. Т о л с т о й : «Инсониятга доғ солувчи ўнта жиноятдан тўққизтаси ичкилик ичиш туфайли содир бўлади».

К а м о л Х ў ж а н д и й : «Ичиладиган биринчи қадах, одатда, соғлик учун, иккинчиси — кайфият учун, учинчиси — сурбетлик учун, тўртинчиси — ақлдан озиш учун ичилади».

В и л ь я м Ш е к с п и р : «Ичувчи одамлар душманга оғизларидан йўл берадилар ва бу иблис уларнинг мияларини ўғирлаб кетади».

А . П . Ч е х о в : «Арақ оқ, лекин у бурунни қизил, обрўни қора қилади».

А б у л Ф а р а ж нинг ёзишича: «Ичкилик кишига тўрт ҳайвон сифати ато қиларкан:

Биринчи қадахни ичганда одамнинг юзларига қон югуриб, товусдек товланадиган, ҳаракатлари ҳам сипо бўларкан.

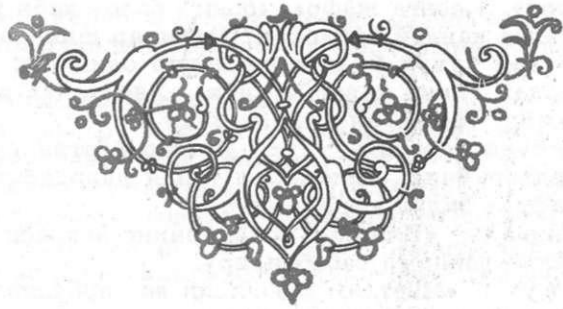
Иккинчи қадахни кўтаргач, маймундек қийшанглайдиган, ўзини ҳам, бошқаларни ҳам масхара қиладиган бўлиб қоларкан.

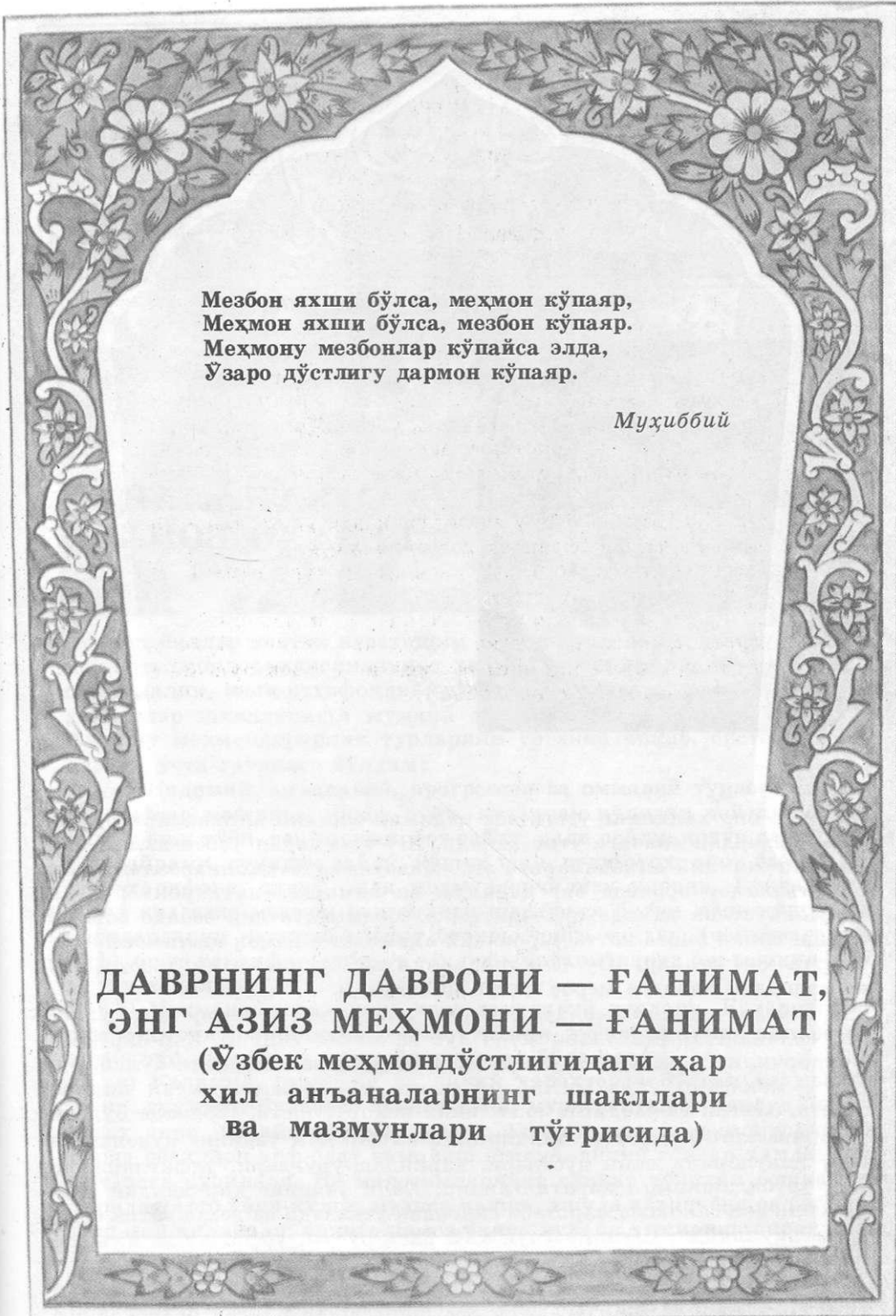
Учинчи қадахни сипқоргач, у шердек такаббур, ўз кучига ишонган, ҳеч кимни назар-писанд қилмайдиган, жанжалкаш бўлиб қоларкан.

Тўртинчи қадахдан сўнг у энди тўнғиздек ифлосланиб, балчиққа ботиб ётишни ўзига бир фазилат деб биларкан».

Ичкиликка ружу қўйганлар орасида шу тўрт ҳайвон тахлитига тушмаган одам топилмаса керак.

Ўтмиш одобшуносларининг ичкилик тўғрисида бизга мерос қилиб қолдирган фикрлари ҳеч қачон ўз қимматини йўқотмайдиган жавоҳирлардирки, буни ҳар ким меҳмон ва мезбон бўлганда бошига тождек қўндириб олса, ахлоқ либосининг энг аъло беазаги мана шу бўлади.





Мезбон яхши бўлса, меҳмон кўпаяр,
Меҳмон яхши бўлса, мезбон кўпаяр.
Меҳмону мезбонлар кўпайса элда,
Ўзаро дўстлигу дармон кўпаяр.

Муҳиббий

**ДАВРНИНГ ДАВРОНИ — ҒАНИМАТ,
ЭНГ АЗИЗ МЕҲМОНИ — ҒАНИМАТ**
(Ўзбек меҳмондўстлигидаги ҳар
хил анъаналарнинг шакллари
ва мазмунлари тўғрисида)



АНЪАНАЛАР — БЕБАҲО БОЙЛИК

Ҳар бир халқнинг ўзига хос қадимий миллий анъаналари бўлиб, улар авлоддан авлодга ўтиб келади. Шу жумладан ўзбек халқи ҳам ўзининг миллий анъаналарига эга. Мавзуимиз меҳмоннавозлик экан, бу анъаналар орасида энг қадимий ва ҳамиша «навқирон» бўлган меҳмондўстлик ҳақида сўз юритамиз. Меҳмондўстлик бебаҳо бойлик бўлиш билан бирга катта тарбиявий аҳамиятга, демак ижтимоий аҳамиятга ҳам эгадир. Шу боисдан халқимиз бу анъанани эъзозлайди ва авлоддан авлодга мерос қилиб қолдиради.

Ўзбекистонда меҳмондўстликнинг илгаридан ва ҳозир ҳам қўлла-ниб келинаётган шакллари жуда кўп ва хилма-хилдир. Ҳар бир меҳмондорчилик шаклининг ўзига хос мазмуни ва мақсади бўлиб, булар — меҳнатни улуглашга, эришилган муваффақиятларни нишонлашга, бахтли ва саодатли эканликни изҳор этишга, табиатда бўлган ўзгаришларга муносабат билдиришга ва ҳар ким ўзининг қувончи ва эзгу ниятларини яқин дўстлари, қариндош-уруғлари, улфатлари билан ўртоқлашишига қаратилгандир. Халқ ўзининг ҳар қандай анъанасини сон-саноксиз мартаба синовдан ўтказиши ва демократик асосда маъқуллайди. Шунинг учун ҳам расм-русум, урф-одат ва анъаналар узоқ умр кўриб яшайверади.

Ўзбекистонимизнинг турли шаҳар ва қишлоқларида истиқомат қилувчи юзлаб ва минглаб доно кексалар билан қурган суҳбатларим



ва узоқ йиллар ҳаётни кузатишим натижасида олган таассуротларим мени, меҳмондорчилигимизнинг ҳар бир тури орқали кишида одамшавандалик, иноқ-иттифоқлик, дўстлик, ҳамжиҳатлик каби инсоний хислатлар шаклланиши мумкин экан, деган хулосага олиб келди. Ана шу меҳмондорчилик турларини ўрганиб чиқиб, системага солдим ва учта группага бўлдим:

а) Қадимий, анъанавий, прогрессив ва оммавий турлари. Буларга: қизлар мажлиси, никоҳ тўйи, келинчак қўлидан чой ичиш, чорлар, бешик тўйи, гап-гаштак, боғ сайли, дала сайли, қовун сайли, наврўз байрами, сумалак сайли, қўшчи оши, гули сурх, анор базми, қорхат, ҳарифона, оддий оила меҳмондорчилиги киради. Бундан ташқари, яна азиз меҳмон келганлиги шарофати билан қўни-қўшни, ёрбировдарларни чақириб зиёфат бериш, чойга таклиф (чойхонага таклиф), ошга таклиф (ошхонага таклиф), чойхоналарда ош ташкил этиш ва шу кабилар.

б) Меҳмондорчиликнинг янги замонавий турлари. Буларга: байрам меҳмондорчиликлари, ҳовли тўйлари, туғилган кунни нишонлаш, олтин тўй, банкет ва юбилейлар мисол бўла олади.

в) Қадимий, реакцион ва диний характерда бўлган меҳмондорчилик турлари. Буларга: суннат тўйи, мушкулкушод, мавлуд, ифтор, арвоҳ пири, худойи кабилар мисол. Ушбу турдаги меҳмондорчиликларда реакцион урф-одат намойиш этилиб, диний ғоялар ҳамда хурофот олға сурилади. Бу маросимларнинг суннат тўйидан бошқа турларида ҳатто ўйин-кулги, музика чалиш, ашула айтиш ёки радио тинглаш ман қилинади, ўрнига намоз ўқиш, қуръон тушириш, чироқ ёқиш ва зикр тушиш каби диний одатлар ижро этилади.

Бизда ҳозир мана шу эскилик сарқитларини вужудга келтирадиган моддий шароитлар йўқ бўлиб кетган бўлса ҳам, булар одат ва анъа-



нага айланиб, ўтмишнинг «туғма доғи» сифатида сақланиб келмоқда ва янги турмушга чирмашиб олмоқда. Меҳмондорчиликнинг бу турлари бир авлоддан иккинчи авлодга ўта бориб, бизгача етиб келди ва жамиятимиздаги қолоқ кишилар томонидан мустаҳкамлаб қўйишга ҳаракат қилинмоқда. Бу хил меҳмондорчиликлар ёшларни тарбиялаш ишига маълум маънода салбий таъсир кўрсатади. Шу боисдан меҳмондорчиликларнинг реакцион-диний характердаги турлари ҳаётимизда ўрин тутмагани маъқул.

Бироқ, эски бўлса ҳам прогрессив характердаги шакллари сақланиши керак, чунки булар ўтмиш маданиятининг намуналаридир. Шу нарса барчага аёнки, ўтмиш бўлмаганида келажак ҳам бўлмас эди. Агар биз ўз ўтмишимизни, тарихимизни сохталаштирмай ўргансагина замонавий турмушимизнинг қадрига ета оладиган бўламиз. Ана шунинг учун ўтмишга (шу жумладан, урф-одат ва анъаналарнинг ўтмишига ҳам) кул деб қарамасдан, балки тарихнинг тўзонли қатламлари остида қолиб кетган чўғини топиб, пуфлаб ёндирмоғимиз даркор.

Шундай ҳам бўладики, анъана эски бўлса ҳам прогрессив, ҳаётда қандайдир аҳамияти бор-у, бироқ бузиб ижро этилгани учун кўзга ёмон кўриниб қолган бўлади. Масалан, узоқдан келган меҳмонни улуғлаш, пойига қўй сўйиш одатини олайлик. «Ўз қўйинг бўлса сўявер, меҳмон кечгача еса ярим кило гўшт ейди, қолгани ўзингга сийлов», деган тасавурлар ҳам бор. Лекин шу одатни бузиб, колхоз, совхоз, ташкилотлари ҳисобидан қўй сўядилар-да, уни ҳар хил нотўғри йўллар билан ҳужжатлаштириб, сарф-харажати ҳеч кимнинг бўйнига тушмайдиган қилиб қўядилар. Худди мана шу ҳол меҳмонни улуғлаш каби ижобий одатнинг моҳиятини салбийлаштиради ва урф-одатларимизга қарши чиқувчиларга жуда-жуда қўл келади. Ёки яна бир мисол: «Дўстимнинг меҳмони менинг ҳам меҳмоним», деган гап бор. Шунга биноан, бир хонадонга келган меҳмон бошқа хонадонларга ҳам албатта таклиф қилиниши керак. Бироқ, таклиф қилинган жойларда ҳам албатта палов дамланади. Палов — халқимизнинг азиз меҳмон учун тайёрланадиган тансиқ таоми, лекин уни бир кунда уч-тўрт марта ейиш мумкин эмас. Аслида палов ҳафтада бир тановул этиладиган таом, уни соғиниб-соғиниб ейилмаса, кўнгилга уриб, меъдани ишдан чиқаради.

Ёки биз ўз элимизга бошқа ёқдан ташриф буюрган кишиларни азиз меҳмонлар деб қабул қиламиз. Шунга кўра, текширувчиларни ҳам, ревизорларни ҳам «меҳмон» деб қабул қиладиган бўлиб қолганмиз. Уларни албатта ташкилот ҳисобига ёки ҳарифона қилиб, жуда «ёғли» дастурхон устида зиёфат қиламиз. Анъана тусига кириб кетган бу одат ҳам меҳмондўстлик танасига тушган қурт бўлиб, уни келмирани ва илгариги бобларда неча бор таъкидлаб ўтганимиздек, лаганбардорлик, тилёғламачилик, таъмагирлик каби иллатларни келтириб чиқаради.

Мисол учун яна гап-гаштакни олайлик. Аммо бебилиска пул топадиганлар навбатма-навбат гап берганда шундай ярамас одатни жорий қилганларки, бу — кечикиб келган меҳмонга жарима солиш одатидир. Бу одат пора беришнинг янгича, ошкора шаклига айланиб кетдики, хўжайин ўз навбатида гап меҳмондорчилиги ташкил этганда лаганбардор шахслар атайлаб кечикиб келишиб, мезбоннинг чўнтагини қаппайтирадиган бўлиб қолдилар. Шунинг учун меҳмондўстлик анъаналарининг қандай шакли бўлмасин, унинг мазмунини қунт

билан ўрганиб чиқишимиз, бузилган бўлса тузатишимиз, салбий бўлса йўқотишимиз, ижобий бўлса қолдириб, такомиллаштиришимиз жозиздирки, бу ишни халқ билан бамаслаҳат амалга оширишимиз керак. Халқ маъқулламаса, ҳар қандай салбий анъанани ҳаётдан дарҳол чиқариб ташлаш мумкин бўлмагани каби, халққа манзур бўлмаса, ҳар қандай ижобий расм-русумни ҳам турмушга тезда татбиқ этиб бўлмайди. Фикримизнинг исботи учун мисолларга мурожаат этайлик: ифторлик, мавлуд, мушкулқушод каби диний шаклдаги меҳмондорчиликлар (қаттиқ кураш олиб борилган бўлишига қарамай) ҳамон давом этиб келмоқда. Янги, прогрессив, байрамлар сифатида «пахта байрами», «ўроқ-болға байрами» қабилар жорий этилди. Бироқ, раҳбар ташкилотлар буйруқ бермагунча, улар ташаббус кўрсатиб елиб-югурмагунча, халқ ўз-ўзидан ҳаракат қилиб, шу байрамларни ўтказишга тайёргарлик кўришга сира киришмайди.

Демак, бу ишда энг тўғри йўл — анъаналарни демократик асосда амалга оширишдир.

Биз ушбу бобда ўзбек халқи меҳмоннавозлик анъанасининг ўттизга яқин шакллари ва уларнинг мазмунини баҳоли қудрат изоҳлашга ҳаракат қиламиз. Зеро, меҳмондўстлик тарихнинг ҳамма даврларида ва ҳозир ҳам (агар улар бузиб ижро этилмаса) одамларни, бирнобарин, турли миллатларни, халқларни бирлаштирадиган, дўстлаштирадиган воситадир. Эътиборингизга ҳавола қилинаётган меҳмондўстлик турлари прогрессив ва демократик характердагилари бўлиб, ҳар бирининг ўз мазмуни ва мантиқи бор. Масалан: қизлар мажлиси, никоҳ тўйи, келинчак қўлидан чой ичиш, чорлар, бешик тўйи, ҳовли тўйи, туғилган кунни нишонлаш, банкет, юбилей, олтин тўй каби издаҳомлар кишининг шахсий ҳаётидаги муҳим воқеаларни бир умр эслаб қолиш мақсадида эл олдига дастурхон ёзишга қаратилгандир.

Гап-гаштак, дала сайли, ҳарифона, чойхонада ош ташкил этиш каби хиллари эса кўнгилли дам олишга бағишланган меҳмондўстлик хилларидир.

Табиатда бўлган ўзгаришларни нишонлаш эса қорхат, наврўз байрами, сумалак сайли, гули сурх каби издаҳомлар орқали амалга оширилади.

Анор базми, қўшчи оши, боғ сайли, қовун сайли қабилар орқали эса меҳнат улуғланади, ҳосил йиғим-терими олиб борилиши билан бирга меҳмондорчилик амалга оширилади.

ШАХСИЙ ҲАЁТДАГИ МУҲИМ ВОҚЕАЛАРНИ БИР УМР ЭСЛАБ ҚОЛИШГА БАҒИШЛАНГАН МЕҲМОНДОРЧИЛИКЛАР

Қизлар мажлиси. Турмушга чиқадиган қиз тўйдан аввал ўз дугоналарини чақириб, анжуман қуради, зиёфат беради, таомлар одатдагича тайёрланади. Бундай меҳмондорчиликнинг мазмуни: бўлажак келинчак ўзининг энг яхши ёшлик даври — қизлик даври билан хайрлашишидир. Бўлажак келин ўз ўртоқлари билан қучоқлашиб, қизларга хос ифбат билан маънос ҳолатда кўзеши қилиб кўришади. Бу

кўзёшининг икки хил маъноси бўлиб — бири севган йигитига узатилаётгани учун севинч ёшлари. Иккинчиси — мажбур қилиниб эрга берилаётгани учун алам-изтироб йиғиси.

Меҳмон қизлар меҳмон дугонасининг бу кунги кечинмаларига — севинчига ёки изтиробига шерик бўладилар. Сўнгра бўлажак келинчакнинг қувончига қувонч қўшилиши учун ёки хафалигини ёзиш учун ўйин-кулги қиладилар.

Қизлар орасида битта-иккита шўх, нуктадон, шаддодлари албатта топилади. Ана шулар анжуманни бошқариб, ашула айтадиган, шеър ўқийдиган, рақсга тушадиган қизларни аниқлашади, мажлис ўйин-кулги билан тугайди. Қизлар мажлиси — базми яна Наврўз байрамида ҳам ташкил этилади.

Никоҳ тўйи энг катта меҳмондорчиликлардан ҳисобланади. Икки ёшнинг қовушиб, турмуш қуришига бағишланган маросим. Никоҳ тўйи меҳмондорчилиги аслида уч кун давом этади. Тўйдан икки-уч кун илгари «маслаҳат оши» ўтказилади, бунда тўй қилувчилар, тўй бошқарувчилар ва хизмат қилувчилар йиғилиб, ош устида: кимларни тўйга таклиф қилиш, нималар тайёрлаб қўйилгани, неча хил таомлар тайёрлаш кераклиги, дастурхонни қандай тузаш, базмни қандай ташкил қилиш каби масалалар юзасидан маслаҳат қилиб оладилар. Тўйнинг биринчи куни эрталаб ёки тушда халққа ош берилади ва куёв томон келинникига тўй, яъни қозонда ош, тоғораларда пиширилган таомлар, ун, гуруч, қўй, сарпо-суруғ ва ҳ.к.ларни юборади. Иккинчи куни — базм, зиёфат тўйнинг асосий куни ҳисобланади. Бу куни меҳмондорчилик чақирилган меҳмонлар ва келин-куёв шарафига ташкил этилади. Дастурхонда ширинликлар, яхна овқатлар, мева-чева, нон-сомса ва бошқа хил нозу неъматлардан ташқари яна бир суюқ овқат (шўрва, мастава) ва бир қуюқ овқат (палов, қовурма, кабоб) тайёрланади. Қуюқ овқат зиёфат тугаши олдидан берилади.

Тўйга келган меҳмонлар эса имкониятларига қараб «дастурхон» (қатлама, сомса, патир, торт, ширинликлар ёки бирон таом тайёрлаш учун зарур масаллик) келтиришлари, ёки «сарпо» (келин ёки куёвга бирон кийимлик) тақдим этишлари, ё бўлмаса «жиҳоз» (келин-куёв учун бирон уй жиҳози) совға қилишлари, ёинки бир даста гул келтиришлари мумкин.

Учинчи куни — юз очди, бунда келиннинг ота-онаси, қариндош-уруғлари тўйда хизмат қилган ва уни бошқариб борган кишилар билан бирга яна бир қур зиёфат қилиниб, уларга миннатдорчилик билдирилади.

Никоҳ тўйида озиқ-овқат, кийим-кечак ёки пул исрофгарчилигини кўпайтириш, тўй эгаларининг ман-мансирашлари, жанжал чиқариш каби ярамас қилиқлар ушбу издаҳомдаги сарқит ҳисобланади ва буларга асло йўл қўйиб бўлмайди.

Келинчак қўлидан чой ичиш. Меҳмондорчиликнинг унутилган ёки нотўғри адо этилаётган бир шаклидир. Аслида никоҳ тўйи бўлиб ўтгандан сўнг биринчи келган байрам ёки сайилда куёв томон ўз ёдустлари, қариндошлари ва бошқа яқин кишиларини уйига таклиф этади. Бу меҳмондорчиликнинг мазмуни: келиннинг одамларга бўлган дастлабки илтифоти, пазандалиги, уй тутуши, расамадлилиги ва умуман турмуш қуришга лойиқ эканини намойиш этишдир.

Янги оилани мустаҳкамлашда бу меҳмондорчиликнинг аҳамияти катта: меҳмонларни кутиб олишда, зиёфатда келин ўзининг чақ-

қонлигини, саранжом-саришталигини, рўзгорни бошқара олиши, пандалигини келганлар олдида намоёиш эта билиши ва гап-сўзлари, одамларга бўлган муносабати, юриш-туриши билан меҳмонларда яхши таассурот қолдира олиши керак. Шунинг учун келин бунга издаҳомдан анча бурун тайёргарлик кўради. Уй тузайди, анжомларни саранжом-саришта қилади. Меҳмонлар келадиган куни эса ўзи биладиган таомлардан бир неча хилини тайёрлайди, дастурхонни дид, нафосат билан безайди. Меҳмонлар келганда келин уларнинг ҳар бирини салом билан кутиб олади, яъни бошига ҳарир рўмол ташлаб, қўлларини қовуштириб, икки букилиб салом қилади. Куёв эса меҳмонларни жой-жойига ўтқизади. Ҳамма жойлашиб ўтириб олгач, келин ҳар битта меҳмонга таъзим билан чой тутаяди. Меҳмонлар эса чойни қабул қилиб олаётиб: «Кўп яшанг!» «Қўша қаринглар!» «Ували-жували бўлинглар!» каби хитоблар орқали яхши ният ва тилаклар билдирадилар.

Чой дамлаш ҳам — бир санъат. Келинчак чой дамлаш санъатини ўша издаҳомда намоёиш қилишга катта аҳамият беради. Келинчак қўлидан чой ичиш эса, меҳмонларга ажиб бир ҳузур-ҳаловат бағишлайди.

Чорлар. Меҳмондўстлигимизнинг бу шакли турли жойларда турлича аталади: «Чорлар», «Куёв чақирди», «Келин чақирди», «Чақирди» каби. Ҳаммасининг мазмуни битта. Тўй бўлиб ўтгач, маълум бир давр ичида куёвнинг ота-онаси келиннинг қариндош-уруғларини, келиннинг ота-онаси куёвни дўстлари билан бирга чақириб, зиёфат беради, бунинг маъноси ўз оиласига аъзо бўлган фарзандининг ҳурматини бажо келтириш, қариндошларни бир-бири билан таништиришдир. Энг муҳими шундаки, тўй ўтгандан сўнг орият юзасидан бўлса керак, куёв қайнота ва қайнонадан ўзини олиб қочиш, уялиб юради. Чорларнинг мақсади: ана шу ийманишга барҳам бериш, бундан буён қайнота-қайнонасининг олдига ўз ота-онасининг уйига келгандек келиб-кечиб юришига йўл очишдир.

Чорлар меҳмондорчилигида таомлар тўйдагидек тайёрланади. Куёв билан келин ота-оналарига сарпо ва бошқа туҳфалар олиб келишади, ота-она ҳам ўз навбатида сарпо кийдиради.

Чорлар ўтган куннинг эртасига ёки вақтларига қараб келин-куёв «салом берди»га келишади, яъни улар (бу гал ёлғиз ўзлари) ота-она (қайнота-қайнона) хонадонига ташриф буюриб, яхши илтифот кўрсатганликлари, дўстларини сийлаганликлари учун миннатдорчилик изҳор қилиб, бош эгиб салом берадилар. Ёш оилани мустаҳкамлашда катта аҳамияти борлиги учун бу одат неча асрлардан буён Ўзбекистоннинг кўп жойларида ижро этиб келинади. Лекин бунда ҳам исрофгарчилик ва ортиқча «манман»ликка йўл қўймаслик лозим.

Бешик тўйи. Оилада бола туғилиши ғоят катта севинчга сабаб бўлади ва ота-онага улкан бахт ҳадя этади. Бола туғилиши оиланинг янада мустаҳкам бўлишига сабаб бўлади, шунинг учун ота-она ўз фарзандининг дунёга келиши, туғруқхонадан олиб чиқиш, исм қўйилиши муносабатлари билан меҳмондорчилик уюштирадилар. Илгари юз фоиз болани бешикка белабоққанлар, шу сабабли бу маросим «бешик тўйи» деб юритилган.

Бешик тўйига фарзанд кўрган киши, яъни мезбон меҳмонларни таклиф этмайди. Агар таклиф этилса, «бирон совға келтириш керак», деган маъно чиқиб қолиши мумкин. Дўстининг, қариндошининг,

ҳамкасбининг ёки бирон яқин кишисининг фарзанд кўрганини эшитганлар ўзларича бораверадилар ва қутлуғ бўлсинга чақалоқ учун уст-бош, ўйинчоқ ва узоқ вақт эсдалик бўлиб қоладиган севинчи буюмлар олиб боришлари мумкин. Меҳмон бўлувчилар қайси куни ва қай соатда ташриф буюришларини мезбонга хабар қилиб қўйсалар, чакки бўлмайди, чунки мезбон тайёргарлик кўриб қўйиш имкониятига эга бўлади. Бешик тўйи меҳмондорчилиги бир кунда ўтказилиши ҳам ёки меҳмонларнинг хабар беришига қараб, бир неча марта оз-оздан бўлиб ўтказилиши ҳам мумкин. Бу катта зиёфат талаб қилмайдиган ва узоқ вақт давом этмайдиган меҳмондорчилик ҳисобланади. Келиннинг ота-онаси набира кўрганлигини нишонлаш учун илгари бешик тузаб борган, ҳозир эса каравотча, (баъзан бешик ҳам), аравача тузаб боради ёки бирон бошқа тухфа олиб боради.

Ҳовли тўйи. Ушбу меҳмондорчилик ҳам замонавий анъаналардан бири бўлиб, янги уй қуриб битказилганда, янги квартирага кўчиб кирилганда ўтказилади. Ҳовли эгаси — мезбон ўз дўстларини таклиф этиб, зиёфат беради ва шу билан яна бир эзгу ниятига эришганлигини нишонлайди. Меҳмонлар бу маросимга бирон севинчи, ёдгорлик буюмларини совға қилиб келтиришлари мумкин.

Ҳовли тўйи маросимини албатта ўтказиш шарт эмас. Бу хилдаги меҳмондорчиликни ташкил этиш мезбоннинг хоҳиш-ихтиёрига ҳавола.

Туғилган кунни нишонлаш. Ҳар бир киши туғилган кунини нишонлаб, йилда бир, беш йилда бир ёки ўн йилда бир зиёфат ташкил этади. Ушбу меҳмондорчиликка мезбон ҳеч кимни таклиф этмайди, бироқ дўстининг, ҳамкасбининг, қариндошининг туғилган кунини билганлар бир-бирлари билан хабарлашиб, ўзлари меҳмон бўлиб келадилар ва бирор жиҳоз, сарпо, дастурхон, гулдаста ёки самимий табрик совға қиладилар. Меҳмонлар мезбонни ташвишлантирмаслик мақсадида келишлари тўғрисида олдиндан хабар бериб қўйсалар, яхши бўлади.

Бироқ, туғилган кунни нишонлаш айрим шахслар томонидан нотўғри талқин қилиниб, хато бажарилмоқда. Бу хатолик уч хил: биринчидан, таъмагирлик қилиш — яъни туғилган кунига атайлаб меҳмон қақариш, улардан кўплаб совға ундириб олишни мақсад қилиш, иккинчидан, ўғил болаларнинг «туғилган кунини нишонлаш» ниқоби остида суннат тўйи маросимини ўтказиш, учинчидан, қариялар 63 ёшга тўлганда ўзларининг Пайғамбар ёшига етганликларини нишонлаб, мавлуд каби диний маросимларни ўтказиш.

Туғилган кунни нишонлаш меҳмондорчилигида ана шу хатоликларга барҳам берилиши зарур.

Банкет. Бу хорижий мамлакатлардан келган меҳмонлар шарафига, байрамларда ёки бирон катта йиғилиш — съезд, форум, қурултой делегатлари шарафига расмий равишда ўтказиладиган катта меҳмондорчилик. Банкет дастурхони махсус мутахассис пазандалар ва официантлар томонидан одатдагидан ўзгача қилиб нафосат билан безатилади. Бунда ҳар бир таом дид билан тайёрланган ва безатиб қўйилган бўлиши шарт. Банкетда асосан яхна таомлар, ширинликлар, мевалар ҳамда (иссиқ овқатлардан) қуюқ таомлар тайёрланади, суюқ овқат эса банкет дастурхонида берилмайди.

Банкет олимлар, адиблар, сиёсий арбоблар, дипломатлар, жамоат арбоблари иштирокида ўтказиладиган тантанали зиёфат бўлиб, дастурхон устида нутқ сўзлаш билан давом этади.

Юбилей. Таниқли олимлар, хизмат кўрсатган ўқитувчилар, санъат ва адабиёт арбобларининг илмий, педагогик ва ижодий фаолиятлари ҳамда ҳаёти (50 йиллиги, 60 йиллиги, 70 йиллиги ва ҳоказо)ни нишонлаш учун ўтказиладиган катта меҳмондорчилик. Маълум корхона, ташкилотларнинг 10 йиллик, 20 йиллик, 30 йиллик ва ҳоказо фаолияти ҳам юбилей меҳмондорчилиги билан нишонланади.

Дастурхон тузалиши ва таомлар худди банкетдагидек бўлади. Вазият ҳам расмий, тантанали ва самимий бўлиб, дастурхон устида нутқ сўзлаш билан давом этади. Вақти-вақти билан қўшиқ, куй ижро этилади, рақсга тушилади, шеърхонлик, табрикномалар ўқиш ва мукофотлар топшириш, совғалар инъом қилиш бирин-кетин алмашиб туради.

Олтин тўй. Оила жамиятнинг ячейкасидир. Жамиятда бўлгани каби ҳар бир оилада ҳам иккита асосий: хўжалик ва тарбия вазифалари бўлади. Оила ўзининг ана шу вазифаларини узоқ муддатлар давомида ўтаб, яхши, ширин ҳаёт кечирса ва жамиятга муносиб фарзандларни тарбиялаб берса, бунинг аҳамияти гоят каттадир. Оила шу икки вазифасини ўтай олмаса, емирилади. Оилаларнинг бузилиши ва қўйди-чиқдининг кўпайиши эса, жамиятга ҳар жиҳатдан зарардир. Бунда меҳнат жараёнига озми-кўпми путур этади, болалар тирик етим бўлиб изтироб чекади, ахлоқий нормалар издан чиқади ва ҳоказо.

Шунинг учун, оиладек инсон ҳаётининг муқаддас ва ижтимоий аҳамиятга эга бўлган ячейкасини кўп йиллар давомида мустаҳкамлай олган, турмушнинг аччиқ-чучугини бирга татиган, одобли, қобил фарзандлар тарбиялаган эр ва хотин турмуш қурганларининг 25 йиллигида «кумуш тўй», 50 йиллигида «олтин тўй» ва ундан ортиқ бирга ҳаёт кечирсалар, «бриллиант тўй» қилиб берадилар.

Тўйни «айбдорларнинг» ўзлари, вояга етган болалари ёки ишхонасининг касаба союз ташкилоти уюштиради. Дастурхон чақирилган меҳмонларнинг миқдорига қараб худди тўй ёки юбилейдагидек тузалади.

Чол-куёв билан кампир-келин ясанган ҳолда дастурхоннинг тўрига ўтқизилади, атрофида болалари, келин-куёвлари, неvara, чевара, эваралари... ташриф буюрган меҳмонлар ҳам жой-жойларига ўтиришгач, издаҳом бошланади ва ўйин-кулги билан давом этади.

Чол-куёв ва кампир-келинга болалари, қариндош-уруғлари, маҳалла-кўй ва жамоатчилик вакиллари ҳозирлаган сарпо ва бошқа туҳфаларни армуғон қиладилар. ЗАГС ходимлари эса «олтин тўй» шарафига муяссар бўлганларга махсус ёрлик ёки диплом топширадилар.

Ушбу меҳмондорчиликнинг тарбиявий аҳамияти шундаки, тўй эгалари оила каби мураккаб ҳаёт йўлининг қийинчиликларини қандай енгганлари, унинг лаззатидан баҳраманд бўлганлари, болаларини қандай тарбиялаганлари, ўқитганлари ёки ҳунар ўргатганлари тўғрисида ҳикоя қилиб берадилар. Бу удум тантанали бир вазиятда амалга ошириладигани учун ҳам ёш оилаларга ибрат мактаби бўлади. ҳамманинг шулардек ҳаёт кечиргиси, иноқ-иттифоқ яшагиси келади, ёшларнинг бир-бирига бўлган, болаларига ва ўз ота-оналарига бўлган меҳри ортади. Оилага меҳрнинг ортиши эса жамиятга, Ватанга бўлган муҳаббатнинг кучайишига сабаб бўлади.

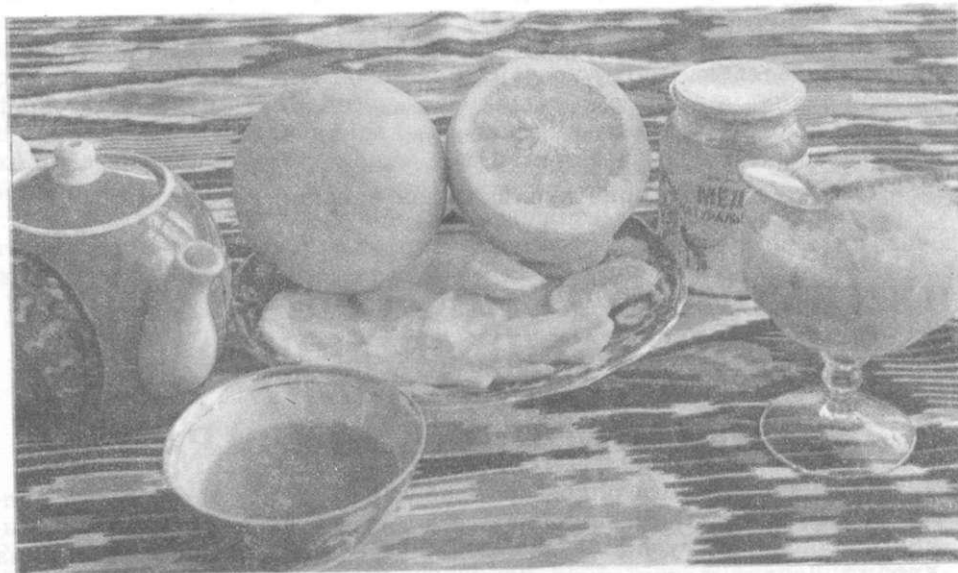
Бориб кўриш. Меҳмондўстликнинг ушбу шакли бир неча хил бўлиб, булар: келин ёки куёв кўрганда, бола туғилганда, узоқ сафардан

қайтиб келганда, ҳарбий хизматни ўтаб қайтганда ва бемор бўлганда бориб кўриб, ҳол-аҳвол сўраб қайтишдан иборат. Одамнинг одамга дўстлиги, меҳрибонлиги, ана шулар орқали ҳам ёрқин намоён бўлади.

Бориб кўришнинг барча хиллари тўғрисида эмас, бу ўринда фақат бемор кўриш удуми тўғрисида андак мулоҳаза юритмоқчимиз.

Бориб кўришнинг бошқа хилларида дастурхонни одатдагидек мезбон тузаса, бемор кўриш хилида эса, аксинча меҳмон мезбонга дастурхон олиб боради. Бемор кўргани борганда расми қуруқ борилмайди, нима ейиши мумкин эканлигини суриштириб билиб, қуюқ-суюқ парҳез ва шифобахш таомлардан бирини тайёрлаб, яна сут-қатиқ, мева-чевалар ва хомлигича ейилаверадиган сабзавотлардан олиб борилади.

Беморни бориб кўриш одамгарчиликнинг белгиларидан бири бўлиб, бу удумнинг бемор учун шарофати каттадир, у меҳр-оқибатни мустаҳкамлайди.



«Иссиқ жон борки, иситмаси бўлади», дейди халқимиз. Ҳа, инсон борки, оғирми, енгилми, касал бўлади. Касалнинг психологияси эса соғлом кишиникидан кескин фарқ қилиб, у инжиқ, таъби нозик, дилҳаста, асабий бўлиб қолади. Шифокорлар нечоғли меҳрибонлик кўрсатишмасин, бари бир у энг яқин кишиларини, дўст-улфатларини, ҳамкасб қадрдонларини қўмсайди, уларнинг меҳрибонликларига муҳтож бўлиб ётади. Шунинг учун меҳмондўст одам ўз дўсти, қадрдони ёки бирон қариндоши бемор бўлса, бориб кўриши шарт ва гаплашганда (буни айрим ёшлар билмагани учун маслаҳат тариқасида ёзашман) кўнглини кўтариш, умидсизлигини камайтириш, далда бериш, шифокорга ихлосини орттириш пайдан бўлиши керак. Сира ҳам ташвишлантирадиган гап айтмаслик, узлуктирмаслик, нима иши ёки илтимоси бўлса бажаришга тайёр туриш, севинтириш орқали сиз беморга анча куч-қувват ато қилган бўласиз. Беморни дори билан эмас, балки сўз билан даволаш афзалдир, дейди доно Сукрот. Бинобарин, сиз-

нинг бемор одамга берган далдангиз, кўнгил кўтаришларингиз ҳар қандай доридан яхши шифо бўлиши мумкин.

Халқимизда беморни бир киши қирқ марта ёки қирқ киши бир мартадан бориб кўриши шарт, деган тушунча бор.

Бемордан ҳол-аҳвол сўраганда «яхшимисиз?» дейилади, касал ҳам «яхшиман» деб жавоб беради. Кейинги борганда «аввалгидан анча дурустсиз», дейиш керак, навбатдаги боришда «тузалиб қолибсиз», рангингиз тоза, энди ўзингизни дадил тутсангиз бўлаверади» қабалидаги сўзларни айтиш жоиз. Бу ҳам беморнинг касалликка қарши курашиш фаолиятини мустаҳкамлайди. Яна шуни айтиб ўтиш керакки, касални кўргани бориш удуми ёлғиз бемор учунгина аҳамиятли бўлмай, балки бориб кўрувчи соғлом киши учун ҳам муҳимдир. Негаки, ҳар ким ўз саломатлигининг қадрига кўпроқ бемор ёнига борганда етади, у «Саломатлик — туман бойлик» деган ҳикматнинг мағзини чақадиган бўлади. Бу эса тансиҳатликни қадрлай олмайдиган айрим ёшлар учун бир сабоқдир. Шоир Махтумқули айтганидек:

Кўрар кўзнинг қиммати

Кўр ёнида билинур.

Соғ қулоқнинг қувончи

Кар ёнида билинур.

Демак, касални бориб кўриш юксак инсоний фазилатдир.

ИЖТИМОЙ ҲАЁТДА СОДИР БЎЛГАН ЎЗГАРИШЛАРНИ НИШОНЛАШГА БАҒИШЛАНГАН МЕҲМОНДОРЧИЛИКЛАР

Календарни қўлга олиб варақлаб қарасак, жамиятда содир бўлган муҳим воқеаларни нишонлашга бағишланган қирқтача байрамимиз борлигининг гувоҳи бўламиз: 23 февраль — Совет Армияси ва Ҳарбий Денгиз флоти куни, 8 март — Халқаро хотин-қизлар куни, 18 март — Париж Коммунаси куни, 12 апрель — Космонавтика куни, 22 апрель — В. И. Ленин хотираси куни, 29 октябрь — Ленин комсомоли ташкил топган кун. Бизда ҳар бир касб-кор эгалари маълум бир санада ўзларининг байрамларини нишонлайдилар, чунончи: Геологлар куни (2 апрель), Матбуот куни (5 май), Радио куни (7 май), Кимёгарлар куни (27 май), Чегарачилар куни (28 май), Халқаро болаларни ҳимоя қилиш куни (1 июнь), Енгил саноат ходимлари куни (11 июнь), Медицина ходимлари куни (18 июнь), Совет ёшлари куни (9 июль), Металлургия куни (16 июль), Савдо ходимлари куни (23 июль), Темирйўлчилар куни (6 август), Физкультурачилар куни (12 август), Қурувчилар куни (13 август), Шахтёрлар куни (27 август), Нефть ва газ саноати ходимлари куни (3 сентябрь), Танкистлар куни (10 сентябрь), Ўрмон ходимлари куни (17 сентябрь), Машинасозлар куни (24 сентябрь), Уқитувчилар куни (1 октябрь), Қишлоқ хўжалиги ходимлари куни (8 октябрь), Озиқ-Овқат саноати ходимлари куни (15

октябрь), Совет милицияси куни (10 ноябрь), Артиллерия ва ракета қисмлари куни (19 ноябрь), Энергетиклар куни (22 декабрь).

Бундан ташқари, улуғ байрамларимиз: 7 ноябрь — 1917 йил Улуғ Октябрь социалистик революцияси ғалаба қилганидан буён байрам қилинади. 7 октябрь — СССР Конституцияси куни — 1977 йил Социалистик давлатимизнинг асосий қонуни қабул қилингандан буён нишонланади, 1 Май — меҳнаткашларнинг халқаро бирдамлик куни — 1889 йили Коминтерннинг 1 конгресси қабул қилган қарорга биноан ҳар йили бутун дунёдаги меҳнаткашлар жанговар кучларининг кўриги сифатида байрам қилинади. Бу улуғ байрамларимиз интернационал характерга эга бўлиб, меҳнаткаш аҳолининг ижтимоий ҳаётда яшаши, ишлаши ва курашиши жараёнида эришган муваффақиятларининг рамзидир.

Маълумки, ҳар бир байрам тантанали (маънавий) қисмдан ҳамда меҳмондорчилик (моддий) қисмдан ташкил топади. Байрам куни ҳамкасблар, дўстлар, таниш-билишлар, қариндош-уруғлар бир-бирларини самимий табриклайдилар. Дастурхон атрофига йиғилиб, ҳамжиҳат, самимий ва дўстона вазиятда байрамни нишонлайдилар. Байрам меҳмондорчилигига ҳозирланган дастурхон одатдагидан кескин фарқ қилиб, яхна тамаддилар, суюқ ошлар, қуюқ таомлардан тортиб, ширинликларгача тайёрланади ва нафосат билан безатилиб, дастурхонга тортилади. Дастурхонга яна мева-чевалар ва гулдасталар қўйилади.

Зиёфат қуюқ бўлиб, ўйин-кулги авжига миниб, қалблар қувончга тўлган бу меҳмондорчиликни мезбон ва меҳмонлар узоқ вақт эслаб юрадилар.

КЎНГИЛЛИ ДАМ ОЛИШГА БАҒИШЛАНГАН МЕҲМОНДОРЧИЛИКЛАР

Дала сайли. Меҳмондорчилигимизнинг ушбу шакли кўпроқ баҳор, ёз ва куз фаслларида бажарилади. Дала сайли оила аъзоларидан, дўст ўртоқлардан, ҳамкасблардан иборат гуруҳлар иштирокида ўтади. Бу меҳмондорчиликнинг мақсади: дала, дарё бўйлари, адир ва тоғлар, ўрмон жойларга бориб сайр қилиш, табиат гўзаллигидан, соф ҳаводан, ўсимликларнинг муаттар ҳидлари, зилол сувларнинг салқинидан баҳраманд бўлишдир. Дала сайли меҳмондорчилигида мезбонлик вазифасини ўтовчи шахс бўлмайди, зиёфат ҳарифона асосида ташкил этилади. Таомларни саёҳатга чиқиш олдидан ҳар ким ўзи тайёрлаб олган бўлади. Агар овқат сайргоҳ жойда тайёрланган бўлса, бунга барча иштирок этади. Очiq ҳавода таом тайёрлаш ва истеъмол қилишнинг зўр гашти бор. Дала сайлида ҳар хил ўйинлар ўйналади, гул терилади, суратга олиш ташкил этилади ва овознинг борича ашула айтишга шу сайил жуда қўл келади.

Ушбу сайил кишига эстетик завқ берадиган, кўнгилли дам олишни таъминлайдиган, ҳамжиҳатликни мустаҳкамлайдиган яхши воситадир. Дала сайли, айниқса, ёш болалар учун жуда мароқли бўлади. Эркатоилар югуриб-елиб ўйнаш, роҳатланиб чўмилиш, гул ва турли мевалардан баҳраманд бўлишдан ташқари ҳали ҳаётда учратмаган

Ўсимликлар ва жонли мавжудотлар тўғрисида таассурот ва билимга эга бўлиб қайтадилар. Дала сайлида экинзорларни пайҳон қилиш, шиша, тунука қути ва бошқа нарсаларни ташлаш, ўрмонда бўлса, олов ёқиш, «Қизил китобга» кирган ўсимликларни териш, ҳайвонларни овлаш, сувларни ифлослантириш, овқат қолдиқларини ташлаб кетиш каби салбий хатти-ҳаракатларга сира йўл қўймаслик керак.

Ҳарифона. Бу ўзбек меҳмондорчилигининг ўзига хос турларидан бири бўлиб, бунда ҳам мезбонлик вазифасини ўтовчи бўлмайди. Бир неча киши баробар маблағ сарфлаб, ўзларини ўзлари меҳмон қиладилар. Ҳарифона меҳмондорчилигига мисол қилиб чойхонада ош ташкил қилишни олиш ҳам мумкин. Баъзан илгари таниш-билиш бўлмаган кишилар ҳам бир-бирлари билан бирикиб, танишиб, меҳмондўстлик қилганлар. Ҳарифона кўпинча мусофирчиликда учрашиб қолган танишлар ёки таниш бўлмаган ҳамшаҳарлар ўртасида импровизация йўли билан ташкил этиладиган меҳмондўстлик шаклидир. Ҳозир ҳам ўзбеклар орасида узоқ-узоқ жойларда бир-бирлари билан учрашиб қолганлар ҳарифона уюштириб, анъанавий таом — палов пиширишни ташкил қиладилар ва ош устида танишиб оладилар. Бу одатнинг ҳеч қандай реакцион мазмуни бўлмаганлиги сабабли ҳанузгача сақланиб келади. Ҳарифона кичик меҳмондорчилик бўлиб, унда уч-тўрт кишидан ўн кишигача иштирок этади.

Чойхонада ош ташкил этиш. Бу ҳам меҳмондорчиликнинг бир тури бўлиб, узоқ ўтмишдан то бизнинг давримизгача етиб келган. Чойхонада ош ташкил қилиш меҳмондорчилигининг жуда гашти бор. Дўст-биродарлар, ҳамкасб-ўртоқлар ишдан бўш вақтларида кўнгилли дам оладилар, ширин суҳбат қурадилар. Сўнгра паловпазлик бўйича мусобақа бўлади, улфатлар ҳар гал навбатма-навбат ош пиширганларида бир-бирларини синаб кўрадилар, овқат пиширишни билмаганлар эса, мана шу жойда ўрганиб оладилар.

Паловпазлик мусобақаси ҳозир ҳам мавжуд бўлиб, Тошкент, Қўқон, Марғилон, Фарғона, Андижон, Наманган ва бошқа шаҳарлардаги ҳамда район марказларидаги чойхоналарда турли ёш ва касбдаги улфатларнинг ош пишираётганини кўриш мумкин. Бу ерда бири-бирига илтифот кўрсатиш, ҳазилкашлик қилиш, барча иштирокчилар палов тайёрлаш билан боғлиқ бўлган бирон-бир юмушни адо этиши вазияти ҳукм суради. Сабзи тўғраш, ёғ доғлаш, зирвак пишириш ва гуручни солиб дамлаш каби мураккаб технологик жараёнлар бўйича паловпазлар бир-бирлари билан тажриба алмашадилар. Тайёр палов барчанинг жамулжамлигида баҳам кўрилади.

Демак, чойхонада ош ташкил қилиш меҳмондўстлигининг мазмуни маълум маънода ёшларга таом тайёрлашни ўргатишдан иборат, десак бўлади.

Бироқ, бу анъананинг йўқотилиши зарур бўлган баъзи камчиликлари бор. Улардан бири — ош ташкил қилинганда ичкиликбозликка йўл қўйилиши бўлса, иккинчиси — ошни керагидан ортиқ ейишдир. Маълумки, шифобахш ва таомларнинг улуғи бўлган палов жуда кўп ейилганда киши саломатлигига зарар қилади. Абу Али ибн Сино бундай дебди:

— Таомни одам ейди, лекин шундай таом ҳам борки, у одамни ейди!

— Ие, бу қандай таом? — деб сўрашса, у:

— Ҳаддан ташқари кўп ейилган таом, — деб жавоб берган экан. Яна шуни ҳам айтиш керакки, палов тайёрлашни ўрганиб олган

айрим эркаклар ўз маҳоратини уйда, оила аъзоларига овқат пиширишда намойиш қилмайдилар.

Ҳа, эркаклар, айниқса, ёш йигитлар оиладаги овқат тайёрлашга кўмаклашишлари керак. Чунки оила жамиятнинг ячейкаси ҳисобланиб, унинг иккита асосий вазифаси: тарбиявий ва хўжалик вазифаси бор, дедик. Ҳар икки вазифа тенг ҳуқуқли эр-хотиннинг баббаробар адо этадиган юмушидир, таом тайёрлаш эса, оила хўжалик вазифасининг бир қисми ҳисобланади.

Гаштак. Фарғона водийсида ушбу меҳмондорчиликни «гап ейиш» деб ҳам юритилади. Кўп жойларда «гап-гаштак» деб аталади. Илгари ҳар бир маҳаллада гаштак меҳмондорчилиги ташкил қилинадиган алоҳида жамоат меҳмонхоналари бўлар эди, баъзи жойларда ҳозир ҳам бор. Махсус меҳмонхоналар бўлмаган тақдирда гаштак навбатма-навбат хонадонларда ташкил этилади. Гаштак меҳмондорчилигининг мазмуни маҳалла-кўй, ёру биродар, ҳамкасблар ишдан бўш вақтларида навбатма-навбат зиёфат ташкил қилиб, кўнгил очишидир. Илгари кино, театр, телевизор бўлмаган пайтларда гаштак, айниқса, қишлоқ жойларда кузда экин-тикин ҳосили йиғиб олингач,



қиш ва баҳор ойларида ҳордиқ чиқаришнинг ўзига хос усули ҳисобланган. Гаштакда ўйин-кулги, куй-ашула, аскиябозлик, ҳар турли қизиқчиликлар жуда авжига чиққан. Ҳар ким ўзининг ашула айтишига ёки бирор музика асбобини чалишга бўлган қобилиятини гаштак меҳмондорчилигига тўпланган ўз тенгқурларига ва бошқа меҳмонларга намоёиш қилиш имконига эга бўлган. Ўзбек хонадонларининг кўпида дутор, танбур, рубоб, ғижжак, доира каби музика асбоблари бўлади. Гаштак қатнашчилари орасидаги талантлар ўз маҳоратларини ана шу асбоблар орқали намоёиш этадилар.

Гаштакнинг «гап ейиш» деб аталишининг ҳам маъноси бор. Бунда ҳар турли ҳикоялар айтилади, шеърхонлик, ашула, аския бўлади, одамлар ўз ҳаёт ва иш тажрибалари билан ўртоқлашадилар. Гаштак қоидасига кўра ғийбатга, бировларни ёмонлашга йўл қўйилмайди.

Қариялар билан бирга гаштакда қатнашган ёшлар эса юриштириш, меҳнат қилиш, одамгарчилик қоидалари юзасидан ҳамсуҳбат бўлиб, улардан ибрат оладилар, билмаганларини ўрганадилар. Гаштак кўнгилли дам олишни таъминлайдиган, ёшларни одамгарчиликка ўргатадиган, ҳамжиҳатликни, дўстликни мустаҳкамлайдиган меҳмондорчилик шакли ҳисоблангани учун ҳозир ҳам сақланиб келмоқда. Гаштакни ташкил қилиш қоидаси бўйича ёру дўстлар, маҳалла-кўй, ҳамкасблар орасидан бир киши «маслаҳат оши» ташкил этади. Бунда гап меҳмондорчилигида қатнашадиган кишиларнинг сони аниқланади, бир киши «жўра боши» қилиб сайланади. Жўра бошига гаштак ўтказиладиган жойни (маҳалла меҳмонхонасимми, чойхонасимми, хонадонларми) аниқлаш, вақт соатини (ҳар ҳафтами, ҳар ойдами) белгилаш топширилади. Иштирокчиларни уюштириш, гаштак навбатини белгилаш ҳам жўрабоши зиммасида бўлади. Ҳар бир иштирокчи эса, ўз навбати келганда жой ҳозирлаш, зиёфат тайёрлаш ва гаштакнинг оқилона ўтишини таъминлаш вазифаларини бажаради. Гаштакда 5 тадан 50 тагача одам иштирок этади.

Гаштак меҳмондорчилиги ҳануз ҳам сақланган ва у кўпроқ деҳқонлар, касиблар ва эндиликда зиёлиллар томонидан ҳам уюштирилади. Деҳқонлар бу меҳмондорчиликни асосан қишлоқ хўжалик ишлари тугаган қиш фаслида ўтказадилар.

Гаштакдаги камчилик шуки, унда аксарият эркаклар иштирок этиб, аёллар эса қатнашмайдилар ёки улар ҳам ўзлари алоҳида уюштирадилар.

Яна бир камчилиги ёки бузиб ижро этилишига мисол, таомларни ортиқча тайёрлаб, ичкиликни кўпайтириб «манманлик», «бойваччаллик», «мешчанлик» қилишлардир. Гап-гаштакни шу камчиликлардан халос қилиш орқалигина уни дам олишнинг бир воситаси сифатида сақлаб қолса бўлади.

Оддий меҳмондорчиликлар. Ўзбек меҳмондорчилигининг янги кириб келаётган шакллари кўп: аскарликка кузатиш, пенсияга узатиш, ишхонадаги ҳамкасблар бир-бирларини туғилган куни билан табриклаб, кичик-кичик зиёфатлар ташкил этиб, тухфалар тақдимлаш, 23 февраль — Совет Армияси кунида уруш ветеранлари, солдатларни, 8 март Халқаро хотин-қизлар кунида эса аёлларни табриклаб, меҳмондорчиликлар ташкил қилиниши кабилар шу жумлага киради. Бундай меҳмондорчиликлар мамлакатимиздаги барча халқлар учун умумий бўлган янги одатлардир.

ТАБИАТДА СОДИР БЎЛГАН ЎЗГАРИШЛАРГА БАҒИШЛАНГАН МЕҲМОНДОРЧИЛИКЛАР

Қорхат. Ўзбек халқи меҳмонни севгани шу даражадаки, табиатдаги ҳар бир ўзгариш ҳам меҳмондорчиликка сабаб деб қаралган. Шулардан бири қорхат меҳмондорчилигидир. Кеч куз, омборлар серҳосил ёзнинг неъматларига тўла. Авжи ҳордиқ чиқарадиган пайт. Меҳмонхоналарга тўпланиб олиб, дўстлар билан анжуман қуришга не етсин!

Дастлабки қор бунга баҳона. Биринчи қор учқунлаши билан ёр-биродарлар бир-бирларига яхши тилаклар, илиқ-илтифотли сўзлар ёки шеър билан хат ёзиб, олиб борадилар. Хатни топширган киши тезда қочиб қолади. Қорхатда албатта шарт қўйилган бўлади. Шарт шуки, хатни қабул қилувчи, хат топширган кишини маълум белгиланган паккагача тутиб олиши зарур. Тутиб олса, зиёфатни хат ёзувчи ташкил этади, тута олмаса, зиёфат хатни қабул қилувчининг гарданига тушади. Қорхатда, албатта, неча кишини не хил таомлар билан меҳмон қилиш айтилган бўлади. Шундай қилиб, бу ҳазил-мутойиба меҳмоннавозликка сабаб бўлади. Бу одат илгари халқ орасида жуда кенг тарқалган эди. Тарихчи Ю. Соколов ўзининг «Тошкент, тошкентликлар ва Россия» номли китобида қорхат меҳмондорчилигини: «Исломга қадар пайдо бўлган ва XIX асргача сақланган байрам эди», деб тўғри фикрни баён қилади. Бироқ, анъананинг номини «қор ёрди» деб атаб, «хотин-қизларнинг оммавий байрами бўлган» деб андак хатога йўл қўяди (90.123).

Бизнинг фикримизча, қорхат меҳмондорчилиги деҳқонларга ва касибларга хос издаҳом бўлган бўлиши керак. Бу одат XX асрнинг бошларидан бошлаб алланечук сабабларга кўра унутилган ҳисобланади. Таниқли шоирларимиздан Ғафур Ғулум билан Собир Абдулла бир-бирларига шундай қорхат ва таклифнома ёзганлар.

Воқеа бундай содир бўлади. 1945 йил 17 ноябрь куни қор ёғади. Собир Абдулла ўз ижодхонасида ёзув-чизув билан машғул эди. Шу пайт эшик қоқилади-да, унинг учун азиз бўлган ёзувчилардан Саид Аҳмад билан Туроб Тўла кириб келишиб, мезбонни қувонтиришади. Лекин меҳмонлар кўп ўтиришмай, ҳатто чойнақдаги чой тугамай, ўринларидан қўзғалишади. Улар ҳурматли Ғафур акадан «элчи» бўлиб келганликларини ва эртага у кишиникига боришни илтимос қилиб чиқиб кетишади. Орадан бир оз фурсат ўтгач, Ғафур Ғулум сим қоқиб, Собир акани биринчи қор билан қутлаб, сўнг қўшиб қўяди:

— Жуда соддасан, дўстим! Сенинг шу самимий меҳмондўстлигингни яхши кўраман! Китоб жавонингдаги Фузулий баёзининг орасидан қорхатни олиб ўқи! Йигитлар бу муҳим вазифани бажариб, қайтиб келишди.

Собир Абдулла Фузулийнинг қўлёзма баёзи орасидан ушбу қорхатни топди:

Азиз дўстимиз Собиржон ибн Абдуллоевга етиб маълум бўлсинки:

Қўлингизда ярқираб турган бу хат, қорхат укам,
Қўлга тушдингиз, иложсиз белни боғлайсиз маҳкам.

Бисту панжум йиғилурмиз улфату чор ўргулай,
Ҳарнаки топган-таянган бўлса ночор ўргилай.

Ун қадоқ гўшт, бир қази, Тошкентча «норин» дейдилар,
Қўлга тушгач, хоҳ ранжи, хоҳ оғрин дейдилар.

Воқеан, ёддан чиқай дебдир талабнинг тантиси,
Яхна гўшт, япроқ қази закускамизнинг мантиси.

Ким келур эркан, десангиз: сақлабон эски удум
Мен бўлурман, Мавлави Шайх, мулла Уйғуни фўрум,

Миртемир хушқайфлиги ғоят томошо бўлгуси,
Қаҳқаҳа авжга чиқиб, совсим хорошо бўлгуси.

Собиро, тан бер ўзинг ҳам, биз каби меҳмон қани,
Борми инсофинг, орамизда ушалган нон қани?

Балки бу суҳбат аросида ечилгуси тугун...
Хулласи, манярғабу, бўлсин зиёфатлар тўкун.

Шеърнинг остида: «Ғафур Ғулом. Қўлга тушсам жавобгарман,
деб қўл қўйдим», деган ёзув бор эди. Қоидага мувофиқ Собир Абдулла
қўлга тушган ҳисобланиб, ўша захотиёқ ушбу таклифномани ёзиш-
га киришади:

«Бадри Шоший соний, замон адабиётининг ширин лисони, суҳ-
батнинг жони, дўстларнинг меҳрибони, «Машраблар қиссаси»нинг
қахрамони, латифагўйликнинг хазиная кони, яъни биродарим Ға-
фур Ғуломий.

Қорхатга мувофиқ

Таклифнома

Ассалом, эй, дўсту қадрдон Ғафур,
Файласуфу Ҳозиқу Луқмон Ғафур!
Ҳафталари ўтди, ўзим чиқмадим,
Сигмаган жойга бошим тикмадим.
Мақсад ўлиб, дўстларимни бир кўриш,
Бир чақириб, бошларидан ўргулиш.

Сув каби бу умр ўтар шу қиёс.
Қисқа қилиб сўзни қилай илтимос.
Қисқаси шу: йўлингга муштоқ эдим,
Сенга қадрдон эдим, ўртоқ эдим,
Йўллаган у қорхатинг қўндириб,
Қорхати демаки, хўб дўндириб,
Ташлаганинг — бир кишини ёд этиб,
Ёд этишинг бирла ани шод этиб.

Йўқлаганинг дўст ила ҳамкорни,
Яъни «аруз бирла гуноҳкор»ни.
Номини сиз — дўстларим сўзлашиб,
Қўнглин олиш чорасини кўзлашиб,
Мавлави Шайх, Уйғун ила Миртемир
Улфати чор, тўртала равшан замир,
Истасангиз кулбага меҳмон бўлиш,
Дўсту қадрдон танига жон бўлиш:
Қайси куни бўлса, пажолиста, хўб,
Барчаси бор: истагил оз, иста кўп,
Қази, узум, мантию ёғлиқ патир,
Йўқласа ким-кимни, қадр ўрнатир!

.....
.....
Ҳурмат билан мезбон: Собир Абдулла.
Тошкент. 1945 йил 17 ноябрь¹.

«Қорхат» ва «Таклифнома»дан яққол кўриниб турибдики, бу энг яқин, ҳазилкаш, сирдош ва қадрдон дўстларнинг ҳазил-ҳазил билан уюштириладиган меҳмондорчилик шакли бўлиб, дўст дўст билан узоқроқ вақт учрашолмай қолса: «Қор ёғса ҳам кўришмаймизми бир-биримиз билан», деган маъно бор бунда. Қорхат меҳмондорчилиги эндиликда тикланиб, яхши анъаналардан бири бўлиб қолишига ишонамиз.

Наврўз байрами. Мазмуни баҳорни кутиб олишдан иборат бу байрам на фақат ўзбек халқида, балки бутун Ўрта Осиёда, Қозоғистон, Озарбайжон, Афғонистон, Эрон, Покистон ва Шимолий Ҳиндистонда истиқомат қилувчи аҳолининг кўп асрлар мобайнида таркиб топиб келаётган маданиятининг ажралмас қисмидир.

Чор Россияси даврида майда миллатлар ва қоқоқ ўлкалар аҳолисининг (Ўрта Осиё қоқоқ ўлка ва барча рус бўлмаган аҳоли майда миллат деб ҳисобланар эди) тили, урф-одатлари, анъаналари, миллий маросимлари калака қилинар, маданиятсизлик деб ёки диний тус берилиб талқин қилинарди.

Аслида эса миллий маданиятдан дин ва миллатчилик келиб чиқмасдан, аксинча интернационализм пайдо бўлади. В. И. Ленин таълимотига кўра эса: «Ҳар бир миллий маданиятда гарчи у ривожланмаган бўлса-да, демократик ва социалистик элементлар бор, чунки ҳар бир миллатда меҳнаткаш ва эксплуатация қилувчилар бор, бу омманинг турмуш шароити муқаррар суратда демократик ва социалистик идеологияни туғдиради» (10.8-9.).

Ленинизм таълимотидаги мана шу ҳақиқат миллий маданиятнинг, миллий анъаналаримизнинг ажралмас қисми бўлган наврўз байрамини таҳлил қилишимиз учун асос бўлади. Эндиликда ҳам социализм шиори демократия, ошкоралик, барча халқларнинг тенг ҳуқуқчилиги ва интернационал маданияти шиоридан иборатдир.

Октябръ инқилобининг ютуқларидан бири шу эдики, ҳар бир халқ ўз анъана ва урф-одатларини бемалол амалга ошириш ҳуқуқи-

¹ Шеърлар «Муштум» журналининг 1967 йил 7-сонидан бир оз қисқартириш билан олинди.

га эга бўлганди. Чунончи, 1917 йил 20 ноябрда Халқ Комиссарлар Советининг «Россия ва Шарқнинг барча мусулмон меҳнаткашларига» номли мурожаатида бундай дейилган эди:

«Ўртоқлар! Виродарлар!

Россияда улуг ҳодисалар рўй бермоқда... Бу муқаддас ишда Россия якка эмас... Сизнинг дин ва урф-одатларингиз, Сизнинг миллий ва маданий муассасаларингиз бундан буён эркин ва дахлсиз деб эълон қилинади. Ўз миллий турмушингизни эркинлик билан ва баҳузур туза берингиз. Шундай қилишга ҳақлисиз. Билингизки, Сизнинг ҳуқуқингиз ҳам Россиядаги барча халқларнинг ҳуқуқи каби революция органлари бўлган ишчи, солдат ва деҳқон депутатлари Советларининг бутун қудрати билан ҳимоя қилинади» (13.404-405).

Шунга қарамай, баъзи бир калтабин раҳбар кимсалар томонидан Наврўз каби миллий ва демократик характерга эга бўлган анъанамизни калака қилишга, камситишга ва диний деб эълон қилишга уришишлар бўлди. Натижада 4000 йилдан бери баҳорни ардоқловчи байрамимиз 1987 йили нишонланмай қолди. Шоир Абдулла Орипов бунга шама қилиб, ушбу тўртликни битган эди:

Сен бизни кечиргин эй, Наврўзимиз,
Ғафлатда чалғиди ул кун кўзимиз.
Юзингга шапалоқ тортиб юбордик,
Шўрпахта босамиз энди ўзимиз.

Орамизда Наврўзни ҳали ҳам диний байрам деб тушунувчилар бўлганлиги сабабли ушбу анъананинг исломга ҳеч қандай алоқаси йўқ эканлигини ва у кўп халқларнинг интернационал ҳамда демократик асосга эга бўлган қадимий одати, одамларни дўстлик, биродарлик, ҳамжиҳатлик, одамгарчилик руҳида тарбиялайдиган бир мактаб эканлигини кўрсатиб ўтмоқчимиз.

Биринчидан, Наврўзнинг келиб чиққанига 4000 йил бўлди. «Наука и религия» журналининг 1967 йилги 3-сонида (48-бет) босилган озарбайжонлик атеист олима С. Ашурованинг бу тўғридаги мақола-сида айтилишича: «Наврўз тўрт минг йил муқаддамги байрам бўлиб, у билан боғлиқ бўлган одатлар ва унинг ўзгармас санаси исломгача бўлган табиат кучларига, қуёшга ва баҳорга топиниш асосида келиб чиққан». Ислонинг келиб чиққанига эса, 1400 йилдан ошди. Бинобарин, Наврўз йилнинг бошланиши бўлиб, одамларни табиат кучоғига чорловчи, соф ҳаво, олам гўзаллигидан, қуёш тафтидан баҳра олдирувчи, зерикарли ва қаҳратон қишдан безган одамларга эмоционал завқ берадиган бир байрам сифатида шакллангандир.

Иккинчидан, Ислон дини билан боғлиқ бўлган барча маросимлар (рўза тутиш, рамазон ва қурбон ҳайитлари ва ҳ. к.) диний ой солномасига кўра йилнинг турли фаслларида келиши мумкин. Аммо Наврўз Қуёш солномасига биноан фақат баҳорда, аниқ сана — 21 мартда (қабиса йили 22 мартда) келади. Мана шу ҳол ҳам наврўз байрамининг исломга мутлақо алоқаси йўқлигини кўрсатади.

Наврўзнинг актив иштирокчиси халқ бўлиб, у ўйин-кулги, ашула, аския билан байрам қилинади. Илмий далилларга келганимизда, Умар Ҳайём тузган астрономик жадвалга кўра осмон ўн икки буржга бўлинган бўлиб, Қуёшнинг Ҳут буржидан Ҳамал буржигача ўтиши ҳар йили 21—22 мартда кундуз соат 12 да содир бўлади. Худди шу сана ва соат Наврўз бошланганидан дарак беради.

Наврўзнинг баҳорда нишонланиши жуда мантиққа мувофиқ бўлиб, баҳор йилнинг бошланиши: ўсимликлар уйғонади, ҳашаротлар инидан чиқади, қишда узоқларга учиб кетган қушлар қайтиб келади. Ҳаво ҳам мусаффо ва мўътадил бўлиб, ариқларда лиммо-лим сув оқади, тупроқ ҳам қиш карахтлигидан уйғонади, нимаики экилса, ўз қувватини бериб, ундиришга ҳозир... Қишлоқ хўжалик ишлари бошланиб кетади... Қўйлар қўзилайди, қирлар майсаларнинг кўм-кўк гилами билан қопланади, ариқларнинг бўйида ялпиз барқ уриб, атрофга муаттар бўй таратади.

XI асрнинг нодир ёдномаси «Қутадғу билиг» асарида Юсуф Хос Ҳожиб наврўз бошланадиган куннинг таърифини қуйидагича ифодалайди. Китоб қадимги туркий тилда ёзилган бўлиб, замонавий ўқувчиларга тушунарли бўлсин учун 62 — 66-байтларнинг насрий мазмунини келтираман:

«Аввал Шарқдан баҳорий шаббода эсиб келади, бу — оламни безаш учун жаннат йўлини очади. Оқ ранг (яъни қор) кетиб, ерга ипор тўлади ва ҳаммаёқни арғувон — алвон ранг эгаллайди, чунки олам чиройли безанмакни истади.

Баҳор насими зерикарли қишни ҳайдади, мусаффо баҳор яна ўз ҳукмига кирди.

Қуёш қайтди, яна келади ўз ўрнига, яъни балиқ қуйруғидан кўзи, бурнига.

Япроғини тўккан дарахтлар яна яшил кийинди, ол, сариқ, кўк, қизил ранг билан безанди». (76. 73.) Бунда «балиқ» эски астрономияга биноан Ҳут ойи бўлиб, осмон ўн икки буржининг энг охиригиси. Бизнинг солномага биноан февраль — мартга тўғри келади. «Қуёш қайтади яна ўз ўрнига, балиқ қуйруғидан кўзи, бурнига» дейилганининг маъноси: Қуёшнинг Ҳутдан Ҳамалга ўтишига берилган тасвирдир. Ҳамал осмон ўн икки буржининг биринчиси бўлиб, Қуёш солномаси бўйлаб янги йил — Наврўз ҳисобланади.

Маълумки, Ҳамал ойдан эътиборан ер бағридан тафт келади, экилган экин кўкариши учун имкон туғилади. Буни жорий солномага қиёсласак, март ойининг учинчи декадасига тўғри келади.

Навбаҳорни шоирлар муҳаббат рамзи, дўст-ўртоқлик рамзи, поклик рамзи сифатида қуйлаганлар, чунончи, Муқимий:

Навбаҳор очилди гуллар, сабза бўлди боғлар,
Сухбат айлайлик келинлар, жўралар, ўртоқлар!
Хуш бу маҳфилда тириклик, улфату аҳбоб ила,
Уйнашиб гоҳи табиатни қилайлик чоғлар.

деса, шоира Бону:

Келди наврўзи ажойиб, сайри гулзор айлангиз,
Тўтию булбул сифат оҳанги дилдор айлангиз.
Жам бўлиб аҳбоб ила тузмоқда базми боғ аро,
Ошиқи девона айтмай бизни ҳам ёд айлангиз.

дейди.

Ўрта Осиёда Наврўзни байрам қилишнинг классик намунаси Хўжанд (ҳозирги Ленинобод) шаҳрига яқин Сирдарё соҳилларида ўтган. Бу жой гоҳта баҳаво, лола ва чечаклар очилган адир ёнбағирлари бўлган. Сайилгоҳга буёғи Тошкентдан, уёғи Фарғона водийсидан ва

Самарқанд томонлардан меҳмонлар келишиб, ерли аҳоли билан бир-галикда дарё бўйлаб Қуёш томон юришиб, баҳорни қутлаганлар.

Сайилгоҳ каттакон бозорга айланиб, пазандалар, қандолатчилар ўз маҳоратларини намойиш этганлар. Дорбозлик, қўғирчоқбозлик, аскиябозлик, қизиқчиликлар авжига чиққан. Чор атрофга ялла ва куй садолари таралган. «Дилдор», «Ушшоқ», «Шашмақом» куйлари кўп ижро этилган. Ҳатто Наврўз байрамининг гимни ҳам бўлиб, бу «Наврўзи ажам» деб аталган ва то бизгача етиб келган.

Наврўз бир кунда ўтиб кетадиган байрам бўлмасдан, балки бир неча кун давом этадиган қатор сайилларнинг мажмуасидир. Чунончи, сумалак сайли, лола сайли, қўшчи оши каби маросимлар бир-бирига уланиб кетади.

Наврўз байрамига тайёргарлик бир ҳафта-ўн кун олдин бошланади: ҳамма ўзига янги либослар тиктиради, уйлар, ҳовлилар, ариқлар ва кўчалар яхшилаб тозаланади, сумалак учун буғдой ундирилади.

Наврўз байрами бошланган кундан эътиборан одамлар барча хафагарчиликларни унутишга, гинахонликларга барҳам беришга интиладилар. Наврўз кунлари ҳеч кимнинг оғзидан ёмон гап, ҳақорат чиқмаслиги шарт ҳисобланиб, уриш-жанжал ман қилинади. Бемаънигарчилик, ўғрилиқ, бадмастлик ва нимаики инсонга иснод бўлса, жамоатчиликнинг ғазабига учрайди. Шу сабабли Наврўз кунлари ҳамма жойда интизом, озодалиқ ҳукм суради, юзларидан табассум аримайди, уришганлар ярашиб оладилар, барча бир-бирига хушбахтлик, сиҳат-саломатлик, хотиржамлик каби эзгу истакларини изҳор этади.

Шу улуғ айёмда меҳмоннавозлик, одамшавандалик яққол намоён бўлади. Қариндош-уруғлар, дўст-улфатлар бир-бирлариникига ташриф буюришади. Ешлар кексаларга алоҳида наврўз совғалари олиб борадилар. Наврўз кунларида беморларни бориб кўриш, камбағал, етим-есир, бева-бечораларни йўқлаш ҳар бир кишининг бурчи ҳисобланади.

Наврўз кунлари ота-она фарзанд кўришса, унга Наврўзбек, Наврўза, Озод, Озода, Бахтиёр, Навбаҳор, Лола каби чиройли исмлар қўйишган.

Наврўз далаларда, боғларда, қирларда, табиатнинг гўзал масканларида ўтказилар экан, бунда ҳамкасблар, маҳалла-кўй, ёр-биродарлар бирга бўладилар, одамлар баҳорнинг илк нишоналари лола, бойчечак, ялпиз териб сайр қиладилар.

Қизлар ва келинчаклар Наврўз кунлари қошларига ўсма, кўзларига сурма қўйишган, арғимчоқ учишган. Алоҳида қизлар базми — мажлиси ташкил қилишиб, даврада рақс билан ижро этиладиган ашулалар айтишган. Мана улардан бири:

Ўсма қўяди қизгина,
Сурма қўяди қизгина.
— Қани, қани?
— Ана, ана!
Яйраб юроди, қизгина,
Ўйнаб-кулоди, қизгина.

Ўсмир болалар бойчечак териб келиб, хонадонларга улашиб, ушбу термаларни айтиб юришади:

Бойчечакнинг онаси, боласи, ей,
Қулогимда донаси, донаси, ей.
Онасини териб олсам,
Бодраб чиқди боласи, боласи, ей.

Айтилганлардан маълумки, Наврўз сира ҳам диний байрам эмас, балки одамларни меҳр-оқибатли, иноқ-иттифоқ, покиза, хуштабиат, меҳмондўст қилиб тарбиялайдиган, кишиларга эстетик завқ берадиган бир воситадир.

Сумалак сайли. Ушбу сайил Наврўз билан алоқадор бўлганлиги учун «бу ҳам диний таом» деган тушунча кўп вақт ҳукм сурди. Сумалак таоми ва у билан боғлиқ бўлган меҳмондорчилик исломдан анча илгари келиб чиққан.

Чунончи сумалак тайёрлаш учун керакли бугдой маросимда иштирок этувчи ҳар бир хонадон ёки хўжаликдан ҳарифона усулида тўпланган. Ушбу таомни тайёрлашда эса фақат аёллар иштирок этишган.

Хуллас, сумалак катта қозонда пиширилиб, тайёр таом барчага, ҳатто ҳисса қўшмаганларга ҳам тақсимланган.

Наврўз билан алоқадорлиги шундаки, сумалак йилда бир марта баҳорда (мартнинг охири ва апрелнинг бошларида) тайёрланади, холос. Наврўз ҳам худди шу пайтда ўтади. Фақат баҳорда тайёрланишига: доннинг униб чиқиши учун зарур бўлган ҳаво ҳароратининг мўътадиллиги сабаб бўлади.

Сумалак сайли ўзбек, тожик, қozoқ, қирғиз, озарбайжон, афғон ва эрон халқларидагина мавжуд.

Биокимёгар олимларимиз бу таомнинг таркибини текшириб аниқлашларича, сумалакда карамелга айланган шакар моддаси, оқсил, бирмунча фойдали жавҳарлар ва дармондорилар мавжуд экан. Сумалакда, айниқса, инсон учун энг керакли С дармондориси мўлдир. Албатта, ушбу моддалар тўғрисида сумалакни кашф этган қадимги деҳқонларда ҳеч қандай тасаввур ҳам бўлмаган. Бироқ, таомнинг фойдалилигини узоқ даврлар ҳаётий тажрибаларига асосланиб билиб олган халқ, уни йилнинг боши — баҳорда, Наврўзда тайёрлашни лозим топган. Бунинг ҳам сабаби бор: баҳорда янги сабзавот ва мевалар ҳали энди экилган бўлади, куздан бери сақланганларида эса инсон учун зарур моддалар, айниқса, дармондорилар камайиб кетади. Қишда ва эрта баҳорда кўпроқ дармондорисиз таомлар ейишга тўғри келганлиги учун ҳам одам организмида дармондориларга талаб кучаяди, дармони қурийди, буни халқда «依лик узилди пайт» дейилади. Шунинг учун одамлар бугдойни хона шароитида ундириб, ундан дармондори ва бошқа моддаларга бой сумалак тайёрлаш усулини кашф этишган. Сумалак мева, сабзавот ва кўкатлар оғизга теккунча организмни керакли моддалар билан таъминловчи бирдан-бир ноёб таомдир. Уни ёш гўдақлардан тортиб, қарияларгача, соғлом кишилардан тортиб, барча турдаги касалларгача ейиши албатта фарз қилиб қўйилган.

Сумалакнинг шифобахшлигини яна шу нарса исботлайдики, 1936 йили немис олимларидан Эвенс билан Эммерсон бугдой ўсимтасини олиб текширганларида, таркибида токоферол деб аталувчи модда борлигини аниқлайдилар. Мазкур модда — Е дармондорисидир. Бу дармондори фақат ёгда эрийди, жавҳарлар (кислоталар) таъсирида ҳам, кучли олов таъсирида ҳам емирилмайди. Токоферол ёки Е дармон-

дориси 170 даража иссиқлик ҳароратида ҳам ўз кучини сақлаб қолар экан. Маълумки, сумалак 110—120 даража иссиқликда пишади. 1 кг буғдой ўсимтаси янчиб анализ қилинганда ундан 3000 МЕ¹ токоферол олиш мумкинлиги аниқланган. Бунча дармондорининг шифолик қуввати ҳаёт илдизи деб аталувчи женшенга баробардир. Хулоса қилиб айтганда, сумалак ўта шифобахш таомдир.

Қоида бўйича сумалак тайёрланган куни бошқа таом истеъмол қилмай, фақат нон ва сумалак ейилиши керак. Шу бир кунлик парҳезнинг ўзиёқ, халқ медицинасининг тажрибаларига кўра қабзият, дармондори талаблик, қон босими ортиши, шамоллаш, ошқозон ва ичак касалликларини анча енгиллаштиради экан.

Гули сурх (лола сайли). Наврўз байрамининг ажралмас қисми, дала сайлининг бир тури бўлиб, йилда фақат бир марта апрелнинг охири ва майнинг бошларида, лолалар қийғос очилган баҳор айёмида ўтказиладиган анъанавий маросим. Ўзига хос хусусияти шуки, бу ёшларнинг кўнгил очиш маросими бўлиб, ёр-биродарлар бир-бирлари билан хабарлашиб, маълум кунни белгилайдилар ва лола сайлига чиқадилар. Меҳмондорчилик баҳаво қирлардаги табиат гилами устида уюштирилади. Бунда мезбонлик бурчини бирон иштирокчи ўз зиммасига олиши мумкин ёки ҳар ким ўзи тайёрлаб борган таомлар билан бир-бирларини сийлашади.

Сўнгра лола териш бошланади, гулдасталар ясаб, от-аравалар, машиналарни гул билан безатиб, ашула билан қайтиб келишади ва йўлда кўринган одамга бир донадан лола улашишади. Аслида бу исломдан илгари келиб чиққан сайиллардан биридир. Қадимги вариантда ёшлар узун таёқларга гулни шода қилиб шундай боғлаганларки, натижада қип-қизил лола «устуни» ҳосил бўлган. Ана шу лола «устун»ларни баланд кўтариб, кўча ва майдонларда сайр қилиб юришган, ашулалар айтишган ва ҳар турли ўйинлар уюштиришган.

Лола «устун»ни кўтариб қайси хонадонга кирилса, уй эгаси мезбонлик шарафига муяссар бўлган.

Шоир Чустий бу анъанага атаб ушбу байтни битган:

Тоғу қирдан ҳам қочар уйқу баҳор айёмида,
Қўлга олгай жилғалар чалғу баҳор айёмида.

Тўпланиб қушлар дарахт шоҳида қилгач ёр-ёр,
Гунчалар лаълин очар кулғу баҳор айёмида.

Кўк қучоғида булутлар сайр этиб, қаҳ-қаҳлашиб,
Қўйнидан элга тўкар инжу баҳор айёмида.

Тилла баркаш бошида ҳар кун табиат ҳолами
Ерга беармон сепар ёғду баҳор айёмида.

Ерга беркинган жавоҳир ошкор айлаб ўзин,
Дур ташир сойларда оққан сув баҳор айёмида.

Лола сайрига чиқинг тонг юлдузидек, дў барим,
Кўкда ҳам қолмайди ҳеч қайғу баҳор айёмида.

¹ МЕ (Международная единица) — халқаро дори ўлчов бирлиги (К. М.)

Бўлса меҳнатинг паловию кабоби, чойи ҳам,
Иштаҳоларга кирар туйғу баҳор айёмида.

Завқи-шавқим бирла тирмашдим муҳаббат тоғига,
Учрагай деб кўзлари оҳу баҳор айёмида.

Гул каби хушбўй бўлур, дилбар бўлур, Чустий, газал,
Қанча кўп ёсанг кулиб ушбу баҳор айёмида.

Кейинги йилларда лола «Қизил китоб»га киритилиши муносабати билан лолаларни узмаслик, пиёзини депсамаслик зарурати туғилди ва бу сайилни лолани муҳофаза қилиш шаклида ўтказиш тавсия этилади.

Арча байрами ҳар йили 31 декабрдан 1 январга ўтар кечаси соат 12 да оила аъзолари, қариндош-уруғлар, дўст-биродарлар, ҳамкасблар дастурхон атрофига тўпланиб, янги йил киришини кутиб олишга бағишланган байрамдир. Император Пётр I даврида пайдо бўлган бу байрам аввалига диний маросим сифатида ижро этилар эди. 1 январда Исос Христос — христиан дини пайғамбарининг қайта тирилган кунини нишонлаш мақсадида кўчалар, уйларнинг пештоқлари, дарвозалар қишда ям-яшил бўладиган арча шохлари билан безатилар, черков ва хонадонларга ўрнатилиб, учига бут илинган арчалар атрофида одамлар чўқинишарди. Ҳануз Европадаги капиталистик мамлакатларда арча байрами Рождество диний байрами билан уйғунлаштириб ўтказилади. СССРда Улуғ Октябрь социалистик революцияси ғалаба қозонгандан сўнг арча байрамининг диний мазмунига барҳам берилиб, у табиатда бўладиган ўзгариш, янги йилни қутлаш байрамига ва болаларнинг дам олиб яйраш байрамига айлантирилган.

Боғчалар, мактаблар, клублар, майдонлар ва аксарият хонадонларга ўрнатилиб, чиройли безатилган арчалар атрофида кичкинтойлар ашула айтиб, ўйнаб, қувнашади, уларга ширинликлардан иборат тортиқлар берилади. Арча байрами январь ичи давом этади ва одамлар бир-бирларини кўрганда янги йил билан табриклайдилар, дўст ва қариндошлариникига ташриф буюриб, меҳмон бўлиб қайтадилар.

МЕҲМОНДОРЧИЛИКНИНГ МЕҲНАТ ВА ҲОСИЛГА БАҒИШЛАНГАН ТУРЛАРИ

Анор базми. Ушбу меҳмондорчилик ҳозирда тамомила унутилиб кетган бўлиб, аслида у Фарғона водийсининг Қува ва Наманган кентларидаги анорзорларнинг миришкор боғбонлари томонидан қадимда ижро этилган шаклидир. Маросимнинг мазмуни: шифобахш мева пиширган сентябрь, октябрь ойларида боғбон ўз меҳнатининг неъматларидан дўстларини баҳраманд қилиш мақсадида анор сайлига чақиради. Келган меҳмонлар аввало анор узиш, саралаш ва уни қишга сақлаш учун осишда ҳашар ташкил этадилар, базм эса, кечқурун бўлади. Дастурхон тузалган меҳмонхона... чинни лаганларда анор, косаларда анор шарбати ҳар жой-ҳар жойга қўйилган, тақсимчаларга шам ўрнатилган. Меҳмонлар дастурхон атрофида жамулжам бўлган-

ларидан сўнг чироқлар ўчирилади, зиёфатдагилар орасидаги энг мўътабар қария шамларни ёқиб юборади. Қоронғи меҳмонхонада эртақлардагидек ғаройиб бир ҳолат содир бўлади: шам анор шарбатига акс этиб, хонани қизил нурга чулғайди, бу ғира-шира қизил нур меҳмонларнинг юзларида, кийимлари ва хонадаги нарсаларда акс этиб, худди «ер ости олами» тўғрисидаги эртақларда куйланадиган бир вазият ҳосил қилади. Шамлар ёниб тугагунча зиёфат, ашула, аския, ўйин-кулги давом этади. Анорни турли усулда сўйиш намойиш этилади.

Анор базми маросими тўғрисида бирорта этнографик манбага эга эмасмиз. Афтидан, бу базм узоқ ўтмишда боғбонларга хос касб-ҳунар издаҳоми бўлиб, меҳмондорчиликнинг боғ-роғлар ўлкаси Фарғонанинг айрим қишлоқларигагина хос бир шаклидир. У муттасил ҳар йили ижро этилмасдан, балки шинаванда улфатларнинг хоҳиш-ихтиёрига, иштирокчиларнинг вақти ва ҳафсаласига ҳамда миришкор боғбоннинг ихтиёри ёки анорнинг ҳосили ҳаддан ташқари мўл бўлган йиллари аҳён-аҳёнда бир ташкил этилганлиги сабабли бўлса керак, кўпчилик, ҳатто, энг мўътабар қариялар ҳам эслай олмайдиган даражада унутилиб кетган.

Анор базми меҳмондорчилигининг кечиш жараёнини Фарғона водийсидаги аҳолининг урф-одати, турмуши ва ўзига хос этнографик хусусиятларини кўп йиллар давомида чуқур ўрганган Ўзбекистон ССР халқ ёзувчиси Саид Аҳмад билан суҳбат асосида қаламга олдим.

Биз бу маросимни тикласак ва уни кенг пропаганда қилиш мақсадида меҳмондорчилик дастурхони уй ичида тузаладиган кузги ва қишги байрамларни қўшиб ижро этишни тавсия қилсак, ёшларимизни меҳмондўстлик руҳида тарбияладиган ва дидини юксалтирадиган, меҳнатдан сўнг завқланиб дам оладиган яна битта ажойиб воситага эга бўлур эдик.

Маълумки, мева ва умуман экинларга бағишланган байрамлар барча халқларда бор. Улар тўғрисида гапириб ўтирмасдан ўзимизда қадимдан ижро этилиб келаётган ва янги пайдо бўлаётган сайил ва байрамлардан айримларини эсга олсак кифоя: узум сайли, қовун сайли, гул сайли, пахта байрами, арча байрами ва ҳ. к. Анор базми ҳам ана шундай сайиллардан биридир.

Шундай савол туғилади: «Бизда анвойи ва ажиб меваларнинг юзларча тури бор, улар орасида эътиборни кўпроқ анорга қаратиб, базм уюштирилганлигининг боиси нима?»

Анорзорларнинг энг кекса миришкорлари билан суҳбатлашсангиз, анорнинг турган-битгани дорилиги, халқ табобатида ҳатто аччиқ анор пўстини қайнатиб, турли касалликларга дори-дармон тайёрлаганлигини айтишади.

Бизда меҳмондорчиликларнинг барчасида дастурхонга иложи борича анорни ёки шарбатини қўйишга ҳаракат қиладилар.

Анор базми куни, анор серҳосил йили бола туғилса, ёки она анорга бошқоронғи бўлса, фарзандига Анорбой, Анорхон, Норхон, Норжон, Анортой каби исмлар қўйиш одати ҳам бор.

Халқда: «Анорнинг дорилиги доналарининг орасида бир донанори борлиги билан ифодаланади. Уни сўйиб еганда исроф қилмасликка эришиш керак, мабодо бирор донаси ерга тушиб кетса — нори йўқолиб, шифобахшлиги қирқилади», «анор доналари йилдаги кунларнинг сони — 365 тадан сира кам бўлмайди» деган тушунча ҳам бор.

Касални кўргани борганда расми анор олиб борилади.
Яна савол туғилади: «Шу тушунча ва одатларнинг боиси нимада?»

Иккала саволга жавоб ўз-ўзидан чиқиб тургандай. Неъматлар орасида энг шифобахши анордир! Лекин асослироқ жавоб топиш учун иккита сиймога: ибн Синога ва Муқимийга мурожаат қилайлик.

Муқимий «Анор» номли шеърда бу меванинг шифолигини Ибн Сино табобатига мос равишда куйлайди. Шеърни тўла равишда эътибор билан бир ўқиб чиқайлик-а.

Неъмат ичра хушлатофатликда мустасно анор,
«Қой»¹ агар ҳикматда дерлар қотий сафро анор²
Меъдани покиза айлаб, иштаҳони келтируб,
Кўп ғазо қилганни қилғай рангини хурмо анор³.
Аччиғида хосият кўлдир, ҳавосида хусус,
Бўлса ширин ташналиғ даъфигидир танҳо анор⁴.

Ғар есанг фором ҳар бир дона чун лаъли хушоб,
Воғида сунъи илоҳий меваи ғатмо анор⁵.

Бор масалким: яхши одам дер эдим, ўзи билур
Йўқса айлардим қачон сизларга мен даво анор.

Халтаси бирла юборинг гоҳи-гоҳи лутф этиб,
Бўйла келганда Наманган шаҳридан савго анор.

Ногаҳон ўртаб юрак турганда келтирди ўғил,
Шодлигимдан деб юборибмен, Муқимий, ё анор! (65.174)

Тиббий далил. Анорнинг «минг дардга даволигини» Абу Али ибн Синодан кейинги 1000 йил ичида ҳам бирор олим атрофлича талқин қилиб беролмади. Қўлимда алломанинг «Тиб қонунлари» китобининг содда дорилар ҳақидаги II жилди. Керакли жойларини қисқартириш билан келтираман.

«Табиати. Ширин анор биринчи даражали совуқ ва биринчи даражали ҳўл бўлиб, нордон анор иккинчи даражада совуқ ва қуруқдир.

Таъсир ва хоссалари. Нордон анор ва хусусан унинг шароби сафрони босади ва чиқиндиларнинг ички аъзоларга оқишини тўхтатади. Анорнинг ҳамма турларида... тозалаш хусусияти бор.

Жароҳат ва яралар. Анор уруғининг асал билан қўшилгани ёмон яраларга суртиладиган доридир...

¹. «Қой» анорнинг ҳақиқ доналик нордон нави.

². Сафрони йўқотишда ҳикматли мева анордир.

³. Анор одамнинг юзини қип-қизил қиладиган мева.

⁴. Муқимий анорнинг шарвати чанқоқни босишда тенги йўқ ичимликдир деб жуда тўғри айтган. Маълумки, қанд касали (диабет)га дучор бўлган кишининг оғзи қуриб чанқайберади, ҳолдан тоъверади. Бундай касалнинг асосий дорилардан бири инсулиндир. Инсулин кейин ижод қилинган доридир, илгари эса ибн Сино касалларга анор шарвати ичишни тавсия қилган эди. (Медицина фанининг тарихи билан шугулланувчи академик В. Н. Терновский «анор шарватининг инсулинсимон таъсири борлиги энди бизга яхши маълумдир» деб ёзади.

⁵. Бу шундай меваки, унинг сершарват, лаъл каби қизил доналари боғда битган ҳафдори (таблетка)дир, деган маънода.

Ширин анор юмшатовчидир... Унинг нордон-ширини меъда учун кўпинча олма ва беҳига қараганда манфаатлироқ бўлади...

Унинг қисмларидан энг буриштирувчиси пўстлоғи бўлади...

Бош аъзолари. Анорнинг уруғи асал билан бирга тиш ва қулоқ оғриғида фойда қилади ҳамда у бурун ичига суртиладиган доридир...

Кўз аъзолари... Ширин ва аччиқ анорнинг сиқиб олинган суви ни асал билан қўшиб бир неча кун офтобга қўйилса, кўздаги ҳароратга ва кундузи кўрмай қолишга фойда қилади...

Кўкрак аъзолари... Анорнинг ҳамма турлари хафақонга фойда қилади ва ширини кўнгил очади.

Озиқланиш аъзолари... Нордон чучук анор меъданинг яллиғланишига фойда қилади... Иситмалаган киши анорни овқатлангандан кейин сўриши керак, чунки бундай қилганда... ёмон моддалар танадан чиқиб кетади.

Анор илдизининг пўстлоғи узум шарбати билан ўз ҳолича ёки қайнатиб касал кишига берилса... гижжаларни ҳайдайди» (93.570, 572).

Демак, илдизидан то мевасигача минг дардга даво бўлган ушбу неъмат шарафига шеърлар ёзилиб, ашулалар айтилиши ва базм уюштирилиши тамомила асослидир. «Анор базми»да шароб ўрнига шарбат ичилади ва бинобарин, меҳмондорчиликнинг бу шакли, ўзига хос экзотика ва нафосати билангина эмас, ҳатто одамларнинг саломатлигини сақлаш учун ҳам бир восита бўладиган мазмунга эга экан.

Қўшчи оши бободехқонларимизнинг қадимий анъаналаридандир.

Дехқончиликнинг қадимий ватанларидан бири бўлган Фарғона водийсидаги айрим қишлоқларда аҳён-аҳёнда ўтказиладиган бу маросимнинг кечишига қараб мулоҳаза қиладиган бўлсак, бу Наврўз байрами билан боғлиқ ва далага биринчи қўш чиқадиган пайтда деҳқонлар йиғилишиб, ҳарифона усулида ёки биронта деҳқоннинг мезбонлигида уюштириладиган меҳмондорчиликдир. Маросим даланинг ўзида ўтказилади. Жонлиқ сўйиб, гўжа оши тайёрланади. Кечгача ашула, ўйин-кулги, аскиябозлик ва кенг майдонда ўтказиладиган ҳар хил ўйинлар ташкил этилиб, ҳордиқ чиқарилади. Қўшчи оши издаҳомидан мақсад: қилинажак ишлар тўғрисида тажрибадор қариялар билан ёш деҳқонларнинг маслаҳатлашиб олишидир.

Эртасига эрталаб дала ишлари: чопиш, ҳайдаш ва экин экиш бошланиб кетади. Қўшчи оши меҳмондорчилигида барча: қариялар, ёшлар, аёллар ва болалар ҳам иштирок этишади. Аскиябозлик пайтида аёллар ва болалар кўк теришга кетишади. Бунда ердан янги кўкариб чиққан ҳар турли гиёҳлар: ялпиз, жағ-жағ, отқулоқ, момақаймоқ, йўнғичқа, чумчуқкўз, туяпойбарг, исмалоқ, семиз ўт, мачин, шўра каби ўнларча хил кўкатларни териб келиб, кечқурун булардан кўк чучвара, кўк сомса, кўк бийрон, кўк патир тайёрлаб, қўни-қўшниларга улашадилар. Чунончи, бизда ошкўкларни теришдан ташқари яна дўлана, писта, зира, тоғ ёнғоқ, қўзиқорин, пиёзи ансур, равоч каби ўнлаб ёввойи мева ва сабзавотларни териш ҳануз ҳам бор.

Ўсимлик дунёсини кўпайтириш, ёввойиларини маданийлаштириш, маданийлари ҳосилини ошириш борасида ўйлаш, биргалашиб меҳнат қилиш, бамаслаҳат иш тутиш — булар бари қадимда ана шу қўшчи оши издаҳомида ўз ифодасини топган. Эндиликда буни колхоз-совхозларда экин-тикин ишларининг бошланишига бағишланган сайилга айлантатириш мақсадга мувофиқ бўларди. Уни, мисол учун,

тракторчилар куни деб атаб, янги шакл ва мазмун берилса, меҳнатга бағишланган яна бир меҳмондорчиликка эга бўламиз.

Боғ сайли (узум сайли, мева сайли). Булар ҳам ўзбек меҳмондорчилигига хос шакллар бўлиб, боғбон томонидан ташкил этилади. Мазмуни қариндош-уруғ, ёр-биродарларини ўзи меҳнат қилиб ўстирган боғ-роғининг ям-яшил гўзаллигидан, гулларнинг муаттар ҳидлари ва ажиб зеболигидан, ширин-шарват меваларнинг лаззатидан ва мусаффо ҳаводан баҳраманд қилишдир. Ҳар бир меванинг пишиш мавсумида, миришкорнинг таклифи билан уюштириладиган бу меҳмондорчиликда ёш болалардан тортиб қарияларгача ҳамма иштирок этади.

Меҳмонлар ноз-неъматларни ўз қўллари билан узиб олиб, истеъмол қиладилар. Дастурхонга ҳам келтирилади. Боғ сайлида асосан мева-чева кўп истеъмол қилинганлиги учун мезбон меҳмонларни доим иссиқ чой билан таъминлаб туради ва пировардида шўрва, палов, қовурма ёки бирон-бир овқат тайёрлайди. Боғ сайли меҳмонлар учун фақат мева-чева еб, ўйнаб кетиш учунгина ташкил этилмай, ҳашар шаклида ҳам ташкил этилади. Бунда боғни очиш (кўмилган узум, анжир, анорларни очиш, боғ тозалаш), кўчат экиш, мевазор суғориш, ҳосил йиғиш, хазанак (яъни, кузда дарахтларни кесиш, узум, анжир, анор кўмиш) каби ишлар бажарилади.

Боғ сайли жуда прогрессив анъана бўлиб, кўнгилли дам олиш билан бирга фойдали иш бажаришга ҳам имкон берадиган меҳмондўстлик шаклидир.

Қовун сайли. Худди боғ сайли каби миришкор томонидан ташкил этилади. Мазмуни: ҳосилга кирган қовун-тарвузлардан дўстларни баҳраманд қилиш. Шу билан бирга, ҳосил йиғиш ва хазанак қилиш каби юмушларда ҳашар ташкил қилинади. Қовун сайлида мезбон шўрва, ош тайёрлайди ва буни зиёфат ўртасида ёки пировардида дастурхонга тортади.

Қовун сайлида иштирок этувчилар «ширинкома» (баъзи жойларда «ширинаки») ўйинини ташкил этадилар. Бунда ҳар ким биттадан қовун ёки тарвуз танлаб, кимники ширин чиқишига мусобақа ўйнайди. Кимнинг танлаган қовуни энг ширин бўлса, ўша ғолиб, бемаза қовуннинг эгаси эса, энг паст ўринни эгаллайди, ҳамма хизматлар бемаза қовун «эгасига» буюрилади. Бу ҳазил-мутойиба ўйин бўлгани учун ёши улуғ одамлар ҳам: «Хизматларига тайёрмиз?» — деб жавоб берадилар.

Қовун сайлида яна қовун ва тарвузни турли шаклларда чиройли қилиб сўйиш усуллари намойиш қилинади. Бизда қовун-тарвузни фигурали қилиб кесишнинг ўнларча усуллари бор. Қадимги даврлардаги деҳқонларимиз бутун қовунни фонус усулида кесиб, ўртасига шам ёқиб дарахтларга осиб қўйганлар ва остида қовун сайли маросимини ўтказганлар, анъананинг бу қисми негадир ҳозир бажарилмайди.

Қовун сайлининг бавосита пайкалда ўтказиладиган вариантларидан ташқари шаҳарларда, бозорларда, парк ва боғларда ўтказиладиган оммавий варианты ҳам бор. Бунда турли жойлардан келган қовун миришкорлари ўзлари етиштирган ҳосил намуналарини эл олдида намойиш қиладилар. Созандалар, ҳофизлар, дорбозлар сайилнинг бадий қисмини қизитадилар, ҳар хил миллий ўйинлар ташкил этилади.

Пазандалар, пуршандалар (сотувчилар), қандолатчилар ўзлари

тайёрлаган анвои таомларни намоиш қилиш ва сотиш орқали сайилнинг кўнгилдагидек ўтишини таъминлайдилар.

Сайилда турли миллат вакиллари қатнашадилар, шу боисдан бу сайил ёшларни дўстлик, биродарлик, интернационализм руҳида тарбиялашда катта аҳамиятга моликдир.

Ҳашар. Бу издаҳом меҳнатни меҳмондўстлик билан боғлайдиган ажойиб анъанадир. Ҳашар жуда қадимги — ибтидоий жамоа тузумидан, одамларнинг биргалашиб ишлаш ва топганини бирга баҳам кўриш одатларидан мерос бўлиб қолган. Ҳашарнинг бошқа шакллари тўғрисида гапириб ўтдик (анор базми, боғ сайли каби), буниси энг катта тури бўлиб, у кўни-қўшни, ёр-биродар, қариндош-уруғ ва ҳамкасбларнинг бажарилиши зарур бўлган барча юмушларида ўзаро ёрдамига, сидқидилдан меҳнат қилишига асосланган.

Ҳашар ташкилотчилари ҳашарчиларга дастурхон тузашлари шарт бўлганлиги учун ҳам биз бу анъанани меҳмондўстликнинг бир шакли сифатида талқин қиламиз.

Ҳашар коллективизмни мустаҳкамлайдиган, ишлаш жараёнида ҳазил-мутойиба, аския билан хушчақчақ меҳнат қилиш методи.

Ҳашарнинг ижтимоий аҳамияти катта бўлиб, у алоҳида кишининг уй қуришида кўпчиликнинг ёрдами тарзида ҳам, катта шаҳарлар қуриш тарзида ҳам амалга оширилади. Чунончи, зилзиладан сўнг шаҳри азим Тошкент — СССР даги қардош республикаларнинг ҳашарлари асосида тикланди. Бундан ташқари, ҳашар бирор-бир кишининг томорқасидаги ҳосилни кўпчилик ёрдамида йиғиб олишда ҳам, у колхоз-совхоз далаларидаги ҳосилни йиғиб-теришда ҳам амалга оширилади.

Пахта байрами. Ўзбекистон партия ва ҳукуматининг қарорига биноан Совет Иттифоқининг асосий пахта базаси бўлмиш бизнинг республикамиздагина ўтказиладиган ҳосил тўйи. Бу айём, тайёргарликнинг боришига қараб, ҳар йили пахта плани бажарилгандан сўнг ҳордиқ куни бўлиб ўтади.

Янги анъаналардан бири бўлган пахта байрамида колхоз ва совхоз меҳнатқашлари ўзларининг тантанали йиғилишларида йил бўйи қилинган ишларга якун ясайдилар, бўлажак вазифаларга режа тузиб оладилар, илғорларга мукофотлар тонширилади. Сўнгра эса, тўкин дастурхон устида зиёфат бошланади. Меҳмондорчилик жамоатчилиқ ҳисобига ташкил этилиб, ўйин-кулги билан давом этади.

Шаҳарларда эса, кўчалар байрамлардагидек безатилади. Пахта ҳосилига бағишланган концертлар, оммавий сайиллар уюштирилади. Радио ва телевизорда «оқ олтин»га бағишланган куй-қўшиқлар янграб туради.

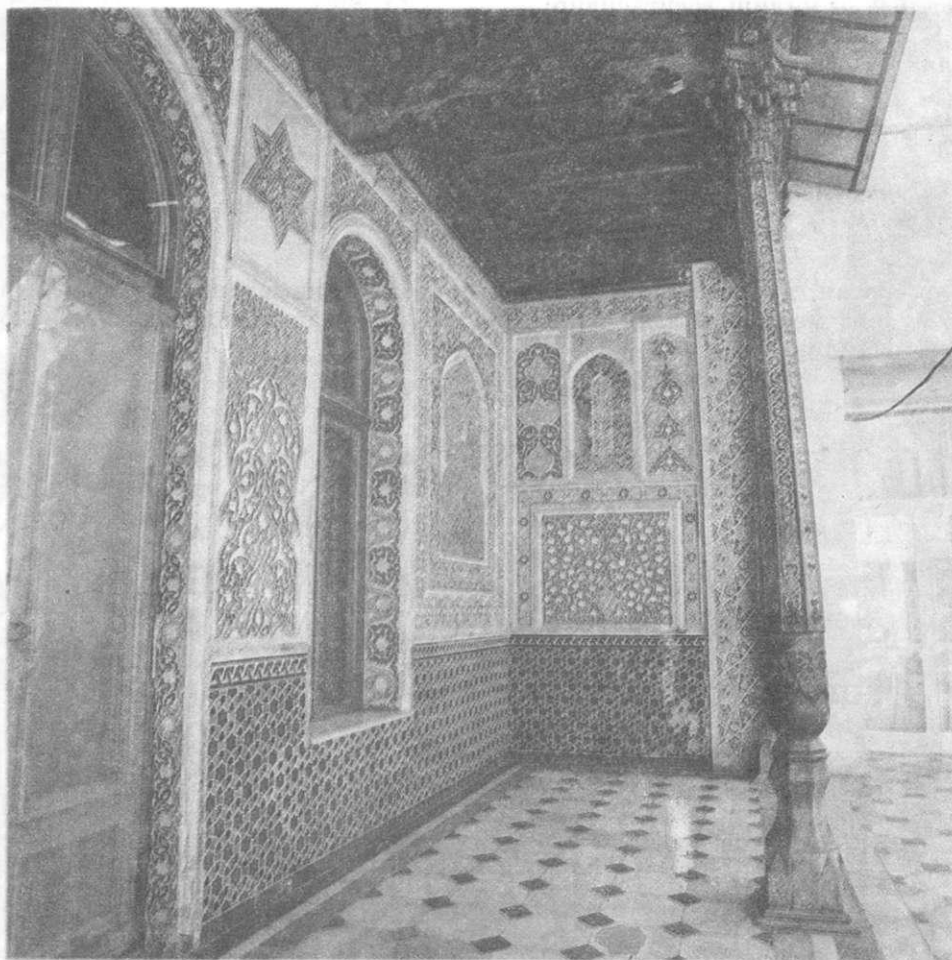
Ўроқ-болға байрами. Бу ҳам янги анъаналардан бўлиб, ишчи ва деҳқонлар иттифоқининг метиндек мустаҳкамлигини нишонлашга бағишлаб ҳар йили бир марта бир неча кун давомида ўтказиладиган байрам. Баҳорда экин-тикин ишлари бошланиши олдидан шаҳарликлар ўзлари оталиққа олган колхоз ва совхозларга, пахтакор дўстларининг ҳузурига ташкилий равишда ташриф буюрадилар. Олимлар лекциялар ўқиса, ўқитувчилар қишлоқ мактабларига бориб тажриба алмашади, врачлар беморларни даволашда кўмаклашса, ишчилар қишлоқ хўжалик техникасини ремонт қилишда ёрдамлашади, санъаткорлар эса концерт қўйиб беради. Хуллас, ҳар бир касб-кор эгасига қишлоқда адо этиши учун бирор юмуш топилади. Барча ишлар жамоатчилиқ асосида — ҳашар-ёрдам тарзида бажарилади. Ишдан сўнг

меҳмондорчиликлар ташкил этилиб, деҳқонлар мезбонлик қиладилар.

Уроқ-болға байрамининг тарбиявий аҳамияти шундаки, одамларга меҳнатни қандай ташкил этишни ўргатади, ишчининг деҳқон билан алоқасини янада мустаҳкамлайди.

* * *

Шундай қилиб, азиз китобхон, биз ўзбек меҳмондўстлик удумининг 26 хилини кўриб ўтдик, бунга яна турли касб-корлар кунлари ва жамиятда содир бўлган ўзгаришларни нишонлашга қаратилган катта байрам меҳмондорчиликларини қўшсак, анчагина бўлади. Бироқ, гап меҳмондорчилик турларининг кўплигида эмас, балки сифатидадир. Сифати — мазмуни одамларни ахлоқ, одоб, инсонпарварлик, дўстлик, биродарлик, ҳамжихатлик руҳида тарбиялайдиган ўзига хос мактаб эканлигидадир.



Шуни алоҳида таъкидлаб ўтиш керакки, ўзбек меҳмондорчилигининг қизлар мажлиси, бешик тўйи, чорлар каби шаклларини адо этишни албатта шарт, деб қўяётганим йўқ ёки тавсия ҳам этаётганим йўқ, фақат шундай анъаналаримиз ҳам борлигини билиб қўйган яхши деган маънода кўрсатиб ўтдим, холос.

Ҳозирги кунда тўйларимиз ихчам қилиб, бир кунда, исрофгарчиликсиз, ортиқча харажатсиз ўтказилмоқдаки, бу айни муддаодир.

Халқимиз «Даврнинг даврони — ғанимат, энг азиз меҳмони — ғанимат» деган нақлга амал қилиб, шахсий ҳаётда, жамиятда ва табиатда содир бўладиган ўзгаришларга муносиб меҳмоннавозликни шакллантирган экан, унинг характеридан қуйидаги меҳмондўстлик белгиларини ҳам ажратиб олиб ташлаб бўлмайди, яъни таниш-билишлар тасодифан учрашиб қолганларида ҳам салом-алиқдан сўнг сидқидилдан: «Чой қуйиб бераман», «қани, уйга олиб кетай», «ош дамлаб берай», «бугун мен сизнинг хизматингизда бўлай», «бизникига чиқинг», «бир келиб, хотиржам, бафуржа меҳмон бўлиб кетинг» каби тақаллуфлар қилишади. Бизнингча, бу жуда ўринли одат.

Хулоса қилиб шуни айтиш мумкинки, меҳмоннавозлик бу — инсон қадрини улуғлаш, кишиларни бир-бирига дўст, биродар, меҳроқибатли қилиш воситасидир.

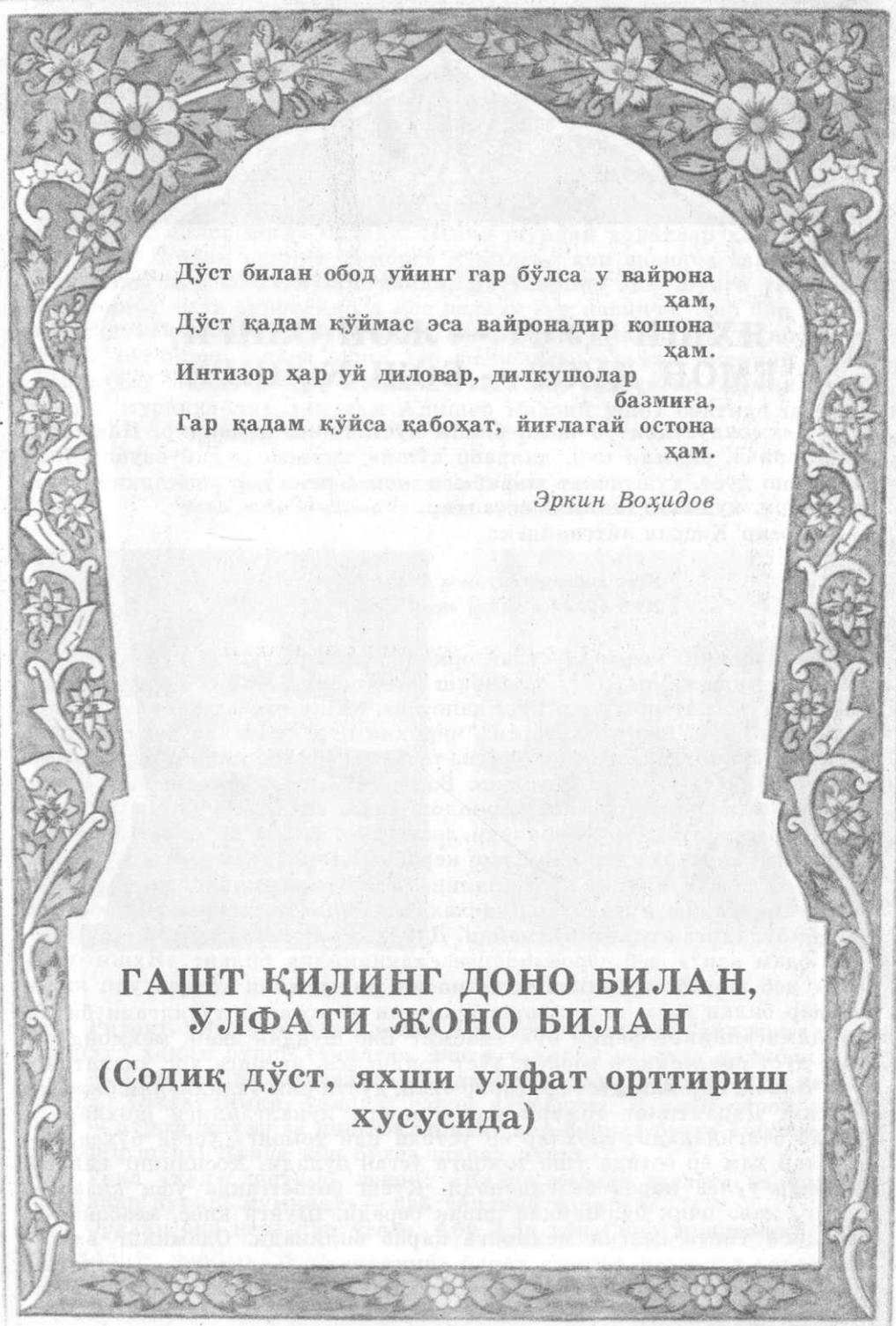
Келинг, Муқимий бобомизнинг ушбу сатрларига эътибор берайлик:

Эй, яхшилар, келайлик, бир жойга йиғилайлик,
Уйнайлик, қулайлик, омон бўлайлик.

.....
Хуш кечган дам ғанимат, кўп чекма ранжи заҳмат,
Уйнайлик, қулайлик, омон бўлайлик.

Зотан, давримизнинг бугунги даврони ғаниматдир, шу давронга энг азиз меҳмон бўлган барчамиз ҳам ғанимат эканлигимизни асло унутмайлик!

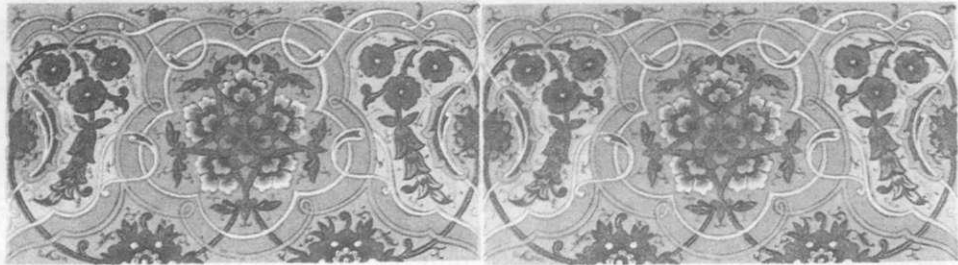




Дўст билан обод уйинг гар бўлса у вайрона
ҳам,
Дўст қадам қўймас эса вайронадир кошона
ҳам.
Интизор ҳар уй диловар, дилкушолар
базмиға,
Гар қадам қўйса қабоҳат, йиғлагай остона
ҳам.

Эркин Воҳидов

**ГАШТ ҚИЛИНГ ДОНО БИЛАН,
УЛФАТИ ЖОНО БИЛАН**
(Содиқ дўст, яхши улфат орттириш
хусусида)



ЯХШИ ДЎСТ — ЖОН ОЗИҒИ, ЕМОН ДЎСТ — БОШ ҚОЗИҒИ

Меҳмондўстлик ўз номи билан дўстлашиш демакдир. Нақл қилишларича, ёқимли куй, дилрабо қўшиқ кишига руҳий озуқа бўлади. Доно дўст, хуштабиат улфат эса жон озиғи, умр узоқликнинг воситачиси, хушбахтликнинг асосидир.

Носир Хисрав айтганидек:

Дўст дийдорин кўрмоқ — шодлик давоми,
Дўст бўлмаса қайда юрак армони.

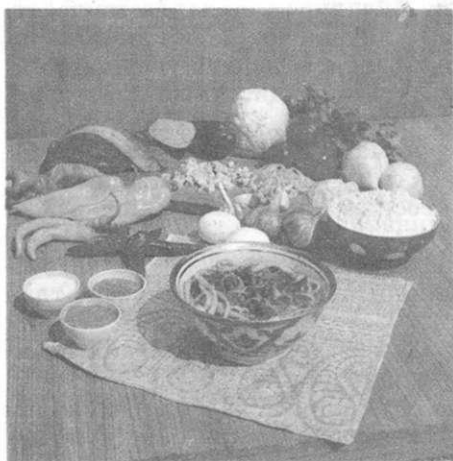
Бинобарин, меҳмондўстлик орқали ҳар ким қанча кўп дўст орттирса, шунча яхши. Дўст орттириш инсоннинг инсоний белгиларидан биридир. Маълумки, учар қуш қанотсиз, балиқ сувсиз ҳаёт кечирishi мумкин эмас. Уйни пойдеворсиз, чироқни нурсиз тасаввур қилиб бўлмайди. Шунингдек, одамни дўстсиз тасаввур қилиш қийин. Инсон учун энг оғир ҳаёт — бу ёлғизликдир. Бироқ, одам боласи етимликда ҳам яшайверади, оила қурмай, қариндош-уруғ, бола-чақа орттирмай ҳаётини ўтказаятганлар ҳам бўлади, лекин дўстсиз кун кечираётган шахсларни тирик мурда деб ҳисоблаш керак. Шунинг учун ҳам у мурдаки, ҳузур-ҳаловати бўлмайди. Дардини айтиб дардлашадиган, хурсандчилигини баҳам кўрадиган, маслаҳатлашадиган, оғир-енгил кунда ёнида бўладиган одами бўлмайди. Дунёдан кўз юмиб кетгач, «бу қандай одам эди?» деб сўровчиларга сидқидиллик билан: «Яхши одам эди» деб жавоб берувчиси топилмаган, дастурхони устида уни яхши сўзлар билан ёдга олувчилари бўлмаган кимсанинг туғилгани билан туғилмаганининг фарқи йўқ эмасми? Бас шундай экан, меҳмондўстлик дўст орттиришга восита, дўст топиш эса, инсонга хос хислатдир.

Бироқ, ҳар ким дўст орттирар экан, дўсти ким эканлигини билиши муҳим. Дарахтнинг томири қай томонга йўналганлиги шохларига қараб белгиланади: шохлар ер устида қай томонга ўсган бўлса, томирлар ҳам ер остида ўша томонга ўсган бўлади. Ҳосилнинг қандай бўлиши гулга қараб белгиланади. Қуёш ботаётганда уфқ қизарса, эртага ҳаво очиқ бўлишидан дарак беради. Шунга қиёс, мезбоннинг кимлиги уйига келган меҳмонга қараб билинади. Одамнинг яхши-ёмонлиги гутинган дўстига қараб аниқланади. Халқдаги «Дўстингни кўрсат, сўнг мен сенинг кимлигингни айтиб бераман» деган нақл бежиз айтилмаган.

Одам ҳаммавақт яхши одамларга яқинлашишга ҳаракат қилиши керак. Ҳар биримиз ёшликданоқ ўз тенгимиз билан ўйнаб, ўқиб юрган чоғларда ўртоқлашганмиз, вояга етгач, улфатлашганмиз, ҳаёт ва меҳнатда бошдан оғир-енгилликлар, иссиқ-совуқлар ўтганда синашта бўлганлар билан дўстлашганмиз. Баъзилари содиқ дўст бўлиб қолган, баъзилари рақибга айланган. Ҳаёт шунақа! Бундан доно дўст, шинаванда улфат, ғамгузор ўртоқ орттириш жўнгина иш эмаслиги ўз-ўзидан маълум бўлиб турибди.

Тиббиётда шундай даволаш методи бор: бир одамдан қон олиб, касалга қуйилса шифо бўлади. Лекин шундай ҳолатлар ҳам бўладики, бир одамдан олиниб, беморга қуйилган қон аксинча зарар қиладди. Демак қон қонга қўшилмайди. Дўстлашиш ҳам шунга ўхшайди. Бировнинг дили бировникига мос келади ёки аксинча. Ҳар бир кишининг дунёқараши, феъл-атвори, фикрлаши, одамларга муносабати ўзига хос бўлиб, биров яхши деб ҳисоблаган одамни иккинчи биров аблаҳ деб баҳолаши ҳам мумкин. Ўзига мос келадиган одамни излаб олиш мураккаблигидан ҳам Алишер Навоий ушбу байтида шундай деган:

Мени мен истаган суҳбатига анжуман этмас,
Мени истар кишилар суҳбатин кўнглим писанд этмас.



Ривоят. Бир куни Абу Ҳусайн Абдуллоҳ ибн Сино ўғли вояга етиб, машҳур ҳаким бўлиб танилгач, ёнига чақириб насиҳат қилибди:

— Ўғлим, Сиз шаҳзодаларни даволаш учун саройга кўп қатнаясиз. Хоҳлардимки, ўзингиз сарой қурсангиз. Бундай сарой жуда кўп — атроф шаҳар ва қишлоқларнинг ҳар бирида битта ё иккитадан бўлиши шарт! Қанча кўп бўлса шунча яхши.

Ўғил «хўп» депти-ю, лекин: «Қайси маблағ эвазига ва қандай саройлар қуриш мумкин?» — деб ўйланиб қолипти.

Орадан бир неча кун ўтгач, Абу Али ибн Сино донишманд мўйсафиднинг олдига бориб:

— Отам кўплаб сарой қуришимни буюрадилар. Нима қилишим керак? Маслаҳат беринг,— депти. Шунда мўйсафид табассум билан:

— Бухорои Шарифга атроф шаҳар ва қишлоқлардан саёҳатчилар, савдогарлар, косиблар ва деҳқонлар жуда кўп келади. Сиз ана шулар орасидан дилхуш, хуштавозе, ҳалол, доно, одамшаванда ва шинавандаларини излаб топинг, танишинг, меҳмон қилинг, улфатлашинг, дўстлашиб олинг. Яхши одамларни қанча кўп танисангиз, Сиз ҳам айланиб уларнинг ватанларига бориб қолганингизда дўстларингизнинг уйлари Сизнинг саройингиз бўлиб қолади,— деб маслаҳат берган экан.

Мана шу донишманд мўйсафид маслаҳатидан яхши дўст, одамии улфат орттириш нечоғлик аҳамиятли эканлиги кўриниб турибди.

Абу Али ибн Сино одамлар орасида кўп юриб, уларнинг дардига даво, фикрига зиё берди. Кўп шаҳар ва қишлоқларни кезди, унинг дўстлари халқнинг энг жафокаш намояндалари эди.

Ибн Сино дўст орттириш учун одамларга яхшилик, раҳм-шафқат қилиш ва бунинг эвазига ҳеч нарса талаб қилмасликни уқтиради. Олимнинг «Донишнома»сидан «Раҳм-шафқатнинг зарурий ҳақиқатлигини тушунтириш» номли қисмини тўла келтираман: «Бир-бирига ўтиб турувчи яхшилик билан фойдалилик икки хил бўлади: манфаатталаблик ёки олижаноблик асосига қурилади. Манфаатталабликда нимадир берилса, албатта нимадир олинади, олинган нарсанинг барчаси ҳам кўзга кўринадиган нарса бўлавермайди, яъни у яхши ном, севинч, соддалик ва умуман шунга ўхшаш нарсалар бўлиши мумкин. Аслида, барча алмашув содир бўладиган ишларда манфаатталаблик бўлади, гарчи нодон одам алмашувни икки кишининг бир-бирига бўлган муносабатида нарса олди-бердиси деб тушунса-да, мақтов ва ташаккурни алмашув эвази деб тушунмайди. Аммо доно кўнглига ёққан ҳар қандай нарсани фойдали нарса деб билади.

Раҳм-шафқатга келганимизда, бу алмашув ёки эваз олишга таянмайди ҳамда бирор бир хатти-ҳаракат учун ҳам алмашинмайди. Балки у бирор нарсадан холис ирода асосида яхшилик қилишдан иборатдир.

Зарурий ҳақиқатнинг таъсири ана шундай.

Бинобарин, унинг амалга оширилиши абсолют раҳм-шафқатдан иборатдир» (51.194).

Ибн Сино одамларга ана шундай эвазсиз раҳм-шафқат қилган ва уни барча учун зарурий ҳақиқат деб тушунтирган.

Бундан шундай хулоса чиқариш мумкинки, ҳар ким қўлидан келганича халққа хизмат қилса, одамларга яхшиликни раво кўрса — унинг дусту кўп бўлади. Яхши дўст орттирган одам соғлом бўлиши ва узоқ умр кечириши мумкин эканлигига ҳам аллома ўз асарларида ишора берган. Соғлом ва узоқ умр кечириш учун зарурий нарсалардан бири — инсоннинг руҳан тиниқ бўлишидир, дейди у. Бунинг учун эса, ширинсухан, доно, шинаванда одамларга яқинлашишни маслаҳат беради. Негаки, игвогар, ғийбатчи, юзсиз, мунофиқ, калондимоғ, ҳасадчи, худбин, хасис, писмиқ, фирибгар, адоватли шахсларнинг суҳбаги лойқа сувга ўхшайди, тиндириб ичилганда ҳам бари бир иллат ютилган бўлади. Жоҳил ва нодон одамга яқинлашсанг, у асабингни бўзади, дилозорлик қилади. Маълумки, юрак-томир касалликларининг келиб чиқишига, аксар ҳолларда ана шу асабни оромдан чиқарадиган дилозорлик сабаб бўлади.

Хурсандчилик ва ҳафачилик, роҳат ва изтироб, хотиржамлик ва ғам-ғусса каби бир қатор бир-бирига қарама-қарши бўлган психологик ҳолатлар юракка салбий ёки ижобий таъсир етказади.

Яхши одамлар билан меҳмон-меzbонлик қилганда, улфатлашганда гап-гапга қовушади, барча хушнуд бўлиб, суҳбатдан қандайдир ҳаловат, эстетик завқ олади.

Донишманд, хушфеъл одамлар билан табиатнинг гўзал жойлари — зилол сувли, соф ҳаволи, гуллар муаттар ҳид таратаётган жойларда гашт қилиш ва суҳбат қуриш кишини ғам-ғуссадан ҳалос қилиб, хумордан чиқаради. Мавлоно Фурқат ана шундай улфатчиликни орзу қилиб, қуйидаги сатрларни битган:

Гашт қилсанг аҳли дониш бир неча аҳбоб ила,
Тўла бўлса шишалар доим шароби ноб ила,
Гул яқоסי масканинг, ўлса қанори об ила,
Бодаи гулранги тортиб ўлтириб одоб ила,
Ғусса дардин айлабон, дафъи хумор истар кўнгил.

Доно дўстлар билан Ибн Сино исботлаган ва Фурқат орзу қилган шароитда суҳбат қурилса, кишининг умрига умр қўшилади.

Дўст тутинганда писмиқ шахслардан ҳам эҳтиёт бўлиш лозим. Бундай шахс гап ўғирлайди. Тўғрими, нотўғрими, ўз фикрини айтмайди. Писмиқ сизнинг ножўя ҳаракатингиз-хатоларингизни сезса ҳам танқид қилмайди, ютуқларингиздан қувонмайди ҳам. Шу боисдан унинг дўст-душманлигини аниқлаш мушкул. Писмиқнинг кўнгли бамисоли қоронғи унгур. Шу унгурнинг ичкарасига кириб шам ёққингиз келади, лекин ҳаво сийраклигидан шам тезда ўчади.

Начораки, шунақа унгурлар ва шунақа кўнгиллар табиатда учрайди. Унгурда бирор ваҳший ҳайвон борми, кўнгилда бир ҳайвоний ҳис борми — билолмай қолаверасиз.

Ҳасадчи, кек-адоватли, бор бўлсанг кўролмайдиган, йўқ бўлсанг беролмайдиган шахслар ҳам дўстликка нолойиқдир.

Бахил шахс ҳам бировнинг ютуғини, истеъдодини, юксак ахлоқий фазилатларини, обрў-эътиборини, эришган муваффақиятини сира-сира кўролмайди, яхши одамларга ва уларнинг бахтиёрлигига ҳасад, кези келса нафрат билан қарайди. Агар киши ёшликдан эрка, худбин, шахсиятпараст қилиб тарбияланган бўлса, унда албатта бахиллик хусусияти шаклланади. Бундай хусусиятли шахс ғоятда қабих бўлиб, одамлар ўртасидаги дўстона муносабатни ва ҳатто оилалардаги аҳилликни қандай қилиб бўлса-да, бузиш пайида бўлади. Ўзбек халқининг ушбу мақолларига бир эътибор берайлик-а: «Яхшининг хайрига бахилнинг боши оғрийди», «Бор бўлсанг кўролмайди, йўқ бўлсанг беролмайди», «Бахилнинг боғи кўкармас».

Дейдиларки, бундай шахслар икки нарсадан доим юраги сиқилиб юраркан: бири — ўзининг муваффақиятсизлигидан бўлса, иккинчиси — ўзгаларнинг муваффақиятидан...

Демак, ҳасадчи, кекчи бўлиш ва бахиллик ҳам бир касаллик экан. Бундайлардан узоқроқ юриш даркор.

Одамнинг одамга ёмонлик қилиши, айниқса, тутинган дўст душманнинг ишини қилиши ҳам офат. Абу Али ибн Сино дўст танлашда жуда эҳтиёт бўлиш ва душманга яқинлашган дўстдан ҳазар қилишнинг тавсия этади. У ўз шогирдларига ушбу байт билан насиҳат қилган:

Дўстим душман билан ўлтириш бисёр,
Энди ўлтирмайман у билан зинҳор.

Парҳез қил шакардан захари бўлса,
Пашшадан қоч, қўниш жойи бўлса мор!

Садоқат, аҳиллик, яқдиллик, маслакдошлик, ҳамфикрлик, тўғрилик, поклик, инсонийлик, меҳрибонлик, зийраклик, самимийлик каби бир қатор инсоний хислатлар мужассамлашган дўстлик — чин дўстликдир.

Чин дўст қидирганда, албатта, доноларга яқинлашмоқ жоизлигининг боиси шундаки, нодоннинг дўстлиги кўкатнинг ҳаётига ўхшайди: тез ўсса ҳам паст ўсади, бир фасл умр кўриб, қовжираб қуриб қолади. Дононинг дўстлиги — бу бамисоли чинор, секин ўсса ҳам баланд ўсади, қуюқ шохлайди, бир аср яшаб, соясидан кўпчиликни баҳраманд қилади.

Эркин Воҳидов ёзганидек:

Дўст қидир, дўст топ жаҳонда, дўст юз минг бўлса оз,
Кўп эрур бисёри душман бўлса у бир дона ҳам.

Киши ҳаётида тўрт нарсага бехато эриша олса, ўзини бахтли ҳисоблайверсин, дейишади кексаларимиз: доно дўст орттириш, муносиб қаллиқ танлаш, яхши одамлар билан қўшни бўлиш, севган иши-ҳунари, мутахассислиги билан шуғулланиш. Доно, содиқ дўст топа олган киши ҳақиқатан бахтлидир.

Дунёда энг катта шодлик — дўстлар билан бирга бўлиш, энг оғир мусибат доно дўстдан айрилиш. Бу фикрни Абу Абдулло Рўдакийи ушбу байтида шундай куйлаган:

Жаҳоннинг шодлиги йиғилса бутун,
Дўстлар дийдоридан бўлолмас устун.
Ҳар қанча бўлса ҳам оламда аччиқ,
Аччикроқдир доно дўстдан айрилиқ.



ҚАДРЛИ КИТОВХОН!

Мана, «Меҳмондўстлик» деб аталмиш катта кўча бўйлаб саёҳат қилдик.

Халқимизнинг меҳмоннавозлик каби олий фазилатлари, меҳмондорчиликнинг турли шакл ва мазмунлари, меҳмон ва мезбонлик шарафига муяссар бўлгувчиларнинг вазифалари, пазандалик санъати, дастурхон нафосати, одобу ахлоқ, хуштавозелик, саломалик ва дўстлашишнинг хосиятлари ҳақида фикр юритиб, «Меҳмоннома» деб аталмиш ниҳолни кўкартирдик.

Умидворманки, сиз азиз меҳмон ва мезбон бўлгувчилар хонадонингизнинг бир чеккасига ана шу ниҳолдан экиб, одоб, одабийлик офтобининг нурлари, урф-одат дарёсининг сувлари билан авайлаб парвариш қиларсиз. Эҳтимол, у гуллаб, ахлоқ, одоб, эътиқод ва нафосат мевалари берар. Ҳосилни оила аъзоларингиз, қавм-қариндошларингиз, ҳамкасбларингиз ва ёр-биродарларингиз билан бирга дўстпарварлик дастурхони устида баҳам кўргайсиз.

Уйингиз меҳмон сиймоси билан чароғон, дўст дийдори билан обод бўлаверишини чин қалбимдан истаб қоламан.



ФОЙДАЛАНИЛГАН АДАБИЕТЛАР

1. МАРКС К. Капитал, 1- том, Т., Ўздавнашр, 1955 йил.
2. МАРКС К. Экономическо-философские рукописи, 1844 года, Маркс К. и Энгельс Ф. «Из ранних произведений» М., Госполитиздат, 1956 йил.
3. МАРКС К. Из неопубликованных рукописей. «Большевик», № 11—12, 1939 йил.
4. МАРКС К. ва ЭНГЕЛЬС Ф. Танланган асарлар, II том, Т., Ўздавнашр, 1959 йил.
5. МАРКС К. и ЭНГЕЛЬС Ф. Об искусстве. Том I, М., изд-во «Искусство», 1957 йил.
6. ЭНГЕЛЬС Ф. Оила, хусусий мулк ва давлатнинг келиб чиқиши. Т., Ўздавнашр, 1958 йил.
7. ЭНГЕЛЬС Ф. Маймуннинг одамга айланиши процессида меҳнатнинг роли. Т., Ўздавнашр, 1956 йил.
8. ЛЕНИН В. И. Асарлар, 14- том, Т., Ўздавнашр, 1951 йил.
9. ЛЕНИН В. И. Миллий масала юзасидан резолюция. Асарлар, 19- том (4- нашри).
10. ЛЕНИН В. И. Миллий масала тўғрисида танқидий мулоҳазалар. Асарлар, 20- том (4- нашри).
11. ЛЕНИН В. И. Великорусларнинг миллий ифтихори ҳақида. Асарлар, 21- том (4- нашри).
12. ЛЕНИН В. И. О культуре и искусстве, М., изд-во «Искусство», 1958 йил.
13. ЛЕНИН В. И. Урта Осиё ва Қозоғистон тўғрисида. Т., «Ўзбекистон» нашриёти, 1967 йил.
14. Коллектив. Кулинария. М., Госторгиздат, 1955 йил.
15. ДЕКЛАРАЦИЯ ПРАВ НАРОДОВ РОССИИ. Сборник Декретов Советской власти, М., Госполитиздат, 1957 йил.
16. СОВЕТ ИТТИФОҚИ КОММУНИСТИК ПАРТИЯСИНИНГ ПРОГРАММАСИ. Т., «Ўзбекистон» нашриёти, 1986 йил.
17. КПСС XXVII СЪЕЗДИ МАТЕРИАЛЛАРИ. Т., «Ўзбекистон» нашриёти, 1986 йил.
18. КПСС О КУЛЬТУРЕ, ПРОСВЕЩЕНИИ И НАУКЕ. Сборник документов. М., Госполитиздат, 1963 йил.
19. АВИЦЕННА. Даниш-намэ. (Книга знаний.) Госиздат Таджикской ССР, 1957 йил.
20. БЕБЕЛЬ А. Женщина и социализм. М., Госполитиздат, 1959 йил.
21. БОЯДЖИЕВ Г. Н. Проблема традиций и новаторства. Сборник «Ленин и искусство», М., изд-во «Наука», 1969 йил.
22. ВАСИЛЬЕВ Н. П. Воспитание трудящихся в духе социалистического интернационализма и патриотизма (Институт философии АН СССР, материалы научного совещания). 1960 йил.
23. ГРОНИН Д. А. Полнее и ярче изображать счастье советского человека. (Институт философии АН СССР, материалы научного совещания.) 1960 йил.
24. ЗА ЗДОРОВЫЙ БЫТ. Т., Объединенное издательство ЦК Компартии Узбекистана, 1957 йил.

-
-
-
25. ИГИТХАНЫАН М. Х. Влияние среды и общественного мнения на нравственное воспитание личности. (Институт философии АН СССР, материалы научного совещания.) 1960 йил.
26. КРУЖКОВ В. С. Ленинские принципы эстетики. Сборник «Ленин и искусство», М., изд-во «Наука», 1969 йил.
27. КОЗЛОВ В. К. О формировании и развитии социалистических наций в СССР. М., Госполитиздат, 1954 йил.
28. ЛИФАНОВ М. И. Материальные и моральные основы социалистического быта. Объединенное изд-во, 1957 йил.
29. МАЗИЯ П. Г. Как мы работаем, учимся и живем. (Институт философии АН СССР, материалы научного совещания.) 1960 йил.
30. МОРДВИНОВ А. Е. О социалистическом содержании и национальной форме советской культуры, М., Госполитиздат, 1951 йил.
31. МОРОЗОВ М. Национальные традиции народов СССР. М., Госполитиздат, 1955 йил.
32. МИШКИН М. И. О моральной ответственности коллектива. (Институт философии АН СССР, материалы научного совещания.) 1960 йил.
33. НАДЖИМОВ Г. Отношение марксизма-ленинизма к народным традициям. Т., изд-во «Узбекистан», 1965 йил.
34. О КОММУНИСТИЧЕСКОМ ВОСПИТАНИИ. Сборник, составитель Ковалев С. М. Второе издание, М., Госполитиздат, 1966 йил.
35. ОСНОВЫ МАРКСИСТКО-ЛЕНИНСКОЙ ЭСТЕТИКИ. М., Госполитиздат, 1960 йил.
36. ОСНОВЫ КОММУНИСТИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ, М., Госполитиздат, 1960 йил.
37. СИНИЦИН В. Г. Рождение коммунистического быта. М., изд-во «Знание», 1960 йил.
38. СКАТЕРЦИКОВ В. К. Проблемы эстетического воспитания. Сборник «Ленин и искусство». М., изд-во «Наука», 1969 йил.
39. СЕЧИН В. В. Интернациональное в национальном. Сборник. «Ленин и искусство». М., изд-во «Наука», 1969 йил.
40. ХАСХАЧИХ Ф. И. Материя и сознание. М., Госполитиздат, 1951 йил.
41. ХАРЧЕВ А. Г. Некоторые вопросы нравственного и эстетического воспитания молодежи. (Институт Философии АН СССР, материалы научного совещания.) 1960 йил.
42. ШЕРМУХАМЕДОВ С. О национальной форме социалистической культуры узбекского народа. Т., изд-во АН УЗ ССР, 1961 йил.
43. ШИШКИН А. Ф. Основы марксистской этики. М., изд-во ИМО, 1961 йил.
44. ВУЛЬФОВИЧ А. М. Основы семейного воспитания детей. Т., Объединенное изд-во, 1957 йил.
45. ГОРДИЕНКО Н. С. О манерах хорошего тона. Т., Объединенное изд-во, 1957 йил.
46. КАЛИНИН М. И. О коммунистическом воспитании. Куйбышевское областное изд-во, 1948 йил.
47. КРУПСКАЯ Н. К. Избранные педагогические произведения. М., Учпедгиз, 1957 йил.
-
-
-

-
-
-
-
48. КРИЖАН Э. и ОРЛИК Ю. Как себя вести. (О правилах приличия.) Чехословакия, изд-во «Обзор», 1968 йил.
49. ОТА-ОНАЛАР КИТОБИ. Т., Ўздавнашр, 1962 йил.
50. ШАМАХМУДОВ Ш. Моя большая семья. «Правда Востока», 18 июнь, 1963 йил.
51. ДОМОВОДСТВО. Учпедгиз, Москва, 1958 йил.
52. АБУЛ ФАРАЖ. В мире интересных приключений, изд-во Иностранной лит-ры, 1959 йил.
53. АЙНИИ С. Шайхурраис Абу Али ибн Сино. Таж. ССР, Душанбе, ФА нашриёти, 1939 йил.
54. БАРТОЛЬД В.В. Туркистан в эпоху монгольского нашествия. Соч. том I, М., изд-во Иностранной лит-ры, 1963 йил.
55. БЕРТЕЛЬС Е. Э. Авиценна и персидская литература. М., изд-во «Наука», 1960 йил.
56. БИР СОАТЛИК ХАЛИФА. Т., Ғ. Ғулом номидаги бадий адабиёт нашриёти, 1967 йил.
57. ВОЛЬШЕБНЫЙ МЕРТВЕЦ. М., изд-во Восточной литературы, 1958 йил.
58. ВОҲИДОВ Э. Ешлик девони. Т., Ғ. Ғулом номидаги бадий адабиёт нашриёти, 1969 йил.
59. ЖАЛОЛОВ Т. Ўзбек шоирлари. Иккинчи нашри. Т., Ғ. Ғулом номидаги бадий адабиёт нашриёти, 1970 йил.
60. ЗАНД М. Поэтическое творчество ибн Сины. «Литературный Таджикистан», № 5, 1953 й.
61. ИНАЯТУЛЛАХ КАНБУ. Бехаре данеш. М., изд-во Восточной литературы, 1966 йил.
62. ҚОБУСНОМА. Тузатилган иккинчи нашри, Т., «Ўқитувчи» нашриёти, 1968 й. Огаҳий таржмачи.
63. КАЛИЛА ВА ДИМНА., Ғ. Ғулом номидаги бадий адабиёт нашриёти, 1966 йил.
64. МАХТУМҚУЛИ. Танланган асарлар, Т., ЎзССР Давлат бадий адабиёт нашриёти, 1963 йил.
65. МУҚИМИЙ — Танланган асарлар, ЎзССР ФА нашриёти, Тошкент, 1958 й.
66. МУҲАММАДҚУЛОВ А. Дил саховати, «Фан ва Турмуш», 1966 йил, 11-сон.
67. 1001 ҲИКМАТ, тузувчи ва таржимон Шоислом Шомухамедов, Т., ЎзССР Давлат бадий адабиёт нашриёти, 1965 йил.
68. НАВОИИ А. Ҳамса. Т., ЎзССР ФА нашриёти, 1962 йил.
69. Саъдий ШЕРОЗИЙ. Гулистон. Т., Ғ. Ғулом номидаги бадий адабиёт нашриёти, 1968 йил.
70. СМИРНОВА-РАКИТИНА С. Абу Али ибн Сино қиссаси Т., «Еш гвардия» нашриёти, 1966 йил.
71. СУЗ КЎРКИ МАҚОЛ. Т., «Еш гвардия» нашриёти, 1970 йил.
72. УМАР ҲАЙЕМ. Рубойлар. Т., Ғ. Ғулом номидаги бадий адабиёт ва санъат нашриёти, 1971 йил.
-
-
-
-

-
-
-
73. ҲАБИВИЙ. Меҳмондўстлик — яхши фазилат. «Совет Ўзбекистони», 28 апрель 1966 йил.
74. ХОНДАМИР ҒИЕСИДДИН. Макаримул ахлоқ (яхши ҳулқлар). Т., Ғ. Ғулом номидаги бадий адабиёт нашриёти, 1967 йил.
75. ШОМАҚСУДОВ Ш., ДОЛИМОВ С. Кенг уйнинг келинчаги. Т., ЎзССР Давлат бадий адабиёт нашриёти, 1961 йил.
76. ЮСУФ ХОС ҲОЖИБ. Қутадғу билик. Нашрга тайёрловчи филология фанлари кандидати Қаюм Каримов. Т., ЎзССР «Фан» нашриёти, 1971 йил.
77. ЎЗБЕК КЛАССИК АДАБИЕТИ АСАРЛАРИ УЧУН ҚИСҚАЧА ЛУҒАТ. Т., ЎзССР ФА нашриёти, 1953 йил.
78. ЎЗБЕК ХАЛҚ МАҚОЛЛАРИ. (Иккинчи нашри). Т., ЎзССР Давлат бадий адабиёт нашриёти, 1960 йил.
79. ЎЗБЕК ПОЭЗИЯСИНИНГ АНТОЛОГИЯСИ. Т., Ўздавнашр, 1948 йил.
80. ҒАФУР ҒУЛОМ. Шараф қўлёмаси. Т., Ўздавнашр, 1950 йил.
81. ҲИКАТУЛЛАЕВ Ҳ. Ибн Синонинг «Юрак дорилари» рисоласи. Т., ЎзССР «Фан» нашриёти, 1966 йил.
82. БАБУР-НАМЭ. Записки Бабура. Т., изд-во АН ЎзССР, 1958 йил.
83. ИЗ ИСТОРИИ ОБЩЕСТВЕННОГО БЫТА УЗБЕКОВ. «Советская этнография», № 5, 1963 йил.
84. ИСТОРИЯ НАРОДОВ УЗБЕКИСТАНА. том I, Т., изд-во АН ЎзССР, 1955 йил.
85. ИСТОРИЯ НАРОДОВ УЗБЕКИСТАНА, том 2, Т., изд-во АН ЎзССР, 1957 йил.
86. КАРЫ-НИЯЗОВ Т. Н. Очерки культуры советского Узбекистана. М., изд-во АН СССР, 1955 йил.
87. КОСВЕН М. О. Очерки истории первобытной культуры. М., изд-во АН СССР, 1953 йил.
88. О МАРКСИСТСКО-ЛЕНИНСКОМ ОСВЕЩЕНИИ ИСТОРИИ И ИСТОРИИ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ УЗБЕКИСТАНА. Т., изд-во АН ЎзССР, 1951 йил.
89. ПРАЗДНИК В НАШЕМ ДОМЕ. (Праздники, обряды, обычаи.) М., «Наука и Религия», № 3, 1967 йил.
90. СОКОЛОВ Ю. А. Ташкент, ташкентцы и Россия, Т., изд-во «Узбекистан», 1965 йил.
91. СУХАРЕВА О. А. Ислам в Узбекистане. Т., изд-во АН ЎзССР, 1960 йил.
92. ТОКАРЕВ С. П. Этнография народов СССР. М., изд-во АН СССР, 1958 йил.
93. АБУ АЛИ ИБН СИНО. Тиб қонунлари. II китоб. Содда дорилар ҳақида. Т., ЎзССР ФА нашриёти, 1956 йил.
94. АБУ АЛИ ИБН СИНО. Тиб қонунлари. III китобнинг 2- томи, Т., ЎзССР ФА нашриёти, 1958 йил.
95. АБУ АЛИ ИБН СИНО. Тиб қонунлари. IV китоб. Т., ЎзССР ФА нашриёти, 1960 йил.
96. ВУДИЛОВА Е. А. Учение И. М. Сеченева об ощущении и мышлении. М., изд-во АН СССР, 1954 йил.
97. БРЕЙТБУРГ А. М. Рациональное питание. М., Госторгиздат, 1957 йил.
98. ВЕРЗИЛИН Н. Растения в жизни человека. Ленинград, Госдетиздат, 1954 йил.
-
-
-

-
-
-
99. ГРАШЕНКОВ Н. И. Достижение советской физиологии органов чувства и проблема отражения. М., изд-во АН СССР, 1951 йил.
100. ЗОҶИДОВ А. Тансиҳатлик нималарга боғлиқ. «Фан ва турмуш», № 8, 1971 йил.
101. ИОИРИШ Н. П. Пчелы и медицина. Т., изд-во «Медицина», 1966 йил.
102. КОЛЛЕКТИВ. Лечебное питание. М., Медгиз, 1958 йил.
103. ЛЕВИН Ю. А. О вреде спиртных напитков. Т., Объединенное изд-во, 1957 йил.
104. МАЖИДОВ Н. М., ГОРДЕЕВА В. Д. Ибн Синонинг неврологик қарашлари. Т., Ўзбекистон КП МК Бирлашган нашриёти, 1969 йил.
105. МАЛИНОВСКИЙ А. А. Организм человека и его жизнедеятельность. М., Медгиз, 1952 йил.
106. МУҲАММАД ФУЗУЛИЙ — Меваларнинг баҳси. (Озарбайжон тилида). «Гянжлик» нашриёти, 1970 йил.
107. ПАВЛОВ И. П. Сборник произведений. II том, 2- книга, М., Медгиз, 1943 йил.
108. ПЕТРОВ В. Д. ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ. М., Медгиз, 1960 йил.
109. ПЕТРОВСКИЙ К. С. Основы рационального питания. М., изд-во «Знание», 1966 йил.
110. ПОКРОВСКИЙ А. А. Беседы о питании. М., изд-во «Экономика», 1964 йил.
111. ПОПУЛЯРНАЯ МЕДИЦИНСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ. М., изд-во «Советская энциклопедия», 1968 йил.
112. ТЕРНОВСКИЙ В. Н. Ибн Сина (Авиценна). М., изд-во «Наука», 1969 йил.
113. ШИЛОВ П. И., ЯКОВЛЕВ Т. Н. Справочник по витаминам. М., Медгиз, 1960 йил.
114. АЛЬХАСОВ М. К. Озарбайжон хўраклари. (Озарбайжон тилида.) Боку, «Гянжлик» нашриёти, 1954 йил.
115. АМИНОВ С. Таомҳои тоҷики. Душанбе, нашриёти Давлати Тоҷикистон, 1959 йил.
116. АРМЯНСКАЯ КУЛИНАРИЯ. М., Госторгиздат, 1960 йил.
-
-
-

«МЕҲМОННОМА» УҚУВЧИЛАРИГА
(Сўнгсўз ўрнида)

«Меҳмондўстлик бамисоли бир булоқки, унда дўстлик, ўртоқлик, одамгарчилик, инсонпарварликни шакллантирадиган, шахсан покизалик, тадбиркор-чаққонлик, ахлоқан теран ва турмушга нафосат назари билан қарашни тарбиялайдиган бир зам-зам қайнайди».

Муаллиф мазкур китобини яратишда ўзининг ана шу фалсафасига бошдан-оёқ содиқ қолади.

Чиндан ҳам меҳмоннавозлик — олий фазилат. Унда фақат дастурхонни ноз-неъматлар билан тўлдириш, меҳмонга тотли таомлар тортишигина эмас, кишидаги хулқий, нозиктаъблик сифатлари ҳам мужассамлашган. Бу ўзбекона фазилатлардир. Ана шу фазилатларни муаллиф ўн қисмдан иборат номалар орқали ўқувчига етказишга ҳаракат қилган. Уларда меҳмоннавозликнинг ўзига хос хислатлари ҳам, пазандалик санъатию, меҳмон учун тузатиладиган дастурхоннинг нафосати ҳам, меҳмондорчилик таомномаси — ҳар жойнинг ўз таомилига кўра ва ҳар фаслнинг масаллиқларидан турли таомлар тайёрлаш ҳам, меҳмоннавозлик билан боғлиқ бўлган кишидаги ахлоқий, хулқий томонлар — қандай кўришиши, саломлашиши, илтифот қилиши зарурлиги ҳам ўз ифодасини топган.

Муаллиф шу йўл билан адабиётимиздаги мураккаб жанр — номачиликдаги китобини яратган. Маълумки, номачилик, биринчидан, илмий фикрларни публицистик ва бадиий жумлалар орқали баён қилиш бўлса, иккинчидан, муаллиф турли илмий соҳалар бўйича ўз дунёқарашини бир китобда мужассамлаштиришидан иборат. Зотан, «Меҳмоннома»да ўзбек халқининг тарихи, этнографияси, урф-одати, илғор хулқ-атвори, пазандалиги сингари томонлари яққалам қилинган.

«Меҳмоннома» ёшларимиз ўртасидаги илғор ва замонавий, янгича урф-одатларни ёйишда муҳим роль ўйнайди. У ёш оилалар учун кундалик турмушда дастуруламал бўлиб қолишига ишонамиз. Зотан, бу қимматли китобда қамраб олинган масалалар Ўзбекистон партия ва ҳукуматининг мазкур соҳада кўрсатаётган гамхўрлигига ҳамоҳангдир.

Сирасини айтганда, муаллиф — фалсафа фанлари номзоди, доцент К. Маҳмудов мазкур номани битишга осонликча эришгани йўқ. У узоқ йиллар давомида ўзбек этнографияси, ўзбек таомлари ва миллий удумлар устида олиб борган изланишлари, шулар ҳусусида йигирмадан ортиқ китобни яратиш тажрибаси орқали қўлга киритди. Уйлаймизки, муаллиф ўз олдига қўйган вазифасини уддалаган. Агар мухтарам китобхонлар «Меҳмоннома»га ўз муносабатлари — унинг мундарижаси, савияси ва безатилиши билан боғлиқ масалалар бўйича фикр-мулоҳазаларини билдиришса, кейинги нашрларида бу қимматли таклифлар инobatга олинади.

Таҳрир ҳайъати

К ЧИТАТЕЛЯМ «МЕХМАН-НАМЕ»

(вместо послесловия)

Быть может, лучше всего идею книги, которую вы сейчас держите в руках, выразит такая цитата из нее: «Гостеприимство — это животворный родник, в первоизданной чистоте которого будто бы слились воедино дружба и деликатность, доброжелательность и предельное внимание к гостю».

Таково кредо самого автора.

Трудно не согласиться с тем, что гостеприимство — понятие особое, возвышенное. И умение уставить стол яствами — далеко не единственная, а, возможно, и не главная его составляющая. Гостеприимство, безусловно, значительно шире, богаче и полнее, нежели просто готовность ублажить «гастрономические» устремления гостя. Гостеприимство, конечно же, включает в себя и умение встретить гостей, занять их приятной беседой, уделить внимание каждому. И, разумеется, это — знание всех тонкостей кулинарии, секретов приготовления национальных блюд, рожденных фантазией и искусством разных народов.

Своеобразие книги состоит еще и в том, что автор строит ее в жанре «наме» — весьма своеобразном и заслуженно популярном на Востоке. Автор излагает любопытные философские суждения по поводу избранного предмета, широко включая сведения из области этнографии и привлекая богатый арсенал сведений из истории и своеобразной, самобытной кулинарии узбекского народа.

Думается, эта книга сыграет заметную роль в пропаганде передовых обычаев и традиций. Верится, что она станет настольной книгой в молодых семьях.

Несколько слов об авторе... Карим Махмудов — кандидат философских наук, доцент ТашГУ им. В. И. Ленина. Он не только известный узбекский ученый, но и тонкий знаток национальной этнографии. Его, полные ценных советов, книги, давно и заслуженно получили признание народа, органично вошли в повседневный быт.

Его перу принадлежит более 20 книг на узбекском и русском языках, в том числе — «Узбекские блюда», «Занимательная кулинария», «Хлеб наш насущный», «Пловы на любой вкус», «Мучные блюда», «Узбекская домашняя кухня», «Узбекский плов», «Узбекская кулинария», «Деликатесы Узбекистана»...

«Мехман-наме» вобрала в себя все то лучшее, о чем поведал автор в предыдущих своих книгах, но ко всему этому она еще и обогатилась описанием новых обрядов и традиций, характерных для нашей действительности.

Уважаемые читатели! Издательство «Еш гвардия», редколлегия этой книги, подготовленной нами совместно с творческим объединением «Нур» («Свет») Ташкентской организации Союза журналистов Узбекистана, и ее автор будут вам очень признательны за отзывы о ней, а также готовы с благодарностью узнать ваши пожелания и советы, которые, мы уверены, помогут продолжить работу по подготовке изданий этой тематики.

Редакционная коллегия

МУНДАРИЖА

Муаллифдан 3

МЕҲМОНДУСТЛИК БЎЛСА ИШИ — ОЛИЙ ФАЗИЛАТЛИ УША КИШИ

Меҳмоннавозлик — олий фазилат 8
Меҳмон нега хурмат қилинади? 13
Меҳмондўстлик тўғрисида мақол ва ривоятлар 17
Меҳмондўстлик тўғрисида бирор манба излаб 21

МЕҲМОН ҚУТИБ ТОЛМАБСИЗ — УМР БЎЙИ ҲОРМАЙСИЗ

Меҳмон нега келади-ю, нега келмайди? 26
Меҳмонга таклиф 30
Зиёфатни бошқариш 31
Меҳмон тоифалари 33
Меҳмон кутиш 34
Бир жойдан иккинчи жойга келган меҳмон 37
Хорижий мамлакатлардан келган меҳмонларга мезбонлик шарафига муяссар бўлганлар учун 40
Таомнома 40
Хорижий меҳмонларнинг ўз мамлакатларидаги овқатланиш удумини ҳисобга олиш 41
Дастурхон тузаш 42
Нон, сомса, яхна овқатлар ва мева-чеваларни жойлаштириш 43
Нонушта 45
Тушлик овқат 45
Кечки овқат 46
Меҳмонларни жой-жойига ўтқизиш 47
Кийиниб олиш 47
Овқатланиш 48
Дастурхон устида суҳбат 48
Қўл ювиш 49
Совға-сувенир 50

ПАЗАНДАЛИК САНЪАТИ ВА ДАСТУРХОН НАФОСАТИ

Пазандалик санъати 52
Таом тайёрлаш илми 54
Дастурхон тузаш маҳорати 59
Дастурхон нафосати масаласининг қўйилиши ва бир шингил назария 62
«Рухий» меъда 64
Масаллиқнинг табиий гўзаллиги нима? 65
Таомнинг сунъий гўзаллиги 66
Маза сезиш маданияти 68
Тил «дарвозабон» 70
Маза «спектори» 71
Кичик нарсанинг катта илмий асоси 73

ТАОМ ЛАЗЗАТИ — МЕҲМОН ИЗЗАТИ

Меҳнат неъматлари 76
Нон ва маъзар 79
Ширинликлар ва мева-чева 89
Яхна овқатлар 93

Суюк ош ва шўрвалар	97
Куюк овқатлар	106
Чувара ва мантилар	106
Лағмонлар	112
Ковурмалар	115
Димламалар	116
Дўлмалар	120
Бўтқалар ва шавлалар	124
Паловлар	128

МЕҲМОН БЎЛИБСИЗ — НУРГА ТЎЛИБСИЗ

Меҳмон отадан улуғ	142
Зиёфат пайтида	146
Овқатланиш одоби	147
Болани дастурхон атрофида ўтиришга ўргатиш	151
Меҳмон маишатпараст бўлмаслиги жониз	154
Хурматим сақлансин десангиз	156
Эътиборли бўлинг	158

САЛОМ БЕРИШ ФАРЗ — АЛИК ОЛИШ ҚАРЗ

Одблиликнинг олий белгиси	162
Салом берилмаслик мавриди	164
Саломлашишнинг бузилиш ҳоллари	164
Одабийликнинг оддий белгилари	165
Салом сеҳри	168

МЕҲМОНДЎСТЛИК СОВҒАСИ ВА СОХТА ДЎСТНИНГ СОВҒАСИ

Совға-салом муаммоси	172
Совға топшириш ва қабул қилиш	176
Ошнолардан бири	178
Хасислик — пастлик	180

ХАМ ДОРУ, ХАМ ОҒУ

Социал иллатлардан бири	184
-------------------------------	-----

ДАВРНИНГ ДАВРОНИ — ҒАНИМАТ, ЭНГ АЗИЗ МЕҲМОНИ — ҒАНИМАТ

Анъаналар — бебаҳо бойлик	190
Шахсий ҳаётдаги муҳим воқеаларни бир умр эслаб қолишга бағишланган меҳмондорчиликлар	194
Ижтимоий ҳаётда содир бўлган ўзгаришларни нишонлашга бағишланган меҳмондорчиликлар	200
Кўнгилли дам олишга бағишланган меҳмондорчиликлар	201
Табиатда содир бўлган ўзгаришларга бағишланган меҳмондорчиликлар	205
Меҳмондорчиликнинг меҳнат ва ҳосилга бағишланган турлари	213

ГАШТ ҚИЛИНГ ДОНО БИЛАН, УЛФАТИ ЖОНО БИЛАН

Яхши дўст-жон озиқи, ёмон дўст бош қозиғи	222
ҒОЙДАЛАНИЛГАН АДАБИЁТЛАР	228
«МЕҲМОННОМА» УҚУВЧИЛАРИГА	233
К читателям «Меҳман-наме»	234

М 37

Махмудов Карим.

Меҳмоннома: (Ўзбек меҳмоннавозлигининг нафосати, одоб ва этикодий томонлари тўғрисида мушоҳадалар) (Таҳрир ҳайъати: Н. Нарзуллаев (масъул муҳарр.) ва бошқ). — Т.: Ёш гвардия, 1989. — 240 б.

Меҳмондўстлик ўз номи билан дўстлашиш демакдир. Одамларнинг иноқ-иттифоқ, улфат, дўст, биродар бўлишлари меҳмоннавозлик анъанаси орқали шаклланади.

Ўзбек фарзанд кўрса ҳам, уйланса ҳам, бошига мусибат тушса ҳам дастурхон ёсади. Шундай экан, бида асрлардан буён анъана тусига кириб келаётган изаҳомларимиз жуда кўп: қизлар мажлиси, никоҳ тўйи, келинчак қўлидан чой, чорлар, бешик тўйи, гап-гаштак, сумалак сайли, гули сурх, анор бази, қорхат, туртилган кунни нишонлаш, тилло тўй...

Шундай изаҳомларда меҳмонларни кутиб олиш, таомларни тайёрлаш, дастурхон тузаш санъати-сирлари, энг муҳими, меҳмон ва мезбон ўзини қандай тутуши ҳақидаги халқ таомиларини муаллиф Карим Махмудов атрофлича ўрганди. Ана шу изланишлар самараси бўлмиш «Меҳмоннома» китоби меҳмоннавоз инсонларга маслаҳатчи вазифасини ўтайди, деб умид қилами.

Текст ўзбек ва рус. тилларида.

Махмудов Карим. Меҳман-Наме: (Книга о гостеприимстве).

ББК 63.5

Научно-популярное издание

На узбекском языке

Карим Махмудов

МЕХМАН-НАМЭ

(КНИГА О ГОСТЕПРИИМСТВЕ)

Муқовада Ўзбекистон ССР халқ рассоми Чингиз Аҳмаровнинг «Олма кўтарган қиз» асаридан фойдаланилди.

Китобни безатишда уста наққош Қобил Қосимов, суратчилар Незмат Шарипов, Анатолий Кудряшов, Татьяна Степанова, Лидия Шленова, Алексей Жданов, Виктор Майоровлар қатнашдилар.

Китобни рассом *Мирвосил Одилов* безаган
Мухаррирлар *Мўғтабар Илёсова, Муборак Фозилова*
Техник муҳаррир *Ульяна Ким, Вера Демченко*
Мусахҳеҳлар *Сайдгани Сайдолимов, Моллуда Набиева*

ИБ № 2867

