

К. Маҳмудов

Қишқарли ПАЗАНДАЛИК



ТОШКЕНТ «УЎҚИТУВЧИ» 1987

Тақризчилар:

этнограф, тарих фанлари кандидати Б. Амраев.

Тошкент шаҳар, 55-ошпазлик билим юртининг
директори Б. Зиёвуддинов.

Уста пазанда, Тошкент шаҳар, «Гулистон» ресто-
ранининг директори Р. Убайдуллаев.

МУАЛЛИФДАН

Пазандалик озиқ-овқат программасига бевосита боғ-
лиқ соҳадир, эътиборингизни «СССРнинг 1990 йилгача
бўлган даврга мўлжалланган озиқ-овқат программаси»
да айtilган қуйидаги сўзларга тортмоқчимиз:

«Совет кишисининг овқатланиш рациони калорияли-
лиги жиҳатидан физиологик нормаларга мувофиқ келади.

Энди партия мамлакатнинг юксалган иқтисодий по-
тенциалидан фойдаланиб аҳолини ҳамма турдаги озиқ-
овқат билан имкони борича қисқа муддатларда барқа-
юр таъминлашни йўлга қўйиш, совет кишилариинг ов-
қатланиш структурасини энг қимматли маҳсулотлар ҳи-
обиға анча яхшилаш вазифасини қўймоқда...

...Иқтисод ва тежамкорлик учун курашишдан, маҳсу-
от етиштириш, қайта ишлаш ва сақлашнинг илғор тех-
нологиясини кенг жорий этиш, қишлоқ хўжалик маҳсу-
отининг нобуд бўлишини қисқартириш..., қишлоқдаги
ициал-маиший турмуш шароитларини янада яхшилаш-
ни иборат»¹.

Албатта, бу гаплар ичида «пазандалик» деган сўз иш-
тилмаган бўлса-да, бироқ «овқатланиш рациони»,
зиқ-овқат билан таъминлаш», «овқатланиш структура-

М 4802000000 --- 106
353(04) — 87 84—87

«Уқитувчи» нашриёти, 1987.

сини яхшилаш», «иқтисод ва тежамкорлик», «масаллиқларни қайта ишлаш ва тежаш» каби иборалар таом тайёрлаш илмининг ушбу Программани амалга оширишда муҳим роль ўйнашини кўрсатиб турибди.

Маълумки, озиқ-овқат мўл-кўлчилигини таъминлаш, ясраш, қайта ишлаш, исроф қилмаслик каби масалаларни одамзод ўзининг пайдо бўлган даврлариданоқ ҳал қилишга уриниб келади. Бизнинг давримизда бу масалаларга илмий ёндашиб, юксак муваффақиятларга эришилмоқда. Илгари мана шу масалалар эмпирик тарзда «ҳал қилинар» эди. Китобда турли мамлакатлардаги турли шароитларда ҳамда ўзгача ижтимоий-иқтисодий тузумда яшаган халқларнинг бу масалаларни ҳал қилишига оид лавҳалар, ҳикоялар, тарихий ва этнографик материаллар берилади.

«Умумий таълим ва ҳунар мактабини ислоҳ қилишнинг асосий йўналишлари» тўғрисидаги КПСС Марказий Комитетининг лойиҳасида: «Мактаб тежамкор хўжалик ходими бўлиш, жамоат бойлиги ва она табиатга... озиқ-овқат маҳсулотларига, айниқса нонга ғамхўрлик ва тежамкорлик билан қараш фазилатини тарбиялаб, вояга етказиши керак»¹ — дейлади. Тежамкорлик, озиқ-овқат масаллиқларига ғамхўрлик ва нонга ҳурмат борасида жаҳон пазандалигидан келтирилган мисоллар ушбу китобда анчагина. Лойиҳада яна касб танлаш тўғрисида гап юритилади. Бизда янгидан-янги заводлар, фабрикалар, совхозлар қурилмоқда ва буларнинг қошида мактаблар, яслилар, боғчалар ташкил этилмоқда, ҳар бир корхона ҳамда муассасанинг албатта ўз ошхонаси бор, буларга ошпаз кадрлар жуда кўп керак бўлади. Шунинг учун китобда касб танлаш чегарасида турган ўқувчиларни ошпазлик ҳунарига қизиқтириш ва пазандалиқнинг санъат эканини исботлашга қаратилган кўплаб фактлар келтирилади. Айниқса «Рўзғоршунослик»дан дарс берув-

чи ўқитувчилар учун, пазандалик билим юртлари ҳамда ошпазлик мактабларининг ўқувчилари учун касбни улуглаш борасида анчагина мисоллар келтирилади. Одамларнинг қандай овқатланиши халқ моддий фаровонлигининг асосий кўрсаткичи ҳисобланади. Шундай экан, пазандалик ҳар бир халқнинг шуғулланадиган хўжалик тилига (овчиликми, чорвачиликми, деҳқончиликми), яъни она табиатдан масаллиқларни қай тарзда ундириб олиш усулига боғлиқ ҳолда келиб чиқади ва ривожланади. Сирасини айтганда, овқатланиш одамларнинг қандай усулда моддий неъмат ишлаб чиқаришларига ва не хил табиий шароитларда истиқомат қилаётганликларига боғлиқ шаклланади. Бу ҳол «Овқатланиш модели» деб юритилади. Чунончи, чорвадор халқлар кўпроқ гўшти, ёғли, сутли, қатиқли, таомларни истеъмол қилишга мослашганлар, деҳқончилик билан машғул бўлганларнинг овқатланиш модели эса асосан дон-дун, сабзавот ҳамда мевалардан иборат бўлади. Ёки иссиқ минтақаларда яшовчи халқлар кўпроқ мева-чева, енгил овқатлар, ўз шароитида мавжуд бўлган ҳайвонотларнинг гўштини истеъмол қилишга одатланишган бўлса, денгиз соҳилларида яшовчи аҳолининг овқатланиш модели асосан балиқ, денгиз ҳайвонларининг бошқа турлари ва ўсимликлардан иборат бўлади.

Натижада турли миллат пазандачилигида ҳадсиз антиқа таомлар ижод этилади. Масалан, жаҳонда шундай халқлар борки, сиз билан биз мутлақо оғизга олиб бўлмайди, деб ҳисоблайдиган масаллиқлардан ажойиб таомлар тайёрлашни билишади ва ҳузур қилиб ейишади. Овқатланиш модели этнография фанининг учта асосий аспектларидан биринчисидир. Китобда ана шунга оид талайгина материаллар берилади.

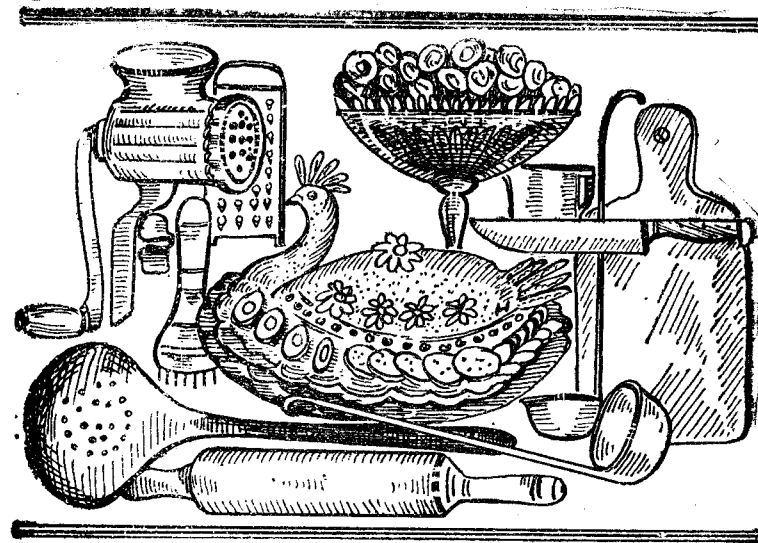
Пазандалик ҳар бир халқнинг турмуш маданияти доирасидаги эстетик, ахлоқий, эътиқодий алоқаларни ифодаловчи расм-русум, анъаналар, меҳмондўстлик каби бир қатор урф-одатлари, халқнинг турмуш тарзи ва ҳатто та-

¹ «Совет Ўзбекистони», 1984 йил 5 январь»

рихига боғлиқ бўлади. Бинобарин, овқатланиш модели билан бирга пазандалик санъатини ўрганиш мазкур миллатнинг характерини очишга ёрдам беради. Китобда уй бекалари, ҳаваскор пазандалар, ҳатто мутахассис ошпазлар ҳам билиб қўйсалар фойдадан ҳоли бўлмайдиган маълумотлар жамлангандир. Сиз бу китобдан келин танлашга восита бўлган таомлар, масаллиқ пуллар, муқаддас ва шарафли деб ҳисобланадиган овқатлар, одамларнинг номи билан аталадиган таомлар, пазандалик равнақига ҳисса қўшган машҳур одамлар, севикли таоми деб ҳалок бўлган кишилар, рамзий масаллиқлар ва бошқалар ҳақида маълумотлар оласиз.

Сиз ҳар гал таом тайёрлаганингизда ёки ҳузур қилиб танаввул этганингизда ушбу таомни ким ва қачон, қандай ижод этган, деган масала устида бош қотириб ўтирмайсиз, албатта. Бироқ таом ижод этиш гоят мураккаб иш. Бинобарин, ўқувчилар қадимда пазандаларнинг янги таомларни ижод этишлари билан боғлиқ бўлган воқеалардан воқиф бўлсалар, ҳамда ўзбек пазандалигида ишлатиладиган масаллиқларнинг баъзилари қачон ва қасрдан келиб қолганлигини билиб олсалар, фойдадан ҳоли бўлмас, деб ўйлаймиз.

Бизнинг давримиз илмий-техника равнақи даври бўлганлигидан ҳам истеъмолдаги овқатларимизга бефарқ қарамасдан, балки фан нуқтаи назаридан ёндошини муҳим аҳамият касб этади. Шу боисдан китобда ҳар бир пазанда ҳам, ҳар бир хўранда ҳам пиширилаётган ва ейиляётган таомга фақат қорин тўйдирувчи нарса деб қарамасдан, балки шифо ҳам эканлигини билиб олишларига оид илмий далилларни келтириш автор олдида қўйилган вазифалардан бири эди.



1. ПАЗАНДАЛИК САНЪАТИ

Пазандалик таърифи

Негадир кўпчилик пазандаликка касибчиликка ўхшаган бир ҳунар деб қарайди. Ҳунарликка ҳунарку-я, бироқ бу ҳунарнинг бошқа соҳалардан кескин фарқ қиладиган ўзига хос томонлари бор. Айтиш мумкинки, пазандалик ҳам бир санъат, яъни касиб ўз фаолиятида меҳнат малакаси, тажрибасига таяниб иш кўради. Пазанда ҳам шундай, лекин масаллиқларни саралаб, ювиб, арчиб, тўғраб, пишириб дастурхонга тортишгача бўлган барча жараёнларда у ўз маҳоратига, истеъдоди ва дидига таянади. Буни қўйидагича тушунтириш мумкин, яъни касиблар ўз ишларининг натижаси бўлган предметларни доим бир қолипда, ўзгартиришсиз ясай берадилар (агар билимларини, орттириб, ясаётган буюмларига ўзгартириш киритиб, янги моделлар устида излансалар эди — улар ҳам ижод қилган бўлардилар). Маълумки, санъаткорларда ижод доимо асосий ўринда туради. Чунончи, бир хил ролни ижро этадиган бир неча актёр ўз қаҳрамонини ўзича талқин қилиб, персонаж характерини ўз ижрочилик санъати заминиде турлича очади.

Худди шунга ўхшаш бир хил таом тайёрлаётган турли пазандаларнинг ҳар бири ўзининг пазандалик маҳоратига кўра шу таомнинг лаззатли, тўйимли, ташқи кўриниши ва бошқаларга ўз усдуби, ўз тажрибасидан келиб чиққан ҳолда ёндашади. Бинобарин, истеъдодли пазандалар бундайроқ масаллиқлардан ҳам дурустроқ таом тайёрлай олишлари, ёки аксинча, истеъдодсизлари эса сифатли масаллиқлардан бемаза таом тайёрлаб қўйишлари мумкин.

Пазандалар ҳам санъаткорлар каби ўзлари тайёрлаган таомларини вақт-вақти билан намойиш қилиб, кўрик-конкурсларда мусобақалашиб турадилар. Голиб чиққанлар муносиб тақдирланади ва талантига қараб махсус пазандалик мактабларини битирмаган бўлсалар ҳам малякалари оширилади, уларга биринчи классли ресторанларда ишлаш ҳуқуқи берилиши мумкин.

Пазандаликнинг бошқа санъат тармоқлари каби ўзига хос «жанрлари» ҳам бор, булар ўзбек пазандалигига ошпазлик, паловпазлик, кабабпазлик, нонвойлик (нонпазлик), қандолатчилик (шакарпазлик), мантипазлик, яхнапазлик кабилардир.

Ошпаз қуюқ-сууюқ овқатларнинг барчасини тайёрлашга моҳир бўлади. Паловпаз турли хил палов ва шовланнинг хилларини тайёрлашни билади. Самсапаз ўнларча сомсалар, кабобпаз, ҳар турдаги кабоблар пиширишнинг устаси. Нонвой тандир нонларнинг — оби, ширмой, гижда, патир каби кўп хилларини ёпа олса, қандолатчилар ҳолвадан новвотгача бўлган ширинликларни тайёрлай олади, мантипаз манти, чучвара каби таомларнинг ўнлаб турини тайёрлашни билса, яхнапаз эса гўшт, қази, хасин, калла-поча каби турли таомлардан яхна овқат тайёрлай олади. Мана шу пазандалик жанрларининг барчасидан хабардор мутахассислар умумий ном билан *пазанда* деб юритилади. Агар улардан фақат биттасини эгаллаган бўлсалар, унда тегишли жанр номи билан: ошпаз, паловпаз, кабобпаз, нонвой ва ҳоказо деб аталади.

Пазандалик форс-тожик тилидан олинган «пазидан» (пиширмоқ) феълининг ноаниқ формасига ўзбекча «лик» суффикси қўшилмасидан таркиб топган бўлиб, «пиширмоқлик» деган маънони англатади ва у шундай таърифланади: *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 бастурхонга тузаниниг муайян усуллари йиғиндисига айтилади.

Пазандалик санъати инсониятнинг энг қадимги фаолиятларидан бири бўлиб, унинг ривожланиши ҳар доим жамият иқтисодий равнақига боғлиқ бўлган. Утган барча ижтимоий-иқтисодий формацияларда ҳам таомларнинг хилма-хиллиги, сифати инсоннинг ҳаёт кечиришида муҳим восита бўлиб хизмат қилган. Инсон барча тирик организмлар каби ташқи муҳит қуршовида яшайди. Ташқи муҳит шароитлари орасида инсон аъзоларига доимий ва энг муҳим таъсир қилиб турадигани таомдир. Ташқи муҳит шароитларининг бошқа жабҳаларидан фарқли ўлароқ, киши овқатлангандан сўнг энди таом ички муҳит шароитига айланади. Натижада овқат таркибидаги элементлар аъзоларимиз билан уйғунлашиб, физиологик фаолиятимизни таъминлайдиган энергия ҳосил қилади. Шунинг учун ҳам овқатланиш одам сийҳат-саломатлигининг ва узоқ умр кўришининг гарови, яхши кайфиятнинг воситаси, энг муҳими меҳнатга бўлган қобилиятнинг омилдир. Одам узоқ вақт овқатланмаса — ҳаёти тугайди, оз, ночор, нотўғри овқатланса ёки аксинча кўп, палапартиш овқат эса турли касалликларга дучор бўлади. Шундай экан, пазандалик санъати орқали таомларни қондали қилиб тайёрлаш уларнинг парҳезли хусусиятини келтириб чиқаради, одамларнинг режали истеъмоқ қилиши эса ҳар бир таомнинг шифобахшлик хусусиятини ортттиради. Бинобарин, таом тайёрлаш ва уни истеъмоқ қилиш ҳам табиий, ҳам ижтимоий характерга эга бўлган муҳим масалалардир. Ушбу масаланинг тўғри ҳал қилинишида пазандалик муҳим роль ўйнайди.

Оловнинг кашф қилиниши

Пазандалик аксарият пишириш билан боғлиқ бўлганлиги учун унинг тарихи албатта оловнинг кашф қилинишига бориб тақалади. Бизга тарихдан маълумки, ибтидоий одамлар оловни кашф қилмасларидан аввалроқ оловдан фойдаланганлар. Бу албатта табиий олов эди. Яшин оқибатида ўрмонларга ўт кетиши, вулқон лаваларининг қайнаши табиий энергия манбаи бўлган эдики, ибтидоий одамлар буларнинг ёруғлиги ва иссиқлигидан фойдаланишларига имкон туғилиб қолган. Ҳали тошни тошга ишқалаб, олов ҳосил қилгунга қадар ана шу табиатнинг ўзида ҳосил бўлган олов уларга асқотган. Жаҳон-

нинг кўпгина жойларида олиб борилган археологик қазилмалар натижасида қалинлиги то 10 метргача етадиган кул қатламлари топилганлиги маълум. Бу шу билан изоҳланадигани, ибтидоий одамлар табиий олов ўчиб қолмаслиги учун унга узоқ вақт шох-шаббалар ташлаб турганлар ва зарурат туғилганда ундан фойдаланаверган бўлишлари керак.

Уша кезларда ўрмонларнинг ёниши натижасида пишиб қолган ҳайвон гўштини тоғиб кўрган ёки масаллиқни хомлигидан кўра пиширилган лаззатли эканлигига ақли етган ибтидоий одам дастлабки пазанда ҳисобланади. Ибтидоий даврнинг ўрта босқичига келиб одамлар тошни тошга, ёғочни ёғочга ва бошқа қаттиқ нарсаларни бир-бирига ишқалаш натижасида олов ҳосил қилишни ўрганиб оладилар. Олов кашф қилингандан сўнг овлаб олинган турли ҳайвонот гўшлари ва балиқни доим пишган ҳолида истеъмол қилина бошланди.

Ф. Энгельс ўзининг «Маймуннинг одамга айланиш процессида меҳнатнинг роли» номли машҳур асарига шундай ёзади: «Гўштлик овқат истеъмол қилиш ҳал қилувчи аҳамиятга эга бўлган икки янги ютуққа: оловдан фойдаланишга ва ҳайвонларни қўлга ўргатишга сабаб бўлади. Биринчиси овқат ҳазм қилиш процессини яна ҳам қисқартирди, чунки у оғизга ярим ҳазм қилинган ҳолдаги овқатни тайёрлаб берди, дейиш мумкин; иккинчиси эса гўштлик овқат запасини кўпайтирди, чунки овчилик билан бир қаторда мунтазам суратда озиқ олиб туриш мумкин бўлган янги манба очди, бундан ташқари сут ва унинг маҳсулотларидан иборат бўлган, ўз таркиби жиҳатидан кам деганда, гўштга баробар келадиган янги озиқ-овқат берди. Шундай қилиб, бу ҳар иккала ютуқ одам учун тўғридан-тўғри янги эмансипация* воситалари бўлди»¹.

Оловнинг кашф қилиниши чорвачилик каби эмансипация воситасидан ташқари яна деҳқончилик эмансипацияси ҳам келиб чиқишига сабаб бўлади. Бундан ташқари яна оловдан фойдаланиб, одамлар гишт пишириш, ку-

* Эмансипация— ибтидоий одамларнинг табиат қуллигидан халос бўлишларини таъминлайдиган воситалар, масалан оловдан фойдаланиш, чорвачилик, деҳқончилик, ҳунарманчилик ва бошқалар.

¹ Ф. Энгельс. «Маймуннинг одамга айланиш процессида меҳнатнинг роли» К. Маркс., Ф. Энгельс. Танланган асарлар, Т. II, Т. 1959 йил, 87-бет.

лолчилик қилиш, маъданлардан металл эритиш имкониятига ҳам эга бўладилар, бу эса уларни ўртоқ бўлишларига, кўчманчиликни тарк этиб бир жойда муқим яшаб, деҳқончилик билан шуғулланишларига сабаб бўлади. Ана энди овчиликдан чорвачиликка, териб-термачлашдан деҳқончиликка ўтиш эса пазандаликнинг равнақига катта имкониятлар туғдиради. Оловнинг кашф қилиниши табиатни тобора ўзлаштириб бориш учун катта энергия манбаи сифатида ҳам хизмат қилади. Олов ёввойи ҳайвонлардан ўзини ҳимоя қилишнинг ҳам ўзига хос қуроли бўлган. Олов туфайли одамлар иссиқ минтақалардан совуқ минтақаларга бориб яшаш имкониятига эга бўладилар.

Одамларга олов ҳамроҳ экан, дарахтларни кесиб ёқишига эмас, энергия манбаи бўлган ўрмонларга қараш, дарахт ўстириш, кейинчалик эса ер ости ёқилгилари (кўмир, нефть, газ) ни қовлаб олиш, ёнилғи манбаи электр станциялар қуришни ўрганиб олдилар. Буларнинг ҳаммаси ўз навбатида пазандаликнинг тобора равнақ топишига кенг йўл оча бошлади. Яъни ана шу юқорида атаб ўтилган эмансипация воситаларининг барчаси, масалан чорвачилик билан деҳқончилик пазандалик учун масаллиқ манбаи бўлган бўлса, кулолчилик билан темирчилик эса пазандалик учун идиш-товоқ, қозон ва ҳар турли асбоб-ускуналарни муҳайё қиладиган бўлди. Ўз-ўзидан маълумки, ўрмончилик (ўтин), кончилик (кўмир, нефть, газ) ва электр станциялар қуриш таом пишириш учун энергия манбаидир.

Чорвачиликнинг келиб чиқиши

Пазандалик оловсиз тараққий эта олмагани каби чорвачилик ва деҳқончиликсиз ҳам ривожлана олмас эди. Ўз-ўзидан маълумки, хўжаликнинг бу икки соҳаси пазандалик учун турли табиат неъматларидан масаллиқлар етиштириб беришга қаратилгандир. Териб-термачлаш билан машғул бўлган ибтидоий одамлар ёлғиз ўсимлик мевалари, уларнинг тана ва илдизларининггина йиғмасдан, айрим секин ҳаракат қиладиган майда ҳайвонларни (чувалчанг, мидия ва б.) ҳам териб еб юрганлар, албатта. Ибтидоий жамоа тузуми ишлаб чиқарувчи кучларининг ўша даври тараққиёт даражасига кўра бамисоли ҳайвонлар сингари одамлар ҳам ўзлаштирувчи

хўжалик олиб борганлар. Яъни табиатдаги барча тайёр нарсаларни шундайлигича меҳнатсиз олиб яшашга мажбур бўлганлар.

Агар аждодларимиз шу тарзда қолиб кетаверсалар эди, уларнинг ҳайвонлардан ҳеч фарқи қолмаган ва жамият ҳам ривожланмай қолаверган бўлура эди. Узоқ-узоқларга кўчиб юриб териб-термачилик қилина бергач, бари бир, осонликча ўзлаштириб олинадиган атрофдаги масаллиқлар тугайди. Энди тез югурувчи, учувчи ва сувда сузувчи ҳайвонларни овлаш зарурияти туғилади. Бунинг учун эса қуролдан фойдаланиш керак бўлиб қолади. Қурол ясаш — бу энди меҳнатнинг бошланишидир. Овчилик ва балиқчилик орқали овқат хиллари кўпайди ва нуқул ўсимликдан олинадиган тайёр маҳсулотларга ўрганиб қолишликка барҳам берилди, бу эса ўз навбатида инсон миясининг янада такомиллашув шартларини вужудга келтирди. Витаминдор мевалар, крахмалли илдизлар ва дон-дунларга энди оқсилдор гўшт ҳам келиб кўшилди.

Тош даврида одамларнинг турлича группалари оила, уруғларга бирилашиб дарё водийлари, денгиз соҳилларида, шунингдек ҳайвонларга бой ўрмонларда истиқомат қилганлар. Ниҳоят шундай бир давр бошланганки, атрофда овланадиган ҳайвонлар ҳам озайиб кетганлиги сабабли уларни ўлдириб юбормасдан тирик тутиш ва чуқур жойларда, тоғ дараларида ходалардан тўсилган ғовлар ясалиб, уларнинг ичида шу ҳайвонларни боқиб урчитила бошланган. Худди мана шу ҳол чорвачиликнинг ибтидоийсидир. Бу давр варварликнинг ўрта босқичи даври бўлиб, у Шарқий ярим шар учун характерлидир. «Шарқда варварликнинг ўрта босқичи сут ва гўшт берадиган ҳайвонларни қўлга ўргатишдан бошланган, — деб уқтиради Ф. Энгельс. Ҳайвонларни қўлга ўргатиш ва урчитиб ҳамда катта-катта подалар ташкил қилиш афтидан, орийлар билан семитларга бошқа варварлардан ажралиб чиқишга имкон берган бўлса керак. Европа ва Осиё орийларида ҳайвонларнинг номлари ҳали бир хил, аммо экиб ўстириладиган ўсимликларнинг номлари деярли ҳеч қачон бир хил бўлмаган.

Подаларнинг пайдо бўлиши чўпонлик ҳаёти учун яроқли жойларда: семитларда — Фрот ва Дажла соҳилларидаги ўтли текисликларда, орийларда — Ҳиндистондаги, шунингдек Оқсус ва Яксарт (Амударё ва

Сирдарё); Дон ва Днепр соҳилларидаги худди шундай текисликларда чўпонлик ҳаётига олиб келди»¹.

Одамлар асосан ёввойи ҳайвонларни, кўп ҳолларда умуртқалилар (сут эмизувчилар ва қушлар)ни қўлга ўргатишга уринганлар. Ит ва мушуклар эса одамлар яшайдиган манзиллар яқинида нишхўрд овқат топилиши сабабли ўзлари уларга яқинлашаверганлар. Чорвачилик овқат запасини янада кўпайтиради, гўшт, ёғдан ташқари яна сут ва тухум истеъмол қилишга имкон беради. Ҳайвонларнинг терисидан кийим сифатида фойдаланилган. Оловдан фойдаланишни ўрганиб олган одамлар энди иқлими совуқроқ минтақаларда ҳам яшай бошлаганлар.

Чорвачилик меҳнат тақсимотининг келиб чиқишига ҳам сабаб бўлди. Овчилик билан машғул бўлган эркакларнинг зиммасига чорвачилик ҳам тушди, аёллар эса унча оғир бўлмаган ишлар, чунончи сут соғиш, қатиқ ивитиш, гўшт пишириш билан машғул бўлганлар. Чорвачилик пазандаликни янада ривожлантириши билан бирга эмансипация воситаси сифатида деҳқончиликнинг равақ топишига ҳам сабаб бўлди.

Деҳқончиликнинг келиб чиқиши

Қишиликнинг илк давларидаёқ меҳнат жинсга ва ёшга қараб тақсимланган. Бунда хавфлироқ ва кўпроқ жисмоний куч талаб қиладиган овчилик билан эркаклар шугулланган бўлсалар, нисбатан енгилроқ териб-термачилар билан аёллар ва қариялар машғул бўлганлар. Ийиб-териб келинган овқат қолдиқлари, илдиз, данак, уруғларни яшаб турган манзиллар атрофига ташлаш натижасида униб чиқиши ибтидоий аёлларда: «буларни экиб кўпайтирса булар экан-да» деган фикрнинг туғилишига сабаб бўлган бўлиши керак.

Пазандалик билан чамбарчас боғлиқ бўлган, унга ўсимлик масаллиқлари етказиб берадиган соҳа — деҳқончиликни асосан аёллар кашф қилганлар. Фикримизнинг исботи учун ушбу мисолни келтирсак бўлади. Жанубий Америкада яшовчи арикара номли ҳинду қабиаларида деҳқончилик ҳозиргача ҳам аёллар иши ҳисобланиб келинади экан.

¹ К. Маркс ва Ф. Энгельс. «Уч томлик танланган асарлар», «Ўзбекистон» нашриёти, 1981 й, 3-том, 238—239-бетлар.

Ёввойи бошоқли экинларни муттасил экиб кўпайтириш эраמידан тақрибан 10.000—15.000 йил муқаддам бошланган. Экинни экиб кўпайтириш янги меҳнат қуролларининг кашф этилишига сабаб бўлган. Тош болта, чўқмор ўрнига энди бронза кетмон, белкурак ёки омондан фойдаланила бошланди. Деҳқончилик одамларни ўтроқ бўлиб яшашларига сабаб бўлди, бу эса маданиятнинг равнақ тоқишига, бутун бошли қишлоқлар пайдо бўлишига олиб келди. Фақат дон-дунларнигина эмас, балки сабзавотларни, гул мевали ҳамда илдиз мевали ўсимликларни ҳам маданийлаштирилиши натижасида инсон таомномаси борган сари мураккаблаша бошлади. Илгари ёввойи ҳолда ўсган мевали бута ва дарахтлар энди боғ-роғларни ташкил қила бошлади. Тариқ, арпа, буғдой, макка, шоли каби крахмал берадиган бошоқли донларнинг катта-катта майдонлари пайдо бўла бошладди. Ловия, соя, мош, нўхат, ясиқ каби оқсил берадиган дуккаклилар, шакар қамиши, қанд лавлагиси, қовун, тарвуз, хурмо каби ширинликка бой ўсимликлар, кунгабоқар, зигир, кунжут, ерёнгоқ, зайтун, пахта ва бошқа ёғ берадиган ўсимликлар, карам, сабзи, шолғом, турп, помидор, пийёз ва бошқа кўпгина витамин, минерал моддалар берадиган сабзавотлар минг йиллар давомида қайта-қайта экилиб сунъий равишда, янги-янги повлар олини бошланди. Деҳқончиликнинг ибтидоси дастлаб Ғарбий ярим шарда бошланиб, бу ҳам варварликнинг ўрта босқичига тўғри келади. Бу босқич... «Ғарбда овқат бўладиган экинларни суғориш воситаси билан экишдан бошланади, — дейди Ф. Энгельс. — Янги Мексикадаги пуэбло деб аталадиган ҳиндулар, мексикаликлар, Марказий Америка аҳолилари ва перуликлар истило вақтида варварликнинг ўрта босқичида турар эдилар: улар... сунъий равишда суғориладиган поллизларда ўзларининг асосий озиқ-овқат манбалари бўлган маккажўхори ва турган жойлари ҳамда иқлимга қараб, овқат бўладиган бошқа экинлар экиб ўстирганлар»¹. Ҳосилдорликни ошириш, тупроқнинг мелиоратив ҳолатини яхшилаш, янги-янги ўсимликларни маданийлаштириш ва интродукциялаш (озиқ-овқат берадиган турли ўсимликларнинг ёввойи

¹ Ф. Энгельс. «Оила, хусусий мулк ва давлатнинг келиб чиқиши», К. Маркс., Ф. Энгельс. Таълаған асарлар, II том, Т., 1959 йил, 200-бет.

ҳалда ўсган дастлабки ватанларидан ер шарийнинг бошқа жойларига ҳам олиб келиб экиш) деҳқончиликнинг кейинги равнақидир.

Қоида, усул ва сирлари кўп соҳа

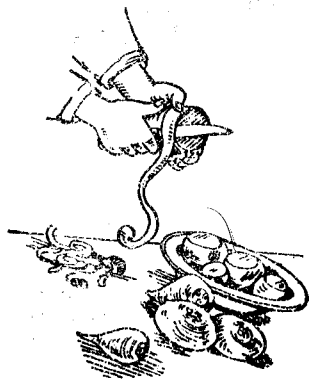
Пазандалик қатор фанларга ҳам алоқаси бор соҳадир. Пазанда таом тайёрлар экан ўзи билган ёки сезмаган ҳолда физика, химия, биология, медицина, микро-биология ва ҳатто психология каби илмларга амал қилади. Пазандаликнинг таом тайёрлаш илми технология деб аталади.

Барча санъат ва фан соҳалари ўз қоида ва усулларига эга бўлади. Пазандалик ҳам қоида ва усулларига эга бўлади. Пазандалик ҳам қоида ва усулларига эга бўлади. Пазандалик ҳам қоида ва усулларига эга бўлади. Энг содда қоидалардан тартиб энг мураккаб, муҳим қоидалар шу қадар кўпки, буларни саронжом-сарийшта қилиш учун ўнлаб китоблар ёзилиши керак.

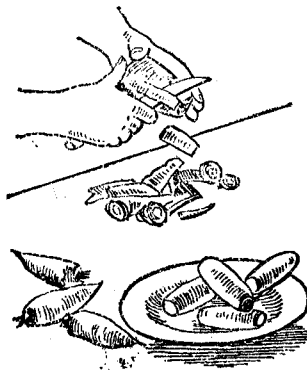
Пазандаликда ҳатто энг содда қоидаларга амал қилмаслик ҳам тайёрланаётган таомнинг бузилишига сабаб бўлиши мумкин. Мисол учун дуккакли донларни (ловия, мош, нўхот) тузсиз совуқ сувга солиб аста қайнатиб пиширилади, акс ҳолда улар қотиб қолади ва пишмайди, угра, шилпилдоқ, макарон, вермишель, чучвара каби хамир маҳсулотларини қайнаб турган тузли сувга солиб пишириш керак, акс ҳолда улар эзилиб атала бўлиб кетади. Шарақлатиб қайнатилган гўшт бемаза, милтиратиб қайнатилгани эса тотли бўлади ёки шўрвага тузни қайнамасдан олдин ташланса татимайди, суви хўл пишгандан сўнг тузи ростланса, лаззатли бўлади ва ҳоказо.

Таом тайёрлаш технологиясидаги тартиб, қоида ва усуллар асосан икки группага бўлинади: а) олов таъсирсиз тайёрлаш ва б) пишириш. Бунда масаллиқларни пиширишга тайёрлаш тартиб-қоидалари қуйидагилардан иборат бўлиши мумкин: саралаш, чайқаш, ювиш, арчиш, пардозлаш, териш, элаш, сўйиш, юлиш, тозалаш, кесиш, бўлиш, тўғраш, майдалаш, қиймалаш, чопиш, қирқиш, қириш, ивитиш, қориш, ясаш, чўзиш, тузлаш, ачитиш, сиркалаш, қўшиш, аралаштириш, қуритиш (офтоба, кўланкада) ва ҳоказо.

Пишириш қоидалари ўзбек пазандалигида беш хил: қовуриш, қайнатиш, буғлаш, тандирда пишириш ва мураккаб комбинацияли усулда пишириш.



1-расм. Шолғом олма ва шу каби думалоқ маҳсулотларни арчиш қондаси



2-расм. Сабзи, бодринг ва шу каби узунчоқ сабзавотларни арчиш қондаси.

Арчиш қондалари

Масаллиқни пиширишга тайёрлаш ёки хомлигича истеъмолга яроқ қилиш анчагина технологик жараёнлардан иборат бўлади.

Маълумки, арчишнинг анчагина қондалари бор, шулардан бири мумкин қадар юпқа, кам чиқим қилиб арчишдир. Агар 1 килограмм картошка ёки сабздан чиқадиган пўчоқ 150 граммни ташкил этса, шундан атиги 10 грамни чиқитга чиқармасдан арчилса, жамийки ошхоналарда ва хонадонларда пўчоқни камайтериш ҳисобига юзларча тонна масаллиқ иқтисод қилиб қолинган бўларди.

Сабзи, бодринг каби узунчоқ масаллиқлар ичидан бандига қараб юпқа тахтакач усулида; картошка, шолғом каби юмалоқ масаллиқлар бандидан учига қараб спираль шаклда ўткир пичоқ билан арчилади (расмга қаранг).

Иложи борича масаллиқнинг этидан камроқ олиб ташлаш пазандалиқда маҳорат ҳисобланади. Пўсти этидан арчилиб, истеъмол этиладиган масаллиқлар ўзи «ман мен» деб туради. Улар: пўчоғи аччиқ (масалан анор), қалин (қовун, тарвуз), дағал (турп, шолғом), лавлаги, картошка ва бошқалар бўлиб, албатта арчилиши керак.

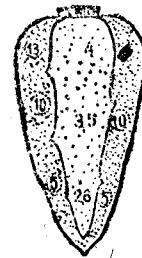
Лекин шундай масаллиқлар борки, буларнинг этидан

кўра пўчоқ қисмида фойдали моддалар кўп бўлади. Масалан, редисканинг учи, банди ва тивит томирлари олиб ташланиб, яхшилаб ювиб пўчоғи билан ейилса, фойдадан холи эмас. Бодрингни ҳам майдалари пўчоғи билан ейилиб, фақат қари ва сарғайганлари арчилса аини муддао бўларди.

Расмда сабзи таркибидаги фойдали моддалар қандай жойлашганлигини кўрсатувчи схема берилган. Сабзидаги энг фойдали, яъни организмда А витаминни ҳосил қиладиган каротин моддаси ўрта эти ва учидан кўра пўчоғи ва банд қисмида кўпроқ жойлашган, чунончи: учида ва ўрта этида бу модда 2,6—3,5 миллиграмм процентни ташкил қиладиган бўлса, пўчоғи ва банд қисмида 10—13 миллиграмм процентга борар экан. Демак, сабздан тўла фойдаланиш учун яхшилаб ювиб, арчимай тўғраш зарур, ёки юпқа қилиб қириб ташланса бас, қолаверса сабзининг пўсти нафис ва этидан ажралмаган.

Умуман, этидан маълум ҳужайралар билан ажралмаган масаллиқларни арчимай ювиб истеъмол қилишни тавсия этамиз. Масалан, олманинг пўчоғи этига мустақам бириккан, уни арчимай еган фойдали.

Баъзилар «олманинг пўсти яхши ҳазм бўлмайди, шунинг учун уни арчиш керак» дейдилар. Яхши ҳазм бўлмаслиги тўғри, лекин арчиш хато. Помидор, қалампир, узум, гилос, ўрик, олма, олхўри ва бошқа шу каби масаллиқларнинг пўчоқлари ҳам яхши ҳазм бўлмайди. Лекин булар арчимай истеъмол қилинади-ку. Гап шундаки, ўша ўзи ҳазм бўлмайдиган пўчоқлар бошқа овқатларнинг ҳазмланиши учун зарур. Бу масаллиқларнинг пўчоғида, жумладан олма ва нокда ҳам клетчатка деган модда бор. Клетчатка серёғ, сергўшт, оғир ва калорияси баланд таомларнинг ҳазмланишида бамисоли тегирмон ролини бажаради. Баъзи сабзавот (бодринг, сабзи, помидор, редиска, қалампир) ва меваларнинг (олма, нок, ўрик, олча, гилос, олхўри, олиёр шафтоли, беҳи) пўчоқларида бу модда кўп бўлади. Ҳазмловчи клетчатка вази-фасини қовун, тарвуз ва бошқа полиз экинлари ва витаминлари (яъни ҳужайрасидаги протоплазмани ўқолдиган целлюлоза қатлами) ҳам бажариши мумкин.



3-расм. Сабзавотлар таркибидаги фойдали моддалар кўпроқ пўсти ва банд қисмида бўлади.

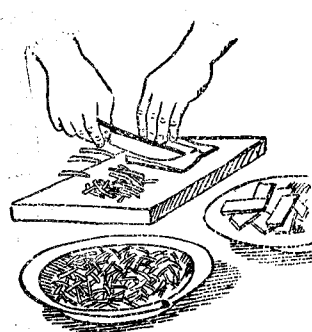
Қарангки, масаллиқни пўчоғидан ажратиб ейиш керакми ёки пўчоғи билан ейиш керакми — буни қодир табиатнинг ўзи белгилаб қўйибди. Масалан, ёнғоқ, pista ва бодомнинг пўчоғи ёғочсимон қаттиқ бўлганлиги учун чиқиб мағзи ажратиб ейилади. Мандарин ва апельсиннинг пўчоқлари эгидан ажраб туради ва аччиқ бўлганлиги учун арчиб ейилади. Аммо лимоннинг пўчоғини зинҳор ажратиб ташламаслик керак. Лимончилик билан машҳур бўлган Италия, Кавказ ва бошқа жойлардаги халқлар лимоннинг пўстини сира арчиб ташламайдилар, паррак-паррак қилиб кесиб шакарга ботириб чайнашади, ҳамма ҳузур ана шунда.

Лимонни кесганда зангламайдиган пўлат пичоқдан фойдаланишни маслаҳат берамиз. Зангламайдиган пўлат пичоқлар бу мевадаги аскорбин кислотаси (С белгили витамин) нинг анчагина қисмини гойиб қилиб юборади. Шунингдек, олмани ҳам арчимасликни келтириб олмоғимиз керак. Ўзингизга маълумки, арчилган олма дарҳол қорайиб кетади. Бунинг маъноси шуки, пичоқ таъсирида унинг ҳужайралари кесилиб, шарбатдаги темир моддалари ҳаводаги кислород билан реакцияга киришади-да, занглайди. Ундан кўра олмани карс-карс тишлаб еган маъқул. Шунда унинг фойдаси кўп, исрофи кам бўлади.

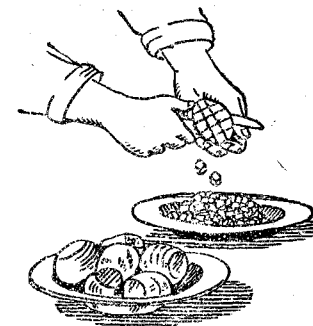
Тўғраш усуллари

Арчишни ўрганган одам тўғрашни ҳам билиши керак. Дарвоқе тўғрашнинг таом тайёрлаш технологиясида аҳамияти катта. Чунончи сиз масаллиқни бир хил шаклда тўғрасангиз, овқатнинг кўриниши чиройли бўлади ва масаллиқ бир текисда пишади.

«Таом ҳар жойда, лаззат бир жойда» деган мақол ҳам таом тайёрловчининг тўғраш маҳоратига ишорадир. Бир хил масаллиқдан икки киши, икки жойда таом тайёрласа, биринчиси лаззатли, иккинчиси бемаза чиқиши мумкин. Бу жуда лаззатли масаллиқ бўлишига қарамай баъзи «пазандалар» тўғрашни хато бажарганликлари учун гўштнинг ғозини қирқиб қўйишади. Аслида гўшт баъзи таомлар учун (кабоб, палов, қовурма ва бошқалар) лўнда-лўнда усулда, бодомдай, аниқроғи бош барқоқнинг биринчи бўғими катталигида бир хил тўғралади. Энди агар гўшт бўлақларининг бирини катта ёнғоқдай, бирини майда pistaдай қилиб тартибсиз тўғралса,



4-расм. Сомонча усулда тўғраш.



5-расм. Кубик шаклида тўғраш.

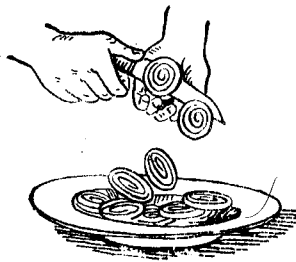
таом албатта бемаза чиқади. Сабаби: майда бўлақчалар қовурилганда куйиб жингаги чиқади, катта бўлақларнинг эса сирти пишиб, ичи ҳали хом-хатала бўлади. Бир қозоннинг ўзиде куйган гўшт билан чала пишган гўшт мазасининг уйғунлашуви белаазат, бадхўр бўлади.

Тўғрашнинг усуллари жуда кўп, қуйида баъзилари билан таништириб ўтамиз:

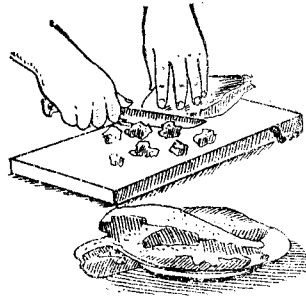
«Сомонча» усулда тўғраш. Палов, шовла, мастава учун сабзи, салат учун турп ва редиска ана шу усулда тўғралади. Бунда сабзавот тахта устига қўйилиб, чап қўл билан ушланиб, ўнг қўлдаги ўткир пичоқ ёрдамида аввалига узунасига, юнқа тахтакач қилиб кесиб олинади-да, сўнг қаватлаб «сомонча» қилиб қирқилади. Бунда масаллиқ бўлақлари гугуртнинг чўпидай бир хил чиқади. Ҳар бир бўлақнинг узунлиги тахминан 4—5 сантиметр, кўндаланг қирқими эса 3 квадрат миллиметр бўлади.

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

Асосий масаллиқнинг шаклига қараб сабзи, шолғом, картошка, гўшт, думба ёғ ва бошқа масаллиқлар шу усулда тўғралади. Кубик қилиб тўғралганда масаллиқ аввалига узунасига, қалинлиги тахминан 1 сантиметр келадиган тахтакачга, гўшт бўлса шапалоқдек қилиб кесиб олинади-да, сўнг бу тахтакачлар яна узунасига эни 1 сантиметр келадиган ва кўндаланг қирқими 1 квадрат сантиметр келадиган қаламчаларга бўлинади. Қаламчалардан эса 1 куб сантиметр шаклида бўлақчалар кесилади. Буниси майда кубик бўлиб, тахминан нўхатга тенгдир. Урта кубик эса 2 куб сантиметр ҳажмидаги бў-



6-расм. Ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғраш.



7-расм. Лўнда-лўнда қилиб тўғраш.



8-расм. Қиймалаш.



9-расм. Қириш.

лакчалардан иборат бўлади. Катта кубик 3 ёки 4 куб сантиметр шаклида кесилади.

Ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғраш. Кўпгина салат, суюқ ош, шўрва, палов, қовурма ва бошқа таомларга асосан пиёз шу усулда тўғралади. Узунчоқ, тухумсимон пиёзлар арчилгач, чап қўл билан муаллақ ушлаб, ўнг қўлдаги ўткир пичоқда настан юқорига (агар тахтакачга қўйилса, юқоридан пастга) қараб шилиш асосида «ҳалқа» ёки «ярим ҳалқа» қилиб кесилади. Юмалоқ, шолғомсимон пиёзлар эса тахтага қўйилиб, пичоқни устидан юргизиб кесилади.

Паррак-паррак қилиб тўғраш. Қовуриладиган картошка, салат учун бодринг, шўрвага солинадиган сабзи арчиб тайёрлангандан сўнг тахта устида муаллақ ушлаб учидан бандига қараб бир хил қалинликдаги «ғилдиракчалар»га кесиб чиқилади. Пиширилган хасип, қазн ҳам истеъмол қилиш олдидан ана шу усулда кесилади.

Тилиш. Салат ва баъзи таомлар учун помидор, мурабболар учун олма, беҳи шу усулда кесилади. Ҳандалак, қовун кесиш усулларида бири ҳам тилиш. Бунда масаллиқнинг бандидан учига қараб бир хил катталикидаги тилимлар кесилади.

Лўнда-лўнда қилиб тўғраш. Асосан гўшт-ёғ шу усулда, жуда хилма-хил таомлар тайёрлаш учун тўғралади. Бунда масаллиқ бўлақларининг шаклини бир-бирига монанд қўйиб тўғраш қийин, лекин ҳажми ва оғирлиги бир хил бўлишига эришиш зарур. Маҳсулотни тахтага қўйиб, бир чеккасидан бошлаб «лўнда» бўлақларга, яъни юқо-

рида айтилганидек бодомдай ёки бош бармоқнинг биринчи бўғимига ўлчаб кесилаверилади.

Қирқиш. Кўк пиёз, кашнич, укроп ва бошқа ошқўкларни кўндалангига майда тўғраш усули қирқиш деб аталади. Қирқиш чопишга ва қиймалашга ҳам ўхшаб кетади, лекин қирқилган масаллиқ қиймаланганига қараганда хиёл йирикроқ бўлиб, қийма каби бир-бирига ёпишиб кетмаган бўлиши керак.

Қиймалаш (чопиш). Сомса, чучвара, манти, дўлма ва бошқа қиймали таомлар учун асосан гўшт шу усулда тайёрланади. Баъзи сабзавотлар (пиёз, карам) ҳам тегишли таомларга қиймаланади. Бунинг учун қаттиқ дарахтлар (ўрик, тут, қайрағоч, чинор) дан кўндаланг араланган тўнкача ҳамда махсус эни энлик оғир ошпичоқ бўлиши шарт. Гўштни чопганда таркибидаги мушак, пай ва ёғ тўқималаридан иборат масса қийма ҳосил бўлади. Қиймаланганда шу қисмлари бир-бирига яхши илашсин учун сув ёки намакоб савалаб турилади. Гўштни мясорубкадан ўтказилганда эса сув саваланмайди, иш анча осонлашади ва қийма ҳам покиза чиқади. «Мясорубканинг қиймаси мазасиз бўлади» деган фикр юради, бу — хато. Аксинча тўнкада қиймаланган гўшт бемаза бўлади, негаки кўпчилик тўнкани ишлатгандан сўнг ювиб қўймайди, қолаверса, қиймага ёғочнинг қипиқчалари ҳам аралашиб кетиши мумкин. Баъзи таомлар учун сабзавотлар ҳам қиймаланади. Чунончи, сомсага, пиёз ва шўрвага — карам. Аммо бу масаллиқларни мясоруб-

кадан ўтказиб бўлмайди — ортиқча сели чиқиб кетиб қолади, буларни чолиш керак.

Қириш. Асосан сабзавотлар турли таомлар учун қирилади. Бу мақсадда турли қирғичлардан фойдаланилади. Сомса учун ошқовоқ қирганда эса махсус тишли қошиқсимон ту누ка қирғичдан фойдаланган маъқул.

Хуллас, шу кўрсатилган қондаларга амал қила олсангизгина лаззатли таомлар тайёрлаб, ҳузур қиласиз.

Пишириш сирлари

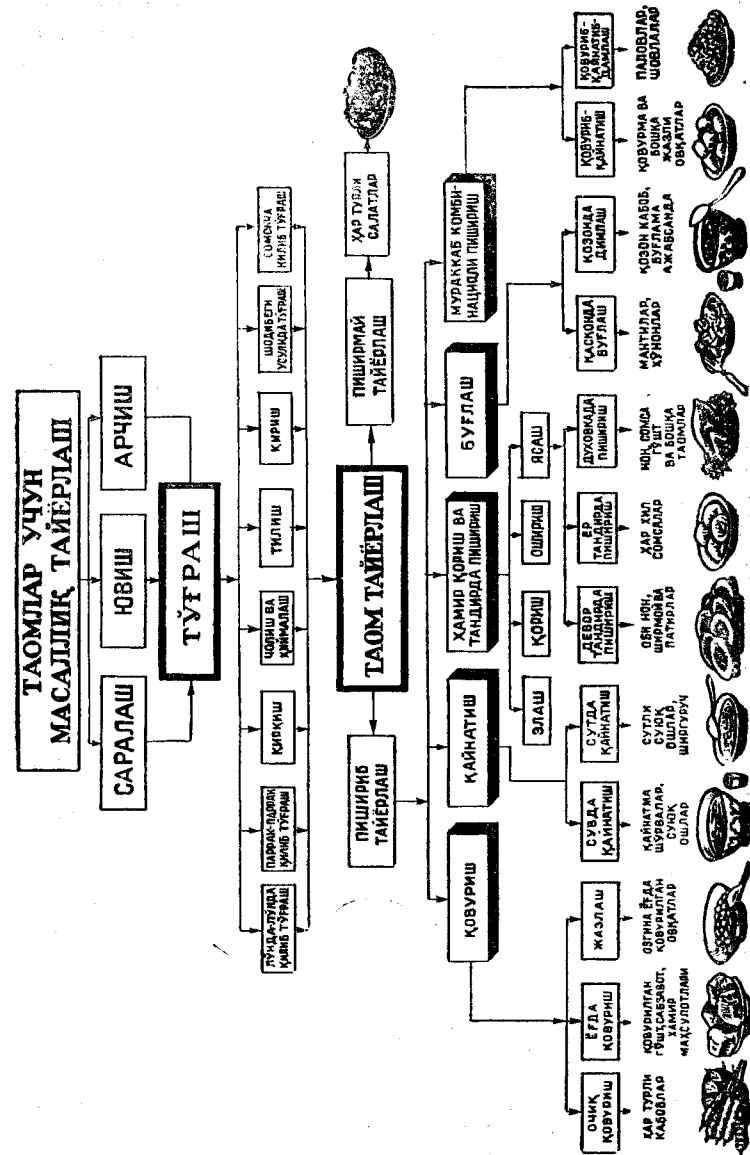
Пишириладиган масаллиқларнинг тури кўп: дон, сабзавот, мева, гўшт, ёғ, балиқ, сут, тухум, хамир маҳсулотлари ва ҳоказо. Буларнинг ҳар бири бошқаларига қараганда ўзига хос усулда пиширилади. Шунинг учун ҳам пиширишнинг бир неча хил технологик усуллари келиб чиққан.

1) Қовуриш: а) очиқ қовуриш (кабоб пишириш); б) ёққа қовуриш (аввал хўп доғланган ёғда масаллиқ ғизартириб пиширилади). Бу усул билан тайёрланган таомнинг лаззати яхши, калорияси ортиқ бўлади; в) жазлаш (озгина ёққа кўп масаллиқ солиб сели чиққач, милдиратиб пишириш).

2) Қайнатиб пишириш: а) сувда қайнатиш; б) сутда қайнатиш.

Қайнатиш усулларида пиширишда аҳамиятлилиги шундаки, қанча кучли олов берилса-да, масаллиқ суюқликка ботиб тургани учун ҳароратнинг 100 градусдан ҳеч ошиб кетмаслигини таъминлайди. Бинобарин, инсон организми учун зарур моддалар куйиб кетмайди. Улар эриб суюқликка қўшилади — таом тотли бўлади. Бироқ шарақлатиб қайнатиш ярамайди, чунки қаттиқ қайнаганда пишириладиган маҳсулотнинг сирти қотиб, бағридаги моддалар эритмага айланмай қолади ва натижада қайнатилма таом кўп ҳолда бемаза чиқади. Милдиратиб қайнатилганда эса масаллиқ хил-хил бўлиб, таркибидаги озуқа моддалари яхши эрийди ва ғоят лаззатли чиқади. Демак, таомни тез ва лаззатли қилиб пишириш кучли олов берилишига боғлиқ бўлмай, маълум технологик усуллардан тўғри фойдалана билишга боғлиқдир.

3) Буғлаш: а) қасқонда буғлаш; б) қозонда димлаш. Бу усулда тайёрланган таомларнинг физиологик аҳамияти ғоят катта. Улар организмга яхши сингади. Буғлаш ва димлаш идишнинг қопқоғини жипс ёпиқ ту-

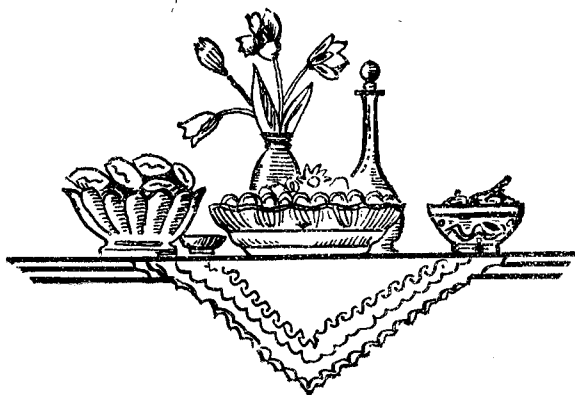


ришини талаб этгани учун буғ билан бирга ҳавога учиб кетадиган моддалар, шунингдек витаминлар ҳам таом таркибида кўпроқ сақланиб қолади.

Буғлаш пиширишнинг энг осон усулидир. Шунинг учун таом тайёрлашни энди ўрганаётган кишилар дастлаб ушбу усулдан бошласалар айни муддао бўларди. Қасқонда фақат мантинигина эмас, кўн хил маҳсулотларни ҳам 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 беҳуда сарф бўлмайди.

4) Тандирда пишириш: а) девор тандирда пишириш, б) ер тандирда пишириш, в) духовкада пишириш. Бу усуллар анча мураккаб бўлиб кўникма ва тажрибакорлик талаб қилади. Тандирдаги хамир маҳсулотларига инфрақизил нурлар ва тандир деворининг тапти таъсир қилади, хамир маҳсулотидан ажраган буғнинг иссиқлигида мураккаб технологик ва химиявий процесс содир бўлади. Шу сабабли тандирда пиширилган сомса ва нонлар шифолик хусусиятларига эга.

5) Мураккаб комбинацияли усулда пиширишга: а) қовуриб қайнатиш, б) қовуриб қайнатиб дамлаш усуллари мисол бўлади. Яъни мураккаб комбинация усулида мавжуд усулларнинг бир нечтаси бирин-кетин бажарилади. Палов тайёрлаш шу мураккаб усулга кирди (қовурилади, қайнатилади, дамланади). Кимки палов тайёрлаш усулини яхши эгаллаб олган бўлса, бошқа таомларни ҳам тайёрлаш бемалол қўлидан келади.



II. НОН, ТУЗ, ПАЛОВ ВА ЧОЙ ТАРИХИ

Энг азиз ризқи-рўзимиз

Улуғ табиатшунос олим К. А. Тимирязев: «...Бўрсилдоққина пишган буғдой нонни синдириб ейиляётганда, мана шу маҳсулот инсоният донолигининг буюк кашфиётларидан бири эканлиги ҳамманинг ҳам эсига келавермайди», — деб ёзган эди. Аслида инсоният бу мўъжизани кашф қилишга бундан 15 минг йил муқаддам киришган, орадан 6 минг йил ўтгач, яъни 9 минг йил илгари бошоқли ўсимликлар — макка, буғдой, арпа, шоли кибилардан нон тайёрлана бошланган. Унга қадар одамлар нонга бўлган эҳтиёжларини «дарахт нонлари» ҳисобига қондиришган.

Дарахтда битган «нонлар»

Илмий номи Артокарпус интегра деб аталган бу ўсимлик жуда қадимдан маълум бўлган нон дарахтидир. Унинг мевалари шохларида эмас, танасининг йўғон қисмида жойлашган бўлиб, анча йирик — узунлиги 30 дан 90 сантиметргача, айланаси 25 дан 30 сантиметргача,

қовунсимон, оғирлиги эса 10—15 килограмм келади. Олимлар бунинг таркибини текшириб кўришади: унда крахмал, шакар моддаси ва бир оз мой бор экан. Ушбу дарахт тропик мамлакатларда, асосан Африкада ўсади. Қадим замонларда инсониятнинг дастлабки нони шу бўлганлигига сира шубҳа йўқ.

Ерли аҳоли ҳануз ҳам бу дарахт мевасидан нон тайёрлаб ейди. Тайёрлаш усули ҳам ибтидоий: чуқурлиги 1 метр, эни эса 1,5 метр ўра қазилади, ўранинг ости ва деворларини тупроқдан муҳофаза қилиш мақсадида банан дарахтининг барглари билан ёпилади. Нон дарахтининг етилган мевалари узиб олиниб, бир неча жойидан қозик билан тешиб чиқилади ва ўрага ташлаб қўйилади. Бир неча кун ўтгач, мева ачиб, эзилиб худди хамиртурушли хамирга ўхшаб қолади. Энди бу хамирдан кулчалар, буханкалар, патирлар ёки батонлар ясаб тандирда, қозонда ёки қўрга кўмиб пиширилади.

Нон тайёрланадиган ўсимликнинг яна бир хили маниок деб аталувчи бута илдизидир. Бундан нон тайёрлаш усули Доминиканда яшовчи аравак қабиласида сақланиб қолган. Бутанинг илдизи ўта заҳарли бўлиб, илон заҳарига тенг кучга эга. Шунинг учун бу илдиз ов қуроллари — ёй ўқи ва найза учига суркалади.

Бу илдиздан нон бундай тайёрланади: илдиз кавлаб олингач, майдалаб туйилади ва сув қўшиб хамир қориледи. Хамирни чипта қопга солиб оғзини боғлаб, қунт билан узоқ вақт эзилади, шунда сув ўзи билан заҳарни ювиб чиқиб кетади. Сўнгра хамир қопи билан сопол хумга солиниб, устидан оғир тош бостирилади. Бунда суви яна охиригача силқийди ва бир неча соатдан кейин ачий бошлайди. Ана шу хамирдан олмадек зувалачалар ясаб ўнпа илинади-да, худди кабоб пиширгандек лахча чўғ устига тутиб сингдирилади. Авақлар тилида бу нон касобо деб аталиб, уларнинг энг севган ризқиларидан биридир.

Дарахтда битган «нонлар» қаторига яна ёнғоқ, жийда, дуб ва каштан дарахтларининг мевалари ҳам киради.

Ибтидоий аждоқларимиз бу меваларни нон ўрнида истеъмол қилганлар. Ёнғоқ билан жийдани шундоқ ўзини, дуб билан каштан меваларини эса офтобда қуритиб, қўрга кўмиб, тош орасига олиб эзиб, талқон қилиб, сўнг сув қўшиб хамир қориб, қўрга кўмиб (кўмач) пишириб еганлар.

Биз еяётган ноннинг таркиби асосан крахмал, оқсил, шакар, мой, минерал моддалар ҳамда витаминлардан

иборат. Юқорида санаб ўтилган «дарахт нонлар» таркибида ҳам улар бор, фақат фарқи шундаки, бирида мой (ёнғоқ), бирида шакар (жийда), бирида крахмал (дуб меваси), бирида витаминлар (каштан меваси) кўп бўлади. Жийданинг бир нави «Нон жийда» деб аталиши ҳам бежиз бўлмаса керак. Энг яхши нон-буғдой нони ҳисобланишига сабаб, ана шу юқорида санаб ўтилган моддаларни табиат бу нонда шундай мужассамлаштирганки, кунига неча бор есак ҳам кўнгилга тегмайди.

Буғдой нонининг кашф этилиши

Ўз-ўзидан маълумки, агар одамзод дарахт нонларини териб-термачлаш даврларида истеъмол қила бошлаган бўлса, демак бошоқли донлардан нон тайёрлаш усулини деҳқончиликка ўтган даврларида кашф қилган деб тўла айтишимиз мумкин. Ижтимоий ҳаёт равнақида бу варварликнинг қўйи босқичи «кулоллик санъатининг жорий қилинишидан бошланади», деб уқтириб ўтади Ф. Энгельс. Кулоллик эса хамир қорадиган идишлар ва нон ёпадиган тандирларни ясаш билан боғлиқ бўлади.

Дон-дун масаласига келганимизда яна Ф. Энгельс ёзади: «...ёски дунё деб аталадиган Шарқий материкда... экиб кўпайтириш учун ярайдиган донли ўсимликларнинг биттасидан бошқа (маккажўхоридан бошқа — К. М.) ҳаммаси бор эди»¹. Бинобарин, Шарқий материк ёнқли Шарқий ярим шар — Европа, Осиё, Африкада буғдой, арпа, шоли, тарик, оқ жўхори каби бошоқли донларнинг аввал ёввойисидан, кейинчалик эса экиб ўстирилганидан фойдаланила бошланган дейиш мумкин. Донларни ун қилиб тортиш эса қўл тегирмони ёрдамида бажарилган. Қолаверса, Шарқий материкдаги турли мамлакатларда кўплаб олиб борилган археологик қазилмалар бунини тўла тасдиқлайди. Маълумки, бошоқли донлар жуда тўқтуғардир, лекин уларни хомлигича еб бўлмайди, албатта пишириб ейиш зарурдир.

Буғдойни ун қилиб, хамир қориб, тандирда ёпиб пишириш ҳам ўз-ўзидан келиб чиққан эмас, албатта. Аввалига донларни бошоғи билан чўғ устида қоғуриб еганлар. Бу одат ҳали ҳам сақланади. Бунга маккажўхорини думбил ҳолатида чўғда қоғуриб ейиш усули мисол бўла олади. Кейинчалик донлар бошоқдан ажратиб, тош би-

¹ К. Маркс ва Ф. Энгельс. «Уч томлик танланган асарлар», «Ўзбекистон нашриёти, 1981 й., 3-том, 237-бет.

лан туйилган ёки қўл тегирмонидан ўтказилган. Ана шу унни атала қилиб қайнатиб ейишган — бу ҳам нон. Буғдой, макка ва оқ жўхорини туймасдан қайнатса сира пишмайди, аммо гуручни унга айлантирмай қайнатибдеса яхшигина бўтқа бўлади, мана шу ҳам нон ўрнига ўтган, хитой, корейс, япон, ява, вьетнам, ҳинди ва Осиё қитъасида яшовчи бошқа халқларнинг пазандалигида қуруқ ўзи қайнатилган гуручни нон ўрнида бошқа овқатлар билан ейиш одати ҳанузгача давом этади.

Буғдой ёки маккажўхори унини тандирда пиширишни ўрганиб олиш учун ҳам ибтидоий одамлар узоқ тажриба орттиришларига тўғри келган. Аввалига хамир зувалани чўққа, қўрга кўмиб кўмач қилиб еганлар ёки қизитилган ясси тош, сополга ёпиштириб олов устида пиширганлар. Бироқ бундай тайёрланган нонлар бўрсилдоқ эмас, берч бўлиб, чайналиши ҳам, ҳазм бўлиши ҳам анча қийин бўлади.

Нонларни тандирда пишириш хамиртурушнинг кашф қилиниши билан ҳам боғлиқ. Хамиртурушнинг қандай кашф қилинганлиги тўғрисида ҳеч бир маълумотга эга эмасмиз, шунинг учун тахмин қилишга тўғри келади. Эҳтимол, тоғорада қолиб кетган хамирга тасодифан ачитқи бактерияси тушиб қолгандир. Негаки, ибтидоий одамлар кўзга кўринмайдиган жониворлар — ачитқи бактерияларидан онгли равишда фойдаланган эмаслар. Бироқ хамирнинг ўз-ўзидан кўпайиб, тоғорадан тошиши ўша даврдаги нонвойларни ҳайратга солган бўлиши мумкин. «Нега пуфакчалар пайдо бўляпти?», «Ажабо, худди тирик нарсадай нафас оляпти; кўпаяпти?». Бундай саволларга у даврларда жавоб тополмаганлар, албатта. Ачиган хамирни илоҳийлаштирган ва унга сиғинган ёки «тирилган хамирдан» қўрққан бўлишлари эҳтимолдан ҳоли эмас. Чунки нонни улуглаш, нон билан қарганиш одатлари жуда кўп халқларда ҳанузгача сақланиб келади.

Ачиган хамирдан бир зувалачани чўққа ташлаб кўрган ибтидоий нонвой қарайдики, бўрсилдоқ, юмшоқ пишибди, чайналиши осон, бир оз нордон таъми бўлса ҳам мазали. Тасодифий бўлган бу кашфиёт инсоният учун то ҳозиргача ғоят аҳамиятли бўлиб келди ва бундан буён ҳам шундай бўлиб қолаверади.

«Тасодифий» кашфиёт дейишимизнинг бонси шундаки, барча ачитувчи, бижитувчи бактериялар воситаси билан тайёрланадиган вино, сирка, қатиқ, қимиз кабилар ҳам хамиртуруш каби тасодифий кашфиётлардан

дир. Узоқ ўтмишдан буён бу маҳсулотларни қайта-қайта тайёрлашда аввалгисидан худди хамиртуруш каби бир оз ачитқи олиб қолиб кейингисига қўшиш усули ҳанузгача сақланиб келади.

Нон тайёрлайдиган лой идишлар орасида тандир жуда ибтидоий бўлиб, у деярли ўзгартирилмасдан бизгача етиб келган. Шарқий материкдаги кўпгина мамлакатларда ерга ва деворга қуриладиган лой тандирлар ҳозир ҳам мавжуд. Лекин бундай тандирлар ёрдамида нонга бўлган катта талабни қондириб бўлмаганлиги учун, кейинчалик ғиштдан, металлдан ҳам тандирлар ясай бошланди. Эндиликда нон заводларида худди станоклар қатори доим ишлаб турадиган механизациялашган тандирлар мавжуд.

Нон рамзи

Ҳар куни календарь варағини йиртаётиб ундаги мана бундай ☉ белгига кўзингиз тушади. Шумер иероглифларида бу белги «РА» деб аталган бўлиб, қуёш маъносини англатган. Кейинчалик нон ҳам худди шу белги билан ифода этиладиган бўлган. Қуёш ва нонни бир хил рамзий белги билан ифодалаш ҳар иккаласи ҳам ҳаётнинг асосий омилли деб билинганлигидан бўлса керак. Қуёш бўлмаса нон етиштириб бўлмайди, нон бўлмаса кун кўриб бўлмайди. Шу сабабли қуёшга сиғиниш билан бир қаторда нонга ҳам сиғиниш келиб чиққан. Жуда кўп халқларда нон билан қарганиш, бирон муҳим масалани ҳал қилаётганларида ўртага нон қўйиш, нонни оёқ ости қилмаслик, дон экувчи деҳқонга, нон ёпувчи нонвойга ҳурмат билан қараш ҳанузгача сақланиб қолган.

Нонни шарга ўхшатиб зувала ясаб, қўрга кўмиб пишириш (кўмач) ёки яримшар шаклида тўғарақ қилиб ясаб печкада пишириш (буханка) ёнги доира шаклида ликопчасимон қилиб ясаб тандирга ёпиш усуллари жуда кўп халқларда сақланиб қолганки, бу ҳам ноннинг шаклини қуёшга ўхшатишнинг ёрқин мисолларидир. СССР давлат гербига аҳамият беринг. Буғдойпоя дасгалари тонги қуёш заррин нурларини ўраб турибди. Иттифоқдош республикаларнинг давлат гербларида ҳам қуёш нурлари ва буғдой бошоқларини кўрамыз. Албатта, бунинг нон ва қуёшга сиғиниш каби ибтидоий одатга сира ҳам алоқаси йўқ. Жаҳонда дон экиладиган май

донларнинг кенглиги жиҳатидан СССР биринчи ўринда туради. Шунинг учун ҳам Гербимиз бизнинг мамлакатимиз донни кўп етиштирувчи пон мамлакати эканлигидан далолат бериб турибди.

Бир татим тузу юз оғиз сўз

Туз назарга илинмас нарсасдек туюлса-да, ammo ҳар бир таом учун бу асосий масаллиқдир. Ошни гўштсиз тайёрласа бўлади, бироқ тузсиз иш битмайди. Бир чимдим туз бир коса шўрвадаги турли хил масаллиқнинг мазасини рўёбга чиқариб, бир-бирига қўшиб умумий бир лаззат гаммасини ташкил қилади.

Шу сабабли ҳам бу неъматни «ош тузи» деб ҳам атаймиз. Ош тузининг формуласини ҳар биримиз мактаб ёшимиздаёқ билиб олганмиз, яъни у икки химиявий модда — натрий билан хлордан таркиб топган. Ош тузидан узоқ вақт двомида истеъмол қилинмай қолинса, одам шишиб кетади, боши айланади, бўшашади ва беҳуш бўлади.

Туз инсон аъзоларидаги барча физиологик жараёнларда гоят муҳим ўрин тутади. Сўлақда ҳам, меъда ширасида ҳам, сафрода ҳам, ҳужайралар таркибидаги суюқликда ҳам, қонда ҳам албатта туз бор. Мисол учун қон таркибида туз старли бўлмаса осматик босим деб аталадиган махсус босим содир бўлмай қолади, натижада ҳужайралар фаолияти нормал кечмай қолади. Шунингдек юракнинг бир маромда ишлаши учун ҳам қон таркибидаги туз бир меъёрда бўлиши керак.

Сиз ҳар куни, бир ойда, бир йилда, умр бўйи қанча туз истеъмол қилишингизни билгингиз келар. Ўрта ҳисобда биз турли таомлар билан бирга кунда 20 грамм туз еймиз. Бу миқдор бир ойда 600 граммни, бир йилда 7 килограммдан кўпроқни ташкил қилади.

Ибтидоий одамлар ош тузи нима эканлигини билишмаган, албатта. То ош тузини топиб истеъмол қилишга ўргангунларига қадар денгиз сувидан хўплаш, таркиби тузга бой ўсимликларни чайнаш, гўштни хомлигича ейиш ёки овланган ҳайвонларни бутунлигича ўтга ташлаб пишириш билан кун кечиришган. Бундай қилинганда, тери ва жун таркибидаги туз этга сингиб, ҳар ҳолда таомни бир оз тотли этган бўлиши керак.

Рус сайёҳи Н. Миклухо-Маклайнинг ҳикоя қилишича папауслар денгизга ёғоч ташлаб қўяр эканлар, маълум муддат денгизда турган ёғоч шўр сувни шимиб олгандан

сўнг уни олиб қуритишар ва ёндириб қулини овқатларга қўшар ёки ўзини ейишар эканлар. Шўр кул Янги Гвинеядаги папаусларнинг энг лаззатли таоми ҳисобланар экан.

Инсоният тарихида ош тузининг топилиши, худди олов кашф этилиши каби аҳамиятли бўлган. Йўқ деганда лаззатли овқатланиш, пазандалик санъатининг раванқи ва инсон сиҳат-саломатлигининг бир чеккаси ана шу бир чимдим тузга боғлиқ-да!

Тузнинг табиий конлари топилгач, одамлар уни олтиндек қадрайдиган бўлишган. Ҳозир ер шарида туз запаслари жуда ҳам кўплиги аниқланиб, қазиб олиниши осон бўлгани учун у оқиб турган сувдек беқадр. Лекин бир вақтлар-чи? Тузнинг қадри жуда баланд бўлган.

Туз номи билан боғлиқ шаҳарлар

Географик харитага назар солсангиз, ер шарининг турли жойларида туз билан боғлиқ бўлган номларни кўн учратасиз. Булар туздай шарофатли неъматнинг номини эбадийлаштириш учун одамзот томонидан барпо қилинган ёдгорликлардир.

Номлар асосан аҳоли яшайдиган объектларга қўйилган бўлиб, ҳар бирининг ўзига хос тарихи ва афсоналари борки, мазкур китобда булар тўғрисида муфассал тўхталиб ўтирмай, фақат номларни кўрсатиб ўтамиз, холос.

Ҳиндистондаги Леванапутра шаҳрининг номланиш мазмуни ўзбекчада «Туз шаҳри» деганидир.

Россияда: Солигалич, Усолюск, Соликамск, Сольви-чегородск, Устьсисольск каби бир неча шаҳар ва қишлоқлар борки, булар қадим замонларда туз конлари атрофида барпо этилгандир. Ғарбий Германия ва Австриядаги Зальцгиттер, Зальцзуген, Зальцбург шаҳарлари ҳам туз номидадир, чунки «зальц» — туз дегани.

Франциянинг энг катта шаҳарларидан бири Марсель шаҳрини олинг. Унинг луғавий маъноси «денгиз тузи» дейилгандир. Америкадаги Солтвил шаҳри ҳам «туз саройи» деган тушунчани англатади.

Ўрта Осиёдаги: Тузкон, Шўртепа, Намаккан (Наманган) ва бошқа географик номларнинг маъноси ўз ўзидан маълум.

Душанба шаҳаридаги Кўлиоб районига борадиган йўл ёқасида Хўжа Мўмин тоғи бор. Бу узоқдан улкан мақбаранинг юмалоқ гумбазига ўхшаб кўринади. Бу

тоғни ерли аҳоли «Кўҳи Намак», яъни туз тоғи деб ҳам юритишади. Тепасига чиқиб ҳар хил гиёҳлар билан қопланган, дарз кетган тошларга назар солсангиз, бу тоғ турган-битгани тош тузидан иборат эканлигига ишонч ҳосил қиласиз. Бу ўн миллионлаб тонна бойлик деган сўз, Хўжа Мўмин тоғининг этакларида эса шўр сув булоқлар отилиб ётибди.

Туз — муқаддас...

Тузнинг муқаддаслиги турмуш урф-одатлари-ю, диний ақидалар билан чамбарчас боғланиб кетган. Туз ҳатто сиёсий воқеаларга ҳам сабабчи: тарихда «Туз қўзғолонлари», «Туз урушлари», «Туз солиқлари» бўлганлиги тўғрисида маълумотлар анчагина.

Славян ва бошқа баъзи халқларда азиз меҳмон ва иш кўрсатган қаҳрамонларни қутлаб «нон-туз» билан пешвоз чиқиб кутиб олиш одати ҳам тузнинг худди нон каби муқаддаслиги билан боғлиқдир.

Арман ва бошқа қўпгина халқлар янги туғилган чақолоқни намакобда чўмилтиришади, бу ҳам тузнинг муқаддас саналишига бир мисол.

Атлантик ва Тинч океанлари оролларида яшовчи қабилалар ўзларини «инсу жинслардан қутқариш учун» «мен туз еганман» деган сўзларни тўхтовсиз қайтараверишар экан.

Узоққа бориб нима қиламиз, Ўзбекистонда туз билан боғлиқ бўлган мақол, тушунча, ранжиш ва ҳатто қарғишлар борки, булар қадимда тузни муқаддас деб билиш ва бу неъматнинг овқатланишда қадр-қиммати кучли бўлганлигидан дарак беради. Чунончи, «бир кун туз ичган жойга, қирқ кун салом қил» (мақол, овқатланмоқ маъносини англатади). «Тузни оқламоқ», «Тузни қораламоқ», «тузимга тошширдим сени» (боқиб катта қилганлигига ишора берувчи тушунчалар). «Тузим кўр қилсин сени!», «Берган тузимга асло рози эмасман!» (Қарғиш). Агар бирор одамнинг бахти юришмаса: «Шўр пешона экан» деб қўйишади. Жабрланган одамга нисбатан «Шўри қуриб қолибдику!» — дейишади, яъни тузидан — энг асосий бойлигидан ажрабдику, деган маънони билдиради. Агар бирор кимса томонидан яхшилик учун ёмонлик қайтарилса «Тузимни ичиб тузлигимга тупурди» деган ибора ишлатилади. «Бугун сира туз тотмадим» (қорни очиб овқатланмаганлигига ишора). «Тузлаб таш-

лабдиларку!» (масаллиқларни жуда кўп ғамлаб олганликка ишора). Бу хил мақол, ибора, ишора, ранжиш ва қарғишларнинг туз билан боғлиқлиги бежиз эмас, чунки тузнинг ва лазиз нарса.

Туз — дори

Тузнинг дорилиги тўғрисида Абу Али ибн Синонинг «Ал қонуни фи ал тибб» китобида ажойиб фикрлар бор. Масалан: «баъзи тузларда аччиқлик ва буриштириш хоссаси бор...

...Тузнинг баъзиси уваланадиган, баъзиси қазиб олинадиган, баъзиси эса кристалли оқ туздир. Яна қора нефтли туз ҳам бўлади...

Табиати. Иккинчи даражада иссиқ ва қуруқ.

Туз қанча аччиқ бўлса, шунча иссиқлик бўлади...

...Туз сасишга тўсқинлик қилади. Талоқнинг қалинлашувига фойда қилади...

...Уваланадиган туз тез тозаловчанроқдир.

Агар уни совуқлик овқатларга аралаштирилса, унинг табиати ўзгаради. Оқ туз елларни ҳайдайди...

...Тузнинг ҳамма тури ҳам қотган хилтларни эритади.

...Оқ туз зеҳни ўткир қилади. Туз, айниқса, оқ туз бўшашган тиш милкларини мустаҳкамлайди.

...Туз қора ўтни ҳайдаб чиқаради. Шу сабабли тузни хукна (клизма) қилувчи дориларга киритилади...»¹

Тузнинг ўзи дизентерия учун энг яхши тузатувчи воситадир.

Халқ табобатида тиш милклари шамоллаб огриганида тузли қайнатма билан чайқалса, таққа тўхтатадиган дори тайёрланади: катта қошиқда туз, кичик қошиқда қора чой, ярим литр сув обдан қайнатилиб оғизга олиб бир оз турилади, яна хўпланади, токи лўқилламагунча. Лўқиллаш милклардаги капилляр қон томирларининг кенгайишини билдиради, қон юришиб шамоллаш барҳам топади.

Тузли қайнатмадан оёқларга ванна қилинади, бунинг учун икки пақир сувга ярим кг туз солиб қайнатилади, тоби бир оз чиққач 200 г хордал (горчица) солиб аралаштирилади-да, иккала оёқни солиб 30 минут ўтирилса, бодни қайтаради ва ҳ. к.

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, содда дорилар ҳақида. 11 китоб, ЎзССР ФА нашриёти, 1956 йил, 401, 402, 403-бетлар.

Иссиқ олов, ёғлиқ палов

Сарлавҳа қилиб қўйилган ана шу халқ иборасини ўқишингиз билан ҳузурбахш бир манзара — уфатларнинг палов дамлаб ширин суҳбат қуриб, дам олиб ўтиргани кўз ўнгингизда намоён бўлади. «Иссиқ олов, ёғлиқ палов» қофияси келиб чуққунига қадар бу неъмат нечанинг йилларни саёҳат қилиб бизгача етиб келдикин?

Халқ ушбу таомни жуда шарафлаб: «таомлар шоҳи», «паловхонтўра», «ош—луқман ҳалол», «ўликка едирилса тирилтирадиган ош» каби турли эпитетлар билан атайди. Палов гўгриснда шеърлар ҳам ёзилган, маталлар ҳам бор, халқ дostonларида, эртавларида бу таомни кўп учратамиз. Хонадонда бола туғилса ҳам палов, тўй бўлса ҳам палов, ҳатто азада ҳам палов, азиз меҳмоннинг ҳурмати учун ҳам палов дамланади. Биров бировни уйга таклиф қилса ҳам «чой қуйиб бераман, ош дамлаб бераман», «марҳамат қилинг, бир ошам ошимиз бор», дейди. Тўртта улфат йиғилса, дарҳол чойхонада ош ташкил қилишга қиришади. Оғир меҳнатни бошлашдан олдин ҳам ош еб олинади, катта иш бажарилгандан сўнг ҳам палов пиширилади. Байрамларда ҳам ҳар бир хонадон палов дамлайди. Шаҳарлардаги одам гавжум жойларда катта қозонларда палов пишириб тортаётганларини кўргансиз. Нега шундай?

Чунки, ҳар бир миллатнинг маданияти, тили, урф-одати, кийимлари ва уй анжомларида ўзига хос хусусиятлари бўлади. Бундай хусусиятлар ўша халқнинг истезмол қиладиган таомларида ҳам «мана мен» деб кўриниб туради. Миллий ошпазликларда юзлаб, ҳатто минглаб таомлар ижод этилган бўлиб, шулардан баъзилари энг асосий таом, миллий ошхонага хос хусусиятни ўзида яққол акс эттирадиган махсус таомлар ҳисобланади. Чунончи: русларда «шчи», «блннч», украинларда «боршч», «вареники», қозоқларда «бесбармоқ», венгрларда «перкельт», руминларда «мамлига», французларда «ромтекс», италянларда «маккарони», кавказликларда «кабаб», сибирикларда «пельмен», араб халқларида «шавурма», ҳинди халқларида ҳар хил зиравор ва ошқўқлар солиб тайёрланган гуручли таомлар ана шу жумлага киради. Худди шунингдек ўзбекларда ҳам палов хилма-хил миллий таомлар орасида махсус ва энг шарафлиги ҳисобланади. Сарлавҳадаги «иссиқ олов» ибораси бевосита ўчоқ-

да ёнаётган ўтни билдирмайди, балки мажозий маънода меҳмондўстликдаги қалби қўрликни англатади.

Азиз меҳмонга бўлган ҳурмат ва палов ошни шарафлаш ушбу таомнинг турли вариантларини келтириб чиқарган. Бу битта таом эмас, балки турли хилдаги таомлар комплексидан иборат бўлган овқат системасидир. Палов ошни тайёрлаш усулининг (технологияси) мураккаблиги, керакли масаллиқлар (рецептурасининг) таркибининг бойлиги, ана шу масаллиқларни тўғраб тайёрлашнинг мукамаллиги ҳамда турларининг ҳар хиллиги каби омиллар айна таомнинг жуда қадим замонлардан буён ривожланиб, мураккаблашиб, шу билан бирга пишириш усули умумий бир қолипга тушиб келаётганлигини кўрсатади. Ўзбекистоннинг ҳар бир областида палов тайёрлашнинг ўзига хос, бошқа жойлардагидан фарқ қиладиган усуллари ҳам йилдан-йилга такомиллашиб келган. Чунончи, Фарғона аҳолиси паловни самарқандликлардан бўлакчароқ, тошкентликлар тайёрлаган палов эса Бухоро ёки Хоразмда тайёрланадиганидан ўзгачароқ бўлади. Гап шундаки, бунинг сабаби ўша жойларда етиштириладиган масаллиққа, албатта иқтисодий ва иқлимий шароитларга ҳамда халқнинг урф-одатларига боғлиқ. Азалдан шולי экилиб келинадиган Наманган, Андижон, Фарғона, Марғилон, Кўқон шаҳарлари агрофидаги сой бўйи қишлоқларида, Сирдарё, Зарафшон ва Амударёнинг воҳа оралаб ўтган ерларида, Самарқанд ва Бухоро каби қадимий шаҳарларда палов тайёрлашнинг юзлаб усуллари мавжуд бўлган бўлиши керак. Лекин илгари пазандалик ҳақида китоблар ёзилмаганлиги ёки ёзилган бўлса ҳам булар бизгача етиб келмаганлиги, ёхуд тарихнинг тўзонли қатламлари остида абадий қолиб кетганлиги сабабли паловнинг кўпгина турлари бизгача етиб келмаган. Китоб муаллифи палов хилларини Ўзбекистоннинг турли шаҳар ва қишлоқларига саёҳат қилиб 30 йил давомида излади, ақли қаймоқ кексалардан сўраб суриштирди, халқ пазандалари орасида юриб ўрганди ва натижада бу таомнинг 20 дан ортиқ турини йиғиб 1979 йили «Ўзбек палови»¹ номли китобига киритди.

¹ Махмудов К. «Ўзбек палови», «Ўзбекистон» нашриёти, Т., 1979.

Дон маҳсулотлари орасида гуруч Осий халқларининг асосий озуқаси ҳисобланади, бинобарин, дунё аҳолисининг тенг ярми гуруч билан тирикчилик қилади. Еввойи шолининг ватани бўлмиш Осийда бу ўсимлик узоқ-узоқ ўтмишлардаёқ маданийлаштирилган ва илк бор селекцияга киритилган. Чунки инсоният маданиятига салмоқдор ҳисса қўшган Урта Осий ўлкасида деҳқончиликнинг турли жабҳалари келиб чиққан эди.

Каспийдан Тяншангача, Ҳиндикуш ва Эрон тизма тоғларидан то Урал дарёси-ю Фарбий Сибирь ва Қозоғистон яйловларига чўзилган мана шу ўлка сунъий сугоришга асосланган энг ҳосилдор деҳқончиликнинг ватани бўлган.

Қадимданоқ Амударё, Зарафшон, Сирдарё каби улкан оби ҳаёт соҳилларида, гўзал Фарғона, Тошкент, Самарқанд, Бухоро ва Хоразмнинг ибтидоий табиати бағрида деҳқончилик кенг тармоқ отган эди. Неолит даврига хос топилиқлар орасида дон янчадиган тошлар, сопол идишлар сиртидаги похол излари, буғдой ва арпа донининг гулханга тушиб кўмирга айланган қолдиқлари топилган¹.

Демак бундан сал кам беш минг йил муқаддам асос солинган деҳқончиликда шולי ҳам экилган бўлиши керак. Бироқ бу тўғрида ҳозирча аниқ маълумотга эга эмасмиз. Бобдеҳқонлар тарчи шולי етиштирган бўлсалар-да, бир оз кейинроқ, сунъий сугориш жорий этилган кезларда бажарган бўлишлари мумкин, негаки серсув майдонларни хоҳлайдиган гуруч ўсимлигига сунъий ишлов бериш анча мураккаб иш. Эҳтимол улар шолкорликда ботқоқлик ва ачима ерлардан фойдаланишгандир.

Юқорида айтиб ўтилганлардан ташқари деҳқончиликнинг келиб чиқиши тўғрисида совет олими М. О. Косвен яратган назария ҳам бор. Шу назарияга асосланиб одамзод дастлабки кезларда меҳнат қуроллари етишмаганлигидан ёки булар асосан, ёғоч, суяк, тошдан ясалган бўлганлиги учун ҳам ибтидоий деҳқончи-

лик юмшоқ, ботқоқ ва балчиқ ерларда бошланган бўлиши керак, деган хулосага келишимиз мумкин. Ботқоқ ва балчиқ ерларда олиб бориладиган бу деҳқончиликни биз бир қатор халқларда ҳануз ҳам учратамиз... бунинг устига шу усул билан экиладиган асосий ўсимлик шолдир¹. Юқоридаги фикрни тарих фанлари доктори, профессор Я. Ф. Гуломовнинг қадимги Ўзбекистонда деҳқончиликнинг келиб чиқиши тўғрисидаги фикрлари ҳам тасдиқлайди.

Эҳтимол шולי буғдой сингари қурғоқ ерларга ҳам экилиб фақат ёмғир сувигина унга кифоя бўлгандир, ҳар ҳолда Урта Осийда шолкорлик мавжудлиги тўғрисидаги энг қадимги ёзув манбаси юнон тарихчиси ва географ олими Стробоннинг «Жуғрофия» китобида келтирилган.

Хитой тарихчиси Си-Ма-Сяннинг (эрамиздан аввалги 186—146 йил) «Тарихий ёзишмалар» номли китобида Урта Осийда 138 йилдан то 126 йилга қадар элчи бўлиб турган хитойлик Чжан Цянь келтирган бир далил бор, унда айтилишича:

«Парпия (Урта Осий) мамлакатида аҳоли ўтроқ яшайди ва деҳқончилик билан шуғулланади, экишлари гуруч ва буғдой, узумдан шароб ҳам тайёрлайдилар... Иқлимни иссиқ, тупроғи нам ерлардаги давонликлар (фаргоналиклар) ҳам деҳқончилик қилишади, утроқ, гуруч ва буғдой экишади»².

Юқоридаги маълумотларга асосланиб шולי (гуруч) Урта Осийга эрамиздан аввалги V—II аср ўрталарида тарқалган ва у маданий ўсимлик сифатида ўша давр оралиғида экила бошланган дея оламиз.

Шолининг асли ватани қаср?

Бу тўғрида жуда хилма-хил фикрлар бор. Шулардан америкалик ботаник А. Декондаль (1885 йил), Совет табиатшунос олимлари Н. И. Вавилов (1926 йил), Р. Ю. Рожинец (1938 йил), Г. Г. Гушчин билан П. М. Жуковский (1932 йил) ва В. И. Комаров (1938 йил), инглиз олими Баркилл (1933 йил), француз ботаниги

¹ Қаранг: М. О. Косвен. «Очерки истории первобытной культуры». Москва, 1953 йил, 62—64-бетлар.

² Қаранг: Н. Я. Бичурин. «Собрание сведений о народах обитавших в Средней Азии в древние времена», изд. АН СССР, Москва, 1958 йил, II том, 110-бет.

¹ «Вестник древней истории», 1948 йил, 3-сон. Б. Ф. Гайдуковичнинг «К истории древнего земледелия в Средней Азии» номли мақолаига қаралсин.

Шевалье (1937 ва 1948 йиллар), ҳиндистонлик табиат-шунослардан Рамях билан Гхош (1951 йил), вьетнамлик тарихчи Тао Зюй Ань (1957 йил) ва ботаник Дао Тхе Туан (1960 йил) ёзган асарларида ёввойи шолининг учта ватани мавжудлиги ҳақида фикр юритдилар, яъни Жанубий Хитой, Ҳинди-Хитой ва Ҳиндистон.

Урта Осиёга шולי шу давлатларнинг қайси биридан кириб келганлиги масаласида ҳам тарихий фактларга мурожаат қилиб кўрамиз.

Олдиндан айтиш мумкинки, шולי бизга Ҳинди-Хитойдан келган бўлиши сира ҳам мумкин эмас, чунки бу давлатдан Урта Осиёга узоқ ўтмишда бевосита йўл ва алоқа бўлмаган.

Эрамиздан аввалги 3000 йилга оид Жайтун маданиятига хос топилдиқлардан маълумки, Урта Осиёнинг азалдан кўпроқ Шимоли-Ғарбий Ҳиндистон билан алоқаси бўлгани тасдиқланади.

Жайтун манзилидан топилган сопол идишлар Ҳиндистонда топилган шу каби идишларга жуда ўхшаш. Бу фикрни профессор М. Е. Массон ҳам тасдиқлайди, у Шимоли-Ғарбий Ҳиндистон деҳқончилигига Жанубий Туркменистондаги неолит даврининг деҳқончилиги таъсир кўрсатган бўлиши керак, деган фикрни илгари суради¹.

Урта Шарқ мамлакатлари, шунингдек, Шимолий Ҳиндистоннинг эрамиздан аввалги III асрига оид ёдгорликларида Ложуворд тошидан ясалган бирмунча нарсалар борки, ушбу тош Урта Осиёдан олиб борилган бўлиши керак. Чунки ўша даврларда Ложуворднинг яккаю ягона қони Бадахшон (Тожикистон) тоғларида бўлган эди. Ўзбекистон территориясидаги эрамиздан аввалги III—II асрга оид қабр қазилмаларида эса Ҳинд океани оролларидаги мавжуд бўладиган вулқоний жилвир тошидан ишланган мунчоқ ва тақинчоқлар топилган².

Демак, юқоридаги далиллар Ҳиндистон ва Урта Осиё халқлари ўртасида эрамиздан олдинги IV—III асрлардаёқ алоқа бўлганлигини кўрсатади. Деҳқончи-

¹ «Вестник древней истории». 1957 йил, 1-сондаги М. Е. Массоннинг «Древнеземледельческие племена Южного Туркменистана и их связи с Ираном и Индией» номли мақоласига қаралсин.

² История УзССР, 1-том, УзССР ФА, Тошкент, 1955, 53-бет.

лик борасидаги шундай алоқаларда ёввойи шолини олиб келиниб сунъий суғоришнинг илк ватани бизнинг ўлкамизда экилган бўлиши ўз-ўзидан маълум.

Хитой билан эса алоқамиз анча кейин (эрамиздан аввал тахминан II асрда) элчи Чжан Цянь томонида «Ипак йўли» очилгандан сўнг йўлга қўйилган. Бу кўпгина тарихий китобларда ёзилган. Мана шунинг ўзидан ҳам маълумки, шולי бизга Хитойдан ўтмаган, чунки бу мамлакат билан алоқа бошлангунга қадар шоликорлик Урта Осиёнинг ўзида анча авж олган бўлади.

Шоли Ҳиндистондан келган деган версия эса анча тўғрироқдир. Агар шундай бўлса, у Бақтрия (Афғонистон) ва Ҳиндикуш тоғлари орқали ўтган бўлади. Буни лянгистик маълумотлар ҳам бир қадар тасдиқлайди. Масалан, қадимги ҳинди санскрит тилида экиладиган гуруч уруғи «шולי» деб аталади. Энди афғон, тожик ва ўзбек тилларида ҳам бу дон «шולי» шаклида бир хил аталади. Яна санскрит тилида гуруч «брише» деб юритиларкан. Худди шу нарса афғон тилида «беренж», тожик тилида «биринч» ва ўзбек тилида «гуруч» деб аталадики, булар ўртасида ғоятда яқин акустик ва транскрипцион ўхшашлик борлиги аниқ сезилиб турибди.

Профессор С. П. Толстов Урта Осиё халқларининг анчагина манзилларида варварлик даврининг қуйи босқичига оид қазув ишлари олиб борган эди. 4 ва 5 сонлари билан белгиланган Жанбас қалъа манзилларини олим Келтминпор маданияти деб атади. Ушбу маданият эрамиздан аввалги IV асрнинг охири ва III асрнинг бошларига тўғри келади. Бундаги топилдиқлар орасида ўша даврнинг ўзига хос унча сайқал берилмаган кели (ўғирча) нинг тош сопи эътиборимизни ўзига тартади. Мана шу топилдиқ ҳам узоқ ўтмишдаги Ўзбекистон ғаллакорлиги (шоликорлиги) дан бир далолат.

Варварликнинг ўрта босқичига тўғри келган 6 сонли Жанбас қалъада ҳам тошдан ясалган дон янчиғининг синиқлари топилган. Буни 1945—1946 йилларда ўша жойда илмий ишлар олиб борган профессор Я. П. Гуломов Суяргон маданияти деб номлади. Суяргоннинг мис ва сопол буюмлари ҳам ўша пайтда деҳқончилик анча ривож топганлигидан далолат беради.

Урта Осиёда сунъий суғориш анча кенг ривож топгани туфайли хўжаликнинг бошқа соҳаларида бўлгани каби ғаллакорликдек қийин соҳада ҳам қулларнинг меҳнати асосий бўлиб қолади. Бу даврларда барча дон экинлари билан бир қаторда шоли ҳам анча кўп экинган бўлиши керак.

Эрамининг VI асрларидан эътиборан Урта Осиёда феодализм даври бошланиб, унинг кўп асрлик тарихи орқали то бизнинг давримизгача етиб келган шиликорлик касбини авлод-аждодларга мерос қолдирган деҳқон боболаримиз турли навлардаги шилиларнинг ҳақиқий селекционерлари ҳисобланадилар.

Маданийлаштирилган ўнларча навлар билан бир қаторда Урта Осиёнинг ушбу жайдари гуручлари: арна-шоли, буғдой гуруч, қирмизи шоли, хўжа Аҳмат, оқ шоли, девзира, қазақи шоли, ўзбеки шоли, қора қилтириқ ва бирмунча бошқа навлари борки, булар ҳануз ҳам экилади.

Шундай қилиб, Урта Осиё бутун Осиё қитъаси тарихида сунъий суғоришга асосланган деҳқончиликнинг энг қадимги маркази ҳисобланади. Олтин тупроққа оби ҳаёт сувини бериб, ёввойи шолини маданийлаштириб дурдона гуручга айлантирган унинг инжу яратувчи меҳнаткаш бобокалон деҳқонлари ҳам шу ерликдир.

Палов ош — халқ ижоди

Ҳузур қилиб паловни еб ўтириб оғзаки гуручларда: «Бу неъматни ким ижод қилган экан?» — деган савол туғилиб қолади. Бунда ҳар ким ҳар хил фикрни айтади. Бировлар: «бу таомни Луқмони Ҳаким ижод қилган», деб тилимиздаги «бир луқма ош», «луқмадан ҳалол», «палов ҳокимлар овқати» каби ибораларга таяниб «исботламоқчи» бўлишади.

Еки «Тожиқ пазандалиги» китобининг автори Содиқ Аминовнинг фикрича, «паловни Афлотун ижод этган» эмиш. Чунки, — дейди у киши, — бу таомнинг «палови Афлотуни мусаллам» деган хили бор. Лекин Содиқ Аминович паловнинг бу хилини ўз китобларига киритмаганлар ва «Афлотун палови» нинг рецепти ва технологияси ҳақида тўхталиб ўтмаганлар ҳам.

Шуни айтиш керакки, паловни Ўзбекистондан хорижда алоҳида шахс ижод этиб бу ерга олиб келиб

тарқатган эмас. Қолаверса бу таомнинг масаллиғи хилма-хил эканлиги, уларнинг ҳар бирининг пишиш жараёнини белгилаш, тўғраш усулларини аниқлаш ўша масаллиқларни бир-бирига қўшиб бағоят лаззатли, мураккаб химиявий бирикма ҳосил қилиш, пишириш усулининг мукамал, пухта эканлиги, палов турининг анча кўплиги ва ҳар бир турдагиси бир-биридан кескин фарқ қилишлиги каби бир қатор омиллар ушбу таом бир кишининг ижоди бўлиши сира-сира мумкин эмаслигини кўрсатиб турибди.

Пазандалик санъат экан, бунда ҳам ижод бўлади. Пазандаликдаги ижодкорлик худди бошқа санъат жанрларидаги каби халқ ҳаёти, урф-одати, халқ ижодкорлигидан келиб чиқади ва ҳамма вақт ўша халқ яшаб турган мамлакат ва даврнинг иқтисодий асосларига таянади. Ижодни албатта алоҳида шахслар амалга оширади, аммо лекин ўша шахслар ўз ижодини халқнинг тажрибасидан келтириб чиқармаган бўлса, йўқ деганда, кўпчиликнинг амалий фаолиятига таяниб иш тутмаса, бундай ижоднинг умри қисқа бўлади. Яна ҳар бир ижодкор ўз ижодининг самарасини халққа манзур тушира олиши керак ва халқ уни қўллаши керак. Халқ қўллаб-қувватлайдиган нарса эса омманинг юксак дид-табиати, унинг меҳнати самаралари, ҳаёт кечирини ва маданиятни олға суришга бўлган интилишларига мос тушмоғи жоиз.

Мана шундай бўлмаса ҳар қанақа ижод, шу жумладан, таомшуносликдаги ижодкорлик ҳам узоқ ўтмишдан, то ханузгача сақланиб қолмаган бўлур эди. Бинобарин, паловни биз халқ ижодидан келиб чиққан таом дейишга ҳақлимиз. Уни тайёрлаш усули (технологияси) ни ва зарур масаллиқлар (рецептураси) ни мукамал бир даражага келтиришда турли касб эгаларининг ҳиссалари бор эканлиги ўз-ўзидан маълум бўлиб турибди. Асрлар мобайнида ғаллакор, боғбон, чорвадор, деҳқон ҳам, косиб ва пазанда ҳам, уй бекаси-ю, шифокор табиб ҳам, кимёгар ва илми ҳикмат эгаси бўлмиш аллома ва бошқа мутахассислар ҳам ўз амалий фаолиятларининг бир қисмини паловпазликка бағишлаганликлари турган гап. Паловни халқ бирдашга ижод этган эмас, балки жуда кўп асрлар давомида бунинг рецепти ва технологиясини мураккаблаштириб борган. Аввалига гуручни куруқ қайнатиб бунга сабзавотлар ва гўштни қўшиб ейиш одати бўлган бўли-

ши мумкин. Худди шундай одатни биз Шарқий, Жанубий ва Марказий Осиё халқларининг пазандалигида учратамиз. Корея, Хитой, Япония, Индонезия, Бирма, Вьетнам, Ҳиндистон ошхоналарида гуручни қуруқ пишириш ҳанузгача сақланиб қолинган.

Қайнатилган гуручга қўшиб ейиладиган масаллиқларни (гўшт-ёғ, сабзи-пиёз) бирга пишириш Эрон, Афғонистон, Тожикистон ва Ўзбекистон ошхоналарига хос услубдир.

Ёки Европа мамлакатларининг пазандалигини олиб қарайдиган бўлсак, унда ҳам гуруч алоҳида пишириб олиниб, гўштли, балиқли, сабзавотли овқатларга гар-нир қилиб берилади. Аммо ўзбек паловининг мурак-каб технологияси ва хилма-хил рецепти барча жаҳон пазандалигидаги гуручли овқатлардан кескин фарқ қилади. Палов ижодиёти уни овқат тарзида пишириш-дан бошланган бўлиши ҳам мумкин (масалан, маста-ва). Сўнгра бундан ўртача қуюқликдаги — «шовла», пировардида энг қуюқ овқат — «палов»га келиб тўх-талган бўлиши ҳам мантиққа тўғри келади. Мастава — шовла — палов схемасида рецепт ва технология асосан бир хил. Ҳар учала таомда ҳам қозонга аввал ёғ со-линиб, пиёз жазлаб, гўшт қовурилади. Сўнг сабзи ва бошқа масаллиқларни пиширилгач гуруч солинади. Фа-қат фарқ шундаки, маставага сув кўп қўйилиб гуруч оз солинади (суюқ ош), шовлага сув ўртача қўйилиб гу-руч ҳам ўртача солинади ва илашимли қилиб пиши-рилади (бўтқа), паловга эса сув озроқ қўйилиб гуруч кўпроқ солинади (титроқ дона-дона ош). Мастава-дан шовлага, шовладан паловга ўтиш қисқа вақтда юз бермаган ва буни айрим кишига хос фаолият деб бўл-майди. Бу халқ ижодидир.

Албатта барча ноз-неъматларнинг сарасига синфий жамиятларда эксплуататор синфлар эга бўлиб олгани-дек, палов ҳам бора-бора кўпроқ бой хонадонларда та-йёрланадиган бўлиб қолди. Бу ҳақда «Ўзбекистон халқлари тарихи» да айтилган фикр жуда қизиқарли: «Ўзбекистоннинг аксарият жойларида меҳмондорчилик пайтидаги сеvimли ва энг шарафли таом палов ҳисоб-ланган. Бу таомни тайёрлашнинг ўнларча усуллари мавжуд эди. Бой хонадонларда палов деярли ҳар ку-ни, ўртаҳол хонадонларда эса ҳафтада бир марта — жума бозор арафаси (пайшанба кун) кечқурун пиши-

рилган. Камбағаллар учун эса ғоят ноёб таом ҳисоб-ланган»¹.

Шунга қарамай халқ оmmasи энг оғир иқтисодий шароитларда ҳам паловнинг унут бўлиб кетмаслигига ҳаракат қилганлар, чунончи паловпазлик мусобақалари ташкил этиб турилган. Бу тўғрида ўша китобда яна шундай фикрлар бор:

«Оилада овқатни ҳамisha аёллар тайёрлашган, ам-мо... ҳар бир эркак киши палов тайёрлашни ўрганиб олишни ўзи учун мажбурий бир иш деб билган ва бу санъат кўпинча ифтихор ва паловпазлик мусобақала-рининг мазмуни бўлиб хизмат қилган»².

Паловнинг Ўрта Осиёда ижод этилиб сўнг бошқа жойларга тарқалганлиги тўғрисида мана бу фикр ҳам далолат бериб турибди: «Покистон ва Шимолий Ҳин-дистонда яшовчи бадавлатроқ мусулмон аҳолиси ўр-тасида Пулао (палов) анча машхур таомдир. Ушбу таом Ўрта Осиёда келиб чиққандир. Буни Ҳиндистон-га илк ўрта асрларда мусулмон фотиҳлари тарқатиш-гандир»³.

Палов тўғрисидаги фикрлар адабиёт, тарих ва бош-қа фан соҳаларига оид манбаларда ҳам бор. Хусусан, ёзувчи В. А. Смирнова-Ракитинанинг «Абу Али Ибн Сино қиссаси» номли китобида X—XI асрлар бўсаға-сидаги тарихий воқеаларни бадий баён қилиш билан бирга улуг табиб яшаган даврда ҳам «юзига зирвор-лар сепилган... девзира гуручдан пиширилган ва ғоят лавзатли... хушбўй, серёғ шоҳона палов» мавжудлиги тўғрисида аниқгина гаиларни айтади⁴.

Утган асрнинг машхур шарқшунос олими венгрия-лик Герман Вамберининг «Бухоро ва Мавороуннаҳр тарихи...» номли подир асарида XIV асрда ҳам палов шарафли таом ҳисобланганлиги ва умуман ўша давр-даги дастурхон ноз-неъматларига этнографик нуқтаи назардан алоҳида тўхталиб ушбу фикрлар ёзиб қол-дирилган: «Бунингдек хилма-хил таомнома бошқа

¹ «Ўзбекистон халқлари тарихи». II том, Тошкент ЎзФА нашриё-ти 1947 й. 317-бет.

² Ўша асар, 318-бет.

³ Коллектив. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Из-во «Наука», М., 1981 г. 53-54-бетлар.

⁴ В. А. Смирнова-Ракитина. «Абу Али ибн Сино қиссаси», «Ёшларнинг нафисини», Тошкент, 1966 йил, 98, 99, 100, 101 ва 109-бетлар.

жойларда сира бўлмаса керак, ғоятда сийрак маълумотларга кўра ҳукм қилганимизда ҳам уларнинг (Ўзбекларнинг К. М.) энг севимли таомлари қуйидагилардир: қовурилган қўй ва от гўштлари, палов, қийма солинган хамир таомлари, мевали тортлар ва ширин нонлар»¹.

XV аср ёдгорлиги «Бобурнома» да ҳам палов тўғрисида анчагина фикрлар айтилган.

Машҳур энциклопедист олим ва давлат арбоби Абулфазл Алломийнинг XVI асрга оид ажойиб қомус характеридаги «Ойини Акбарий» номли китобида 35 хил таомни тайёрлаш усули, жумладан, гўшт қийма, девзира гуруч, муҳашшир нўхат ва бошқа масаллиқлардан пишириладиган «қийма палов» тўғрисида фикрлар бор. Ушбу таом Бобурийлар сулоласидан Жамолиддин Акбар ҳукмронлигида (1556—1605) мавжуд бўлган².

XVII асрда яшаган географ ва тарихчи олим Маҳмуд ибн Вали қаламига мансуб «Баҳр ул-асрор» китобида эса Маворуннаҳрда ўсадиган дон, сабзавот ва мевалар, уларнинг навлари, экиладиган жойлари, хусусиятлари, озуқали қиммати тўғрисида батафсил баён бор. Бизни қизиқтирган нарса гуруч бўлди. Олим гуручнинг «девзира» аталмиш нави борлиги ва у ғоят серлаззат ва инсон учун жуда фойдали эканлигини айтади³.

Ўзбеклар паловни ажойиб неъмат деб билади. Уни исроф қилмаслик, ҳатто бир дона гуручини ҳам оёқ остига, нопокиза жойларга тушиб қолмаслигига ҳаркат қилиш, гавҳардек асраш халқимизнинг энг яхши одатларидан биридир. Чунки палов таркибига кирадиган ҳар бир масаллиқ халқнинг машаққатли меҳнати эвазига яратилади.

Бу таомнинг ижод этилиши териб-термачлашдан

¹ Г. Вамбери, История Бухары и Трансоксани с древнейших времён до настоящего, Издание Я. А. Исакова. С-Петербург, 1873 г. 225-бет.

² Шайх Абулфазл Алломий, «Ойини Акбарий», Калькутта, Мушки Нулкишвар матбааси, 1893 йил, Тошбоса, 3-нашр, 36-бетда (мазкур асар форс тилида ёзилганлиги учун ЎзССР ФА Тил ва адабиёт институтининг илмий ходими, шоир Чустий шарҳловидан фойдаланилди).

³ Ҳ. Ҳасанов, «Ўрта Осиёлик географ сайёҳлар», «Ўзбекистон нашриёти», Т., 1964 й, 197-бет ҳамда Б. Аҳмедов — «Маҳмуд ибн Вали», Т., Бирлашган нашриёт, 1966 й., 18-бет.

деҳқончиликка, ёввойи ҳолда ўсувчи донларни (шолени) маданийлаштириш ва овчиликдан чорвачиликка, ҳайвонларни қўлга ўргатиш, сўнгра яна илдизмевали ўсимликлардан сабзи, пиёз кабиларни ҳайдалган ва суғориладиган ерларга экиб кўпайтиришга ўтиш билан бошланган.

Палов ўзбек пазандалик санъатининг энг юқори чўққисидир. У пишириш-қовуруш, қайнатиш ва дамлаш каби мураккаб технологик жараёнлардан иборатки, албатта бу таомни тайёрлашни ўрганиб олган ҳар бир киши бошқа ўнлаб таомларни ҳам бемалол пишириши мумкин.

«Палов ош» этимологияси халқ афсонасида

Пулингдан бир пулинг қолса, палов е,
Кунингдан бир кунинг қолса, палов е.

Ўзбек халқининг ушбу матали палов ошнинг ғоят серлаззат тўй ва меҳмондорчиликларда тайёрланган шарафли таом эканлигига ишорадир. Чунки палов Ўрта Осиё, асосан, ўзбек ва тожик халқларининг миллий таоми ҳисобланиб, жуда қадим замонлардан буён маълум.

Агар паловни ҳар бир хонадон меҳмон келишига атаб ёки маросимлардагина дамладиган бўлса, ёхуд ўз онла аъзолари учунгина тайёрланса кўпинча бунга фақат ҳафтанинг найшанба кунларигина тайёрларлик кўриларди. Бунинг сабаби ҳаммани қизиқтиради, лекин ҳеч ким аниқ билмайди. Ёки «палов» сўзи нимани англатади? Фақат ўзбеклардагина эмас, балки дунё халқларининг кўпгина тилларида «палов» маъносини англатадиган сўзлар борки, булар асли қаердан келиб чиқдйкин? Чунинчи: Россияда «палов», Ғарбий Европа ва Америкада «палов», Ҳиндистонда «пулао» (ҳинди), «плав», (урду), Қозоғистон ва Шарқий Туркистонда «палов», Арманистон билан Грузияда «плав», Озарбайжонда «чилав», Хоразмда «чалов, Тожикистонда «ош палов», Ўзбекистонда «палов ош» тарзида талаффуз этиладиган бу таомнинг номи қайси тилга хос?

Балки, ўзбекча «палов ош» термини ўшларнинг биронтасидан олинмадимкин?

Бу тўғрида ҳеч қандай лингвистик маълумотга эга эмасмиз.

Аммо, гуручнинг ватани бўлмиш Ҳинди-Хитой, Хи-

тойда палов тайёрланмайди. Уларда гуручдан тайёрланганидан хилма-хил таомларнинг номларидан биронтаси «палов» га ўхшаш сўз билан талаффуз этилмайди.

Лекин, урду тилидаги «плав» сўзининг талаффузи ўзбекча «палов» сўзига ўхшаш бўлиб, у ҳам «гуручли ош» ни билдиради.

Қозоғистон ва Шарқий Туркистонда (уйғур тилида) «палав» ибораси билан юритиладиган таом номи заминда ўзбекча «палов» ифодаси ётади ва улар қисман, «палав» деб шовлани ҳам аташади.

Арман ва грузин тилларидаги «плав» термини ҳам гуручдан тайёрланган «қуюқ таом» маъносида юритилади. Булар ўзбек паловини ва бундан анча фарқ қиладиган арманча ва грузинча паловни ҳам худди шундай аташади.

Муқаддас номлар, қизиқarli атамалар, кундалик кўп ишлатиладиган терминлар этимологияси илмий ишланмаган бўлса, бундай тушунчаларнинг маъноси-ни халқ ўз оғзаки ижодиётининг афсоналаридан «ҳал қилишга» уринади. Буни лингвистлар «халқ этимологияси» деб аташади.

Халқ орасида «палов ош» атамасининг келиб чиқиши ҳақида бир афсона юради. Бу афсона Абу Али ибн Сино номи билан боғлиқ бўлганлиги учун ҳам қизиқarliдир.

«Қадимда бир шаҳзода гўзалликда тенги йўқ, бироқ камбағал оиладан бўлган бир қизга ошиқ бўлиб қолади.

Бироқ шаҳзаданинг касиб қизига уйланиши қийин бўлганлигидан ошиқ кўп изтироб чекади. Пировардида у кўкрагини заҳга бериб, бир неча кун овқат танаввул этмай, афгор бўлиб қолади.

Шоҳ Абу Али ибн Синони чақиртириб ўглининг касаллигини аниқлаш ва даволаш кераклигини буюради.

Йигит ўз дардини ҳеч кимга айтмайди. Лекин улуғ табиб уни синчиклаб текширгач, аъзоларида зарур моддалар камайиб кетганлигини билади. Олим очлиқнинг сабаби ишқ дардига мубтало бўлганликда эканлигини аниқлайди. Ушбу касални тузатишнинг икки йўли бор. Биринчи — ошиқни маъшуқага қовуштириш, иккинчиси — етти хил масаллиқдан тайёрланган серқувват таом «палов ош» едириш.

Шаҳзода ўз дардини айтмагани ҳолда, унинг касалини исбот қилиш керак, бу — шоҳнинг талаби. Шунда Абу Али ибн Сино шаҳардаги барча маҳаллаларнинг номини биладиган бир мўйсафидни топтириб келишни шоҳдан илтимос қилади. Бундай одам топтириб келинади.

Табиб унга:

Шаҳар маҳаллаларнинг номини бир чеккадан қаттиқ овоз билан санаб чиқасан, — деб буюради, ўзи эса беморнинг томирини ушлаб туради.

Мўйсафид маҳаллаларнинг номини атаб-атаб, битта маҳалланинг номига келганида йигитнинг томирда қон айланиш кескин ўзгариб кетганлиги Абу Али ибн Синога маълум бўлади:

— Энди, дейди олим, — ўша маҳаллада яшайдиганларнинг барчасини танийдиган одамни топтиришингизни илтимос қилардим.

Шоҳ бундай одамни ҳам дарҳол топтиради. Олим унга:

— Ҳамманинг номини қаттиқ овоз билан айтиб турасан, — деб буюрди. Узи яна беморнинг томирини ушлади. Исmlар бирма-бир саналиб, бир касибнинг номи аталганда шаҳзода яна ўзгариш пайдо бўлди.

Абу Али ибн Сино шунда очиқ айтди:

— Шаҳзаданинг касаллик сабаби фалон маҳалладаги фалончи касибнинг қизига ошиқ бўлганлигидир, уни тузатиш учун тўй қилиш керак ва албатта шу бугундан иборат ҳафтада бир марта палов ош едириб туриш керак. Шунда бемор тузалиб, бақувват бўлиб кетади, — деб маслаҳат берган экан.

Эҳтимол, пайшанба куни ош дамлаш ўшандан кейин расм бўлгандир?

Эҳтимол, ошиқ-маъшуқларни қовуштирилдиган тўй куни албатта ушбу шарофатли таомни тайёрлаб барчага тортиш ҳам шунга боғлиқдир? Эҳтимол, касалга мадад берган табиб ибн Синонинг илми ҳам халқ этимологиясида «Мадади Сино» деб аталиб, кейинчалик «Медицина» бўлиб кетгандир?

Албатта бу ҳам фақат бир фараз бўлиб, илмий асосланмаган фактлардир. Уша афсонанинг давомида айтилишича:

Улуғ ҳаким:

— Касалга палов ош пишириб беринглар, — деганидан кейин, ушбу таом рецепти учун керакли масаллиқларнинг бош ҳарфларидан иборат бундай ёзув қолдирган эмиш:

پالو آش

(яъни «палов ош»). Бу етти хил масаллиқдан иборат бўлиб, П — пиш: А—аёз, яъни сабзи ёки беҳи; Л—лаҳм, яъни гўшт; О—оли, яъни ёғ; В—вет, яъни туз; О—об, яъни сув; Ш—шоли, яъни гуруч. Ана шу ҳарфлар жамланса, «Палов ош» тушуинчаси ҳосил бўлади.

Шундай хулоса чиқаришга ҳақлимизми, йўқми, бундан қатъи назар мазкур схемани бошқалар ҳам келтиришади, хусусан тожик давлат педагогика институти химия кафедрасининг доценти А. Ражабов «Палов кимёси» номли мақоласида келтиради¹.

Бунинг аниқ шундай эканлигини тасдиқлайдиган

¹ «Фан ва турмуш» журнали, 1963 й. 4-сонига қараиш.

бирон-бир тарихий манба йўқ, албатта, А. Ражабов ҳам худди халқ орасида тарқалган афсонага асосланган бўлиши керак. Бироқ у тожик тилининг хусусиятларига қараб тушунчани «Ош палов» тарзида ифода этади.

Афсона афсоналигича қола турсин, ҳақиқатга кўчганимизда палов ош ана шу етти хил масаллиқдан (пиёз, ёғ, гўшт, сабзи, гуруч, сув, туз) тайёрланади. Эндиликда паловга майиз, нўхат, қалампир, мурч, зира, зирк ва яна бир қанча масаллиқлар солиб дамланади. Булар асосий эмас, балки қўшимча масаллиқлардир ва буларсиз ҳам палов ош пиширса бўлаверади.

Чой—қувватга бой

«Чой нима?»— деган саволга кўпчилик: «Ичимликда» — деб жавоб бериб қўя қолади. Лекин Ўзбекистонда чой оддий ичимликкина эмас, балки одамлар ўртасидаги муносабатнинг анъанавий элементидир. Бизда чой номи билан боғлиқ бир неча издаҳомлар ва меҳмоннавозликнинг турлари келиб чиққан бўлиб, бу ичимликда гап кўплигидан далолат беради: «Чайхона базми», «Бир пиёла чойга таклиф», «Келинчак қўлидаги чой» ва ҳоказо. Эрталаб туриб нонуштани чой ичишдан бошлаймиз. Меҳмондорчиликнинг бошланиши ҳам, ўртаси ва охири чой билан. Танишингизни учратсангиз салом-алиқдан сўнг «қани, марҳамат, чой қуйиб берман» деб таклиф қиласиз. Бир ўзингиз, ёки улфатлар билан чойхонага кириб бир чойнак чойни майдалас ўтириб ҳордиқ чиқарасиз. Нега шундай? Чунки чой ажиб бир неъматдирки, унинг ранги мусаффо, гўзал, мазаси хуштаъм, ҳиди хушбўй бўлиб ичган кишига чинакам ҳузур бахш этади. Неча бор синаб кўргандирсиз, ахир ҳаво ҳарорати совуқ бўлганда чой ичсангиз танангизни иситади, иссиқ пайтларда ичилган чой — салқинлатади. Қорин очликда чой ичилса бир оз таскин топилади, овқатдан сўнг ичилган чой ҳазм қилдиради. Барча ичимликлар ичида чанқоқни яхши қондирадигани ҳам чой ҳисобланади. Ташна бўлмасангиз ҳам, шунчаки, бекоғ ўтириб чой ичсангиз — эрмак, ишдан чарчаб келиб чой ичсангиз — ҳордиқ. Уйқу босиб келганда чой ичилса киши сергак тортади, уйқудан кейин туриб чой ичилса чехрани очади. Кўнгил айнишни, бош оғригини чой қолдиради.

Шу сабабдан бўлса керакки, чойни гўдаклардан тортиб, қарияларгача, соғлом кишилардан тортиб хасталаргача — барча ичади.

Чой шундай неъматки, у асабларга ором бериб, кишини бардам ва бақувват қилади. Ўзбек халқида: «Агар чой ичмасанг, қувватни қайдан оласан?»— деган нақл бежиз айтилмаган бўлса керак.

Чойнинг ажойиб хусусиятлари шоирларни ҳам илҳомлантирмай қўймаган, у ҳақда анчагина шеърлар битилган. XIX асрда бухоролик шоир Шоҳ Ниёз Бухорий «Чойнома» номли дoston ҳам ёзган. Чой тўғрисидаги энг мақбул шеърлардан бири ҳинд шоири ва мутафаккири Рабиндранат Тагор қаламига мансуб бўлиб, шундан бир мисол келтирамиз:

Чиқардир ҳордиқ — доим ичсанг чой,
Чойдир нафосат, куй, ғазал, чирой.
Чоп азизим, кел, чой ичайлик, чой,
Чойдан ол мадад, чой қувватга бой!

Чой кимёси ва чой давоси

Чойнинг шифобахшлиги жуда қадим замонлардан буён маълум. Япония ва Хитойда, Ҳиндистон, Шри Ланка ва бошқа давлатларда жуда кўп касалликларни қадимдан чой билан даволаб келинади. Ўзбек халқ табобатида ҳам шамоллаш, ич кетиш, иштаҳасизлик, бош оғриғи, тиш оғриғи каби касалликларни чой билан даволаганлар. Кўз оғриғига қуюқ дамланган қора чойнинг нафи борлиги кўпчиликка маълум, посотли яра-чақаларни ҳам илиқ чой билан ювилса тозалайди. Чунки чойда бактерияларга қарши қирон келтириш хусусияти ҳам бор. Чойнинг хушбўйлиги ҳам, мазалилиги ҳам, шифобахшлиги ҳам унинг таркибидаги химиявий моддаларнинг хилма-хиллиги ва мураккаблигидадир. Олимлар чойда 120 хил модда борлигини аниқлаганлар. Чойда, қайноқ сувда эрийдиган моддалар бор, булар экстрактив моддалар деб аталади ва дамланган қайноқ сувга ўтиб ранг беради. Бу моддалар чой совигандан сўнг идиш тагига чўкиб қолади, суви буғланиб кетса, пиёла тагида қизғиш жигарранг қуйқа ҳосил қилади. Баъзилар бу қуйқани зарарли деб ўйлайдилар, аксинча чойнинг энг фойдали жавҳари худди ана шудир. Шу хил экстрактив моддалардан бири — танин ҳисобланади. Бу модда овқатни ҳазм қилишда актив иштирок этади.

Замонавий медицинада турли ошқозон-ичак касалликларини танин билан даволашади.

Чойда яна катехин ва эпикатехин деб аталувчи моддалар ҳам бўлиб, булар Р витамини хусусиятига эгадир. Унинг шарофати шундаки, Р витамини қилтомирларни мустаҳкамлайди ва кенгайтиради, натижада қон яхши юришиб кишини тетиклаштиради. Айниқса, бош мия ичидан ва юрак мушаклари орасидаги капилляр томирлар учун унинг фойдаси катта.

Чойнинг муҳим таркибий қисми бу кофеиндир. Кофеин дастлаб кофе таркибида топилгани учун шундай деб аталади. Кофеин кофе, какао ва чойдагина мавжуд. Бу алкалоид модда ҳали бошқа ўсимликларда кашф қилинганча йўқ. Кофеин кайфиятни чоғ қилдиган алкалоид бўлиб, у марказий асаб системасини мулоқим қўзғатади, натижада мия нейронларининг толиқиши барҳам топиб кишининг ақли пешланади. Кофеин билан танин бирикмаси аввало юрак ва бошқа муҳим аъзоларимизнинг физиологик фаолиятини яхшилайди.

Чой таркибидаги ифтор (эфир) моддаси ичимликнинг оромбахш хушбўй ҳидини таъминлайди, натижада чой ичган кишининг иштаҳаси очилади.

Чой ҳам витаминларга бой неъматлар қаторига кирилади. Унда С, В₁, В₂, ва РР витаминлари мавжуддир.

С витамини жуда шифобахш бўлиб, ўпка шамоллаши, кўкйўтал, бўғма каби оғир касалликлардан тезроқ қутулишга ёрдам беради. Жароҳат, яра ва синган суякларнинг тезроқ битиб кетишига восита бўлиб, аъзоларимизни чарчашдан сақлайди. Агар ушбу витамин етишмаса кишининг милклари хилвираб, тишлари тўкилиб кетади, яъни у цинг касалига мубтало бўлади.

Асаб системаси билан юрак фаолияти учун В₁ витамини яхши шифодир. Эт ва мушакларнинг сушайиб кетиши ва қўл ёки оёқлар ҳаракатга келмай шол бўлиб қолишдан сақлайди.

В₂ витамини кўздан тинмай ёш оқиб турадиган касалликдан ва лабларнинг бичилиб кетишидан асрайди.

РР витамини эса модда алмашинувига ижобий таъсир қилади ва дармон қуриб кучсизланишдан сақлаб аъзоларимиз фаолиятини яхшилайди, қон томирларимизнинг мўртлашишининг олдини олади. Маълумки замонавий медицинада қон босимининг ортиши (хафақон

ёки гипертония) ҳамда зехн пасайиши (атеросклероз) каби оғир касалликларда никотин кислотаси деб аталувчи РР витамини билан аскорбин кислотаси деб юритилувчи С витамини бирикмасидан иборат дорилар таъсия этилади. Чойда эса бундай дорилар табиий ҳолда мавжуддир.

Чой тарихи

Чой тўғрисида ёзилган китобларда бу ичимликни ичишни одамлар 3500 йил муқаддам кашф этганлар, дейилади. У дастлаб Хитойда кашф этилган. Унинг номи ҳам хитойча «ча-ийе» деган икки сўздан келиб чиққан бўлиб «яшил барг» деган маънони англатади.

Чойнинг кашф қилиниши тўғрисида анчагина ривоятлар бор, шулардан ҳақиқатга яқинроғи мана буни:

Бундан 35 аср муқаддам ўтган Хитой хоқонининг канизларидан бири кечиримас гуноҳ қилиб қўяди ва ҳомиладор бўлиб қолади. Аёлни ўлимга ҳукм қилиш гуноҳсиз гўдакни ҳам жазолаш бўларди. Шунинг учун у аёлни бир неча кунлик озик-овқат билан таъминлаб, кимсасиз биёбонга ҳайдаб юбордилар. У бир тоғ ёнига келганда ейишга овқати, ичишга суви қолмаган эди. Яшайдан умидини узиб бир бута тағига келиб ётади. У мадорсиз қўлларини бутанинг яшил баргларига узатади — ҳеч бўлмаса ташналикни қондирар-ку, деган умидда уни чайнай бошлайди. Маълум фурсатдан сўнг аёл ўзини бардам ҳис қила бошлайди, тетиклашиб ўрнидан туради. Барглardan анчагина юлиб олиб келган йўлидан орқага қайтади. Шаҳарга келиб уни ўлимдан асраб қолган ана шу мўжизакор ўсимлик тўғрисида одамларга сўзлаб беради. Биёбонда яшнаб турган ям-яшил баргли бу бута чой ўсимлиги эди. «Ча-ийе» — яшил барг овозаси саройга етиб боради. Хоқон собиқ канизакни саройга келтиришларини буоради. Келган аёлнинг соғлом, тетик кўриниши ва тиниқ юзларига қараб таажжубланади.

— Менинг табибларимга ўша гиёҳни кўрсат, гуноҳингдан ўтдим, — дейди.

Табиблар ўша ўсимликни қидириб топадилар ва унинг хусусиятларини ўрганиб, уни экиб кўпайтиришга киришадилар.

Аввалига чой доривор ўсимлик сифатида қўлланилган, экин майдонлари кенгайгач, кейинчалик у кундалик ичимликка айланган.

Чой ўстириш Хитойдан Японияга ва Ҳинди-Хитой мамлакатларига тарқайди. Ривоят қилишларича чой Ҳиндистонда ҳам қарийб 3500 йилдан бери маълум экан. Эраимизнинг IV асрида будда динининг раҳнамо-

лари беморларга чой дамлаб ичишни тавсия қилганликлари тўғрисида маълумотлар бор.

Араб савдогари Сулаймон IX асрда Ҳиндистонга қилган саёҳатида ўша жойда чойхўрлик жуда авжида эканлигини ёзиб қолдирган.

Европада чой XVI асрга келиб маълум бўлади. Чой тўғрисида 1517 йили дастлаб венецияликлар хабар топганлар. Кўпгина тарихий манбаларга қараганда инглизларга 1598 йилда, португалияликларга 1600 йилда маълум бўлади. Чой тўғрисидаги хабар голландияликларга 1610 йилда, францияликларга 1636 йилда, германияликларга 1667 йилда етиб келади. Португалияга қуруқ чойни Ҳиндистондан олиб келиб сотмоқчи бўлган бир савдогар катта зарар кўради, бозорда қанча уни мақтамасин, дамлаб ялиниб-ёлвориб одамларга ичириб кўрмасин, ҳеч ким чойнинг қадрига етмайди.

Голландияда ҳам дастлаб бу ичимликдан юз ўғирганлар. Лекин бир кун қирол табиби Бантено кўпчиликни тўлаб чойнинг фойдалилигини мақтаб узундан-узоқ маъруза ўқигандан сўнггина бу ичимликка нисбатан муносабат ўзгаради. Англияда чой гарчи XVI асрнинг охирида келтирилган бўлса ҳам бу ичимликнинг ҳузурбахшлиги ва дори-дормонлигини исботлаш учун қарийб юз йил зарур бўлган. Халқда уни ичишга мойинлик туғилганда аксига олиб у жуда қиммат нархда соғилган. Шу сабабли, чойни қирол хонадонини ва бадавлат оилаларига ичганлар, холос. Германияда XVII асрнинг иккинчи ярмида тарқалган чой тез шухрат қозонади. Уша даврдаги немис императори инглиз чойфурушларини ўзинга ром қилиб олади. чой савдосидан сира бож олмайди. Натижада Хитой ва Ҳиндистон деҳқонларидан арзон-гаров харид қилинган бир неча юзлаб килограмм чойнинг ҳар грамми тиллага сотаверадилар.

Чойни денгиз сувига дамланганини эшитганмисиз? Бу воқеа 1773 йилда содир бўлиб «Бостон чойхўрлиги» номи билан тарихда машҳур. Ҳиндистондан келтирилган чой Лондонда катта бож тўлаб сотишга мажбур қилинган, чойфурушлар ўз кемаларини Америка томон бурадилар. Бу ерда эса колонизаторлар «чой балосидан» қутулиш учун бутун бошлиқ бир кемадаги 340 яшик чойни «денгизга дамлайдилар», яъни нобуд қиладилар. Шундан сўнг анча вақтгача Америкага

ҳам, Англияга ҳам чой келтирилмай қўяди. Натижада чойхўрларнинг ғалаёнлари бошланади. Аҳвол шу даражагача бориб етадики, масалани Англия парламентида кўриб чиқилади. Ҳукумат чойфурушлар учун анча имтиёзлар бериб, бошни эса кескин камайтиришга қарор қилади.

Россияга чой 1638 йилда келтирилганлиги тўғрисида аниқ тарихий маълумотлар бор. 4 пуд (64 кг) чойни Монголиядан подшо Михаил Феодоровичнинг элчиси Алексей Стариков олиб келади. Русларга чой жуда маъқул бўлади. Шундан сўнг унинг савдоси авж олдирилади. Санкт-Петербург ва Москва шаҳарларида «ўзи қайнар» — самовар идишлар ишлаб чақарила бошлайди. XVIII асрдан эътиборан самоварлар Тула шаҳрида кўплаб чиқарила бошлайди.

Чойга бўлган талабнинг кучайганлиги сабабли уни шу ернинг ўзида ўстириш зарурияти келиб чиқади. Дастлаб ёввойи чойнинг кўчати 1818 йили Қримдаги Никитин ботаника боғида ўтқазилган, сўнгра бу ердан 1833 йили бир неча чой кўчат Закавказияга олиб келинади.

1895 йилда проф. А. Н. Краснов билан агроном И. М. Қлинггер Хитойга борадилар ва чойнинг уруғини олиб келиб Батуми шаҳри яқинидаги Чақва деган қишлоқда экадилар. Бироқ тиллага тортиб олинган уруғ атиги 5% ўсимта беради, холос. Маълум бўлишича, хитойлар Россияда чойкорлик ривожланиб кетиб «бозорлари касод» бўлишидан чўчишиб уруғни сотиш олдидан қайноқ сувга пишиб олган эканлар. А. Н. Краснов билан И. М. Қлинггер ўша 5% унган чойни 20 йил давомида қайта-қайта экиб кўпайтириб 1915 йилга келиб 500 гектар чой майдони ҳосил қиладилар.

Эндиликда чой Грузияда, Озарбайжонда, Краснодар ўлкасида етиштирилади ва умумий майдони 80.000 гектарни ташкил этади.

Совет ҳокимияти даврида чойкорликка алоҳида эътибор берилади. Чойнинг агротехникаси, мелиорацияси, тупроқшунослиги, агрономияси, селекцияси, механизацияси тўғрисида катта-катта китоблар ёзилган, илмий текшириш институти ишлаб турибди. Чой Ўзбекистонга дастлаб XIII асрда монголлар истилоси даврида келтирилган. Чой келтириб сотиш онда-сонда, мавсумий характерга эга бўлиб, у ҳам бўлса жуда примитив усулда амалга оширилган. Чунончи чойни

қопларга сомон сингари солиб, от ва туяларга ортиб олиб келинар, натижада чой узоқ йўлдаги ҳар хил ўсимликларнинг, шўрхоқ чўлларнинг қўланса ҳидларини ўзига сингдириб олиб айниб қолар эди. У вақтларда чойни ўзга ҳидни ўзига тортмаслиги учун қўрғошин қоғозларга ўраб яшиқларга солиб ташни йўқ эди-да.

Кейинчалик чой баргини сиғир қаймоғи ва ҳўкиз қонига аралаштириб тахта орасига олиб пресслаш (тахта чой) усули келиб чиққач, уни узоқ мамлакатларга элтиш кулай бўлган.

Чойни Монголиядан Ўзбекистонга олиб келиш ғоят қимматга тушганлиги учун экспорти тўхтатиб қўйилган. Чойга ўрганган халқ эса ноилжликдан «дала чой» деб аталувчи ўсимликни ва «тош олма» нинг қобилини дамлаб ичиб юрган. То XIX асрнинг ўрталаригача Андижон, Наманган, Қўқон савдогарлари Қашқарга қатнаб «Син-ча-йне» (хитой чойи) олиб келиб сотиб юрганлар.

Тарихдан маълумки XIX асрнинг 60—70-йиллари Урта Осиё Россияга қўшилди. Ана шу даврдан эътиборан Ўзбекистоннинг савдо-сотиқ ишлари, Оренбург, Саратов Самара, Қозон, Москва, Тула каби шаҳарлар билан чамбарчас боғланиб кетди. Бу ерга олиб келиб сотиладиган бошқа хил товарлар орасида чой, самовар, чойнак ва пиёла каби чой билан боғлиқ анжомлар ҳам бор эди. XIX асрда чойни Ўзбекистонга Россиядан келтирилганлиги ҳақида аввал эслатиб ўтилган Шоҳ Ниёз Бухорийнинг «Чойнома» дostonидан ушбу тўртликка эътибор беринг:

Хушбўй, мазам тотли, рангим қаҳрабо тусда,

Шукриллоки, соғу касал ҳимоясиман.

Мақбул бўлдим кўп дилларга, хижроним Русдан,

Чун ҳаётнинг жондек ширин сармоясиман.

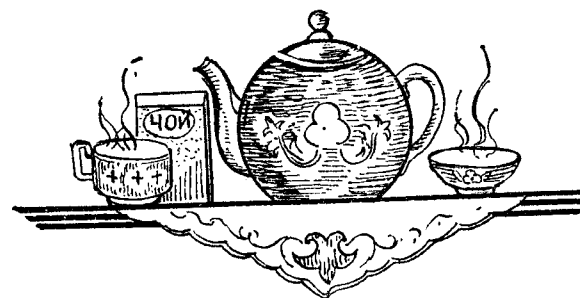
Тошкент, Самарқанд ва Қўқонда Байзон фамилияли капиталистнинг чой магазинлари очилган. Тўртбурчак тунука қутиларнинг қопқоғига «Байзон» деб ёзилган чойлар Ҳиндистондан келтирилиб Россияда қадоқланди. Ўзбеклар бу чойни «байзан чойи» деб атайдилар, руслар эса «фамильный чай» дейишган. Шундан келиб чиқиб ўзбеклар ҳам «фамил чой» дейдиган бўлишган. Биласизми, тилимиздаги «самовар», «чойнак», «пиёла» сўзлари ҳам русчадан олинган. Чунончи «сам» — ўзи, «о» — сўз боғловчи ҳарф, «вар» — варить —

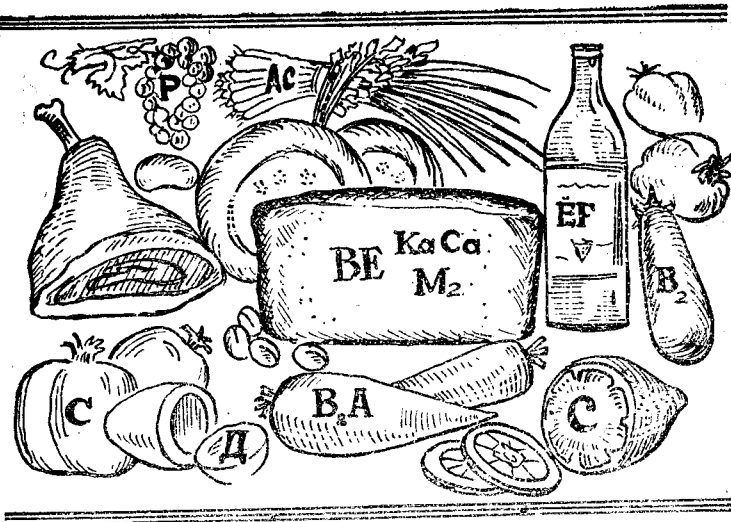
қайнатмоқ бўлиб, «ўзи қайнатадиган» маънони англатади.

«Самовар» Андижон шеvasида яна чойхона маъносини ҳам англатади. «Самоварчи» — чой дамлайдиган шахс. «Самовар палов» — чойхонада дамланган ош ва Ҳ. к.

«Чойнак» аслида «чай—ник». Маълумки рус тилида «ник» суффикси ичига бирор нарса солинадиган идишни билдиради. Демак, ўзбекча «чойнак» сўзи русча «чайник» сўзидан олинган. «Пиёла» ҳам русчада «пиала». Бу сўз «пить» — ичмоқ феълидан ясалган бўлиб, ичиш учун керак бўладиган идиш маъносини англатади.

Юқоридаги тарихий фактларга асосланиб Ўзбекистон чойхўрлик борасида Россия билан қадимдан алоқадор экан.





III. МАСАЛЛИҚЛАР... МАСАЛЛИҚЛАР... ТАРИХЛАРИ, ТАЪРИФЛАРИ, ТАЪСИРЛАРИ

Минг дардга даво неъмат

Инсоният бундан 9—10 минг йиллар муқаддам ҳайвонларни қўлга ўргата бошлаган. Дастлаб от, фил, сигир, кейин эса қўй, эчки, эшак, товуқ, ўрдак, ғоз, курка ва ҳоказолар қўлга ўргатилган. Кейинчалик эса фақат ҳайвон ва қушларгина эмас, ҳатто ҳашаротлар ҳам қўлга ўргатила бошланган. Булардан бири ипак қурти, иккинчиси боларидир.

Асалари қайси асрда қўлга ўргатилгани ҳозирча номаълум. Аммо археолог ва геолог олимлар ер шарининг турли жойларида қазув ишлари олиб бориб шуни аниқлаганларки, асалари учламчи даврда ҳам мавжуд экан, бунга тахминан 56 миллион йил бўлган. Одамнинг пайдо бўлганига эса 3 миллион йилдан ортиқроқ вақт ўтди.

Қадимги маданият ёдгорликларига қараб аниқланишича, ибтидоий одам ўрмон ва тоғларга бориб ёввойи асаларининг асалидан баҳраманд бўлиб юрган. Асалнинг ширин шираси уни ўзига ром қилган-да, ахир! Фақат ширасигина эмас, балки унинг шифобахш

неъматидан қадимги табиблар ҳам фойдаланишган. Шунинг учун бўлса керак қадимги Миср эҳромларининг деворларига нилуфар гули ва унга қараб учиб келаётган асалари суратлари солинган.

Қадимги Ҳиндистонда эса Вишна ва Кришна номли маъбудаларнинг тошга ўйилган суратлари ёнида албатта асалари ҳам учрайди. Эрамизга қадар 2 минг йилларда Ассирия мамлакатида ўлганларнинг танасини мум билан қоплаб, асалга ботириб қўйишган.

Асаларидан фойдаланиш барча халқларда, жумладан, Урта Осиё халқлари, Қадимги Русь, Юнон, Румо аҳолиси ўртасида ҳам мавжуд бўлган.

Асалари ва асал тўғрисида ҳар бир мамлакатда китоблар ёзилиб турилган. Асалнинг озуқалик ва шифолик қиммати тўғрисида икки оғиз сўз.

Табобат илмининг бобокалони Абу Али ибн Сино асални «иккинчи даражада иссиқ ва қуруқ»,— дейди. «Унда тозаловчи, томирларни очувчи, ҳўлликларни шимдирувчи қувват бор... Қўз хираланишини кетказди... Асални танглай билан эзиб сўриш ва ғаргара қилиш бўғмаларни тузатади ва бодом безларига фойда қилади... Асал суви меъдани кучайтиради ва иштаҳани оширади...»¹

Аниқланишича, асалда 70 хил фойдали неъматлар бор экан. Шулардан шаккар моддалари — глюкоза ва левулезидир. Бу моддалар асални тўйимли қилади. Унда витаминлардан А, В₁, В₂, В₆, В_с, Н, К, С, Е ва бошқалар бўлиб, бу моддалар турли дардларга даво эканлигидан далолат беради. Қолаверса, асалда инсон ҳаётида зўр аҳамиятга эга бўлган ферментлар ҳам бор. Яна бирмунча маъдан моддалар: калий, кальций, фосфор, кобальт, магний ва бошқалар унда мавжуд. Булар инсон аъзоларига худди жепшенъ каби ижобий таъсир қилади ва асални узоқ вақт бузилмай туришини ҳам таъминлайди. Халқда — «Сариёғ — сасимас, асал — айнимас» деган мақол бор. Бу бежиз айтилмаган экан. Олимлар Миср эҳромларидан бир хум асал топиб олишди. Бу хумнинг ерга қўмилганига 3.300 йил бўлган экан. Буни қарангки, ичидаги асал ҳали ўз хушбўй ҳидини ва ширин мазасини йўқотмаган.

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонуллари. II том, 488—489-бетлар.

Деҳқончиликда «етти хазина» деган гап бор. Бунга «саккизинчи хазина» қилиб асаларичиликни қўша бўлади, чунки асални халқ «Минг дардга даво неъмат» деб атайди.

Зайтун ёғининг хосиятлари

Бизда зайтун ўсмайди, у Урта денгиз ҳавзасидаги мамлакатлардан келтирилади. Ўсимлик мойлари орасида энг тотлиси бўлган бу ёғнинг ҳам ўз тарихи ва энг муҳими ғоят шифобахш хусусиятлари бор.

Ушбу ёғ Испания, Италия, Франция, Греция, Туркия, Сурия, Ливан, Фаластин, Миср, Жазоир, Мароккаш каби мамлакатларда ўсадиган зайтун дарахтининг хом ёки етилган мевасидан сиқиб олинади. Бундай дарахт ёввойи ҳолда ўрмон ҳосил қилиб ўсади ёки маданийлаштирилиб, боғларда парвариш қилиб ўстирилади.

Зайтун ёғини олиш технологияси дастлаб Мисрда бундан тахминан 2500 йил муқаддам кашф этилган. Фирави Набуходоноссор даврида зайтун ёғини ишлаб чиқариш технологияси махфий тутилган. Мабодо бу сир қўшни мамлакатларга тарқаладиган бўлса, айбдор ўлим жазосига маҳкум этилиб, сирдан воқиф мамлакат устига қўшин тортилган. Урушларга сабаб бўлавергани учун қўшни мамлакатлар ҳам зайтун экишиб парвариш қилишган ва қилич кўтариб келаётган тажовузкорларга қарши меҳнаткаш халқ қилич билан жавоб бермасдан, зайтун дарахтининг шохчасини кўтариб чиқишган: «Бизнинг бошимизни эмас, мана шу инсонни тўйдирадиган муқаддас дарахтни кес! Бу дарахт кесилса биз қуриймиз, биз кесилсак зайтун қурийдим», дейишган улар. Шу-шу зайтун уруш баҳоначиси бўлмай, балки тинчлик рамзига айланган. Тинчлик мақсадларини кўзлайдиган қадимги дипломатлар ҳам боларига зайтун шохчасидан чамбарак кийиб олишар экан.

Шу дарахтдан олинган бир томчи ёғнинг шарофати нимада? Аввало бу энг яхши ғизо, худди сариёғдай тез ҳазм бўладиган, серлаззат озуқа. Уни доғ қилмасдан ишлатаверса ҳам бўлаверади. Турли таом тотли чиқади, тўғралган сабзавотларнинг юзига саваласангиз яхши салат, палови хушбўй, ўзига нон теккизиб еса ҳам бўлаверади.

Зайтун ёғи қадимда чироқ ёғи вазифасини ҳам

ўтаган. Уни бирон идишга солиб пахтадан пилик ясаб хоналарни ёритишган. Силлиқ ва мулоим қилиш учун соч ва баданларга суртишган. Ишлайвериб қадоқ бўлиб кетган қўлларга суртилган.

Зайтун ёғининг турли дардларга даво эканлигини биз Абу Али ибн Сино асарларидан ўқиймиз: «Зайтун ёғининг ҳамма турли баданни қувватли қилувчи, ҳаракатга мойил қилувчи ва ҳароратни сундирувчидир... Зайтун ёғи кўп жиҳатдан гул ёғидекдир. Сочин тўкилишдан сақлайди, ҳар куни ишлатилса унинг тез оқаришини тўхтатади.

Зайтун ёғи сарамас, учуқ ва эшакемига қарши дори сифатида ҳам ишлатилади, иссиқ яллиғли шишларни йўқотади...

Чиркич яраларни тозалайди... ҳамда жароҳатларнинг малҳамлари таркибига киради...

Зайтун ёғи бош оғриғига фойда қилишда гул ёғидекдир...

Зайтун ёғи билан оғиз чайқалса, қонайдиган милка фойда қилади ва қимирлайдиган тишларни мустаҳкамлайди.

Чаён солиб қўйилган зайтун ёғи қулоқ оғриғига томизиладиган дориларнинг энг қимматлисидир»¹.

Қуёш қуши

Биров кафтлари орасига тухумни яшириб, Насриддин афандидан сўрабди:

— Тошинг? Бу нима?

— Ейдиган нарсами, ўзи?

— Ҳа,

— Ундай бўлса, белгиларини айтинг, топаман,— дебди Насриддин.

— Белгилари шуки,— деб жавоб берибди у шахс,— ўзи юмалоқ, тайланг, ўртаси сариқ, тепаси эса оқ.

— Ҳе бўлди, топдим. Сиз пиёзни ўйиб ўртасига сабзи жойлагансиз,— деган экан афанди.

Ушбу латифани келтиришимиздан мақсад шуки, бир вақтлар одамлар тухум нималигини билншмаган. Тухумнинг мазасини билмагач, товуқ гўшти ҳам ўз-ўзидан ейилмаган.

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонуллари. II том, ЎзФА нашриёти, 1956 йил, 240—241-бетлар.

Қадим замонда Ҳиндистон осмони қора либосга ўралиб, сон-саноксиз юлдузлар чарақлаганда қандайдир бир қушнинг ўткир овози чангалзорларнинг сокинлигини бузиб, мақбараларга урилиб, акс-садо берарди. Шунда одамлар:

— Ана, қуёш қуши сайраяпти, ярим кеча бўлибди, инсу-жинслар офтоб ёғдуси устидан голиб чиқиб, оламни зулматга чўмдиришгани ва ўзлари ер юзида изғиб юришгани тўғрисида дарак бераяпти,— дейишарди.

Саҳарда узоқ-яқинлардан яна ўша «қу—қу—қуқ—қуув»,— деган жарангдор овозлар оламни тутиб кетар, гўдакларни ширин уйқусидан уйғотар, деҳқонни далага, брахманни бутхонасига йўрғалатарди. Тағин одамлар:

— Ана, инсу-жинслар анжуман қурадиган қоронғу зулмат устидан энди қуёш голиб чиққанлиги тўғрисида қуш дарак бераяпти, демак тонг отибди,— дейишар эди.

Номаълум сайёҳлар Ҳиндистондан ўта туриб, бу қушни Хитойга келтирган эмишлар. Сўнг бундан икки ярим минг йил муқаддам, бу гўзаллик ўлкасига эрон лашкарлари ҳам борган. Саркарда Доро чавандозлари шикордан қайтишларида ўзлари билан олмос, рангли бўёқлар, зираворлар ва бошқа катта бойликлар олиб келадилар, шулар орасида қуёш қушлари ҳам бор эди.

Бу гоят зебо, кўкраги тилласимон товланувчи, патлари олов ёлқинларига ўхшаш, пешонасида қип-қизил чўғдай тожи бор, думлари тим яшил, гажак, бамисоли ўроқдай эгилган, ёш бола минса оёғи ерга тегмайдиган каттагина бир қуш эди.

Булар эндиликда бутун дунёга тарқаб кетган сершифо гўшт, лазиз тухум, ҳатто юмшоққина пар берадиган товуқ ва хўрозларнинг ёввойи авлоди бўлган. Уларнинг асли ватани ҳинд ўрмонлари, Хималай тоғининг этаклари ва Малайя оролларидир.

Табиатшунослар ўша жойларга бориб текширсалар, ёввойи товуқлар ҳануз ҳам бор бўлиб, асосан бутазорлар ва ғаровзорлар орасида ҳаёт кечиришар, у дарахтдан бу дарахтга осонликча учиб ўтиб мева, уруғ, қурт-қумурсқалар билан овқатланар экан. Ёввойи товуқларнинг туси ҳар хил: тим яшил, жигар ранг, сап-сарик, ола чипор, оппоқ ва қоп-қора бўларкан. Гўштини татиб кўрганларнинг айтишича лахими бизнинг қўл-

бола товуқларимизникидек бўлмай балки қаттиқ, лаззати камроқ ва ранги қорароқ эмиш.

Қадимги эронликлар юқорида келтирилган қуёш қуши ёруғликнинг қоронғулик билан кураши тўғрисидаги эртаксимон ривоятга паққос ишона қолишибди. Шоҳ ҳар бир хонадон макиён ва айниқса, хўроз боқиши ҳамда сўймай ёки ҳаром ўлдирмай парвариш қилиши мажбурий, деб фармон берган экан.

Тахминан икки минг йил муқаддам, қуёш қушларининг овозаси — Урта Осиё, Кавказ, Қора денгиз бўйларида ва ҳатто Шимолий Россияда ҳам тарқалганлиги тўғрисида маълумотлар бор.

Эндиликда бутун дунёда товуқ боқмаган халқ йўқ. Етти хазинанинг бири бўлмиш бу уй паррандасидан ер юзидаги барча халқлар баҳраманд бўлишмоқда.

Ҳозирги товуқлар семизлиги, гўштининг нафислиги, кўплаб йирик тухум туғиши билан ёввойисидан тамомила фарқ қилади. Олимларнинг ҳисоблашларига қараганда бутун дунёда атиги бир йилгина бирорта товуқ сўйилмай турилса, бирорта тухум товага чақилмай, ҳаммасидан жўжа очириб чиқарилса, Ер шаридаги барча қуруқликни «қуёш қушлари» эгаллаб олиб, одамларга ҳатто қадам қўйгани ҳам жой қолдирмасликлари, бунинг устига ўша муқаддас «қу—қу—қуқ—қуув» овозларидан бирон дақиқа ҳам мишжа қоқтирмасликлари мумкин. «Пиширсанг гўшт бўлади, пиширмасанг қуш бўлади» деган топинмоқ ҳам бежиз айтилмаган. Лекин қадимги ҳинд афсоналарида айтилишича: Тун ўзининг юлдуз гулли қора либосини Ҳиндистон осмонидан йиғиштириб олишига муқаддас «қу—қу—қуқ—қуув» овози сабаб бўлган экан. Агар бу қуш сайрамаса тонг ёришмайди, қуёш ўз юзини кўрсатмайди» дейилган. «Қуёш қуши» туфайли биз қуёшдан баҳраманд бўламиз,— деган тушунча орқали уни кўпайтиришган ва унга сифинишган.

«Ер олмаси»нинг тарихи

Доҳиймиз В. И. Ленин картошкани «иккинчи нон» деб таърифлаган эди. Дарҳақиқат, бу неъмат таркибидаги озуқа моддаларининг тўқтутарлиги нондан қолишмайди. Картошкада 18 процент крахмал, 2 процент оқсил, 1 процентча шакар моддаси ва бир қанча витаминлар бор.

Мана шундай фойдали, серлаззат масаллиқ XVI асрда Жанубий Америкадан Европага келтирилганда уни ҳеч ким истеъмом қилмаган. Картошканинг тарихий йўли билан танишайлик. Ботаника тарихи билан шуғулланувчи олимларнинг келтирган далиллариға кўра, картошканинг ватани Чили ва Перу бўлган. Маҳаллий халқ буни тоғ ёнбағирларида ўстирган ва номини «Паппа» деб атаган. Жанубий Американи қамал қилган испанияликлар картошкани дастлаб 1536 йилда Европага олиб келадилар. Лекин бир мамлакатдан иккинчи мамлакатга бу ёввойи ўсимлик сифатидагина ўтиб юради. Италияга тарқалганда уни «тартуфоли» деб атайдилар, шундан «картофель» тушунчаси келиб чиқади. Францияга картошка XVIII асрда ўтади, бу ерда у «Пом де терр» номини олади, маъноси «Ер олмаси» демакдир.

Францияда картошканинг қимматли озуқа ва фойдали шифо эканини дастлаб доришунос олим Пармантье пайқаган. Пармантье картошка тўғрисида китоб ёзди, кўплаб экди ва ундан турли таомлар тайёрлаб кўпчиликни меҳмон қилди. У картошкани кенг тарғибот қилди, ҳатто қиролга ҳам муржаат қилиб, шу ўсимликни кўплаб экиш зарурлигини айтди. Қирол олимнинг сўзига қулоқ ҳам солмайди, фақат саройга келтирилган картошка гулини чаккасиға тақиб олади. Шу-шу бўлади-ю, картошкани озуқа сифатида эмас, декоратив экин — гул сифатида тувакларда ва гулхоналарда ўстира бошлайдилар. Сарой оқсоқоллари эса камзулларининг соат чўнтақларига донм картошка гулини тақиб юришни одат қилиб оладилар.

Англияда 1565 йилда картошка тарғиботчиси денгизчи Жон Хоукенс деган шахс бўлган. У Перудан Ирландияга анчагина картошка олиб келиб экади. Ж. Хоукенс катта банкет ташкил қилиб, сарой зодагонларини картошкали таомлар билан сийламоқчи бўлади. Бироқ афсуски, ошпаз тушмагур овқатни картошканинг илдиз доналаридан эмас, шундоққина кўкатиини ўриб келиб пиширган экан. Ёйилишидан олдин ҳамдусанолар ўқилган «таом» дастурхонга келтирилгач, ҳамма ҳанг-манг бўлиб қолади. Меҳмонлар мезбонга қараб: «Бизни ўзингизга ўхшаб хашакхўр деб фараз қилган бўлсангиз керак, йўқ, биз инсонмиз!» — дейишиб чиқиб кетишади. Шундай қилиб узоқ мамлакатларда сафарларда ном қозонган капитан Жон Хоукенс кар-

тошкани тарғиб қиламан деб, ўз обрўсини тўкиб қўйган эди.

Яна Францияга қайтайлик. Картошка фидойиси Пармантье қиролга муржаат қилиб, ҳеч бир иш чиқара олмаганидан кейин илдиз тугунчаларини далага экади. Ҳосил гулга киргандан эътиборан чор томонга милтиқли соқчилар қўйиб қўриқлатаверади, бу ишдан қўшни деҳқонлар ҳайрон бўлиб: «У даласиға олтин экканмидики, қўриқласа» — дейишади. Ҳар ҳолда шундай одат бор: эҳтиёт қилинган нарсаға ўғри ўч бўлади. Соқчилар ухлагач, Пармантье даласидаги картошкани кавлаб олиб кетадилар. Сўнг уни гулханга ташлашади, хашаги куйиб, илдиз тугунчалари қўрда пишиб қолади. Эрталаб бир чўпон буни татиб кўрса, ҳай-ҳай «ер олмаси»ни емабсиз — оламга келмабсиз!

Шундан сўнг ўзининг оч халқини боқиниға боши қотиб юрган подшолар жонига картошка оро беради. Шундан сўнг картошка барча Европа мамлакатларида экила бошлайди.

Россияга дастлабки бир қоп картошкани Голландиядан туриб император Петр I жўнатган эди. Лекин картошка экиш рус деҳқонлари ўртасида ҳам жуда секин авж олди. Утган асрда деҳқонлар картошка экишга қарши галаён қилганликлари тарихдан маълум.

Шундай қилиб, бизда картошка бундан 120 йил муқаддам экила бошлаган. Эндиликда картошка экмаган мамлакат йўқ. Картошка тўғрисидаги илмға совет олимлари жуда катта ҳисса қўшдилар. Чунончи, маҳонда 450 йил давомида картошканинг фақат бир мил нави экилиб келинар эди. Аммо 50 йил давомида совет олимлари картошканинг 150 дан ортиқ навини селекция қилдилар.

«Ер олмаси»нинг қисқача тарихи ва таърифи ана шундай.

Помидор бизга қачон ва қаёқдан келди?

Помидорни «Олтин олма» деб атайдилар, унинг тарихи ҳам «Ер олмаси»нинг тарихига ўхшаб кетади.

Ҳозирда овқатларимизнинг лаззатли масаллиқларидан бири бўлган помидорни бундан бир аср илгари ҳеч ким эмас эди. Уша вақтда помидорнинг таркиби бутунлай ўрганилмаган бўлиб, одамлар уни заҳарли

мева деб тахмин қилишарди. Европа мамлакатларида бу ўсимликни тувакларга ўтказиб, гуллар билан бир қаторда парвариш қилганлар. Заҳарлилиги тўғри. Помидорнинг кўк, ҳомдониди тирозин деган модда бўлиб, у ўта заҳарлидир, тузламай емаса заҳарлайди, шунинг учун уни хатто мол ҳам емайди.

Кўпгина манбаларда айтилишича, помидор Жанубий Америкада Перуда тарқалган. Мексикаликлар бу ўсимликни «таматель» деб атаганлар. Испания Перуни босиб олгач, помидор Европага келтирилган. XVI асрда бу ўсимлик Европанинг Урта денгиз ҳавзаларидаги мамлакатларга тарқалган. Италияда помидорни «помо — д' оро», яъни «олтин олма» деб атаганлар. Бу вақтда помидор Европанинг шимолий томонларига тарқалмаган эди. Помидорнинг 1754 йилда манзарали ўсимлик сифатида биринчи марта селекцияга киритилганлиги тўғрисида маълумотлар бор.

Кейинчалик помидор Греция орқали Туркияга ва бу ердан 1850 йилда Қримга келтирилган. Қримда уни «муҳаббат олмаси» деб атаганлар. Шундан кейин кўп ўтмай бу сабзавот Россиянинг жанубий районларида экила бошлаган ва озуқа сифатида дастлаб шу ерда қўлланилган. Утган асрнинг тахминан 70-йилларидан бўшлаб помидор ўсимлиги Россиянинг марказий ва шимолий районларида ҳам ўстирила бошланган, Ўзбекистонда помидор ўстириш Урта Осиё Россияга қўшилгандан кейингина расм бўлди. Бу даврда Ўзбекистондаги солдат ошхоналари, Европача рестороанларда ажойиб мевалар ва сабзавотлардан турли таомлар тайёрланар эди. Бу ерга кўчиб келган рус деҳқонлари қулупнай, малина, смородина, қирмиска (кримский) узум ва Россия (российская) гилоси, шунингдек картошка, қанд лавлаги, карам, редиска ва шу каби сабзавотлар қатори помидор ҳам етиштира бошладилар. Бироқ ўша вақтларда помидорни маҳаллий халқ эмас эди. Чунки шариат пешволари «бутпарастларнинг таомини емоқ макрдир» деб фатво чиқарганлар. Улар помидорга «одам қонидан пайдо бўлган мева» деб ҳам қараганлар. Аммо помидорнинг ажойиб озуқалик сифатини билиб олган маҳаллий аҳоли уни тобора кўпроқ истеъмол қила бошлади. Уша вақтларда баъзилар помидорни «падижон», яъни «жон ато қилувчи мева» деб атар эдилар. Ҳануз ҳам қариялар поми-

дорни патижон деб атайдилар. Халқда шундай ашула ҳам бор:

У токчада патинжон, о
Бу токчада патинжон,
Шу вақтнинг қизлари, ё,
Бир-бирдан отинча.

Эндиликда помидорнинг ўнлаб навлари яратилган бўлиб, юзлаб таомларда ишлатилади.

Шолғомнинг шарофати

Рус халқининг «шолғом» номли эртаги бор, буни барчамиз ёшлигимиздаёқ мароқ билан ўқиганмиз. Деҳқонбобо етиштирган шолғом шунча улкан бўлиб етилибдики, уни бобо, момо, набираси-ю, кучук, мушук, сичқонгача бирлашиб базўр ердан суғуриб олишибди. Шу эртақда андак ҳақиқат бор. Шолғом ҳамма жойда ўсади, лекин у ҳавоси салқинроқ жойларга экилса тахирлиги йўқ, камтомир, ҳандалакдек катта, ширин, бир қайновда сариеғдек мулойим пишадиган бўлиб етилади. Уни қўрга кўмиб еса ҳам бўлади. Шамоллаганда дори сифатида истеъмол қилса ҳам бўлади. Утмишда чоризм ҳукмронлик қилган кезларда рус деҳқонларини помешчиклар эксплуатация қилишдан ташқари серҳосил ерларини тортиб олиб гоят қашшоқлаштириб қўйган эди. Натижада кўпгина губерниядаги деҳқонлар кулба ва қишлоқларини ташлаб чиқиб янги ерлар қидириб, кенг Россия бўйлаб дарбадар юрганликлари тарихдан бизга маълум. Ана шу дарбадарликда ақлли кексалар: «Олдин кетганлар кейин қолганларга кўприк» деган нақл тўқиганлар. Шунинг учун илгари кетганлар орқада қолганларга ҳар ҳолда егулик нарса бўлади, деб йўл бўйларига шолғом экиб кетишади. Шолғомдан бошқа экин экиб кетишса ҳам бўларди, бироқ шолғом шундай сабзавотки, уни баҳорда, ёзда ёки кузда экса ҳам кўкараверади, тез етилади ва кўп парвариш талаб эмас. Бизнинг Ўзбекистон ерида шолғом оқ, қизил ва зангори пўчоқли ва сал тахирроқ етилади. Россия шолғомининг пўчоғи ҳам, эти ҳам сариқ ва таъми ширин, картошкасимон бўлади. Илгари бу хил шолғом бизда экилмас эди, яқин йиллардан буён экила бошланди.

Шолғом айниқса куз, қиш ва баҳор фаслларида шамоллаш ва грип касалликларига қарши яхши даво-

дир. Ибн Сино дейдики: Хар қандай шолғомнинг энг яхшиси — семиз гўшт билан қайнатилганидир... Семиз гўшт билан пиширилган шолғом кўкракни ва томоқни юмшатади. Гўшт билан қайнатилган шолғом кучли озуқа бўлади... Шолғомнинг қайнатмаси бод бўғинларнинг зирқираб оғришига қарши шу ўринга қўйиб боғланса кўп манфаат етади... Шолғомни пишириб ёки хомлигича сийлса кўзга фойда қилади»¹.

Яқинда олимлар шолғомнинг яна бир шарофатини аниқладилар. У энергия манбаи ҳам экан. Жаҳон энергетика кризиси олимларни турли нарсалардан ёқилги сифатида фойдаланиш услубини топишга даъват этмоқда. Франциялик олимлар шолғом устида иш олиб бориб шундай хулосага келдиларки, шолғом арзон ёнилғи бериши мумкин экан. Унинг 1000 килограммидан 100—120 литр ёнилғи спирти ажратиб олинади. Бу деган сўз бу ўсимликни кўплаб экиб, ундан олинган спирт билан автомашиналарни юргизиш ва спирт лампалари ясаб электр энергияни ҳам тежаш мумкин.

Ҳар ҳолда шолғомни пазандаликда ва табобатда қўлланиш инсон учун кўпроқ манфаат беради. Ушбу неъматнинг шифоллиги тўғрисида фақат Ибн Синогина эмас, қадимда Ҳасрат исмли табиб ҳам ўзининг «Хусайн тухфаси» номли тиббий дostonида қуйидагиларни ёзади:

Иссиқ бўлар шолғом ким еса такрор,
Кўрлар шолғом есин, деган масал бор.
Чунки у кўзларга беради қувват,
Хому пишиғида бор шундай хислат.
Шишганда совуқдан қўл ёки оёқ,
Наф қилади шолғом суркалгани чоқ.

Заҳриддин Муҳаммад Бобур саройида табиблик вазифасини ўтаган Юсуфий ал Хиравий (Юсуф табиб) нинг «Яхши нарсаларнинг фойдалари» номли тиббий рисоласи бор. Унда ҳам шолғом, айниқса унинг уруғи кўпгина дардларга даво эканлиги ёзилган:

Шолғом уруғини туйиб-майдалаб,
Асал билан қўшиб қилсанг истеъмол
Ичингни юмшатар, заҳарни кесар,
Белингни бақувват қилади дарҳол.

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. 11 китоб, 594-бет.

Ёзнинг жазирама кунлари кишига ором берадиган, айниқса ёш болалар учун роҳатижон, шифобахш неъмат—морожнийдир. Морожний жуда қадимда, иқлими иссиқ Шарқ мамлакатларида ижод этилган бўлиб, уни Урта Осиё халқлари «яхқаймоқ» деб аташган. Эрон ва Ҳиндистонни забт қилган Искандар Зулқарнайн аскарлари ушбу мамлакатларнинг аҳолиси иссиқ кунларда аллақандай «яхлатилган сутни» шимиб юрганликларини кўриб ҳайратда қоладилар. Маълум бўлишича, сут ёки қаймоққа асал, тухум, ваниль ва жавҳарилиму қўшиб музлатилар ва махсус кўзаларда сақланар экан. Гоҳи меза шарбатларига тоғлардан олиб келинган тоза қор ва қирилган музни қўшиб ҳам тайёрлаганлар. Араблар шу усулда тайёрланган яхна таомни ал-желати деб атаганлар. Музқаймоқ рецепти ва технологиясини македонияликлар Европага олиб келган бўлсалар ҳам, у кенг эътибор қозонмади. Фақат XIII асрда италиялик сайёҳ Марко Пало Шарқ мамлакатларига қилган саёҳатидан кейингина музқаймоқни гарбий мамлакатларда тайёрлаш авж олиб кетди. Италиялик шакарпаз Проколио Кольтелли 1630 йилда Парижга келиб ресторанлардан бирида морожний тайёрлашни жорий қилганлиги тўғрисида маълумотлар бор. Шундан қарийб бир ярим аср ўтгач, яъни 1770 йилда яна бир италиялик қандолатчи Нью-Йоркда морожний тайёрлашни жорий қилган. Орадан 230 йил ўтгач — 1860 йилда бошқа бир италиялик Лондонда морожнийхона очган. Россияда морожний тайёрлаш XIX асрнинг ўрталарига тўғри келади. Бу ерда морожний тайёрлаш мустақил равишда ижод этилган деган далиллар бор, чунончи россиялик савдогар Иван Излеров 1845 йил музқаймоқнинг янги рецепти ва технологиясини кашф қилганлиги учун патент ва мукофот олганлиги солномаларда қайд қилинган.

Ўзбекистон аҳолиси ҳам музқаймоқ тайёрлашнинг турли хонаки усулларини билган, бироқ Октябрь революциясига қадар таомшуносликдан махсус китоблар ёзилмаганлиги сабабли унинг рецепти ва технологиялари унут бўлиб кетган. Фақат унинг «Роҳатижон» деб аталувчи энг содда хили сақланиб қолган. Унисини ҳам ёлғиз Самарқанд ва Бухоро каби қадимий шаҳарларнинг аҳолиси билади, холос.

«Роҳатижон»нинг бизгача етиб келганлигининг иккита сабаби бор, бири — тайёрланиш жараёнининг жуда оддий эканлиги, иккинчиси—шифобахшлигидир.

Роҳатижон тайёрлаш учун ейишга яроқли музни қириб қиров ҳолига келтирилади ва юзига узум ёки тут шининиси ёки қиём севалаб берилади. Шифолиги шундаки, ёзда дизентерия, ичбуруғ касалига мубтало бўлган киши бир порция роҳатижон еса таққа тўхтатади.

Морожнийни замонавий озиқ-овқат саноати усулида тайёрлаш жуда яхши йўлга қўйилган бўлиб, унинг дунё бўйича олганда юз хилдан ортиқ сортлари бор:

Музқаймоқни гўдаклардан тортиб қарияларгача барча севиб истеъмол этишининг асосий сабаби унинг шифобахшлиги ва тўқ тутарлигидадир. Чунончи бир кило сутли морожнийда — 1370, қаймоқлисида — 1890, пломбирда эса — 2400 катта калория бор. Музқаймоқни оғир операциядан чиққан касалларга, яъни дағал овқат ейиш мумкин бўлмаган беморларга берилади, ошқозонда яраси борлар, сил касалига мубтало бўлганлар, озиб, абгор бўлиб кетганларга ва кам қонли кишиларга ҳам тавсия этилади. Музқаймоқ таркибида 3,5 процентдан 15 процентгача мой, 14 процентдан 25 процентгача шакар бўлиб, қолгани оқсилдан иборатдир. Яна бунда А, В, С, Д ва Е витаминлару фосфор билан кальций жавҳарлари ҳам мавжуд.

Илоҳий ичимлик нима?

1516 йилда Испания Мексикани босиб олади. Бу ўлкада тилла кўп деган хаёлга борган фотиҳлар бозорларга киришса мексикаликлар савдо-сотикда тилла пул эмас, балки қандайдир бир дарахтнинг қуритилган мевасидан танга сифатида фойдаланишар экан. Ҳар кимнинг киссасида бир ҳовуч, икки ҳовуч ана шунақа «мева танга»лар... Нимаики харид қилинадиган бўлинса «уруғ пулдан» санаб бериб олиб кетиша берар эканлар.

Ажабо, бу уруғнинг қандай каромати бор. Уни ҳатто тиллага ҳам алмаштирса бўлар экан. Синчиклаб суриштиришса, бу ўзига хос «танга»лар Мексика чангалзорларида ўсувчи шоколад дарахтининг меваси экан. Одам ўтиб бўлмайдиган қуюқ ўрмонзорларда, қолаверса илон ва йиртқич ҳайвонларнинг макониға

бориб ўша дарахтнинг мевасини териб келиш ғоят мураккаб бўлганлигидан ҳам уни тиллага теги деб билишар экан. Фотиҳлар суриштириб кўришса мексикаликлар ҳалиги мевани туйишар, сўнг элаки қилиб қайноқ сувга чой каби дамлаб ичишар, унинг номини «чокоатл», яъни «аччиқ сув» деб аташар экан. Агар шу «аччиқ сувга» асал, шакар, ваниль қўшилса ҳозирги биз еб юрган шоколаднинг мазасини эслатадиган ғоят шифобахш ичимлик ҳосил бўлар экан. Ана шу ичимликдан ичган кишининг юзига қон югуриб уни бардам ва бақувват қилган, бир зумда чарчоқни ёзиб юборган киши қанчалик оғир иш бажармасин бари бир ўзини тетик сезаверган.

Испаниялик фотиҳлар учун бу нарса жуда қўл келади. Босқинчиларнинг каттаси Фернандо Кортес ўз қиролига ёзган мактубида бундай дейди: «Жаноби Олийлари! Биз ацтеклар мамлакатада дарахтда ўсадиган тилла топдик, мевасини туйиб асал билан қайноқ сувга аралаштириб бир стаканини ичиб олган киши эртадан кечгача тўқ ва бардам юраверар экан. Биз жангдан олдин аскарларингизга ана шундан ичириямиз. Бунда қандайдир илоҳий қувват борга ўхшайди. Бу ичимликнинг номи...! Фернандо Кортес «чокоатл» сўзини испанча талаффузда «шоколаде» деб ёзиб юборган. Ана шундан буён бу дарахт «шоколад дарахти» деб юритилади. Ацтек тилининг бир шеvasида «какахуатл» дейилар экан, бундан «какао» термини келиб чиққан.

Ботаника фанининг бобокалони Карл Линней ўсимликларнинг систематикасини тузганда какао дарахтиға «теоброма» деган ном беради, «теос»—худо, «бромос»—ичимлик, яъни илоҳий ичимлик берадиган дарахт маъносиди. Шу вақтгача бу ичимликнинг сирини яшириб келинди. Кўпчилик халқлар чиндан ҳам бунга худо қувват ато қилган деган тушунчанинг қули бўлиб қолавердилар, ҳатто какаога сифиндилар ҳам. Унинг шохчаларини тумор, кўзmunчоқ қилиб бўйинларига тақиб юрдилар.

Ўтган асрда кимёгарлар какаоини анализ қилиб кўрдилар. Таркибида 52 процент ёғ, 20 процент оқсил, 10 процент крахмал, 1,5 процент шакар моддаси борлиги аниқланди. Кишини тўқ тутадиган, қон таркибини яхшилайдиган моддалар ҳам ана шулар. Яна 1,5 процент чехрани очадиган, ҳордиқ чиқарадиган, чарчатмайди-

ган модда ҳам бор экан. Бу молла бирмунча дориларга қўшилади, лекин номи ўша даврнинг одатига кўра «тебромин» деб аталган. Бу термин учта сўздан таркиб топган бўлиб, латинчасига «оллоҳ», «ичимлик», «дори» маъносини англатади.

Албатта, шоколадда ҳам какаода ҳам ҳеч қанақа илоҳий қувват йўқ, унинг қуввати моддийлигидадир. Айниқса шоколад ёғи катта аҳамиятга эга. Бу мой хона ҳароратида қотади, қўлга ушланса ёки оғизда эрийди. Бинобарин, бошқа ёғларга нисбатан қонга тез сўрилади ва узоқ вақт тўқ тутади.

Шоколад билан какаонинг ширинлиги бошқа ширалар каби кўнгилга урмайди. Таркибидаги оқсил моддаси эса тухум ёки гўштдаги оқсил ўрнини босиши мумкин. Шу сабабли сайёҳлар, геологлар, учувчилар, космонавтлар, қутбни ўзлаштирувчилар дастурхонида шоколад ва какао рациона бўлади.

Бироқ шуниси ҳам борки, бу «илоҳий ичимлик» экан деб какаони кўп ичиб ёки шоколадни кўп еб бўлмайди. Бир кунда бир стакан какао кифоя, у ҳам бўлса куз, қиш ва баҳор ойларида. Ёзнинг жазирамасида қонни тез айлантириб юракни ўйнатади, баданни қиздиради. Шоколадни ногоҳонда бир бўлак тангадекки насини ейилса бас, айниқса ёш болалар хуш кўриб катта бир плиткасини еб қўйишса, баданига қип-қизил тошма тошдириб юборади, «Дорининг ози—соз», деган мақол какао билан шоколадга ҳам тегишлидир.

Қора ичимлик тарихи

Бир стакан кофени ҳўплаб ўтириб хаёл сурасан киши: «Қачондан буён инсоният кофе ичадиган бўлган, бу ичимлик қаердан келиб чиққан, унинг инсонга фойдаси қандай, нега кофе деб аталади ва ҳоказо...?» Бу саволларга жавоб турли китобларда бор, шуларни жамласак, «қора ичимлик» тарихидан андак воқиф бўламиз.

Кофенинг ажойиб хушбўйлиги ҳар кимни ўзига жалб қилади, у чой сингари чанқоқни босади, овқатни ҳазм қилдиради, қорин тўйдиради, бош оғриғини қолдиради, кишини тетик ва бақувват қилади.

Кофенинг жаҳонга тарқалишига унинг уйқу келтирмаслик хусусияти сабаб бўлган. Чунки кечки сменада ишловчилар, ёзувчилар ва олимлар, посбонлар учун

кофе жуда қўл келади. Кофе ўз номини Жанубий Африкадаги Каффа қишлоғидан олган экан. Негаки, дастлаб шу қишлоқнинг Галла номли аҳолиси атроф чангалзорларда бир хил ёввойи ўсимликнинг қаттиқ мевасини қовуриб туйиб, қайнатиб ичишган. Лекин бу одат қачон бошланганини ҳеч ким билмайди. Феодализм даврига келиб, кофени маданий экин сифатида экишни араблар одат қилишган. Ҳали ҳам араб мамлакатларида ўстириладиган кофе энг сифатли ҳисобланиб, европаликлар буни кофе-маккао деб аташади. Чунки дастлабки кофе қопланган қоплар Европага Арабистоннинг Макка шаҳридан жўнатилган эди-да.

Кофени Стамбулда 1454 йилдан, Римда 1642 йилдан, Лондонда 1652 йилдан бошлаб, Парижда эса 1672 йилдан ичишга одатланилганлиги тўғрисида маълумотлар бор. Лондонда XVII асрнинг ўрталарида қурилган қаҳвахона Виргония Каффехаузе ҳануз ҳам бор дейишади.

Парижда 1690 йилга келиб 380 кофехона бўлганлиги маълум, яна шу нарса маълумки, буюк Француз мутафаккирлари Жан Жак Руссо ва Франсуа Вольтер ўз асарларининг кўпини ана шу кофехоналарда ёзишган.

Англияда эса, кофега қарши руҳонийлар галаён кўтаришган. Улар 1675 йили қирол Карл II га шундай ривоятнома ёзганлар: «Қаҳвахоналар жаҳаннамнинг дарчасидир, кимки кириб кофе ичаркан, қиёматда юзи қозондек қора бўлиб кўринади. Чунки кофе мусулмон ҳабашларнинг қорақонига қора этикларини солиб қайнатмасдан ҳосил қилинган ичимликдир, кимки буни ичар экан, маҳшарда кўп оҳ уради...»

Лекин кўп ўтмай олимлар кофенинг фойдали эканлигини исбот этишгач, ўша руҳонийлар кофедан лаззатланишиб «маҳшарда оҳ уришларини» ҳам эсдан чиқариб юборганлар.

XVII асрнинг врачлари «кофе ақлий қувват ато қилади» деган фикрини олға ташлайдилар. Физиолог Малешотт бундай ёзади: «Кофе хотирани яхшилади, бироқ нарсани диққат билан кўриш ёки тинглашни кучайтиради, ижодкорни илҳомлантиради... Умрнинг ярминини бекорга ўтказадиган уйқуни ҳайдайди».

Францияда кофега аталган поэма, ашула ва канталалар пайдо бўлади.

Лекин шуниси ёмон бўлганки, кофехўрлар жуда кўпайиб кетиб, Европа ва Америкада бу ичимликка

талаб ғоят ошади. Натижада тупроғида кофе ўсади-
ган мамлакатлар колония қилиб олиниб, аҳолиси оғир
эксплуатация остида жуда азоб чекади. Ява, Шри-
Ланка, Малгаш республикаси, Африка, Арабистон,
Зоир республикаси, Кения, Ямайка, Бразилия, Мек-
сика каби мамлакатларда йилига икки мартадан олин-
ган кофе ҳосили билан ҳам жаҳон талабини қондириб
бўлмагач, савдогарлар иммитация ўйлаб чиқарадилар.
Имитация дегани ўхшатма. Урнига ўтадиган бошқа
маҳсулот деганидир. Чунончи, мўмиёғга талаб кучай-
ганда, капиталистлар асфальтни иммитация қилиб
сотишган. Америкада бир вақтлар тухум етишмаган-
да, тошбақа, тимсоҳ ва ёввойи қушлар тухумидан по-
рошок қилиб сотишган ва ҳоказо. Шунингдек, кофе-
нинг иммитацияси сифатида цикорий ўсимлигининг ме-
васи, дуб ёнғоғининг мағзи, ер ёнғоқ ва қора булка-
нинг қаттигини туйиб, элаки қилиб сотилган. Бундай
сохта кофе складлари Гамбургда жуда кўп бўлиб, XIX
асрга келиб, улар мусодара қилиниб, эгалари фoш
этилмагунча одамларни лақиллатиб, пулни ҳамёнга ура-
веришган.

Кофега талаб шунчалик ортиб кетишига сабаб ни-
ма? Бу неъматда бош оғриғини қолдирадиган дори—
кофеин бор. Кофеин дастлаб кофедан, сўнг чойдан
олинган. Аммо, бу модда бошқа бирор ўсимлик тарки-
бида мавжудлигини ҳанузгача аниқлангани йўқ.

Авя, Айва, Ҳайва

Гап дастурхонимиз кўрки, ажойиб мева бўлган беҳи
тўғрисида боради. Тилшунос олимлар Маҳмуд Қoш-
ғарий асарида бу мева «авя» шаклида ёзилганини таъ-
кидлашади. Рус, озарбажон ва турк тилида эса «ай-
ва» деб юритилади. Абу Али ибн Синонинг «Тиб қo-
нунлари»нинг II китобида ушбу ёзувга кўзимиз туша-
ди: «Беҳи сўзи форсча бўлиб, эски ўзбек тилида «ҳай-
ва» дейилади.»

Қуйида биз ана шу неъматнинг инсонга фойдали
томонлари тўғрисида фикр юритамиз.

Беҳи жуда қадимги мева дарахтларидан бўлиб, ва-
тани Эрон, Кавказ, Туркия территорияларидир. Жа-
ҳонга, жумладан Урта Осиёга ана шу жойлардан тар-
қалган. Деҳқонлар беҳини 4000 йилдан ҳам кўпроқ

давр ичида экиб, парвариш қилиб келадилар ва мева-
сидан баҳраманд бўладилар.

Ўзбекистонда беҳининг 20 нави етиштирилади. Бу
мева консерва саноати учун энг яхши хом ашё ҳисоб-
ланади. Чунончи ундан қиём тайёрланади, нектар
олинади, шарбатини чиқариб, консерва қилинади. Тар-
кибида 75—80 процент сув, 8—15 процент шакар мод-
даси, 0,2 дан 1,5 процентгача А, Д, С витаминлари,
турли органик кислоталар мавжуд. Беҳида яна дубил
ва пектин моддалари сероб бўлгани учун у хушбўй
ҳидга эга.

Ўз таркибида витаминларнинг кўплиги жиҳатидан
беҳи олма, нок ва олчадан афзалроқдир. Кислота (яъ-
ни жавҳар) кўплигидан эса лимонга яқин туради.

Табобат илмининг бобакалони Абу Али ибн Сино
беҳининг шифобахшлиги тўғрисида қуйидагиларни ай-
тиб ўтган: «...чўққа кўмилган беҳи енгилроқ ва фой-
далироқ бўлади. У шундай пиширилади, ичини кавлаб
уруғи чиқариб ташланади ва ичига асал солиб, устига
лой чаплаб қўрга кўмилади.

Беҳи терлашни тўхтатади...

...Беҳининг сиқиб олинган шарбати «тикка нафас
олиш» ва астмада фойдалидир. У қон туфлашини ҳам
тўхтатади. Уруғи эса томоқ қирилишида фойда қила-
ди ва ўпка найини юмшатади, шиллиғи ҳам ўпка
найини юмшатади.

...Беҳи қусишни тўхтатишда фойда қилади, чан-
қовни босади, меъдани кучайтиради. Жуда ҳам камай-
ган иштаҳани кучайтириш учун беҳидан шарбат тайёр-
ланади. Бу шарбат яна меъдани кучайтириб, балғам-
ни ҳам тўхтатади...»¹.

Кўриниб турибдики, беҳи билан анчагина касаллик-
лар даволаб келинган. Беҳидан ўпка, меъда ва бошқа
organларни даволашда, гигиена нуқтаи назаридан, ус-
тига лой чаплаб, қўрга кўмиш усулидан воз кеча-
миз-да, ўрнига духовкада ёки қасқонда пишириш усул-
ларини тавсия этамиз. Бунинг учун беҳи яхшилаб
ювилади ва ичи ўйиб олиниб «косача» ҳосил қилина-
ди. Ичига хоҳласангиз сарёғ, хоҳласангиз асал ёки
янчилган ёнғоқ мағзига шакар аралаштириб, ёхуд бо-
дом мағзи билан кишмишнинг гўшт қиймалагичдан

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. II китоб, ЎзССР ФА наш-
риёти, 1956 йил, 467—468-бетлар.

Ўтказилганини солиб тўлдирасиз. Ҳар бир беҳини лycopчага қўйиб, қасқон лаптагига жойлаштирасиз-да, 35—45 минут давомида буғлаб пиширасиз. Агар газ духовкасида пиширмақчи бўлсангиз, лycopчага сув қўйиб, духовка патниси устига қўйинг. Тепадан таъсир қиладиган иссиқ ва лycopчадаги сувнинг буғи билан ҳил-ҳил пишади.

Куз ва қиш ойларида паловга беҳи солиб дамлашнинг ҳам катта физиологик аҳамияти бор. Агар тўй паловларига беҳи солиб дамлаш урф бўлса эди, бундан кўпчиликнинг сиҳат-саломатлигига катта наф тегарди.

Беҳи палов, беҳи жаркоп, беҳи димлама ва беҳи мураббоси тўғрисида кўпчилик билса керак.

Ҳасрат табиб «Ҳусайн тухфаси» шеърӣ рисоласида беҳи тўғрисида шундай ёзади:

Совуқдир тўртинчи ўринда ҳарон,
Иккинчи ўринда қуруқ бегумон.
Мудом ичса ҳар ким майбеҳдан* агар
Меъдасига яхши куч-қувват етар.
Сиқилганда юрак ёзилар ундан
Қусқи келса уни қайтарар тандан.

Пиёз — етти дардга ниёз

Кундалик ҳаётда қуюқ-суюқ овқатларга солиб ёки салатлар билан бирга қўшиб кўплаб истеъмол этиб туриладиган пиёзнинг шифобахшлиги тўғрисида рус халқининг мана шундай ажиб мақоли бор: «Лукот семи недуг»

Баъзи табиатшунослар пиёз Нил дарёсининг бўйлари-дан келиб чиққан деб ҳисоблайдилар. Йўқ. Эндиликда аниқ фактлар билан исбот этилишича, пиёзнинг ватани Тяньшань тоғ ёнбағирларидир. Бу ерда «Суган тоғ» деган жой ҳам бор, бу жойни Тяньшаннинг шарқий томонида яшовчи халқлар «Дзунг-Линь» деб юритишади, яъни «пиёзли тоғ» деганидир. Тоғ ёнбағри ва текисликларда ёввойи пиёзнинг яшил барглари қишин-ёзин гуркираб туради.

Ўрта Осиё халқларида шолғомдай қаттиқ ёввойи пиёздан узум сиркасига ботириб «Пиёзи анзур» деган тамадди тайёрлаш усули ҳозир ҳам бор. Бу ўлкада яшаган ибтидой одамлар териб-термачлашдан деҳқончиликка

* Майбеҳ — Беҳи шарбати.

Ўтиш давриларидаёқ пиёзни Фарғона водийсининг суғориладиган ерларига, Зарафшон ва Амударе қирғоқларидаги жойларга энг яхши сабзавот сифатида экиб маданийлаштиришган. Бу ердан Яқин Шарқ мамлакатлари, улар орқали эса Европага тарқалган. Америка қитъасига эса пиёз Хитой ва Япония орқали ўтган.

Ботаника фанининг тарихи ҳамда қадимий ёдгорликлар, қабр тошлари ва қояларга чизилган жуда кўплаб пиёз суратига қараб фикр юритадиган бўлсак, инсоният бу неъматни беш-олти минг йиллардан буён экиб келганлигининг гувоҳи бўламиз.

Пиёзнинг шифобахшлигини жаҳоннинг барча халқлари билади. Дарҳақиқат, «Пиёз — етти дардга ниёз»дир. Гап шундаки, пиёз таркибида фитонцид деб аталувчи аччиқ ҳидли модда бор, мана шу модда атиги бир минут фурсат ичида миллиардлаб бактерияларни қириб ташлайди. Мисол учун: ёнғоқдагина кичик бир пиёзни чайнаб-чайнаб, сўнг сўлаклар текширилганда оғиз бўшлигида битта ҳам микроб қолмаганлиги аниқланган. Ёки олимлар ўтказган мана бу тажриба ҳам қизиқарли: идишдаги шўрвани зарарли микроблар билан заҳарлаб, устига тўғралган пиёз сепиб қўйилган. Маълум вақт ўтгач, офатли бактериялар кўпайишдан тўхтаб, аста-секин қирила бошлаган, шўрва эса ейишга яроқли бўлиб қолган.

СССР Давлат мукофотининг лауреати, профессор Б. Н. Токин пиёздаги фитонцид моддаси микробларнигина эмас, амёба каби бир ҳужайралиларни, ҳатто бақа, сичқон, каламуш каби ҳайвонларни ҳам ҳалок қилар экан, дейди.

Халқ табобатида пиёз анчагина касалликларни даволашда қўлланилиши бизга маълум. Яъни қўрга кўмилган пиёзни пасотли ярага боғлаш, шамоллаганда, гриппга йўлиққанда пиёзнинг сутсимон сувини бурунга томизиб нафас йўлларини очиш ёхуд кўк пиёз қўшилган қатиқ уйқусизликдан халос этиши кабиларни эслатиб ўтсак, пиёз ҳақиқатан ҳам шифо неъмат эканлигининг гувоҳи бўламиз. Булардан ташқари пиёзнинг турли навларидан юқори нафас йўлларининг яллиғлишида, сил, атеросклероз, астма, цинга, овқат ҳазмланшининг бузилиши, гижжаларга қарши курашда ҳам фойдаланилган.

Табобат илмининг бобокалони Абу Али ибн Сино дейдики, «...Пиёз латифлаштирувчи ва парчаловчидир.

Бунда буруштириш, кетказиш ва кучли очин таъсири бор...

Ейиладиган пиёз турли сувларнинг зарарини кетказди. Сасиған сувга пиёз пўчоғи ташлаб қўйилса ҳидини кетказди...

Суви бурунга томизилса, мияни тозалайди. Бошнинг оғирлашганида, қулоқ шанғиллашида, йиринг ва сув пайдо бўлганида қулоққа пиёз сели томизилади.

Пиёз суви кўзни равшан қилади. Сариқ касалига ҳам пиёз фойдали.

Пиёз селини туз билан бирга қутурган ит тишлаган жойга суртилса фойда қилади...»¹.

Пиёз сабзавот сифатида шолғомсимон, тухумсимон, кўп ярусли, кўк пиёз (барра), саримсоқ ва лукпор каби турларга бўлинади. Ҳар бири ўз навбатида ўнлаб навларга эга бўлиб, булар турли тупроқ ва об-ҳаво шароитларида ўстирилади.

Совет Иттифоқида пиёзнинг саксондан ортиқ навлари бўлиб, РСФСР да кўпроқ сомон сариқ ва камроқ нафармон рангли шолғомсимон навлари, Кавказда асосан нафармон ранглиси, Урта Осиёда эса оқ тухум пиёз, нафармон шолғом пиёз ва ноксимон сарғиш ва ўнлаб бошқа навлари етиштирилади.

Пиёзнинг кимийвий таркиби, эндиликда тўла ўрганилган бўлиб, унда кўп миқдорда шакар моддалари, азот, витаминлар (А, В, В₂, С), ҳар турли егулик жавҳарлар, минерал тузлар, фитонцидлар, ифори мойлар, нозот (экстроактив) моддалар ҳамда клетчатка (ҳужайра) моддаси мавжуд.

Ушбу фойдали моддаларнинг миқдори пиёзнинг нави, ўстириш услуби, тупроқ таркиби, об-ҳаво шароити ва сақлаш методига боғлиқ бўлади.

Урта Осиёда экиладиган тухумсимон, шолғомсимон ва ноксимон пиёзларда ва саримсоқда юқорида санаб ўтилган моддаларнинг ҳаммаси тўла бор, чунки бу пиёзлар қуёш радиациясининг максимал фойдали таъсири остида ўсади. Қолаверса С ва В витаминлар саримсоқда, кўк ва лукпор пиёз баргларида икки баробар кўплиги аниқланган.

Пиёзнинг овқатда қўлланилиши жуда кенг бўлиб, уни хомлигича қайнатилган ҳолда, қовуриб ҳамда саб-

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II китоб, УзССР ФА нашриёти, 1956 йил, 122—123-бетлар.

завотларни тузлаш ва сиркалашга қўшиб истеъмол этилади. Пиёз таомларга лаззат бахш этади, овқатнинг яхши ҳазмланишига восита бўлади, меъда ширасини кўплаб чиқаради, иштаҳа қўзғайди ва аъзоларга ором беради.

Пиёзсиз тайёрланган таом тузсиз овқат каби ўта бемаза бўлар эди. Доим ва кўплаб пиёз еб юриш сиҳат-саломатликнинг ва ички аъзоларнинг яхши ишлашига гаровдир.

Табиб Муҳаммад Юсуфий «Тибий рисоласи»да пиёз тўғрисида шундай ёзади:

Овқатингга ҳар куни сен
ташласанг кўп-кўп пиёз
Пуштга қувват бахш этиб,
дилда ҳиссинг қўзғатар.

Ҳаким Шохобиддин табибнинг «Сабзавотлар ҳақида»ги рисоласида ҳам:

Пиёз киши пуштин оштира
ўғлон,
Жигарга тозалаб бера
яхши қон.

дейилган. Ҳар ҳолда «пиёз — етти дардга ниёз» деган рус халқининг мақоли бежиз айтилмаган экан.

Ошқовоқ — қишнинг қовуни

Сершарбат қовун ва тарвуз хазанагидан сўнг резавор истеъмоли ошқовоққа кўчади. Маълумки, серёғ, серғўшт таомлар билан бирга резавор еб юришнинг фоят муҳим физиологик аҳамияти борлиги ҳақида ҳурматли шифокорларимиз кўп айтишган. Табобат илмининг бобокалони Абу Али ибн Сино: «Қовун танани тозалайди» деб бежиз ёзмаган.

Ошқовоқ ҳам, қовун ҳам битта ботаник онлага — қовоқгулдошлар оиласига мансубдир. Бироқ фарқи шуки, қовун сершарбат, мулойим, пиширмай эса бўладиган, таркиби шакар моддасига бой. Ошқовоқ эса қаттиқ, эти зич, хом еб бўлмайди. Аммо таркибини текширган олимларнинг айтишича, қовундаги шакар моддаси (асосан глюкоза, сахароза ва фруктоза) 6% дан 18% гача бўлса, ошқовоқдаги шакар моддаси 4% дан 12% гачадир.

Оқсил моддаси қовунда ҳам, ошқовоқда ҳам бир хил. Ҳужайра моддаси биринчисида 2 процент бўлса, ик-

кинчисида 1,5 процент. Кўриниб турибдики, улар ўрта-сида фарқ кам. Минерал моддалар (калий, кальций, фосфор, магний ва ҳоказо) ҳар иккаласида бир хил. Қовунда ҳам, ошқовоқда ҳам А, В₁, В₂, С витаминлари бор. Ҳар ҳолда витаминдорликка келганда ошқовоқда А ва С витаминлари мўлроқ.

Ошқовоқда яна аъзоларимиз учун зарур бўлган пектин моддаси ҳам бор экан. Уруғини айтмайсизми, халқ табобатида гижжаларни туширадиган дори сифатида қўлланилганлиги маълум. Бунинг учун тивитларидан тозаланган уруғ намақобда ювилади ва қизитилган қозонга солиб, қовлаб-қовлаб қиздирилади. Осони духовка патнисига солиб қовурилса ҳам бўлаверади. Дорилиги шуки, доим еб юриш билан гижжалардан қутилиш мумкин ва оғиздаги қўланса ҳидни ҳам йўқотади.

Ошқовоқнинг ўттиздан ортиқ нави мавжуд. Турлари уч хил: емишлик, хашаки ва идиш-асбоб тайёрланадигани. Шу охиригининг номи қовоқ. Ичи бўш, сирти ёғочсимон қаттиқ бўлганлиги учун уруғлари шилдираб туради. Шақлининг ҳар хиллигидан фойдаланиб аҳоли ундан хурмача, ёғ идиш, чилим, носқовоқ, қошиқ, чўмиш, ликоп, тўрқовоқ, чолғу асбоблари (қарнай, ноғора, дутор) кабилар тайёрлаган. Кейинги йилларда негакдир қовоқнинг бу хили экилмаяпти. Идиш ва асбоб кўп ишлаб чиқарилаётгани учун унга эҳтиёж бўлмаса керак.

Ўзбекистонда ошқовоқнинг қуйидаги навлари экилади: дастор, сомса ошқовоқ, чилим ошқовоқ, картошка ошқовоқ, палов кади, А—бешинчи, бодоммазали, витаминли, каратинли, томоша қовоқ (патиссон), қо-воқча (кабачка) ва бошқалар. Патиссон билан кабачканинг ёш мевалари консерваланган ҳолда истеъмол қилинади. Бошқа навларининг фақат етилганигина ма-залидир. Бундан бизда ҳар хил овқатлар тайёрлана-ди: манти, сомса, сутли суюқ ош, қаймоқ шўрва, шир-гуруч, кадибийрон, ошқовоқ яхнаси, ошқовоқ балиш, мошқовоқ, қаймоқли пюре ва ҳоказо. Ҳатто қадимда паловга қўшиб ҳам пиширишган.

Абу Али ибн Сино ошқовоқ тўғрисида ажойиб фикрлар айтган:

«...Ошқовоқни қайнатиб шарбати ичилса, йўтал ва кўкракда пайдо бўлган оғриқни қолдиради...

...Хом (пиширилмаган) ошқовоқдан олинган шар-

батни бурунга томизиш билан тиш оғриғини тўхтатиш мумкин...

...Ошқовоқ киши ошқозони учун ғоят фойдалидир, У намлантирадиган ва чанқоқни босадиган дори-лардан биридир...

...Ошқовоқни қайнатиб, асал билан еса, нафи катта бўлади...»¹

Табиб Ҳаким Шаҳобиддин «Сабзавотлар ҳақида» номли шеърий асарида ошқовоқ тўғрисида бундай ёзган:

Совуғу, бод қўзғар танда
 ошқовоқ,
Совуқ миждозлар емасин мутлоқ,
Иссиқ миждозларга кўп фойда
 этар
Ҳалқум билан танни яна юмшатар.

Ошқовоқни ёш гўдаклардан тортиб қарияларгача тез-тез еб туриши керак. Сутга қайнатилган ёки палла-палла қилиб қасқонда буғлаб қаймоқ суртилгани ҳам лаззат бахш этади, ҳам саломатлик ато қилади. Мана шу овқатлар халқ табобатида ёш организмнинг тўғри ўсишига ва қариган аъзоларнинг фаолиятини чўзишга восита бўладиган бир шифо тарзида истеъмол қилинган.

Эндиликда шифохоналаримизда ҳам ошқовоқ таом-лари юрак-томир касалликлари билан оғриганларга дори сифатида едилмоқда. Бу яна гастрит, ошқозон жароҳати, буйрак хасталиги, йўтал, астма ва томоғи насотлаб бўлма бўлганларга ҳам шифодир.

Қовун ҳам шунақа. Ҳақиқай миришкор қўли билан етиштирилган тилни тилим-тилим қиладиган қовун буйракдаги тошни майдалайди. Ошқовоқ эса қишнинг қовунидир.

Ҳидсиз саримсоқ

Пиёзбошларга мансуб икки йиллик сабзавот ўсим-лиги бўлган саримсоқнинг асли ватани Тяньшань тоғ-ларидир. Эндиликда у жаҳон пазандалигида жуда кенг тарқалган, чунки унинг таркибида углеводлар, оқсил-лар, ҳужайра моддаси, ифори мой, витаминлар ҳамда

¹Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. II китоб, ЎзССР ФА нашри-ёти, 1956 йил, 450—451-бетлар.

минерал моддалар кўпдир. Саримсоқ пиёз таркибида яна фитонцид деган аччиқ модда ҳам бўлганлиги сабабли бу сабзавотни доривор ўсимликка айлантирадики, айниқса гриппи, ўпка касалликларида, ошқозон, ичак, буйрак хасталикларида, йирингли яраларни тuzатишда халқ табобатида ундан фойдаланиб келинган.

Саримсоқнинг шифолиги тўғрисида Абу Али ибн Сино асарларида ҳам ажойиб фикрлар бор. Заҳириддин Бобурнинг шахсий табиби Юсуф бин Муҳаммад Юсуфийнинг «Тиббий рисоласида» эса саримсоқ ҳақида шундай дейилган:

Саримсоқ пишириб танавул қилсанг,
Эски йўталларга қилгуси у наф.
Агар нонуштада хомини есанг,
Қориндаги қуртни айлағай у даф.

Шу қадар фойдали бу неъматни кўпчилик хомлигича ейишни хоҳламайди, чунки унинг ўта қўланса ҳиди бор ва бирмунча вақт оғиздан буруқсиб туради. Бу эса кишининг ўзигагина эмас, балки суҳбатдошининг ҳам ғашига тегади. Пиширилган саримсоқнинг ҳиди анча қирқилса ҳам, барибир батамом йўқолмайди. Масалан, ўзбек пазандачилигида уни лағмонга, шўрвага, паловга солиб пиширилади. Унинг қўланса ҳиди сабабли ўзбек таомларида саримсоқ кам ишлатилган бўлиб, қолган. Аммо Япония, Корея, Хитой пазандачилигида бу сабзавот жуда кенг қўлланилади ва ҳомлигича ҳам кўп истеъмол этилади.

Саримсоқнинг қўланса ҳидини пиширгандагина эмас, хомлигида қандай қилиб йўқотиш бир неча асрлардан буён муаммо бўлиб келарди, жуда кўп уринишлар сиёра натижа бермасди.

Япониялик селекционер Цузуки Теки 1950 йилдан бошлаб ҳидсиз саримсоқ яратиш устида тинмай иш олиб боради. Бу борада у сунъий танлаш методини ҳам қўллади, пиёзгулдошларнинг бошқа турлари билан частиштириб кўрди, турли хил ўғитлардан фойдаланиб ўстирди, тупроқнинг таркибини ўзгартирди, вулқоний кулга экиб кўрди ва ҳоказо. Минглаб тажрибалари 30 йил деганда, охири яхши натижа берди. У саримсоқнинг кимёвий таркиби, мазаси — барча фойдали хусусиятларни сақлаган ҳолда, аммо қўланса ҳиди йўқолган бир навини яратди. Бундай нав чой плантацияларида ҳар бир тупнинг қатор ораларига экил-

ганда ҳосил бўлар экан. Чой томири саримсоқ бошидаги, чой барглари саримсоқ баргларидаги қўланса ҳидни батамом нейтраллаштирар экан.

Ўзбекистонда чой экилмайди, лекин сиз қуруқ чой ҳам саримсоқ ҳидини йўқотувчи неъмат эканлигини ушбу тажрибада синаб кўришингиз мумкин: бир паррак саримсоқни хомлигича чайнанг ёки қора булка сиртига суртиб енг. Бунинг шарофати катта бўлиб, оғиздаги микробларни қириб ташлайди. Ҳидини йўқотиш учун эса бир дамлам қора чойни оғизга солиб шиминг, кейин чайнанг, лекин ютиб юборманг, сўнгра оғизни чайқанг, вассалом, сассиқ саримсоқ ҳидидан асар ҳам қолмайди. Саримсоқ яхши неъмат, ҳидсизни ундан ҳам яхши.

Паловнинг жони

Сабзи олиб, сувга солиб, қайнатиб сўнгра уни
Кимки еса асал билан бўлғай анинг тоза хуни.

Қадимги тиббий китоблардан олинган бу байтда сабзи одамнинг қонини тозаловчи бир неъмат эканлиги айтилади. Пазандачилигимизда сабздан асал ёки шакар қўшиб мураббо тайёрлаш усули ҳам қадимдан маълум. Лекин паловнинг дони гуруч бўлса, қони ёғу, жони эса сабзидир.

Ҳамма ўсимликларнинг ҳам барги яшил бўлади, шу яшил барглари ичида сабзиники ўзига хосдир. Чунки кўз китоб ўқишдан толиққан бўлса ва хиралаша бошласа сабзи баргига тикилиб ўтирсангиз равшанлашади. Сабзи «сабза» сўзидан келиб чиққандир, яъни баргининг сабза-яшиллигига ишора. Сабзавот тушунчаси эса сабздан келиб чиқадики, сабзи барча сабзавотлар орасида энг ажойиби ва фойдалиси ҳисобланади. Соябонгулдошлар оиласига мансуб бу икки йиллик ўсимликнинг ватани Волга дарёсидан тортиб то Ўрта денгиз қирғоқларигача кенг майдон бўлган. Мана 4000 йилдирки инсоният сабзини уруғидан экиб кўпайтириш, яъни маданийлаштиришни ўрганиб олган ва у барча мамлакатларга тарқалган. Ибтидоий термачлаш даврларида яшаган одамлар илдизмевали барча ўсимликларни, жумладан сабзини ердан суғуриб олиб чайнаб кўрганлар. егулик нарса эканлигини аниқлаганлар. Шу ёввойи сансариқ томир дармонсизларга дори эканлигига фаросатлари етадиган бўлган.

Кейинчалик деҳқончилик келиб чиққанида уруғини юмшатиш эрга экиб, кўкартириб ёвзойисига нисбатан йирикроқ ва мазалироқ бир неъмат яратганлари ажиб бир кашфиёт эди. Териб-термачлашдек кам унум фаолият ўрнига деҳқончилик каби серҳосил хўжаликнинг келиб чиқишига эҳтимол ана шу сабзи ва бошқа сабзавотлар сабаб бўлгандир. Кейинчалик ибтидоий деҳқонлар фақат сабзи ва сабзавотларнинггина эмас, дондун, полиз экинлари ўстиришни ва боғ-роғлар парварини қилишни ўрганиб оладилар. Улар кўп минг йиллар давомида эрга ишлов бериш, уни ўғитлаш, бегона ўтлардан тозалаш суғориш ва ер ҳайдашда от, ҳўкиз каби ҳайвонлар кучидан фойдалана оладиган бўладилар.

Деҳқонлар ҳар қандай ёввойи ўсимликларни маданийлаштирганларида худди циркдаги ваҳший ҳайвон ўргатувчилар каби иш тутадилар, экинни тарбиялайдилар, тупроқнинг ва ҳар бир ўсимликнинг одамзотга қанчалик фойда келтиришини аниқлайдилар ва уни хоҳлаганича бошқарадиган бўлиб оладилар. Мисол учун ўша сабзи. Бунинг навлари эндиликда юздан ҳам ортиқдир. Шакли ҳам турлича: узунчоқ, юмалоқ, банди йўғон, учи учлик — конуссимон (мирзойи нави), учи тўмтоқ, бандининг йўғонлигига баробар бодринг тахлит (мушак сабзи), ясси юмалоқ шолғомсимон (карател нави) ва ҳ. к. Ҳажми жиҳатидан ҳам сабзи ҳар хил: унинг эрта баҳорда пишадиган бармоқдай келадиган майда 20—25 граммлиги ҳам бор. Лекин фақат Японияда ўсадиган айланаси косадай, узунлиги бир метрча, оғирлиги 15—20 килограммликлари ҳам бор. Улкан сабзи етиштириш тупроққа обдан ишлов бериш ва махсус ўғитлашга боғлиқ албатта. Япон сабзисининг агротехникаси қизиқ: ер 1,5 метр чуқурликда ҳайдалади (экскаватор билан чопилади), ўғит сифатида эса чавақ балиқларни янчиб вулқон кулига аралаштириб солинади ва жуда захлатиб экилади.

Сабзининг ранги ҳам турлича: бизда унинг сариқ ва оч қизил ранглиси бўлади, бошқа мамлакатларда редискага ўхшаган оқ сабзи, пушти ва сапсар рангдагилари ҳам бўлади.

Халқимиз сабзини паловнинг жони дейишида албатта жон бор. Унинг химиявий таркибида ўрта ҳисобда 9—10 процент шакар моддаси, 1 процентгача ҳужайра моддаси (яъни сабзининг скелети) 1—1,5 процентга-

ча азотли моддалар, бирмунча минерал моддалар ҳам мавжуд. Сабзи поливитамили сабзавот ҳисобланади, унда А витамини 7 процентгача, В —0,07 процентгача, В—0,6 процентгача, РР эса 0,2 процентгача ва анчагина С витамини бор. Қизил рангли сабзида шакар, азотли модда (оқсил), А витамини, тўқ сариқ сабзида эса минерал моддалар, С ва В группасидаги витаминлар кўпроқ бўлади. А витаминининг бир суткалик нормаси ҳар бир кишига 3 миллиграмм ҳисобида тўғри келади. Бу витамин ёгда яхши эрийди. Шу сабабли паловни серсабзи қилиб пишириш унинг шифолигини орттиради. Шифобахш серсабзи тўй паловига, Самарқанд ва Бухорода тайёрланадиган тўғрама паловлар мисол бўлади. Тўй паловига сабзи гуруч билан тенгма-тенг миқдорда солинади. Тўғрама паловда эса сабзи ҳам зирвакда пиширилади, ҳам алоҳида идишда бутунлигича қайнатилган сабзини сомонча шаклида тўғраб тайёр паловга гарнир қилиб берилади. Яна паловнинг «Мажнун палов» деб аталадиган қадимий хили ҳам бўлиб, буни дамлашда зирвакка сув эмас, сабздан сиқиб олинган шарбат қўйилади. Ҳар ҳолда паловнинг тез ҳазмланиши ва парҳез хусусиятлари сабзига боғлиқ бўлади. Бу хил паловларни ёш гўдаклардан тортиб қарияларгача ва ҳатто беморлар ҳам истеъмол қилса оғир ботмайди.

Илгари баъзи мурғак гўдакчаларни думба ёғли шўрвада қайнатилган ёки паловда дамланган бутун сабзи докага ўраб сўрдириб боқишган. Қизиғи шундаки, бу одатнинг илмий асоси эндиликда аниқланди. Франциялик олим В. Вильморен узоқ йиллар давомида сабзи ҳақида тадқиқотлар олиб бориб уни «сабзавотлар қироли» деган хулосага келади. Бу неъматнинг таркибида ҳали ўрганилмаган моддалар ҳам бор экан. В. Вильмореннинг фикрича сабзидаги барча мавжуд моддалар она сути таркибига тенглаша олар экан. Сабзининг хусусияти ҳақида ибн Сино шундай дейди:

«Сабзи — ер кўки. Ҳиди ва чайнами ёқимлидир. Боғларда ўсадигани Рим петрушкасига ўхшайди, у мазали ва ҳиди ёқимлидир. Учинчи хилининг пояси кашнич япроғи каби бўлиб, оқ гуллайди. Боши ва меваси укропнинг боши ва мевасига ўхшаш бўлади. Уруғ дони зира каби серуруғ бўлади. Ундан тайёрланган мураббонинг ҳазми енглидир. Истисқо хасталигига (сув чечакка) фойда қилади. Ёввойи сабзининг уруғи ичак

огриқларини босади... Уруғи ва илдизи бўғоз бўлишининг қийинлигида фойда қилади»¹.

Халқ табобатида сабзидан анчагина касалликларни даволашда фойдланиб келинади. Чунончи, ёғлиқ гўшт билан қайнатилган сабзи юрак-қонтомир ва ошқозон-ичак касалликларида парҳез қилинади. Сабзи мураббоси сариқ касали ҳамда жигар ва буйрак хасталигига дори бўлади. Сабзи шарбати дармонсизланиш ва камқонликда қўлланилади. Ўзингиз ҳам неча бор синаб кўргансиз: бир дона хом сабзи жиғилдон қайнашини тўхтатади.

«...Бир туп турп турипти...»

Турпни кўп егилики танда балғамни даф қилур,
Гар йўтал бўлсанг ўшанга дори бўлгай — наф қилур.

Мана шу ажойиб сабзавотни етиштириб берган деҳқонларимизга минг раҳматки, серсув, нокдаккина турпдан кўп баҳраманд бўламиз. Лекин шу неъматнинг тарихини, химиявий таркибини, шифолик хусусиятларини ҳам билиб қўйишимиз керак.

Турп бутгулдошлар оиласига мансуб икки йиллик, илдизмевали, кўкат ўсимлиги дейишади ботаниклар. Унинг асли ватани Япония бўлиб, тақрибан 300 йил муқаддам Ўрта Осиёга келтириб экиладиган бўлинган. Буни «шарқ турпи», «дунган турпи» деган ном билан атаганлар. Аммо қарийб бир аср илгари у «Марғилон турпи», «Олтиариқ турпи» каби янги номлар олди. Чунки Фарғона водийсининг ана шу ерларининг тупроғи ва суви турп етиштириш учун жуда мос келиб қолган: ҳосили ҳам яхши, энг муҳими таъми лазиз, тахирлиги ҳам аччиқлиги ҳам мутлақо йўқ бўлиб, нозик эти сувликкина, картиллама, ширин бўлади. Пўчоғи яшил тусда, эти оч яшил, оқишроқ, ҳиди унча билинмайди, аммо қирганда ва қирқганда бу ҳиди сезилади, уни совуқ сувга ботириб, сўнг ювиб юборилса бу ҳид йўқолиб кетади. Бундай турпни еган киши ҳузур қилади. Фарғона водийсидан бошқа жойларга экилган турп негандир аччиқ таъм, тахир мазага эга бўлиб, эти ва сирти оқ, дағалроқ ҳиди қўланса бўлади ва кишида иштаҳа қўзғатмайди.

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II китоб, 1956 й, 179-180-бетлар.

Шарқий Осиёда турпнинг пўсти ҳам, эти ҳам қипқизил, худди помидорга ўхшаган нави етиштирилади. Унинг оч сариқ ранглиси ҳам бўлади. Шулардан энг сараси япон нави бўлиб, у Сакурадзима оролида етиштирилади ва ҳар бир донаси 20 килограммгача тош босади. Баъзи олимларнинг фикрича турп Ўрта денгиз ҳавзаси, қадимги Греция, Рим ва Мисрда бундан 5000 йил муқаддам ҳам экилганлигини қайд қилишади. Бу фикр ҳам тўғри, лекин у ерларда ўстириладиган ўзига хос мустақил нав бўлиб, пўсти қора, эти оппоқ, мазаси аччиқроқ бўлади. Турпнинг ана шу аччиқлигида ҳам бир манфаат бор. Қора турп Европа мамлакатларида ҳанузгача ҳам экилади, хивиявий таркибида минерал моддалар, дармондорилар ва беқарор аминокислоталар кўп бўлганлигидан сиқиб олинган суви пешоб ҳайдовчи дори сифатида аптекаларда сотилади.

Турпнинг турли мамлакатларда ўстириладиган турли навларининг таркиби ҳам турлича бўлади, албатта. Шулардан ўрта ҳисобда олиб қарасак: 86—87 процент сув, 1—1,5 процент ҳужайра моддаси, 1,5—2 процент оқсил, 0,5—1 процентгача шакар моддалари, бирмунча минерал тузлар, калий, кальций, фосфор, магний, марганец, темир, микроэлементлардан эса йод ва кобальт бор. А витамини жуда кам, В витамини сира йўқ, аммо С витамини 40 миллиграмм процент бўлиб нақ лимонга тенг ва бодрингдагидан 8 марта кўп. Турп таркибида ферментлар ҳам бўлиб бу неъматни гоят ҳазмли қилади. Жуда ёғли овқатлар билан ейилган турп аъзоларимизда модда алмашинувининг бузилишидан сақлайди. Турпнинг ҳидли бўлиши ҳам унинг ёмон сифати ҳисобланмайди. Бу унинг таркибида ифори мойлар борлигидан даракдир. Глюкозидлар билан бирлашган ифор мойн турпнинг ўзига хос мазасини билдиради.

Албатта турпнинг химиявий таркиби фақат бизнинг давримиздагина ўрганилди. Қадимда турп минглаб марта синовдан ўтказилиб у ёки бу дардга даво эканлиги аниқланган. Олимлар ўз фикрларини кўпинча наср билан эмас, назм билан баён этганларки, у хотирада узоқ сақланган. Масалан, «Мажмуи ҳикоят ва тиб» китобида назмий мулоижалар берилган бўлиб, унда турп тўғрисида бундай байтлар бор.

Гар саримсоқ пишириб турп уруғи бирлан киши,
Еса буйрак тошидан бўлмас анинг ҳеч ташвиши.
Еки:

Ҳар кишининг оғзидан сув оқибон дод айлағай,
Турпни туз бирлап қўшиб есинки, овоз айлағай.

Энди Абу Али ибн Синонинг «Тиб қонунларига» му-
рожаат қилсак, унда аллома ёзади: «Турпнинг сиқиб
олинган суви ва уруғининг ёғи қулоғдаги ел (бод) га
жуда фойда қилади... Суви кўзга томизилса, тозалайди.
Турпнинг қайнатилгани эски йўталга ва кўкракда тўп-
ланган қуюқ қаймусга фойда қилади... Турп овқатдан
кейин ейилса, ични юмшатади». Ибн Сино турпни за-
ҳарларга қарши дори эканлигини алоҳида таъкидлаб
ўтади. «Турп афо илони чаққанда фойда қилади. Агар
турпни қириб чаённинг устига қўйилса, чаён ўлади.
Турп суви синаб кўрилганда бу жиҳатдан яна кучлироқ
бўлиб чиқди. Турп еган кишини чаён чақиб олса зара-
ри унча бўлмайди». Турпнинг бу хусусияти нимада эка-
нини ибн Сино фақат тажриба қилиб билган, бироқ
чаённи ундаги қайси модда ўлдиради. буни билмаган.
Эндиликда совет олими Б. П. Токин турп таркибидаги

бундай модда фитонцид эканлигини илмий асослаб берди.
Турпнинг ҳосияти жуда кўп. Унинг бошқа томонла-
рини қадимги табиблардан Юсуф бин Муҳаммад Юсу-
фий ҳам синаб кўрган. У ўзининг «Яхши нарсаларнинг
фойдалари» номли тиббий рисоласида бундай ёзади:

Турп есанг йўгалга яхши даводир,
Пешоб равон бўлар, кўз эса равшан.
Белга куч-қувват ато қилади,
Мум бўлсанг, гўёки бўласан оҳан.

Саккара, суккар, шакар, сахар...

Кўпгина кашфиётлар сингари қанд ҳам тасодифий
кашф қилинган. Одамзод қандсиз яшай олмайди, нега-
ки ширинлик бошқа таомларга нисбатан жуда тез ҳазм
бўлиб, қонга яхши сўрилади. Шунинг учун ҳам ақлий
ва жисмоний меҳнат қилувчилар, ёш гўдаклар ҳамда
қариялар ширинлик истеъмол қилиб турмасалар, дар-
монсизланиб қолишлари мумкин.

Баъзи физиологларнинг фикрича, узоқ вақт қанд емас-
лик ҳатто фикрлаш қобилиятини ҳам сусайтирар экан.
«Ундай бўлса, қанд кашф қилинганга қадар одамлар
нима еб тарикчилик қилишган?» деган савол турғила-
ди. У пайтда кўпроқ ёввойи ҳолдаги асал ейилган. Тур-
ли масаллиқларнинг таркибидаги глюкоза, фруктоза,

сахароза крахмал ва бошқа умумий номи карбонсув
деб аталувчи моддалар танаввул этилган. Бундай мод-
да ҳамма меваларда: узумда, қовун-тарвуз, нон, гуруч,
картошка, маккажўхори, ошқовоқ, лавлаги, қўйингчи,
истеъмол этиладиган ўсимлик масаллиқларининг кўп-
чилигида мавжуддир. Қанд моддаси яна қўқон жўхори
ва шакарқамиш поясида ҳам кўп бўлади.

Қанд дастлаб Ҳиндистонда кашф қилинган. Ле-
кин қачон кашф қилинганлиги номаълум. Аммо ҳинд
тилида қанд «саккара» деб аталади, шундан ўзбекча
«шакар» ва русча «сахар», арабча ва немисча «суккор»
атамалари келиб чиққанлиги юқоридаги фикрнинг да-
лилидир.

Фотиҳ Искандар Зулқарнайн лашкарлари Ҳиндис-
тон тупроғини топтаб юрганларида ҳиндлар қандай-
дир бир қамишни янчиб, қайнатиб шинни олиб, уни оп-
поқ қандга айлантиришларининг гувоҳи бўладилар.
Аскарлар орасида Теофаст исмли бир ботаник бўлиб,
шакарқамишининг тузилиши, биологияси ва қандай иқ-
лимий шароитларда ўсишини дастлаб қаламга олади.
Шундан бошлаб қанд Европага келтирилади. Айниқса,
чай, кофе, какао ичиш одат бўлгандан кейин қандга
талаб гоятда ортди.

Ибн Синонинг бу неъмат ҳақида ҳам айтганлари
бор: «Суккарқамиш шакари... юмшатувчи, тозаловчи
ва ювувчи... Тозалаш ва жило беришда шакар асал-
дан қолишмайди. Шакар эскирган сари латифлиги
орта боради... Елимга ўхшатиб қамишдан олинган
шакар кўзни тозалайди... Кўкракларни юмшатиб гиж-
жилашни кетказди... Шакар тикилмаларни очади»¹

Сут ва унинг шифолиги

Сут нима? — деган саволга оддийгина қилиб «эми-
зувчи ҳайвонлардан соғиб олинган оқ рангдаги су-
юқлик-да» — деб жавоб бериб қўя қолиш мумкин. Ас-
лини олганда эса сут инсон организми учун жуда
зарурдир. Тўғри, шу оқ суюқликнинг 87% и сувдан ибо-
рат, аммо қолган 13% и оқсил, ёғ, шакар, минерал мод-
далар ҳамда витаминлардан ташкил топган. Инсон ор-
ганизми учун зарур бўлган олтига модда сут таркибида
мавжуд. Идишга соғилган сут бир оз тиндириб қў-

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II китоб, 457-бет.

йилса, «бет олади» — широбча ҳосил қилади. Олимлар ана шу широбчани микроскоп остига қўйиб кузатганларида унда жуда майда шарчалар мавжудлигини пайқадилар. Бир томчи сутдаги мавжуд юз миллиондан ҳам кўпроқ ана шу доначалар ёғ эканлиги маълум бўлди. Сутни бир оз ачитиб қайнатилса кўкимтир сувга ва пахтасимон оппоқ парчаларга ажралади. Ана шу парчалар оқсил моддаси бўлиб олимлар буни козеин деб атадилар. Сутда яна альбумин ва глобулин номи билан аталган оқсиллар ҳам бор.

Оқсил — ҳаётимизнинг асоси, бу неъматнинг ўрнини ҳеч нарса боса олмайди. Ҳаёт нима? — деган саволга Ф. Энгельс шундай жавоб қилган эди: «Ҳаёт — оқсил жисмларнинг яшаш усулидир, бу яшаш усули эса ўз моҳияти билан мазкур жисмларнинг кимёвий таркибий қисмларининг доимо ўз-ўзини янгиллаб туришидан иборатдир... Биз ҳаётни учратадиган ҳамма ерда ҳаёт бирон-бир оқсил модда билан боғлиқ эканлигини кўрамиз»¹. Бир литр сутдаги оқсил саккизта тухум оқсалига баробар келар. Қатиқда гўшт ва балиқдагидан кўпроқ оқсил бор. Сут-қатиқ оқсили нон ва бошқа барча оқсилли масаллиқлардан кўра тез ва осонроқ ҳазм бўлади.

Сутда яна шакар моддаси ҳам борки, буни билиш учун сут зардоби узоқ қайнатилади ва у қуйилиб оч жигар ранг тусга кирганда оловдан олиб музлатилади. Маълум муддат ўтгандан кейин у майда, новват ранг кристалларга айланади. Мана шу модда сут қанди — лактозadır. Зардоб олимларга кўп моддаларни аниқлашга ёрдам берган. Ҳалиги кристаллга айланган зардобни яна оловга қўйилса уқаланиб кукун ҳолига келади. Анализ қилинса унда бир оз оқсил, ёғ ва шакардан ташқари яна темир, алюминий, магний, кальций, фосфор ва ош тузлари мавжудлиги аниқланган.

Сутнинг бешинчи таркибий қисми витаминлардир. Сут биокимёвий анализ қилинганда таркиби А, В, С, Д витаминларга бой эканлиги аниқланган. Ёзда яхши кўкатларни еган сигирлар сутида витаминлар бундан ҳам кўп бўлади.

Сутнинг олтинчи таркибий қисми — сувга яна қайтамик. Бунда водопровод суви ёки тоза булоқ сувини тушуномаслик керак. Сут суви энг соф химиявий сув

¹ Ф. Энгельс. Анти-Дюринг, «Ўзбекистон» нашриёти, 1983 й. 77-бет.

(H₂O) бўлиб, ҳалиги беш хил моддани ўзида ажойиб тарзда синтезлайди. Сут сувсиз биз ўша моддалар мазасини билмаган бўлар эдик.

Сутнинг таркибий қисми ҳали тўла ўрганилган эмас. Аммо одамлар сутни жуда қадим замонлардан буён истеъмол қиладилар. Россияда, Украинада, Қозоғистонда, Кавказда, Ўрта Осиёда, Монголияда, Арабистонда, Грецияда, Ҳиндистонда ва бошқа кўпгина чорвачилик билан азалий машғул бўлган мамлакатлар территориясида олиб борилган археологик қазилмалар натижасида топилган сут солинадиган, қатиқ ивителидиган, пишлоқ тайёрланадиган идишлар ва сут эмизувчи ҳайвонлар суякларига қараб сутни одамлар беш минг йил муқаддам ҳам истеъмол қилганлар, деган хулосага келинди. Бизга тарихдан маълумки, ибтидоий чорвачиликни бошлаган одамлар дастлаб сут эмизувчи ҳайвонларни қўлга ўргатишган. Дастлаб от, туя, сигир, қўй, эчки, буғу, эшак, фил каби сут эмизувчи ҳайвонларни қўлга ўргатилганда улардан олинадиган сутни кўзлаб эмас, гўшт, ёғ, тери, жунини кўзлаб ҳамда кучидан фойдаланишни кўзлаб иш кўрган бўлишлари керак. Бузоғини эмизиб турган сигирни ибтидоий аждодларимиз ҳам эмиб кўрган бўлишлари ва сутнинг нақадар лаззатли ва фойдали неъмат эканлигини билиб олган бўлишлари ҳам мумкин.

Ф. Энгельс ёзади: «Эҳтимол, орирлар билан семитлар кўзга яққол ташланадиган даражада ривож топганликларини бу икки ирқнинг гўшт ва сутни кўп истеъмол қилганлиги ва гўшт билан сут болаларнинг ўсишига жуда яхши таъсир қилганлигидан келган деб билишга тўғри келар. Дарҳақиқат, нуқул ўсимлик овқат билан деярли қорин тўйдиришга мажбур бўлган Янги Мексика Пуэбло ҳиндиларининг мияси варварликнинг қуйи босқичида турган ва лекин гўшт билан сутни кўпроқ истеъмол қиладиган ҳиндиларнинг миясига қараганда кичикроқ»¹.

Сутнинг шифобахшлик хусусиятини дастлаб бундан 2500 йил муқаддам машҳур грек табиби Гиппократ кашф қилган. Бир зодагон йигитча буйрак касалига гирифторм бўлганида Гиппократ унга «Наҳорда сут ичгин, тушликка ҳам сут ич, кечқурун ҳам сут ич—шифо то

¹ К. Маркс, Ф. Энгельс. Танланган асарлар, II том, Т., 1959, 200—201-бетлар.

пасан,— дейди. Аввалига эшак сутининг сувга аралаштириб ичишни, 10 кун ўтгач фақат сигир сутни ичишни тавсия қилади. 1 ойга қолмай касал тузалиб кетади.

Гипократ ёлғиз буйракнигина эмас, асабий касалликларни, ошқозон-ичак, юрак ва қонтомир касалликларини ҳам сут билан даволаган.

Қадимги Мисрда палаж касаллигини эшак сутидан илиқ ванна қилиб тузатишган. Сутнинг шифолигини биз шарқ табобатининг бобокалони Абу Али ибн Сино асарларидан ўқиймиз: «Сут уч хил моддадан таркиб топган: сувлилик, оғиз ва ёғ моддасидан. Сигир сутида ёғ моддаси кўп бўлади. Туя сутида ёғ ва оғиз моддаси оз ва ўзи жуда суюқ бўлади. Эчки сути эса мўтадилдир. Қўй сутни қуюқ ва ёғли, аммо сигир сутни ундан ҳам қуюқроқ ва ёғлироқ бўлади. Бия сутни эса туя сутига ўхшаш суюқ ва сувли бўлади»¹.

Х—ХІ асрлар бўсағасида яшаган ибн Сино Бухоро атрофида махсус майдонлар танлаб унга турли доривор ўсимликларнинг уруғини септирган ва униб чиққан ўтлар билан сигирларни боқтирган. «Сут берувчи ҳайвон яхши ўтлар билан боқишлиш керак»— дейди аллома. Сўнгра «Бўғозлик даври хотинларнинг ҳомилдорлигидан узоқроқ ёки озроқ чўзилган ҳайвонларнинг сутни ёмон бўлади. Шунинг учун бўғозлик муддати жиҳатидан инсонга яқин турган ҳайвоннинг, масалан, сигирнинг сутни энг яхши ҳисобланади»². Абу Али ибн Сино сутнинг моҳияти, табиати, хоссалари тўғрисида гапириб унинг инсон озиқланиш аъзоларига, шиш ва тошмаларга, жароҳат ва яраларга, бўғинларга, бош аъзоларига, кўз аъзоларига, нафас аъзоларига шифолиги ҳамда иситма ва заҳарларга қарши даволини тўғрисида жуда кўп ёзган. Биз булардан фақат баъзиларинигина келтириш билан кифояланамиз: «сут кекса кишиларга уларнинг табиатида ҳўллик (мижоз) ҳосил қилгани учун ва уларда бўладиган қичимани йўқотгани сабабли фойда қилади. Аммо уларнинг сутни ҳазм қилишларига асал билан ёрдам бериш керак. Сут кўпинча ўз ишини ички суриш ва ичаклардаги чиқиндиларни чиқариб ташлашдан бошлайди... Сутни шакар билан ичилса, юзнинг рангини, айниқса хотинларни чиройли қилади... Сут қуруқ мижоздан бўладиган ғамгин-

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. Содда дорилар тўғрисида. II китоб, УзФА нашриёти, 1956 йил, 362-бет.

² Уша ерда.

лик ва васвасага ҳамда эсда сақлай олмаслик касаллигига (склерозга) яхши даводир... Қўй сутни эса қон туфлашга кўпроқ фойда қилади. Сут ўпка яраси ва силга қарши ишлатиладиган дорилардандир. У билан оғиз чайқаш ва ғарғара қилиш томоқ оғриққа, томоқ шишига, тилчанинг ва бодомсимон безларнинг шишларига фойда қилади... Туя сутни астма ва нафас қисишига фойда қилади... Сувли қисми кетгунча қайнатилган сут ички қотиради ва қонли ич кетишини тўхтатади. Туя сутни ҳайз қонини ҳайдайди, сигир сутининг айрони эса сафроли ич кетишда фойда қилади... Қайнатилган қатиқ сафро ва қон аралаш ич кетишни тўхтатади»¹.

Жуда кўп халқларда янги соғилган эчки ва қўй сутлари, сигир сутидан қатиқ ивтиб, туя сутидан қимрон ва бия сутидан қимиз тайёрлаб жуда хилма-хил касалликларни даволаб келинади.

Доривор ўсимликлар едириб боқилган ҳайвон сутига не етсин. Бу унутилган удумни ҳозирда ҳам бир синаб кўриш керакдир, балки. Лекин ҳар ҳолда чўл ва тоғларда ўсган ва қуёш радиациясини ўзига яхши сингдириб фотосинтези нормал бўлган ўсимликларни еган ҳайвонларнинг сутни энг шифобахшдир.

Қалампир ва мурч

Таомларимизни хушхўр қиладиган, иштаҳабаш ана шу зираворлар тўғрисида анчагина китоблар ёзилган бўлиб, илмий ишлар ҳам олиб борилмоқда. Бу асарларнинг кўпида бундай зираворларнинг зараридан кўра кўпроқ фойдали эканлиги тўғрисида маълумотлар бор.

Абу Али ибн Сино узунчоқ қалимпирни «дар фул-фул» деб атайди. Қалампирни у энг содда дорилар қаторига қўшиб «учинчи даражали иссиқлик ва иккинчи даражали қуруқ нарсаси» дейди. Қалампир «... Эритувчи ва совуқдан бўлган касалларни кетказувчидир... Эчкининг қовурилган жигари сели билан бирга қўшиб истеъмол қилинса шаб кўрлик касалига нафи бор... Ҳазм қилдиради, сингдиради ва меъдани қувватли қилади»².

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II китоб, УзССР ФА нашриёти, 1956 йил, 363, 364, 365, 366 ва 367-бетларидан терма қилиб олинди.

² Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. II китоб, УзССР ФА нашриёти 1956 йил, 192—193-бетлар.

Абу Али ибн Синонинг қалампир тўғрисида айтган фикрларидан шу нарса аниқ бўладики, айни зиравор албатта дори нарса, бироқ у касал кишига эмас, балки соғлом одамларгагина доридир. Ошқозон ва ичак касалларига чалинганлар, ҳомиладор ва эмизикли аёллар буни вақтинча емай туришлари керак. Аммо шамоллаган одамларни терлатишда қалампирнинг фойдаси зўр.

Келинг, энди мурч билан яқиндан танишайлик. Бунинг учун пича унинг тарихига муружаат этайлик. Ушбу неъматнинг асли ватани Ҳиндистон, Шри Ланка ва Ява оролларида. Урта асрларда мурч олтин каби қимматбаҳо бўлган.

Географик кашфиётлардан Васко де Гама, Магеллан, Колумб кабилар фаолиятининг бир чеккаси «Зираворлар ороли» бўлган Ҳиндистонга энг қисқа йўл топиш эканлигини ҳам ҳисобга олайлик-а!

Нима учун мурч шу қадар қимматли? Бу саволимизга ҳам таобат илмининг бобокалони бундай жавоб қилади:

«...Фулфул — мурч» шифоларнинг шифоси бўлиб, исиклиги ва қуруқлиги тўртинчи даражададир...

... Мурчда тортиб олиш, сўриш ва тозалаш хусусиятлари бор. Уни майизга қўшиб чайналса, аъзолардаги ҳар қандай шилимшиқ моддани чиқариб юборади, у оғриқни босадиган ва нервларни иситадиган воситалардан ҳисобланади ҳамда тамомила соғлом кишилар учун нафи тегади...

... Сода билан бирга қўлланилган қора мурч баҳақ касалини даволайди. Мурч семиз одамни оздириш хусусиятига ҳам эга.

... Асаб ва мушак тўқималарини қиздиришда бунга етадиган дори йўқ...

... Сиркага қўшилган мурчнинг тишларга ҳам фойдаси бор...

... Яланидиган дориларга қўшиб ишлатилган мурч йўтални ва кўкракда пайдо бўладиган оғриқни қолдиради... Уни асалга қўшиб танглайга босилса, ангинани даволаб, ўпкани ҳам тозалайди.

... Мурч овқат ҳазм бўлишига ёрдам қилади ва иштаҳани очади: уни янги узилган лавр япроғи билан бирга ичилади. Бу ичакларда пайдо бўладиган санчиқни ва қорин шишиб кетишини тўхтатади. Қора жи-

гар шишиб кетса мурчни сиркага қўшиб ичиш ёки суркаш билан даволанса бўлади...¹

Демак, қалампир билан мурч зираворгина эмас, балки доривор ҳам экан. Бироқ Абу Али ибн Сино айтганларига асосланиб, ҳар ким ўзича дори тайёрлашини маслаҳат бермаймиз. Негаки, ҳар қандай дорининг ҳар қайси касал учун аниқ мсёёри бўлади.

Ўзбек пазандалигида ҳам қалампир билан мурч хушхўр қилувчи масаллиқ сифатида салатлардан тортиб шўрва, суюқ ошларга, қовурма, палов ва шовларгача кенг қўлланилади. Ҳатто янги узилган қизил қалампирни жизза билан чопиб қатирмага ва патирларга солиб пиширилади. Нўҳат хўрак, яхна гўшт, каллапача каби таомларнинг юзига мурч, туз ёки қалампир-туз аралашмаси сепилади.

Халқ табобатида эса қалампир билан мурчдан айрим парҳез таомлар ҳам тайёрланади. Масалан, *қоқурум* — тоби қочиб бўшашган кишиларга майда тўғралган пиёз ва қалампир қўшилган қатиқни қайноқ сувга ийлаб ичирилади. Қаттиқ шамоллаган одамни терлатиш учун эса памил чой билан бирга мурч дамлаб ичирилади. Айрим жойларда дондор мурчнинг ўзини чойнакка дамлаб асал билан ичадилар. Сира иштҳаси йўқ одам қалампир талқонга беланган сузма ёки қуртоб еса нафи тегади. Туйилган мурч ёки қалампир талқонни янчилган саримсоқ билан бирга доғлаб ёққа қорштириб тайёрланган *лозижон* ҳар қандай оғир хамир таомларнинг ҳам тез ҳазмланишига ёрдам беради.

Хуллас, соғлом одамлар учун қалампир билан мурчнинг зараридан кўра фойдаси кўпроқ.

Сирканинг хосиятлари

Овқатларга зиравор сифатида сепиб истеъмол этиладиган бу суюқликнинг тайёрланиши қуйидагича:

Богда чумчуқ чўқиган, ари сган, эзилган ва умуман истеъмолга яроқсиз узумларни сирли хумчага шингил-шингили билан солиб борилади ва устини дока билан ёпиб, кўланка жойга бир мавсум тиндириб қўйилади. Идишга пича ачитқи, яъни эски сиркадан қуйиб қўйилади. Узум ачиб-бижғиб «қайнай бошлайди».

¹ Абу Али ибн Сино, Тиб қонунлари, II китоб, 1956 й. 500—501-бетлар.

Кузга бориб уни эзиб шарбати 3—4 марта сузилади-да, тоза шишаларга қўйиб, оғзи маҳкам бекитилади. Бу қизил сирка бўлади.

Оқ сирка қуйидагича тайёрланади: ёғоч бочкага бук дарахтининг қипиқ ва қириндилари солиниб, устидан таркибида сирка ачитувчи бактериялари бўлган сирка суюқлиги қўйилади. Микроорганизмлар бочканинг ҳаво тегиб турадиган устки қисмида «фаолият кўрсатадилар». Бочканинг остида эса махсус тешикча бўлиб, тайёр сирка шундан томиб-томиб туради. Бу 6—9 процентли оқ сирка бўлади. 80 процентли сирка эссенциясини эса ҳар хил ёғочлар қипиғидан ҳаво кирмайдиган идишга солиб қиздириб ва бошқа кимёвий усуллар қўллаб тайёрланади.

Қизил узум сиркаси пазандаликда палов, манти ва бошқа овқатларнинг юзига севалаб ейиш, кабоб гўштини сиркалаш (мариновкалаш) учун ҳамда бадҳазм овқатларнинг тез ҳазм бўлиши учун қўлланилади. Оқ сирка эса консерва саноатида сабзавотларни сиркалаш, сиркаланган селёдка балиқ тайёрлаш ишларида қўлланилади.

Шуни ҳам эслатиб ўтиш зарурки, сиркани кўп истеъмол қилишнинг саломатликка зарари бўлади. Шу сабабли, нордонлик даражаси 5,5 процентдан ортиқ бўлган сирка санитария қоидалари бўйича ман қилинади.

Қизил узум сиркасининг зарари йўқ, аксинча ибн Сино таъбири билан айтганда «...сиркани қон кетишга қарши ичилади ёки қон бадан ташқарисидан оқаётган бўлса, у қўйилади, шунда у қонни тўхтатади, қаерда бўлмасни пайдо бўлган шишни қайтаради, ҳазм қилишга ёрдам беради ва балғамга қаршилик кўрсатади. Сирка сафроли кишилар учун фойдали ва савдоли* кишилар учун зарарлидир»¹. Юсуфий табибнинг шеър билан ёзилган тиббий рисоласида бундай дейилади:

Истеъмол қилинса
сиркадан сафро,
Йўқолур ташналик
кам бўлар ҳар он,
Оғриқдан бутунлай
халос қилади,
Чаён чаққан жойга
суркалган замон.

* Савдо — қора сафро.

¹Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II китоб, 1956 йил, 654-бет.

«Мажмуаи ҳикоят ва тиб» китобида ҳам сирка тўғрисида шундай байт бор:

Қайси аъзони совуқ урган бўлса бўлғай даво.
Сирка-ю кашнич сувини суркаса яхши даво.

Зарчава

Сап-сарик порошок ҳолдаги бу зиравор Ҳиндистон ва Афғонистонда ўсадиган бир турли бута ўсимлигининг томиридан тайёрланади. Номини форсча «зар» ҳамда «чўба» сўзларидан таркиб топган бўлиб, «олтин чўлак» маъносини англатади. Бута томири қазиб олиниб, яхшилаб ювилади, офтобда қуритилгач, махсус усулда қовурилади, сўнг уни туйиб, элакдан ўтказилади.

Ўзбек пазандалигида зарчава фақат палов гуручинини бўяшда таом бўёғи сифатида қўлланилади. Тўйларда, жамоат овқатланиш корхоналарида кўпчилик учун дамланадиган паловнинг кўриниши сап-сарик, тилла ранг эканлигига аҳамият бергандирсиз. Зарчава порошоги иссиқ сувда ивтилади, гуручни ювиб юборилгач, шу сарик суюқлик қўйилади, у олоқ гуручни дарҳол сап-сарик тусга бўяйди.

Ҳиндистонда буни жуда кўп овқатларга, ҳатто шир-гуручга ҳам соладилар.

Ибн Сино зарчавани «Уруқ ус-сабағин» деб арабча атамасини келтиради, унинг маъноси бўёқчилар илди-зи демакдир. Унда кучли тозалаш хусусияти бор. Уни чайнаш тиш оғриғига фойда қилади. Зарчаванинг шираси кўзни ўткирлаштиришга, қорачиғидаги катаракка ва оқни кетказишга жуда фой қилади»¹ дейди.

Куб шаклидаги тарвузлар

Тарвуз деганда биз юмалоқ, ичи қизил, эти ширин полиз экинини тушунамиз. Дарвоқе сиз: «тарвуз нега юмалоқ, нега ширин, нега қизил? Бу хусусиятларнинг тарвузнинг ўзига қандай нафи бор?»—деган саволлар устида ўйлаб кўрганмисиз? Йўқ, албатта. Бундай саволларни олимлар ҳам ўртага ташлашмоқда. Маълумки, тарвузнинг илк ватани Жанубий Африкадаги Қа-

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. II китоб, 1956 й., 480—481-бетлар.

лахари саҳролари бўлган, ана шу ердан у бошқа жойларга тарқалган. Уларнинг тарқалишига одамлар сабаб бўлган эмас, чунки у даврларда одамзод пайдо бўлмаган эди. Тарқалишига ўша тарвузнинг ўзидаги хусусиятлари сабаб бўлган: ёввойи тарвуз майда, апельсиндек келадиган бўлиб саҳрода шамол турганда узоқ-узоқларга юмалаб кетган ва бирон кесақ, тош ва бошқа нарсага урилиб ёрилиб кетган. Тарвузнинг ширин шарбати эса уруғини ерга ёпиштириб қўйган ва тупроқни намлаган, шамол уни чанг билан кўмган ва униб чиқиши учун имконият туғдирган. Тарвуз қизил бўлганлиги учун қушларни ўзига жалб қилган, қушлар уруғини тўйгунча, еб, жиғилдонига тўплаб, узоқ-узоқларга олиб бориб тўккан. Шундай қилиб тарвузни ижодкор табиат кенг тарқатган. Кейинчалик одамзод тарвузни бутун Ер шари бўйлаб тарқатди. Селекция қилинавериш натижасида тарвузнинг сирти ва шакли жуда ўзгарди кетади. Чунончи бу неъматнинг яшли, олачипор, йўл-йўл, оқ, қора рангдайлари пайдо бўлади. Шакли ҳам турлича бўлиб кетади, яъни энг кичик тарвуз нави — «солди-пишди» деб аталади ва теннис тўпидан сал йирикроқ бўлади. Энг катта нави «антоновка» деб аталиб, Тожикистон ва Ўзбекистонда етиштириладигани то 25 килограммгача тош босади. Тарвузнинг нави кўп, «қўзивой» дегани ҳам бор, буниси қовунсимон узунчоқ бўлади. XX асрда тарвузнинг шакли яна ўзгарди, энди унинг куб шаклидайлари пайдо бўлди. Куб тарвузларни япониялик селекционер Оно Томоюки ижод қилган. Катта-кичиклиги бир хил 25X25X25 сантиметрли, мазаси, этининг қизиллиги ва шарбатлилиги бинойидек. Тарвузнинг куб шаклда бўлишлиги уни узоқ жойларга ташишда жуда қўл келади. Арава, автомашина ва юк вагонларига худди қутичаларни тахлагандек устин қатор терилади, ора-орасида бўш жой қолмайди, қулай. Аммо деҳқони тушмагур Оно Томоюки мана кўп йил ўтиб кетяптики, бундай тарвузларнинг сирини ҳеч кимга айтмайпти. Лекин тарвуз билан боғлиқ бир тажрибадан хурматли деҳқонларимизни хабардор қилмоқчимиз. Уттизинчи йиллар эди. Андижон районининг Хартум қишлоқ советига қарашли «Маориф» колхозида Ёқубали бобо исмли боғбон, полизчи, маришкор деҳқон бўларди. Бобо қовун-тарвуз экарди. У киши қовунни улама қилаоладиган нодир деҳқон бўлган экан, афсус ўша вақтда у кишининг

тажрибаларини бирон-бир кимса оммалаштирмаган. Мана ярим аср ўтиб кетибдики, «кўкча»ни «шакарпалак»ка улай оладиган бошқа миришкор борлиги тўғрисида ҳеч қандай хабар йўқ. Аммо одамларнинг гапига қараганда Ёқубали бобонинг тарвуз билан ўтказган бир тажрибаси бор экан. Тарвуз тугиб катталлиги чақалоқнинг калласидай бўлганида палак остидан ўраковлаб, устига шох-шаббаларни ёпиб, ўранинг ичига тарвузни тушуриб тупроқ тортиб қўяр экан. Тарвузнинг палагида ҳозирги тарвузникидай жингалаги бўлади, у киши бандидаги жингалагини ташқарида қолдириб кўмар экан. Вақти келиб пайкални оралар эканда — «мана буниси ҳали хом, буниси эса пишган» — деб ўрани очиб катта тарвузни олиб сўйиб берар экан. Бирам маза, тиш синдирар муздай бўларкан, киши роҳат қилиб ер экан.

— Бобо! Сиз ерга кўмилган тарвузларнинг пишган-пишмаганини қандай биласиз? — деб сўраганларга:

— Жингалагига қарайсан, жингалаги қуриган бўлса, ўшаниси нақ пишган бўлади. Жингалаги қуриганини узсанг, тарвуз каттагина бўлса ҳам ҳали хом, ичи оч қизил, оқ уруғи кўп чиқади. Бунақаси одамни касал қилади, болам, — дер экан у киши. Баъзан кўмилган тарвузлар ўрага сиғмай қолар, қаттиқроқ кесақка теккан жойи ичига букилган, юмшоқроқ тупроққа тўғри келган жойи эса бўртган — одатдагидек юм-юмалоқ эмас, балки бужмак тарвузлар ҳосил бўларкан. Бобо бу ишни бужмак тарвузлар олиш учун қилмас эканлар, албатта, балки жазирамада муздеккина туриши учун шундай қиларканлар, чунки ўша вақтларда холодильниклар йўқ эди-да. Куб тарвузлар тўғрисидаги хабарни ўқиганимдан кейин Ёқубали бобонинг ўша тажрибаларини эсладим. Тарвузни узмай бирор нарсанинг ичига солиб етиштирилса, ўшанинг шаклига киради. Тахминимизча япониялик деҳқон тарвузларни куб шаклидаги металл ёки ёғоч, ё пластмасса қутичаларга солиб етиштирса керак, ёинки куб шаклида ўраларковлаб, деворларига фонер ёки тахта қўйиб, тарвузни шунга кўмиб «пиширса» керак.

Албатта, бу мулоҳазалар синаб кўришни талаб қилади. Кимдир бу ишга бир ҳафсала қилиб кўрсин, «интиланга толе ёр» — дейдилар-ку ахир.

Қовун тўғрисида эртаксимон ҳақиқат

Қартиллама этли, сершарбат хушбўй қовундан бир тилик еди-ю, Деҳқон буванниг хордиғи чиқди. Сунбула сувидек тиниқ манглай терлари пешонасидан томиб, бир зумда чарчоғи унут бўлди. Бува мамунлигидан ўз-ўзига мақтаниб ҳам қўйди:

«Сенинг томирингга селтира эмас, шакар селип парварши қилганман, жонивор, шакар! Шунинг учун ҳам қанд-у, асалсан-да!

Қовуннинг ташқи кўрениши ҳам бувага зўр нафосат бахш этарди. Табиат унга росмана четан гул солган, улкан тухумдай тавасига турли бўёқлар бериб, ажиб мўъжизага айлантирган. Деҳқон бува қовунни силади, ҳидлади, яна бир тилик кесиб, ҳузур қилди. Беқасам тўн кийган йигитдай қовунжон ҳам жуда эриб кетди, у тилга кириб, бувага қарата ҳазиломуз оҳангда ашула бошлади:

Танда тўрларим бор менинг,
Турли гулларим бор менинг,
Кесди пичоқ бағримни эй,
Қандай гуноҳим бор менинг?

Шундан сўнг суҳбат авжига чиқди.

— Сенинг «гуноҳинг» асаллигингда-да, Қовунжон.

— Тўғри айтасиз, буважон, ахир менинг таркибимда глюкоза, сахароза, фруктоза деб аталувчи қанд моддаларидан 17—18 процентча бор.

— Қовунжон! Асли сен қаерликсан?—деди бува. Масалан, тарвуз Африкадан, картошқа билан помидор Жанубий Америкадан дунёга тарқалган, сен-чи?

— Менми? Асли Урта Осиёданман, лекин баъзи олимлар мени дунёга Эрондан ёки Ҳиндистондан тарқалган дейишади, бу хато, буважон.

— Ҳиндистонда сени Заҳриддин Муҳаммад Бобур соғиниб байт ёзганини биласанми?

— Ҳа, албатта, эсимда, Бобур XVI асрда Ҳиндистонда подшолик қилар эди, у она Ватани — Андижонни кўп қўмсайди. Оқар сувлари-ю, ишқомдаги узумлари ва полизлардаги қовунлари кўз ўнгидан ўтаверади. Шунда у мен тўғримда ушбу байтни тўқиб йиғлайди:

Қовун бирлан узумнинг ҳажрида кўнглимда ҳар жу,
Оқар сувнинг фироқинда кўзимдан кўп оқар сув.

Шундан сўнг чопарлар Асакага келиб, мени унинг ҳузурига олиб борадилар. Бобур мenden еб ҳузур қилади, уруғимнинг бир донасини ҳам исроф қилмасдан экишларини буюради. Шундай қилиб, мен Ҳиндистонга бориб қолганман, буважон. Бу ерга Эрон, Румо ва Фаранг мамлакатларидан сайёҳлар келиб турар эди. Улар мени ўз элларига олиб кетадилар.

— Қовунжон! агар сир бўлмаса, бир воқеани сўрайман. Қандай қилиб Рим папаси билан император Клавдий Альбини ўлдирганингни сўзлаб бер-чи.

Қовун пайкалда дурустроқ ўрнашиб олди, бир оз ўй сўргандай жиддийлашди, сўнг деди:

— Бунинг ҳеч қандай сирин йўқ бува. Тарихий рисолаларда ҳам ёзилган. Румо императори Клавдий Альби жуда мечкай одам экан, бир ўтиришда ўнта қовунни евorsa бўладими, кечасига бориб қорини

ноғорадек шишиб кетди. Тонг ёришганда ёрилиб ўлди, қолди. Хўш менда нима айб? Қовун ейшни ҳам меъёри бор-да.

— Яна бир мечкай — Рим папаси, исми эсимда йўқ, ёш бола мина са оёғи ерга тегмайдиган қовундан иккитасини еб олди. Шарбати лабини-лабига ёпиштириб қўйди. Юраги ўртаб, совуқ сувни ичаверди, шундан сўнг, ўша бутхонасининг ичидаёқ жаҳаннамга жўнади. Қарасам иш чатоқ бўладиганга ўхшаб қолди. Бу мамлакатдан Фарангистонга кетдим. Ўша вақтларда қироли Генрих IV исмли одам экан. Бу ҳам ширин қовундан тўйганча еб, орқасидан вино ичувди, касал бўлиб қолди. Дарғазаб ўчини кимдан олишини билмай юрди. Бир кун ичор атрофга чопар чоптирибди. Нима дейсан, қирол барча қовун эккан деҳқонларни қовун-повунни билан Парижнинг марказий майдонига йиғилишларига фармон берганмиш.

Ўша майдонга тўпландик... Кўкракларига салб таққан, этакларини ер супуриб юрган поплар, чучвара шапкали ва қора либосли судьялар, атрофда найза ва ойболта кўтарган аскарлар... Уртада деҳқонлар қовунлари қўлларига маъюс турибдилар. Ана қиролнинг тўрт отли файтони келиб тўхтади. Генрих IV тахтга чиқиб ўтирди. Ҳамма сукутда. Нима бўлар экан, энди... Қирол попларга қарата: «Қовунга лаънати малъун ўқинглар!»— деб буюрди. Поплар энкрга тушиб жавраб кетишди. Сўнгра судьяларга қараб: «Сўроқ қилингллар!»— деди. Судьялар деҳқонлардан нима учун қовун экканликларини суриштира бошладилар ва ҳаммаларини гуноҳкор деб эълон қилдилар.

«Жазолангллар!» деган буйруқ эшитилди. Аскарлар дарҳол «ишга» киришиб кетишди. Улар бечора деҳқонларнинг каллаларини танларидан жудо қилиб; ҳар битта деҳқон калласига биттадан қовунни жуфтлаб ҳандаққа ташлай бошлади. Генрих эса: «Қовун экканларнинг жазоси шу бўлади» — деди.

Энди мен бу мамлакатда ҳам қола олмадим.

— Қаерга кетдинг ўшанда? — сўради бува тўкилган уруғларни биттадан тераркан.

— Қаерга бўларди, буважон, ўз ватанимга-да. Бу ерда хурматим жойида, уруғ-авлодларим ҳам кўп: шакарпалак, қирқма, кўкча, ҳандалак, қўзи калла, тоғора қовун, амири, тошбости, жўро қанд, бешак, босволди, оқ уруғ, эски чопон, қора қовун, умир боқий — худлас 200 дан ҳам кўпроқмизда, эй.

— Қовунжон! Минг йил муқаддам табобат илмининг бобокалони Абу Али ибн Сино сени дори деб мақтаганини биласанми?

— Бундан хабарим йўқ экан, буважон.

— Юр кетдик, буни сенга китобдан кўрсатаман,— дея қовунни авайлаб қўлтиқлаб олди ва тўғри колхоз кутубхонасига борди. Жовондан ибн Синонинг болишдек келадиган «Тиб қонунлари» китобининг II томинини олди, хатчўп қистирилган бетини очиб ўқиб берди:

«Қовуннинг эти етилтирувчи ва тозаловчидир. Терини ҳам тозалайди, айниқса уруғи ва ичидаги эти юздаги сепкил доғ ва бошининг кепаклашишида суркалса фойда қилади. Пўчоғини манглайга ёпиштирилса, кўзга тушадиган назлаларга жуда яхши тўсқинлик қилади. Қовуннинг озуқалиғи яхши ҳазмланганда ҳосил бўладиган ҳилти аъзоларга мувофиқдир. Бунини бошқа таомдан кейин ейиш керак»¹. Агар сени экканлар селитра солишмаса борми, ўша ибн Сино айт-

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II китоб, УзССР ФА нашриёти, 1956 йил, 129—130-бетлар.

гандай даволигингча қолаверасан. Кўп яша, навларинг йўқолмасин!

Ковунинг юзига табассум югурди.

— Сизнинг ҳам, буважон, умрингиз боқий бўлсин!

Шу тобда радиодан Фафур Фуломнинг ушбу шеъри янграб кетди:

Тилими тилимни минг тилим қилган,
Қирқмалар боғлади юкни қовғага,
Асалжон Шакаров паспорти билан,
Бебилет жўнайди, дўстга совғага.

Масаллиқлар... имтиҳон топширади

Ҳурматли деҳқонлар етиштирган хилма-хил масаллиқлар — ошпаз ва уй бекаси учун тайёрланадиган масаллиқ. Бироқ текширувчи олим учун эса булар илмий материалдир. Чунончи: гўшт, сут, тухум, сабзи, пиёз, дон-дун, узум, олча, шафтоли ва бошқа барча егулик нарсалар... Бу масаллиқлар дастурхонга қўйилса, ҳамма ҳузур қилиб ейди, аммо олим уларга савол ташлайди: «Эй, нозу неъмат, насли насабинг нима?», «Қайси моддалардан таркиб топгансан?», «Бағрингда одамларга инъом қилинадиган қандай озуқа ва қанча қувват-бор?» «Инсонга нечук фойда келтирасан?» ва ҳоказо.

Масаллиқлар шу қўйилган саволларга жавоб бериш учун ўзига хос имтиҳондан ўтадилар — печда қиздирилади, ҳовончада туйилади, тарозиларда тортилади, микроскоплар орқали бағри-бағрига мўраланади. Ана шундан сўнг ноз-неъматларнинг тузилиши, аҳамияти, инсонни тўйдириши ва сиҳат-саломат олиб юришидаги хислатлари рўёбга чиқади.

Ярим аср мобайнида олимлар дастурхонимиздаги анчагина «зим-зиё ғаниматлар» билан танишиб олишга муваффақ бўлдилар. Буни қарангки, ана шу ғаниматлар туфайли биз оғир дардлардан халос бўлиб юрарканмиз, болаларимизнинг тез ўсишларига восита бўларкан, меҳнат қобилиятимиз йўқолмас экан, бош миямиздан тортиб асаб толаларигача соғлом бўлишимиз ҳам ана шу узоқ асрлардан бери «киши билмас» деб келинган озиқ-овқатлар таркибидаги алланечук нарсаларга боғлиқ бўларкан.

Тарихга муражаат қилайлик. Сайёҳлар, айниқса шимоллий мамлакатларга борган йўловчилар еган овқатларида аллақандай бир модданинг етишмаслигидан ҳалок бўладилар. Чунончи: Шимолдаги Янги Ер оролига борган капитан Баренц ана шундай ҳалок бўл-

ганди. Капитан Седовни айтмайсизми, Арктика музларида совуқдан эмас, балки ейдиган таомларидаги махфий моддаларнинг етишмаслигидан ҳалок бўлган. Бутун бошлиқ пароходдаги одамларнинг барчаси қирилиб кетганлигига ҳам мисоллар кўп.

Узоқ сафарга чиққан матрослар ҳеч оч қолмай, тузланган гўшт, консервалар, ёғ, дон-дун, нон еб турган бўлсалар ҳам цинга касалига мубтало бўладилар. Қимки кўк пиёз, саримсоқ, лимон топиб еган бўлса, тузалиб кетган-у, пасиб қилмаганлари ҳалок бўлаверган. Цингани ана шу масаллиқлар тузатишини олимлар сезган бўлсалар ҳам, лекин уларнинг таркибидаги қайси модда дори-дармонлик вазифасини ўтапти, ҳеч ким билмасди. Фақат 1912 йилда польшалик биокимёгар олим Казимир Функ ана шу номаълум модда нима эканлигини кашф қилишга муваффақ бўлади. Бунинг учун у кўк пиёз, лимон, саримсоқ, қорағот каби масаллиқлардан имтиҳон олади. Синов «беш» баҳо билан яқунланади. Уша масаллиқларнинг насл-насаби турлича бўлишига қарамай, таркибида бир хил модда бор экан. Инсон аъзоларига дармон берадиган, касалларга дорилик вазифасини ўтайдиган бу моддани олим лотинча ҳаёт аминини витамин деб атади ва С ҳарфи билан белгилади.

Қадимги ўзбек олимлари ва халқ табиблари бундай моддани очмаган бўлсалар ҳам дармон бўлувчи неъмат масаллиқларда бўлади, деб тахмин қилганлар. Кишини тўқ тутишдан ташқари масаллиқлар таркибида силлани қуритмайдиган, бардам тутадиган нарса ана шу дармон бўлувчи модда дер эди улар. Буни витамин тўғрисидаги дастлабки фикр десак ҳам бўлаверади. Узоқ вақтгача олимлар Хитой, Япония, Индонезия, Вьетнам ва бошқа гуруч кўп истеъмол этиладиган мамлакатларда «бери-бери», деб аталувчи касалнинг келиб чиқиш сабабини билмай келардилар, «Бери-бери» касалига чалинган кишиларни безгак сингар қалтироқ босади, танаси абгор бўлиб кетади, оёқлари чалмашиб юра олмай қоладилар. Кўпчиликнинг ёстигини қуритган бу касалликнинг сабаби оқланган гуруч эканлиги аниқланганда, ҳамма ҳайратда қолади. Ҳа, гуруч нечоғли пардозлаб оқланса, шунча ёмон бўлар экан. Гуруч келаси билан бирга энг зарур ва ажойиб ғанимат «В» витамин елиб юборилар экан-у, организм ушбу витаминни муттасил олмай тур-

са — «бери-бери»га чалинар экан. Буни ҳам Қазимир Функ аниқлаган.

Утган асрнинг 80-йилларида яшаб ижод қилган олим Николай Дунин фаолияти ҳақида гапирмай иложимиз йўқ. У сичқонлар устида тажриба олиб борганда ажаб бир фактга аҳамият беради. Сут ичириб боқилган сичқонлар яхши ўсиб соғлом юришган. Аммо, сут таркибига ўхшаш: оқсил, мой, шакар, турли минерал тузлар аралашмасидан иборат емиш едирилган сичқонлар еса бирин-кетин ўла бошлаган. Олим бундан шундай хулоса чиқаради: демак, сутда оқсил, мой, шакар, сув ва тузлардан ташқари яна қандайдир модда бўлиши керак, ана шу модданинг озгинаси ҳам ҳаёт учун катта нафи тегади. Бу ҳам витамин мавжудлигига ишора эди.

Ҳозирги даврда ҳар турли масаллиқлар таркибида 30 дан ортиқ витамин борлиги аниқланган, шулардан энг аҳамиятлилари лотин ҳарфлари билан белгиланган: А, В, В₁ В₂ В₆, В₁₂, РР, С, Д, Е, Н, К кабилардир.

Синчков олимлар ўзларининг олижаноб ишларини шу кунларда ҳам давом эттирмақдалар, улар сабзавот ва мева сирларини изчиллик билан ўрганмоқдалар. Биз буни «имтиҳон» деб атадик. Мана, ана шундай ўзига хос имтиҳондан бир намуна: катта лаборатория. Сабзавот ва мевалар жамул-жам. Олимлар ўз креслоларида савлат тўкиб ўтиришибди. Ассистент эълон қилади: алфавит бўйича бугун номи «С» ҳарфи билан бошланадиган масаллиқлар сийовдан ўтказилади.

Мақсад: «С» витамин мавжудлигини текшириш. Марҳамат, учтадан кираверинлар!»

Профессор сўрайди:

- Исм ва фамилиянгиз?
- Сабзавот Мирзойи.
- Смородина Красная.
- Саримсоқбой Пиёзов.

Раислик қилувчи сўрайди: «Ким тайёр?»

Оқ халатли олимлар олдига ранги заъфарон бўлиб кетган бўлса ҳам ўзини дадил тутиб минбарга Сабзавот чикди. Келишган қоматини ростлаб гапирга кетди: «Соябонгулдошлар оиласидан бўламан. Ибтидоий ота-боболаримнинг ватани Волга бўйларида то Урта денгиз ҳавзаларигача майдон бўлган дейишади. Мени инсоният 4000 йилдан буён маза қилиб еб келяпти. Вазерия, Қарател, Мирзойи, Мушак, Нант, Геранда каби анчагина опа-сингил ва оға-нинларим бор. Биз икки йиллик сабзавот қаторига кирамиз. 1930 йилда франциялик олим В. Вильморен бизни ёввойи сабзидан тарқалганимизни исбот қилиб берган. Албатта, биз дарҳол егулик ҳолатига келган эмасмиз, Раҳмат, деҳқонларгаки, улар бизни минг-минг йиллар тарбиялаб маданийлик даражасига кўтаришди. Энди шаклимиз ҳам, лаззатимиз ҳам ҳар хил. Чунончи: синчалокдек келадиған Қарател укамдан тортиб бўйи бир метр, эни косадай келадиған Япон сабзи

деган акам ҳам бор. Рангимиз сариққина эмас, қизил, оқ, яшил, ҳаёт то зангори ҳам бўлиши мумкин.

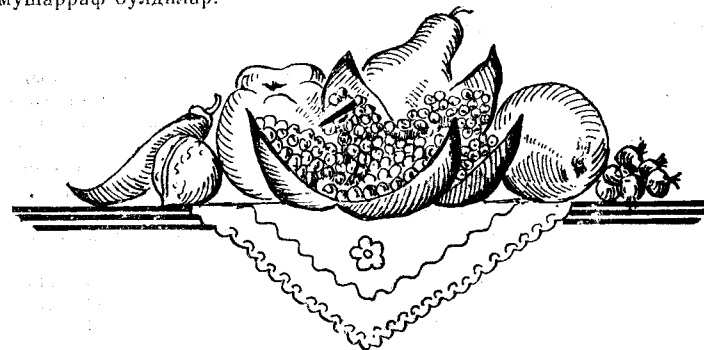
Профессор: «Таркибингиз тўғрисида маълумот беринг!»

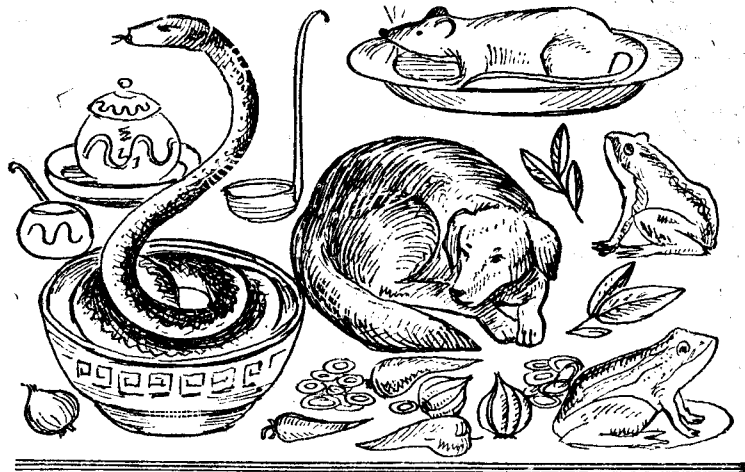
Сабзи доска ёнига бориб бўрни қўлига олди-да, жадвал туза бошлади: қуруқ модда — 11 процент, шакар — 6,5 процент, хужайра моддаси — 1 процент, азотли моддалар, жумладан оқсил — 1,5 процент, А витамин (бу модда менда жуда кўп) — 7 процент. В₁—0,007 процент, В₂—0,006 процент, С—5 процент, РР—0,2 процент. Яна бир-мунча минерал тузлар ҳам мавжуд. Шунинг учун мен ҳам ўзбек паловининг жониман, шарбатини сиқиб ичганларнинг қони кўпаяди, қириб еса жингилдон қайнашини босаман. Шабкўрликка ҳам шифо бўламан. Қўйинг-чи, менинг таркибимдаги моддалар она сути таркибига тенг. Шу сабабдан бўлса керак, паловга бутунлигимча солиб дамлаб докага ўраб сутдан қолган болаларга емдиришади. Сувимни сиқиб эммайдиган болаларга емдиришади. Бу ишимга франциялик олимлар «тасанно сенга» дедилар (мақтанчоқлик бўлмасин-ку) ва менга «сабзавотлар қироли» деб ном қўйишди. Ўзбек тилидаги «Сабзавот» сўзи ҳам «сабзи» дан келиб чиққан дейишади. Шу билан гапим тамом.

Профессор: «Раҳмат, биз Сизга бир оғиздан «аъло» баҳо қўйдик!»

Ҳар битта мева, ҳар бир сабзавотни ана шундай имтиҳон топширтирсак, болишдек бир китоб бўлар эди. Сизларни зериктирмайликда, бошқа масаллиқлардан қайсилари имтиҳондан муваффақиятли ўтганлигини қисқа хабар қилиб қўя қолайлик.

Таркибидаги фойдали моддаларнинг кўплиги ҳамда витаминларга сероблиги жиҳатидан рўйхатдаги: 1. Анорхон Қуваева. 2. Анжирали Қадота. 3. Беҳиниса Чиллаки қизи. 4. Бодрингжон Яшангов. 5. Гилосхон Қўқонова, 6. Дўланаой Нордонова. 7. Енғоқбек Дўрмоний. 8. Жийданиса Чилонова. 9. Қарамхон Ўзакова. 10. Картошечка Лорх. 11. Лавлагихон Қандова. 12. Лимонашвили Грузинов. 13. Мандаринян Армянов. 14. Наъматакхон Атиргулова. 15. Олмаой Наманганова. 16. Олхўрихон Эслингейм. 17. Поимдорпошша Юсупова. 18. Редисахон Майская. 19. Саримсоқбой Пиёзов. 20. Смородина Красная. 21. Смородина Черная. 22. Тарвузвой Қўзибоев. 23. Турпхўжа Марғилоний. 24. Узумжон Хусанбий. 25. Шафталихон Олёрова. 26. Ўриқпошша Қандакова. 27. Қовунбой Қўкчаев. 28. Қовоқбой Қадибоев каби азаматларнинг барчаси аъло баҳоларга имтиҳон топширдилар ва лабораториянинг «Имтиёзли дипломини» олишга мушарраф бўлдилар.





IV. АНТИҚА ТАОМЛАР, ЛЕКИН ДИД БОРАСИДА БАҲС ЭТИЛМАЙДИ

Севимли таом деб...

Бразилияда қирол ҳукмронлик қилган даврдан буён шундай бир латифа айтилиб келинар экан.

Саройга узоқдан чопар келиб, дарвозабонларга:

— Мени дарҳол жаноби олийларининг ҳузурига киритинглар, муҳим хабар бор, — дейди. Ичкарига кириб, зиналардан, заллардан югуриб кетаётганида уни соқчилар ушлаб қоладилар.

— Жаноби олийларининг ҳузурига ҳозир кириш мумкин эмас, у киши ҳузур қилиб сеvimли таом танаввул этмоқдалар!

— Кириб айтинг, муҳим хабар бор, бу — олампаоҳнинг ҳаёт-мамотига тааллуқлидир!

Қиролнинг маҳрами ичкарига кириб қайтиб чиқади ва дейди:

— Илтмосингизни бажо келтиролмаганим учун ғоят афсусланаман, капитан, жаноби олийлари итапоа таомини танаввул этаётганларида у кишига ҳеч ким ва ҳеч нарса халақит бермаслиги зарурлигини яна бор уқтирдилар.

— Афсус.

Овқатдан сўнг капитан қирол қабулхонасига киради ва хабарни етказди:

— Жаноби олийлари! Шум хабар келтирганим учун бир қошиқ қонимдан кечасиз, деган умиддаман, ўғлигиз Фердинандо салтанатга қарши исён кўтарди.

Қирол васвасага тушади, у зодагонларни чақиртириб, шошилиш тadbир кўра бошласа ҳам фурсат қўлдан кетган эди. Қирол дастурхонидан идиш-товоқларни йиғштириб олгунга қадар ўтган вақт ичида Фердинандо тарафдорлари саройни ишғол қилган эдилар. Қиролни қамоққа олиб кетаётганларида у қичқирди:

— Ошпазга айтиб қўйинглар, эртага нонуштада менга итапоа юборсин!

Ушбу таомни деб салтанатдан айрилган қирол ўғлидан итапоа тайёрловчи ошпазни хизматкор қилиб беришни сўрайди. Қиролнинг тақдирини ҳал қилган ўша итапоа денгиз қисқичбақасидан тайёрланадиган пудунг бўлиб, Рио-де-Жанейро аҳолиси ҳам бир вақтлар ўтган ўша қиролни калака қилиб: «Биз итапоа еяётганимизда, ҳеч ким халақит бермаслиги керак», — деб қўйишади.

* * *

Қадимги Рим лашкарбошилардан бири Лукулла узоқ вақт давом этган урушларда чарчаб уйига қайтиб келади. Энди у ҳеч бир урушда қатнашмасликка ва қолган умрини меҳмондорчилик маишатларида ўтказишга қарор қилади. Лукулла ҳар куни уйига меҳмон чақирар ва ҳар гал ҳар хил алачи, каламири, пиза аля неаполитана каби ноёб таомлар тайёрлатар ва мириқиб танаввул этарди.

Бора-бора унинг ҳарбий қаҳрамонликлари унутилиб, Лукулла меҳмонинавозликда ва маишатпарастликда «шуҳрат қозона боради». Кунлардан бирида у сардина балиғидан зайтун ёғига қовуриб тайёрланган алачи таомини ҳузур қилиб еб ўтирганида душман ҳужум қилганлиги тўғрисида хабар келади. Лукулла пинагини ҳам бузмайди ва меҳмонларга мурожаат қилиб: — Жаноблар, алачини эмасдан уруш қилиб бўладими? — дейди.

Қочиб қолиш ёки бирор бошқа тadbир кўрилса бўлар эди, лекин Лукулла сеvimли таомини деб, барча меҳмонлар билан бирга аср олинади.

Ушандан буён неча минг йиллар ўтиб кетди, бироқ Неаполитан аҳолиси ўртасида ушбу ҳазил-мутоба ҳа-

мон ҳукм суради. Меҳмондорчилик дастурхонига алачи таоми қўйилди дейилгунча барча: «Аввал алачини ҳузур қилиб еб олайлик, ундан кейин Лукулладек ҳалок бўл- сак ҳам армонимиз йўқ», — дейишади.

* * *

Севимли таом танаввули энг муҳим ишдан ҳам за- рур эканлиги ҳақида тарихда яна бир мисол бор. Уша қадимги Римда Дентет исмли лашкарбоши бўлган. У кўп жангларда жонбозлик кўрсатиб машҳур бўлган. Мамлакат идораси, раҳбарлик ишлари патрицийлар қў- лида, Дентет эса плибейлардан, бироқ унинг қаҳрамон- лиги саркарда қилиб тайинланишига сабаб бўлади. Пли- бей қуллардан келиб чиққани учун саркарда бўлса ҳам гоят содда ҳаёт кечиради. Бир кун шолғомни қўрга кў- миб еб ўтирган экан (бу унинг энг севимли таоми бўл- ган). Рим билан жанг қилаётган самнитлардан сулҳ ту- зиш учун Дентет ҳузурига элчилар келади. Шу сулҳ ту- зилмаса уруш давом этиб турибди, қанчадан-қанча бош- лар кесилмоқда. Йўқ, Дентет пинак бузмайди, у гулхан олдида бемалол қўрни титкилаб ўтириб, бир неча шол- гомни пишириб, арчиб тузга теккизиб еб бўлгандан сўнггина ҳайрон бўлиб кутиб турган элчилар билан му- зокара бошлайди. Лекин Дентет тўрт дона шолғомни деб 400 та бошнинг кесилишига сабабчи бўлади.

* * *

Севимли таомини деб бутун бошлиқ армиянинг мағ- лубиятга учраганига тарихда яна битта мисол бор.

Воқеа XIV асрда содир бўлади. Люксембург графли- ги Герман графлиги билан уруш олиб борар эди. Ғалаба қозонишларига оз қолган, яна бир ҳужумга ўтилса, вас- салом. Люксембург графлигининг қўмондони юк тўла араваларда, ҳар бир солдатнинг елкасидаги қаппайган халталарда ўқ-дори кўп деб ишонган ҳолда ўз режасини тузган эди.

Аскарларнинг аксарияти Брюссель шаҳридан тўплан- ган бўлиб, бу ерликларнинг энг севган таоми товуқ гўш- ти ҳисобланарди.

Долзарб пайт, команда эшитилади:

— Запасдаги ўқ-дорилар ишга солинсин! Ҳужумга ўтилсин!

Халталар, аравалардаги яшиқлар очилганда ўқ-дори қаёқда дейсиз... Бутунлигича қайнатиб, қизартириб қо- вурилган товуқ гўштлири билан тўла эди. Маълум бў- лишича ғалабага ишонган брусселлик уй бекалари ва пазандалар солдатларни фронтга жўнатаётганларида ана шу лаззатли таомни сийлов қилган эканлар.

— Ҳужумгааа!! — деб иккинчи команда берилганда, солдатлардан бири:

— Ўқ бўлмаса нимани отаман? — деб қичқиради. У товуқнинг бир оёгини ажратиб олиб ея бошлайди.

Яна бир солдат:

— Оғайнилар, ўзи ҳам овқат вақти бўлиб қолди, ше- килли — дейди-да дарахтга суяниб олиб танаввулга киришади.

Зираворларнинг ҳиди анқиб турган, лаҳими юмшоқ- қина, сирти қоврак қилиб қовурилган бу таом барчанинг оғзидан сув очади. Хаккам-дуккам, тўртта-бешталашиб ўтириб олишган солдатлар балойи нафсларини ором ол- дира бошлайдилар.

Кузатиб турган душман томон дарҳол ҳужумга ўта- ди. Зеро германлар озчиликни ташкил қилсалар-да, брусселликларни асирга олишга муваффақ бўладилар. Қимдир буларни «Эй товуқхўрларей!» — деб калака қи- лади. Шу-шу, мана 600 йил ўтиб кетибди-ю, севимли таомини деб таслим бўлган брусселликлар «товуқхўрлар» деган камситув лақабидан ҳанузгача халос бўлолмай юрадилар.

Палағда тухум ва тўнка замбуруғидан овқат

Гонгконгда қайси ресторан бўлмасин шундай таом- лар албатта тайёрланади ва шинавандалар буни севиб истеъмол қилишади.

Езувчи Ванда Василевская Корней Чуковский билан ўша томонларга саёҳат қилганида шундай таомдан то- тиб кўрганини айтади. «Бу овқатнинг ҳиди палағда то- хумга, мазаси пишлоққа ўхшайди»¹ деб ёзади автор.

Бундай тухумни тайёрлаш усулини биз бошқа манба- лардан топиб олдик. Чунончи Ф. И. Васильев ўзининг «Двести пятьдесят блюд китайской кухни» номли кито- бида ёзишича: «Бу ўрдак тухумининг консерваси бўлиб,

¹ «Новый мир» журналы, 1956 йил, 9-сон.

сун хуа дань» деб аталади. Тайёрлаш усули: тут ёғочи ва соя хашаги куйдириб, кули олинади. Учирилган оҳак, сода, туз, чой баргининг сели — барчаси аралаштирилиб, қуюқ масса (лой) тайёрланади. Ювилган ўрдак тухумларининг сиртига 2—3 см қалинликда ана шу масса суркалади. Сўнгра шоли қипиғига беланади ва бочкага солиб, қопқоғи беркитилган ҳолда 80—100 кун сақланади. Сақлаш даврида тухум ириб, оқи сариғига аралашади, намлиги анча буғланиб, жигар ранг тусга киради. Бундай тухумдан яхна ва иссиқ овқатлар тайёрланади¹. Уша китобда тўнка замбуруғидан овқат тайёрлаш усули ҳам баён қилинган. Бундай замбуруғ сян гу деб аталиб, кузда деҳқонлар ўрмонга бориб, дуб ва каштан тўнкаларининг ёнбошига 3—5 см чуқурликда болта уриб, ёриқ оралиғига вақт-вақти билан сув қуйиб туришар экан. 1—2 ой ўтгач, ёриқ ораларидан бир хил замбуруғ ўсиб чиқаркан. Замбуруғ катта бўлгач, териб олиб, офтобда қуритилар ва овқат пишириш олдидан 30—40 минут қайноқ сувга ботириб қўйилса, шишиб оғирлиги уч баробар ортиб кетар экан. Шундай қўзиқоринни ийланган тухумга ботириб, зигир ёғида қовурилса, ғоят серлаззат ва тўқутар таом ҳосил бўлади². Мазаси гўштан қолишмайди. Дарвоқе жуда кўп халқлар замбуруғни «ернинг гўшти» деб аташади. Ўзбеклар ҳам замбуруғнинг бир тури — сморчкини — «қўзиқорин» деб аташади. Лаборатория анализи маълумотларига кўра ҳам замбуруғ таркиби гўшт таркибига яқин экан.

«Ер билан осмон»

Германиянинг Рейн областида ўзига хос бир таомнинг номи «Ди Эрде унд дер Химмел», яъни «Ер ва осмон» деб аталади. «Ер» бу картошка, чунки у ерда тупроқда ўсади, «осмон» эса олма, чунки у тепада, ҳавода ўсади.

Шу иккала масаллиқнинг бирикмасидан «Ер билан осмон» овқати ҳосил бўлади. Буни тайёрлаш жуда оддий: картошка билан олма тенгма-тенг олинмиб арчилади ва тилик қилиб кесилади. Ҳар икки масаллиқ алоҳида

алоҳида идишларда бир оз сув билан димлаб пиширилади. Картошкани иссиғида эзиб, олмани эса сим элакдан ўтказиб, пюре тайёрланади. Картошкага туз, олмага эса шакар сеппиб таъми ростлангач, ҳар иккаласи аралаштирилиб, бир хил масса ҳосил бўлгунча ийланади. Саригини доғлаб пиёз қовурилади, буни ҳам пюрега аралаштирилади. Сосискани қайноқ сувга солиб, картиллама бўлганда олиб, ёнбошига ўша «Ер билан осмон» пюресидан гарнир қилиб берилади.

Қурбақачилик соҳалари

Агар биз чорвачилик, паррандачилик, балиқчилик каби ишлаб чиқариш соҳалари тўғрисида гапирадиган бўлсак, бу ҳамма учун тушунарли — гап озиқ-овқат саноати учун масаллиқ етиштириб берадиган соҳалар устида кетади. Энди агар жаҳонда қурбақачилик... ҳа ўша, кўл ва ариқчалардаги «вақир-вуқур»лардан озиқ-овқат мақсадида фойдаланиладиган соҳалар борлигини айтсак, ҳайрон бўлишингиз мумкин. Сирасини айтганда териб-термачлаш ва овчилик билан машғул бўлган ибтидий одамлар балиқлар билан бирга қурбақаларни ҳам тутушиб луқман ҳалол сифатида паққос тушира беришган. Ишоти шуки: Бразилия ўрмонларида то ҳанузгача ибтидий жамоа тузумида яшаб келаётган бир қабила борлиги аниқланган, ўшаларнинг энг севимли таоми қурбақа экан. Қурбақа жуда дори нарса, уни бир вақтлар ўзбеклар ҳам еган. Халқ табобатида чиллашир деб аталувчи бир касаллик бўлиб, бунда одам ўта озгинлаб териси суягига ёпишиб, куйган косовдек бўлиб қолади. Ана шу касалликнинг энг яхши парҳези — қурбақа шўрва ҳисобланган. Абу Али ибн Синонинг ёзишича: «Агар қурбақани туз ва зайтун ёғи билан қайнатиб, шўрваси ичилса, бу мохов ва газандаларнинг чаққанига қарши даво бўлади»¹. Қурбақа ўзи ювош, беозор жонивор, у ҳашаротларни тутиб ёйди, сувни йод моддаси билан бойитиб одамларга анча фойда етказди. Йод моддаси бўлмаган сувни муттасил ичиб юрган киши бўқоқ касалига мубтало бўлиши мумкин. Хуллас қурбақа табиий санитарлардан бири, яна у сувни тоза ва муздек туришида ҳам аҳа-

¹ Ф. И. Васильев, «Двести пятьдесят блюд китайской кухни», Москва, Госторгиздат, 1959 йил, 153-бет.

² Уша китоб, 59—60-бетлар.

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. II китоб, №364 нашриёти, 1956 йил, 667-бет.

мятлидир. Масалан, илгари холодильниклар бўлмаган кезларда одамлар эрталаб кўзаларга сув солиб ичига битта-иккита қурбақа солиб қўйганлар, жазирама иссиқ кунлари сув то кечгача муздеккина сақланган ва пашша, ўргимчак, чумоли, ари каби ҳашаротлардан ҳам муҳофаза бўлган.

Ҳўш, қурбақани ҳозирги замон одамлари ҳам ейдими? Бу саволга «ҳа» деб жавоб берамиз, чунки мисоллар анча кўп. Хитой, Япон ва бошқа Шарқий ва Жанубий Осиё халқлари уни азалдан еб келади. Италия ва Францияда эса қурбақа гўшtidан тайёрланган таомлар жуда ноёб, нафис ва серлаззат ҳисобланади, шунинг учун қурбақа таомлар ресторанларда тайёрланади ва тўй дастурхонига ҳам қўйилади. Анча йилдирки, «Польска» журналининг хабар қилишича Польшадан Италияга ҳар йили 3 тоннадан қурбақа гўшти етказиб бериш тўғрисида битим тузилган.

«Правда» газетасининг 1981 йил 2 январь сонидан босилган А. Кузнецовнинг мақоласида ҳам қизиқ факт бор: унинг ёзишича, жаҳонда қурбақанинг 2000 дан ортиқ тури бўлиб, ҳаммасини овқатга ишлатса бўлаверар экан. Шулардан, Филлипин оролларидаги шолিপоялардагина яшайдиган «сакровчи қўтослар» деб аталувчи тури энг лаззатлиси ҳисобланар экан. Бу турдаги қурбақалар биздагилардан анча катта бўлиб, узунлиги 1 қарич, семизгина, ҳар бири 200 граммдан гўшт қилар экан. Уша мақолада айтилишича: «Филлипин» Дейли экспресс-газетаси, «сакровчи қўтослар» шиликор деҳқонлар учун қўшимча даромад бўлишиги, кенг майдонлардаги шолипояларда кўпайтирилиши ва бу масаллиқ экспорт қилишда муҳим ўрин эгаллаши тўғрисида ёзган. «Лусан оролидаги Шимолий Илокас провинциясида серлаззат қурбақа гўшти етиштирадиган ферма ҳам ишлаб турганлиги» тўғрисида хабар бор ўша газетада.

Маълумки, мусулмон дини аҳолига анчагина масаллиқларни истеъмол этишни чеклаб қўйган, шу жумладан қурбақа ҳам «ҳаром» ҳисобланади. Лекин очлик нима-ларга мажбур қилмайди, дейсиз, «Известия» газетасининг 1974 йил, 14 январь сонидан босилган бир хабарда айтилишича: «Шимолий Эрондаги Паҳлавий портига 12 километр яқин жойда қурбақа гўшtidан консерва тайёрлайдиган завод қуриб битказилган. Заводнинг проектида кўрсатилган қуввати йилига 200 тонна консерва ишлаб чиқаришга мўлжалланган: Ушбу завод яқини-

даги 8 гектар майдонни эгаллаган кўлда зарур ҳам ашё етказиб турилади». Завод ишга тушмасдан 2 йил олдин бир неча Европа мамлакатлари унинг чиқарилажак маҳсулотига пул тўлаб қўйишган. Эндиликда қурбақа консервалари хорижий Узоқ Шарқ ва Жанубий Осиё мамлакатларига ҳам экспорт қилинмоқда. Ана кўрдингизми, гўшт масаллиқлари етказиб берадиган чорвачилик, паррандачилик, балиқчилик каби хўжалик соҳаларидан ташқари яна қурбақачилик соҳаси ҳам бор жаҳонда.

Қовурилган калтакесаклар

Калтакесак кўринишидан анча хунук бир махлуқ, уни ейиш мумкин деса, сесканиб кетасан киши. Бироқ, Гватемаладаги индеецлар калтакесакни ҳузур қилиб ейишар экан. Бунини ўша томонларга турист бўлиб борган немис пазандаси Ханс Киоблох ўз кўзи билан кўриб ҳикоя қилади: «Гватемала шаҳридаги катта бозор... Одамларнинг ола-була, ранго-ранг кийимлари кўзни қамаштиради, ҳошияси кенг шляпачиликлар жуда кўп: бунда белларига қандайдир тропик ўсимлигининг катта-катта япроқларини ёки похолларини юбка сифатида боғлаб олган, белидан юқориси эса, яланғоч эркак ва аёллар ҳам учрайди. Тропиканинг ҳамма неъматлари шу бозорда: ананаслару бананлар, апельсинлару лимонлар, яна биз билмаган турли мевалар, анвойи зираворлар билан бир қаторда, қизил ловия билан маккажўхорини кўплаб харид қилишар экан. Бозор говур-ғувури ичида чинқироқ бир овоз тинчмай таралар эди. Гаржимоннинг тушунтиришича бу «чўл балиги» сотувчисининг овози экан.

— Қизиқ чўлда балиқ нима қилади?

— Калтакесаклар... — деди у кулимсираб.

Бориб қарасак, пақир ўчоқ устидаги товада доғланган ёғ. Бир қаричли калтакесакларни тилимлаб тузлаб қўйибди. Пазанданинг қўли-қўлига тегмайди, «жаз» этиб ҳар иккала томонини қизартириб, хўрандаларга узатиб туриб, яна ўша чинқироқ овозда: «кеп қолинг, чўлнинг луқмаи ҳалолига». — деб қичқирарди. Бу гватемалаликлар учун энг ноёб таом ҳисобланар экан, бунини ҳузур қилиб еяётган одамларнинг юзидан ҳам сезиш мумкин эди...

Бу ҳикояни ўқиб мен унча ажабланмадим. Негаки калтакесак, илон, тошбақа ва бошқа судралувчи ҳайвонлар ибтидоий масаллиқлардан ҳисобланади. Ҳатто

XV асрларда ҳам илонни «ўрмон балиғи» номи билан аташиб, Франция ва Италияда ейишгани тўғрисида маълумотлар бор.

Австралияда судралиб юрувчи ҳайвонларни ҳануз овқатга ишлатишади. Айниқса, уларнинг энг яхши кўрган таомларида бири — тимсоҳ гўштидир. Қийма қилиб қовуриб, қайнатиб нақ ўзини ейишади ва бошқа овқатларга қўшиб пиширишади.

Мельбурн ва Сидней шаҳарларида фақат тимсоҳ гўшtidан турли таомлар тайёрлайдиган махсус ресторанлар бор. Тимсоҳдан консервалар ҳам тайёрлашади. Еб кўрганларнинг гувоҳлик беришича тимсоҳ гўшти балиқ ва товуқ гўшtlарининг муштараклигидаги мазага эга бўлган ўзига хос нафис ва лазиз эмиш.

Таомнинг номи «бумиранг»

Австралия континентида қуёш ёғдуси жуда кўп, аммо оқин сув жуда кам. Шунинг учун бу қитъанинг асосий аҳолиси аборегенлар турли ёввойи ўсимликларнинг мевалари ҳамда кўпдан-кўп ҳайвонларни овлаб тирикчилик қилганлар. Уларнинг узоқдаги ҳайвонга қўл билан отадиган, агар тегмаса овчининг ёнига яна қайтиб келадиган суюқдан ҳилолсимон қилиб ясалган қурооллари бор, номи — бумиранг. Аборегенлар ўсимлик масаллиқларидан кўра кўпроқ гўшт еганлар. Улар таом тайёрлаш учун олов ёқаётганларида шундай сифналар эканлар: «Гулхан, гулхан! Тезроқ ёнгин, мен гўшт пишириб олмоқчиман». Ибтидоий тасаввурларига кўра гўшт эмас, бошқа нарса пиширмоқчиман, деса олов ёнмас эмиш. Аборегенларнинг катта бир парча қовурилган гўшtidан иборат таоми, ов қурооллари, яъни «бумиранг» номи билан аталади. Ушбу қитъани Англия мустамлака қилиб олгандан сўнг, бу ерда асосан қўйчилик ва чорвачиликнинг бонча соҳалари ривожлана бошлаган.

Австралиянинг миллий таоми нима? деб сўрасангиз, европадан бориб қолган киши ҳам, австралиялик ҳам «бумиранг» деб жавоб беради. Эндиликда улар ёлғиз қовурилган гўштнигина эмас, бошқа таомларни, ширинликларни, жумладан тортни ҳам «бумиранг» деб аташади. Чунки қадимда ерли аҳолига овқат топши имконини берган якқо ягона ов қуроли бумиранг бўлганлигидан у ҳам гўшт, ҳам нон маъносида юритилади.

Лаган стадионидаги матадорлар (тореадорлар)

Маълумки, Испания ва Португалиядаги катта стадионларда ҳўкизларни қизил матога ром қилиш, елкасига ханжар санчиш, ўткир шохли ғазабланган ҳўкизлар даврасида ўзларини бемалол тута оладиган чаққон, жасоратли, мардонавор спортчиларни матадорлар деб аташади. Ўйин тугагач матадорлар учун ўзлари голиб чиққан ҳўкиз гўшtidан кабоб тайёрлаб лаганга чиройли қилиб тузаб келтирадилар. Матадорлар эса овқатдан олдин: «Стадион лаган даражасида кичрайиб бизнинг дастурхонимизга келди, биз эса матадорлигимизча қолдик» деб ҳазил-мутоиба қиладилар. Ушбу таомнинг номи «Лаган стадионидаги матадорлар» деб аталади. Бунда ҳўкиз ўрнига қовурилган сон гўшти, қизил матони помидор ва гармдори акс эттиради. Ҳайвон елкасига санчилган ханжар вазифасини эса пичоқ билан вилка адо этади.

«Товуқнинг чап оёғи»

Парижда «Товуқнинг чап оёғи» номли махсус кафе бор. Нега энди чап оёғи? — дерсиз. Нодир пазандаларнинг фикрича, товуқ дам олганда ўнг оёғида тик туриб, чап оёғини йиғиб оладиган бўлгани учун чап сонининг гўшти ўнг сониникига қараганда нафисроқ ва бинобарин лаззатлироқ бўлар эмиш. Ўша кафеда доим одам гавжум. Лекин ширакайф хўрандаларнинг ҳаммаси ҳам оёқнинг ўнг ёки чап эканлигини ажрата олмайди. Бунинг аҳамияти йўқ, барибир. Савдо авжи қизиган вақтларда ўнг-чапига қарамай пишириб бераверадилар. Пиширилиши ҳам ғайри оддий, ғалати: хўранда ўтирган столида махсус кичкина электр плиткаларда хушбўй ҳидини таратиб қовурадилар. Мабодо бирон бир хўранда унга ҳозирланган таом товуқнинг чап оёғидан эмас, ўнг оёғидан эканлигини сезиб қолиб эътироз билдиргудай бўлса, махсус тайёргарликдан ўтган гўзал ва хушмуомала официанткалар ҳозир у нозир. Унда сиз бундай диалогнинг гувоҳи бўласиз.

— Ахир, мен товуқнинг чап оёғини буюрган эдимку?! Бу эса ўнг оёқ!!

— Мисье, ҳаммаси тўғри, Сиз ҳақлисиз — дейди официантка хушмуомалалик билан. Фақат иккимиз бир нарсани аниқлаб олмоғимиз даркор.

— Хўш, хоним? — дейди мулойим тортган хўранда.

— Гап шундаки, Мисье, товук тириклигида қайси томонга қараб турган. Агар у сўйилмасдан олдин менга қараб турган бўлса, унда бу унинг ўнг оёғи. Албатта қуш тириклигида Сиз томонга қараб мунгазир эди, демак бу унинг чап сони. Сизга ош бўлсин, Мисье!

Умумий илжайишдан сўнг эътирозга ўрин қолмайди. Пазандаларнинг эса қўли қўлига тегмайди, ўнгу чапига қарамай жазиллатаверишади.

Кафе номини «Товуқнинг чап оёғи» деб аталишининг ўзи хўрандаларни қизиқтириши ва кўплаб жалб қилишга қаратилган рекламадан иборат ва демак, лақиллашдан ҳам.

Шилиқ қурт — ноёб таом

Зах ерларда, кўкатларнинг орасида усти чиғаноқ, ўзи қизил бир кесим хом гўштга ўхшаган шилиқ қуртни кўргандирсиз, буни «гўшт кетди» деб ҳам аташади. Ана шу умуртқасиз жонивор Францияда гастрономларда сотилади. Ундан шўрва, қовурма тайёрлайдилар, қиймалаб чучвара, котлет пиширадилар ва юзларча таомларга қўшадилар.

Шилиқ қурт солиб тайёрланган ҳар қандай овқат французлар учун ноёб таом ҳисобланади, азиз меҳмонларга атаб ёки тўй ва байрам дастурхонига қўйилади. Ушбу масаллиққа бўлган талаб шу қадар ортиб кетибдики, ҳар йили 17 тонна моллюска ейиладиган бўлибди. Электрон машинаси орқали олинган маълумотларга кўра 1985 йилга бориб, бу мамлакатда барча шилиқ қурт еб бўлиниб, «Қизил китоб»га ёзилиш хавфи тугилар экан. Ана шунинг учун Экселан Прованс вилоятида зоолог Жан Кауффер ва пазанда Ив Дубле номли икки киши пул жамғаришиб, шилиқ қуртни кўпайтирадиган ферма ташкил этишган. Ушбу ноёб масаллиқни етиштириш учун унча кўп маблағ сарфланмайди, яъни озуқа жамғаришнинг, махсус хоналар қуришнинг, парвариш қилувчи ходимлар бўлишининг сира ҳожати йўқ. Ажратилган зах ерда ўсган ёввойи кўкатлар орасида яшаётган шилиқ қурт тез ва кўп урчиди. Уша ўзига хос ферма ярим гектар ерни ташкил қилади, бу майдондан ҳар йили 10—12 бош сигир вазнига тенг келадиган шилиқ қурт гўшти ҳосил қилиш мумкин экан. Суяксизлигини айтмайсизми! Пазандабоплиги ҳам чакки эмас, чиғаноғи кертиб ташланиб кесилса бас — нақ тўғралган гўштининг ўзгинаси-да!

Балиқхўрлик

Нақл қилишларича, қадимги грек файласуфларидан Демонакс денгиз саёҳатига чиқмоқчи бўлибди. Энди сафарга жўнайман деб турганида қаттиқ шамол ва бўрон бошланибди. Шу топ дўстларидан бири Демонаксга муурожаат қилиб: «сафардан воз кечсанг бўларди, ахир кеманг ҳалокатга учраши ва ўзинг балиқларга ем бўлишининг мумкин»,— деганида файласуф: «Нега энди балиқлар мени емас эканлар, ахир ҳаётимда мен қанчадан қанча балиқни еб юборганман-ку!» деб жавоб берган экан.

Дарвоқе грек пазандалигида балиқ таомлари асосий ўринни эгаллайди. Греция қирғоқларини денгиз ювиб туради, жуда кўп ороллари бор, атрофи сув, ичи тўла балиқ. Шунинг учун пазандалари: «грекча шўрва пишириш учун ҳам сув, ҳам балиқ керак бўлади» дейишади.

Умрида сира ҳам гўшт емай, фақатгина балиқхўрлик билан тирикчилик қилувчи кишилар жуда кўп бу ерда.

Қошиғини ҳам еса бўлади

Мексикада яшовчи ерли аҳоли — индеецлар жуда қадим замонлардан буён маккажўхори унидан юпқа нон тайёрлашни давом эттириб келади, Мексикани босиб олган испанияликлар XVI асрда бу нонни Европага олиб келганлар, ҳозир у Испания ва Португалияда ҳам тайёрланади ва тортильяс деб юритилади. Тортильяс нонини ейишдан ташқари яна қошиқ ўрнида ҳам ишлатилади: бир бурда синдириб курак симон букиб олиб пиширилган гуруч, нўхот ёки салат, винегрет каби овқатларни ейишда фойдаланилади. Бу ҳали қошиқ келиб чиқмасдан илгари пайдо бўлган «қошиқ» нондир.

Шундай нонлар Кавказда ҳам бор. Арман пазандалигида жуда юпқа ёйиб, тандирда пишириладиган нон бор, номи лаваш. Бу ҳам қошиқ вазифасини ўтайди ва унга пишлоқ ўраб ҳам ейилади. Озарбайжон пазандалигида палов тайёрлаганларида қазмағ деб аталувчи юпқа нон ҳам пиширадилар. Паловни ана шу қазмағдан бир бурдасини куракча қилиб олиб ейилади.

Ўзбек ва тожик пазандалигида ҳам юпқа ёйиб, тандирда 1—2 минут сергитиб олинадиган нон бор, номи чевати ёки чапоти. Бу нон ҳам ҳар хил овқатларни ёки бир бурдасига пишган гўшт ёки қабоб жазини ўраб ейилган.

Бизда мураббо, ҳолвайтар, қатиқ, қаймоқ, асал, эритилган сариёғ кабиларга кичик бир бурда нон теккизиб ялаш одати бор. Овқатланишдаги бу одат жуда ибтидоий бўлиб, бу ҳам қошиқ ижод қилинганга қадар ноннинг ўзини «қошиқ қилиб» ейишга мисол бўла олади. Ҳиндистондаги деҳқонлар овқатланганларида ҳануз ҳам қошиқдан фойдаланишмайди, қўлда ёки қуюқ-суюқ овқатларни танавул этганда қошиқ ўрнида бир бўлак нондан фойдаланишади.

Пашшанинг ўлиғими ёки кишмишми?

Ҳамма соҳаларда бўлгани каби пазандалик ҳам тасодифларга тўла. Баъзан ҳеч хаёлга келмаган нарсаларни бир тасодиф ярқ этиб ақлга киритади-қўяди. Фандаги кўпгина кашфиётлар ҳам тасодифлар билан боғлиқлигини биласиз. Шунингдек ҳамирга кишмиш солиб пишириладиган булочка ҳам бир тасодиф таъсирида келиб чиққан. Революцияга қадар Москвадаги кондитер ва гастрономия масаллиқлари савдоси капиталист Елисеев тасарруфида эди. У харидорларни ўзига кўплаб жалб этиш учун магазин биносини чунон ҳам безайдики, аста қўяверинг. Бу магазин биноси М. Горький кўчасида ҳануз ҳам бор. Лекин магазиннинг безаги ўз йўлига, харидорни сотилаётган сифатсиз масаллиқ ҳам безитиб юбориши мумкин. Шундай бўлади ҳам: бир кун «Елисеевкага» бир харидор кириб булочка сотиб олади ва шу ернинг ўзида синдириб ея бошласа, ичидан бир неча ўлик пашша чиқади. Ранжиган харидор бошқаларга кўрсатади ва қаттиқ овоз билан мурожаат қилади.

— Одамлар! Елисеевнинг хашаматига ишонманглар, у мана бундақа пашша қўшилган булочкалар сотиб боиняётган экан!

Ҳаммани ола-ғовур босади, барча харид қилинган нарсалар эгасига қайтарила бошлайди. Шунда Елисеев пештахта устига чиқади-да, ҳалиги булочкани қўлига олиб пашша ўлигини битталаб териб чайнай бошлайди.

— Одамлар! Бу харидоримиз яхши пайқамаганга ўхшайди, бу пашша эмас, қора кишмиш, биз бугундан эътиборан магазинимизда кишмишли булочкалар сотаяпмиз. Мабодо бошқа булочкаларга кишмиш тушмаган бўлса, мен кондитерни уришиб қўяман. Эртага ғарч кишмишли булочкаларга яна марҳамат қилаверинглар!

Харидорларнинг бешишдан чўчиган Елисеев кечқу-

рун кондитерни ўз уйига таклиф этиб, махфий топшириқ берган: «майзли булочканинг рецепти ва технологиясини ишлаб, эрталаб магазинга чиқарилсин!»

Афсусли жойи шундаки, бир кечада мураккаб технологиядаги майзли булочка ижодкорининг номи тарихда қолмайди, лекин москваликлар Елисеевни онда сонда бўлса ҳам ҳамон эслашади.

Пиллапўчоқ тамаддиси

Маълумки, ипак қурти пилласини ўраб бўлгач, ичида қолиб, гумбакка айланади. Фабрикаларда пилла дошқозонларда қайнатилиб, ипаги ғалтакларга ўраб олингач, ичидан тушиб қолган жуда қўланса ҳидли жигар ранг тусдаги гумбаклар чиқади. Буни ўзбекчасига пилла-пўчоқ деб аталади.

Пиллапўчоқ кўмиб ташланади, ерга ўғит қилинади ёки товуқларга едирилади. Ажабо, Хитой вилоятларидан бирида буни одамлар ер эканлар. Офтобда қуритилиб, қозонда қовурилгандан сўнг курс-курс қилиб ейишаверади. Меҳмон дастурхонига қўйилган пилла-пўчоқ қовурмаси ноёб таом сифатида қабул қилинади.

Овқатнинг лаззати пишлоқ билан...

Гап Голландия пазандалиги устида боради. Негаки, бу мамлакат пишлоқ тайёрлашда жаҳонда асосий ўринни эгаллайди. Машҳур «голланд сирини» биламиз. Яна сирти қип-қизил ичи олтин сариқ «эдам» навли сир эса голланд пазандалигининг рамзи ҳисобланади. «Гауда» навли сир ҳам Голландияда кашф этилган, хуллас ўнлаб турлари мавжуд.

Барча мамлакатларда пишлоқ десерт овқат сифатида истеъмол қилинади, яъни асосий овқатдан олдин ёки кейин бир ордан тамадди қилиш — десерт дейилади. Лекин Голландияда пишлоқ барча овқатларнинг асосий компоненти сифатида истеъмол қилинади. Яъни салатда ҳам сир, шўрвада ҳам сир, гўшт билан сир, сабзавот билан сир, балиқ билан сир, ҳамир билан сир, қовурилган сир, қайнатилган сир, димланган сир, қирилган сир, эритилган сир, барча овқатлар таркибида сир — пишлоқ...

Пазандаликдаги «Гўзалнинг чиройи кўзи билан, овқатнинг лаззати тузи билан» деган машҳур мақолни ҳам голландиялик пазандалар «Овқатнинг лаззати сир билан» деб ўзгартриб айтишади.

Ширинлик шайдолари

Муқаддас Елена оролининг аҳолиси учун энг шарафли ва биринчи ўринга қўйиб истеъмол қиладиган таоми асал ва қанд ҳисобланади. Ширинликхўрликда булардан ҳам шведлар устун туришади. Статистика маълумотларига кўра ҳар бир швед йилига 47 кг қанд еяр экан. Қанд, конфет, ҳар хил мурабболарни ўзини ейишдан ташқари барча таомларига ҳам қўшишади. Ҳатто жигардан тайёрланган паштетга, сирка ва бошқа зираворлар солиб тузланган балиққа ҳам шакар сепиб ейишади. Турли хил нонларни ҳам қанд қўшиб тайёрлашади. Швецияда яна шакар қўшиб тайёрланган колбаса ҳам бор, буни кесиб дастурхонга тортганда мевадан қайнатилган ширин компот билан келтирадилар. Шведларнинг энг шарафли ва сеvimли оши чўчқа ёғида тайёрланган ловияли қора шўрвадир, бунга ҳам пича шакар сепишади. Ушбу шўрвани дастурхонга тортишда брусника қиёми солиб тайёрланган блин билан бирга берадилар. Ичига асал солиб қайнатилган балиқни айтмайсизми!

Бизда, масалан, помидор ва бодрингга туз сепиб ейилади, уларда помидорга шакар сепилиб, бодринг эса қиёмга ёки асалга ботириб истеъмол этилади. Еб кўрганларнинг айтишларига қараганда асалга теккизиб ейилган бодрингнинг мазаси тарвузга ўхшар эмиш.

Қат-қат таом

Мана шу гоят лаззатли ва энг ноёб таом кўчманчи араб қабилаларининг пазандалигига хос бўлиб, у фақат катта тўй ва байрамларда тайёрланади. Уни тайёрлашда қабиладаги қассоб ва пазандаларнинг барчаси иштирок этиб, кечқурун салқин тушганда бошлашса, эртасига эрталаб пишади. Аввалига бир туя сўйилади, териси шилиниб ички аъзолари олиб ташлангач, бўйни, икки сони ва кураги ажратилиб тузлаб қўйилади. Таомга туянинг фақат танаси керак бўлади. Тананинг ичи ва сиртига тузга қўшиб туйилган ҳар хил зираворлар сепиб, ишқаланади. Битта қўй ҳам сўйилади, ич маҳсулотлари олиб ташлангач, тўртала оёқлари ҳам танадан ажратилади. Тананинг ички ва ташқи тамонларига эса ҳалигидай туз ва зираворлар аралашмасидан сопиб ишқаланади. 10 та товуқ ҳам сўйилиб, патлари юлингач, ичак-чавоғидан тозаланади, ювилади, туз ва зираворлар сепилади. Катта-

лиги бир қарич келадиган балиқлардан ҳам 10 та олиниб тангачалари қирилиб, ичи олиб ташлангач, ювилади, бунга ҳам туз ва зираворлар сепилади. 20 дона тухумни қайнатиб, қаттиққина қилиб пиширилади, пўсти арчилади. Ана энди ҳар бир балиқнинг ичига иккитадан тухум жойлаб, доғланган ёғда қизартириб олинади. Сўнгра қовурилган балиқларни товуқларнинг ичига солиб тикилади ва милтиратиб қайнаётган шўрвада пиширилади. Тайёр тавуқларни эса ҳалиги қўйнинг танасига жойлаб, орасига кесилган думба, жигар ва бўйрак солиб тикилади, буғлаб пиширилади. Бунинг учун қозонга сув қийиб, ёғоч панжара-теглик ўрнатилади, қўй танасини пайжара истига жойлаб, қопқоғи жипс ёпилган сусти оловда димланади. Тахминан 1—1,5 соатларда қўй танасининг бутун буғламаси тайёр бўлади. Энди буни аста олиб, тайёрлаб қўйилган туя танасининг ичига солинади. Туяни ҳам катта дошқозондаги ёғоч панжара устига қўйиб, остига сув қуйиб, қопқоғи жипс ёпилади ва буғланади. Тахминан 3 соатларда туя танаси ҳам бутунлигича ҳилҳил бўлиб пишади. Қат-қат таомни катта меш устига олиб бир оз тоби чиқарилгандан сўнг қабила оқсоқоли уни моҳирлик билан тилимлайди, Ҳозир бўлганларнинг ҳар бирига туя, қўй, товуқ балиқ гўштларидан ва тухумдан майдалаб тақсимлайди. Товуқ қайнатилганда қўй ва туя буғланганда ҳосил бўлган шўрвалар аралаштириб юборилиб алоҳида тортилади. Қат-қат таомни тайёрлаш давомида ҳар турли ашулалар янграб, рақслар ижро этиб турилади. Танавулдан сўнг тантаналар яна давом этади.

Тўйдирмаса ҳам митти балиқ яхши

Филиппин оролларида яшовчи халқларнинг энг сеvimли ноёб таоми митти балиқлардир. 10—15 киши бирга ов қилганда кечгача атиги 20—30 грамм балиқ тутати. Овчилар чаққон, чидамли ва ўткир кўзли одамлар бўлиб, матробларини қалин докадан ясайдилар ва денгиз қирғоғида эртадан то кечгача сузиб «диндака пигмей» ва «мистихтјос люзон» деб аталувчи балиқчаларни қидирадилар. Балиқчаларнинг катталиги чумолидай бўлиб, танаси тиниқ сув рангида бўлади, овчилар буларни бир жуфт қопқора кўзларидан топиб оладилар.

Ушбу балиқчаларни қовуриб ёки бирон бошқа усул билан пиширишганда ҳеч нарса қолмаслиги аниқ. Шунинг учун мазахўраклар митти балиқчаларни махсус

қисқичларда илиб олиб тилларининг тагига ташлар эканлар, луқмаи ҳалоллар тупиклар ичра сузиб, оғиз бўшлиғини анча қитиқлаб кўпгина сўлак ҳосил қилгандан сўнг, кўзларини юмиб аста ютиб ҳузур қиларканлар.

Сув қандаласи ҳам овқат

Ушбу жониворни мексикаликлар ва америкаликлар «бармоқхўр» деб аташади. Жануби-Шарқий Осиё мамлакатларида бу ҳашаротни жуда хуш кўриб ейишади. Овловчилар сув остига шўнғиб тухумларини елкасига олиб очириш учун бир жойда жилмай турган сув қандалларини кўплаб териб бозорларда сотадилар, пазандалар эса бундан шўрва қайнатадилар. Офтобда қуритилганини қусурлатиб ейиш учун дастурхонга тортадилар. Сув қандаласининг ўзига хос ҳиди бу ерлик аҳолига жуда манзур тушгани учун ҳам уни зиравор сифатида кўпгина таомларга қўшиб юборадилар.

Тошбақа таом

Тинч, Атлантика ва Ҳинд океанлари қирғоқларида жойлашган мамлакатларда ва шу океанлардаги оролларда яшовчи халқларнинг кўпи денгиз тошбақаларини ейди. Сузувчи тошбақалар анча катта бўлиб, ҳар бири 50 килограммдан тортиб то 500 килограммгача гўшт қилади.

Янги Зеландияда тошбақа пиширишнинг ибтидоий усули ҳанузгача сақланиб қолган. Тутилган тошбақанинг ҳажмига қараб ерда чуқур ковлайдилар, чуқурга тошбақани тўнтариб ётқизадилар, устига шох-шаббалар ташлаб гулхан ёқадилар, бир соатлардан сўнг кулни очиб ташлаб қарабсизки, тошбақанинг қорин томонидаги косаси кўйиб, осонликча кесиб ташлаш мумкин бўлиб қолади. Тўнгарилган сирт косасида эса гўшти ўз селига ҳил-ҳил пишади.

Қизиғи шундаки, ҳали ҳолодильниклар йўқ, консервалар кашф этилмаган, аммо масаллиқни узоқ сақлаш зарурати туғилган пайтда денгизчиларнинг узоқ сафарларида тошбақалар жуда асқотган. Буни пиширган ва еган кишиларнинг гувоҳлик беришича шу жонивор гўшти кийик гўштига ўхшаб кетар, аммо сели анча кўпроқ бўлиб, нафислиги товуқ гўштига тенг келар экан. Мазасига келганимизда эса ҳар иккала гўштининг уйғунлашган лаззатига монанд эмиш. Бунга ишонса бўлади, негаки

тошбақа жуда беозор ҳайвон, қуруқликда яшайдиганлари турли доривор ўсимликларни ейди ёки худди қушлар каби чигиртка, ўргимчак, қўнғиз ва бошқа умуртқасиз қурт-қумурсқаларни еб тирикчилик қилади. Денгизларда яшайдиган тошбақалар эса балиқлар нимани еса булар ҳам шуни ейди. Кўриниб турибдики, тошбақаларнинг озиқланиши гўштининг луқмаи ҳалоллигидан далолат бериб турибди. Тошбақа гўштини асосан денгизчилар ва денгиз бўйларида истиқомат қилувчи халқлар жуда нафис ва ноёб таом сифатида истеъмол этадилар. Олис океанлар исканжасида адашиб қолган, егулик нарсаси тугалган ва ҳатто балиқ тутишга ҳам имкони қолмаган ҳолларда денгизчиларга кўплаб ғамлаб олинган ташбақалар асқотган. Пароход палубалари ва трюмларига оёғини осмонга қилиб тўнтариб қўйилган тошбақалар ҳафталаб ҳатто ойлаб типирчилаб ётаверган. Худди мана шу тирик консервалардан пароход пазандалари хоҳлаган овқатни тайёрлай берганлар.

Эндиликда гўштан, балиқдан ва мевалардан тайёрланадиган консерваларнинг ижод этилганига атиги бир аср бўлди холос, холодильникнинг кашф қилинганига эса 50 йил ҳам бўлгани йўқ. Аммо тирик консервалардан фойдаланиш 300 йилдан буён давом этади. Шунча давр ичида бу тансиқ таом юз минглаб денгизчиларни очлик офатидан сақлаб қолган.

Яқиндагина Тинч океанда адашиб қолган Австралиянинг елканли кемасидаги 200 чамаси одамларнинг ҳаётини тирик консервалар сақлаб қолди.

Чигирткахўрлик

Индонезия ва Бирмада кўпгина антиқа таомлардан бири чигирткахўрликдир. Улфатлар оқшом пайтида боғ, дала ёки ўрмон четига йиғилишиб давра қуриб ўтиришади, ўртага гулхан ёқишади. Чор атрофдаги чигирткалар ловуллаган олов томон учиб кела бошлайди. Ҳар бир иштирокчи ўз ўлжасини ўтирган ерида тутиб чўпакка илади-да, чўққа тутиб кабоб қилади ва мазза қилиб тушираверади.

Чигирткахўрлик ҳар хил латифалар айтиш ва ширин суҳбат билан алла маҳалгача давом этади, барча тўйгач, секин туриб тарқалишади. Чигиртка шундай таом эканки, унинг хўрандалари қадимда ҳам бўлган экан. Масалан, юнон тарихчиси Геродотнинг қолдирган маълумо-

тига кўра Осиёда яшовчи баъзи қабилалар, масалан, насамонлар чигиртка еганлар. Улар ҳашаротни тутгач чўпга илиб офтобда қуритишган, сўнгра талқон қилиб каф отишган ёки сутга қориб ейишган экан.

Чигиртка жуда тез кўпаядиган очофат ҳашарот бўлиб, қишлоқ хўжалиги учун катта зарар келтиради. Унинг галалари учганда қуёш нурларини булутдай тўсиши мумкин. Ерга қўнганда ҳар қандай экинни ҳам қийратади, ҳатто қуриган қамишларни ҳам еб ташлайди. Бу ҳашарот Саудия Арабистони ва Эрон деҳқончилигига гоят катта путур етказдики, деҳқонларга егулик ҳеч нарса қолдирмайдиган йиллар ҳам бўлади. Ана шундай вақтларда одамлар чигиртканинг ўзини ейишга мажбур бўладилар. Москвалик журналист В. Песков «Ҳайвонот оламида» телевизион кўрсатуви орқали (10 январь 1981 йил) ҳикоя қилишича, Арабистонда қовурилган чигирткани тотиб кўрган. «Одамлар еяётганликлари учун мен ҳам бир донасини чайнаб кўрдим. Мазаси янасқи, биз ейдиган овқатларга сира ўхшамайди, лекин буни паллоҳлар (деҳқонлар) ноиложликдан ер эканлар, шунинг билан»,— деди у.

Авторлар коллективининг «Этнография питания народов стран зарубежной Азии» номли китобида айтилишича: «Овқат етишмовчиликдан бедуинларнинг жуда камбағал қисми чигиртка, калтакесак, илон, барча ёввойи ҳайвонларни, ҳатто тулкини ҳам ейдилар. Энг севиб ейдиганлари чигиртка бўлиб, бу ҳашарот қишлоқлар устидан булутдай учиб ўтади. Минг-минглаб ҳашарот буталарга қўниб, шудринг тушганда қимир этмай тураверди. Беудинлар бунинг ҳовуч-ҳовучлаб териб, катта қопларга соладилар. Сўнгра чуқур, эни энсизроқ хандак қазишиб ичига олов ёқадилар. Олов ўчгандан сўнгра кўр-га чигирткаларни тўкишади (шундай қилинганда чигиртка яхши қовурилади). Чигиртгани ёққа қовуриб ҳам ейишади. Бундан ташқари ҳашаротни офтобда қуритишади, сўнгра дарҳол талқон қилиб олишади ёки узун ипларга чизишади. Чигиртка талқонидан бўтқа пиширишади»¹.

Хомлигича ея беришади

Масаллиқлар борки, уларни хомлигича ейиш мумкин, лекин бир хилларини пиширмасдан еб бўлмайди. Маса-

лан, помидор, бодринг, редиска, турп каби сабзавотларни ва мева-чевани хомлигича ея берамиз, бироқ картошка, шолғом, ошқовоқ, лавлаги, гуруч, нўхат, гўшт, балиқ ва бошқа масаллиқлар борки, буларни хомлигича сира еб бўлмайди.

Пазандалик — пиширмоқлик деган сўздан олинган, лекин Африка чангалзорларида бир хил элатлар бор, булар ҳатто гўштни ҳам хомлигича паққос тушира беради. Бизда тундра эскимос, чукчи, лавраветян, алиёт халқлари ошпазлигида ҳам энг ноёб таом хом балиқ ҳисобланади. Қишда янги тутилган балиқни тозалаб шундоққина далага олиб чиқилса бас, бир пастда тошдаккина бўлиб музлайди. Ана шуни оштахта устига қўйиб, тўқмоқ билан уриб яхидан туширишади-да, туз сепиб ея беришади. Ёзда бўлса хом балиқ гўштига пича сирка ва пиёз аралаштирса, ажиб таом ҳосил бўлар эмиш.

Энди Перу халқининг пазандалигига мурожаат қилайлик. Бу мамлакатда денгиз сатҳидан 4 минг метр баландликда Титикака деб аталмиш тоғ кўли бор. Бу кўлга ёлғиз алпинистларгина чиқа олади, чунки Титикакада йилнинг 10 ойи қаҳратон қиш, 2 ойи эса ёз. Ёз бўлганда ҳам жазирама ёз бўлади. Ана шу пайтларда офтобнинг тафтида улкан дошқозондай қайнаб кетган кўлдаги балиқлар ўзини қирғоққа тап-тап ота бошлайди. Алпинистлар ҳам худди шу пайтларда Титикака соҳилларида ҳозир бўладилар. Улар қирғоқларда питирлаб ётган балиқларни бемалол йиғиб келиб, червиче деган таом тайёрлайдилар. Балиқни тозалаб бошидан думига қарата чувалчангсимон тасмаларга кесиб чиқадилар ва хомлигича лимон шарбатига ботириб, пиёз ва помидорга қўшиб танаввул қиладилар. Парижнинг энг машҳур ресторанида устрица деб аталмиш денгиз моллюскаларининг бир тури албатта бўлади.

Мазакхўрақлар заказ берганда официант тирик устрицани ликопга солиб олиб келади, садафини тарс ёриб ўртасидан чиққан шилиқ моллюсканинг устига сирка сепади-да хўрандага узатади, у олиб оғзига солади, юганида томоғидан ўтаётиб «чий-чий» деса ҳузур қилади, агар бундай товуш чиқмаса — ўлик экан, деб пул тўламайди! Ҳа, қондаси шунақа бўлгандан кейин биз нима дея оламиз. Эсда тутайлик, дид табиатига келганда баҳс очилмайди деб келишиб олганмиз-ку.

¹ Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Изд-во «Наука», М., 1981 йил, 36—37-бетлар.

Ёвғонхўрлар

Дунёда турли хислатдаги одамлар бўлади, шуларнинг бир хилли ёвғонхўрлардир. Бундай одамлар ҳайвонот масаллигининг асло яқинига йўлашмайди. Диндорликлариданми, кўнгли бўшлиқданми, ғоят даражада таъсирчанликлариданми ҳар ҳолда жонивор нарсани ўлдириб ейиш «одобдан эмас», деган андишага борадилар. Гўшт, тухум, сут, балиқ каби серлаззат таомлардан ўзларини маҳрум қилиб юришади. Буларнинг егани ўсимлик овқат бўлгани сабабли ундай кишиларни лотинча вегетаранлар (ўсимлик еувчилар) деб аташадиган бўлишган.

Ёвғонхўр кишиларнинг аъзоларида овқат ҳазмланиш жараёни қандай кечар экан, деган масала олимларни анча вақтлардан буён қизиқтириб келади. Аввало, бу муаммони ўтган асрда италиялик олимлар ҳал қилишган. Жанубий Италияда яшовчи бир қисм аҳоли қадимий даврлардан буён ҳеч ҳам гўшт эмас экан. Булар асосан зоғора уни, сабзи-пиёз, мева-чева-ю, зайтун дарахтининг ёғини ер эканлар, холос. Сут, тухум, пишлоқ, балиқ емаганлари учун уларнинг истеъмолидаги ўсимлик овқатлар ҳам тўла ҳазм бўлмаслиги аниқланган.

Бу аҳолига тажриба учун ҳар кун 100 граммдан 15 мартагина гўшт сдирилганда аъзоларидаги ҳазмланиш ва овқатнинг ичакдан сурилиб қонга ўтказилиши яхшилана бошлапти. Гўшт миқдори 200 граммга орттирилганда эса натижа илгаргидагидан ҳам яхши бўлган. Аниқланилишича гўштни 97,5 фоизи танага сингиб кетар экан.

Афгидан, «этники этга, шўрваси бетга», деган халқ мақоли илмий жиҳатдан ҳам тўғри чиқиб қолди.

Шунга қарамай, ҳануз ҳам ёвғонхўрлар жуда кўп ва уларнинг аксарияти асаб касалликлари билан оғрийди. Шу сабабли Лондондаги «Миддлсекс госпиталь» касалхонасининг шифокорлари ёвғонхўрларнинг аъзоларини текшириб яна бир карра шундай хулосага келдиларки, ёлғиз ердан кўкариб чиққан нарса билангина тирикчилик қиладиган кишилар танасида (ошқозон, ичак ва жигарда) аста-секин ҳаётга қобиллик издан чиқа борар экан. Бинобарин, нерв системаси ҳам бузилишига сабаб бўлар экан.

Шунинг учун англиялик докторлар ҳаммага гўшт ейишни тавсия қилишади. Агар бу маслаҳатга ҳам такаб-

бурлик қилувчилар топилиб қолса, бундайларнинг бада-нига сигир ва қўй жигарларидан эзиб олинган сел укол орқали юборилади. Йўқса, киши асабийлашади ва меҳнат қобилияти пасаяди. Қийналиб укол олгандан кўра, бир парча гўштни ҳузур қилиб ея қолган маъқул эмасми?

Қалдирғоч уясида шўрва

Бундай таом Хитой пазандалигига хос Ф. И. Васильевнинг «Двести пятьдесят блюд китайской кухни» номли китобида (Москва Госторгиздат, 1959 йил, 184-бетда) бу таомнинг рецепти берилган. Бу таомнинг ташқи кўри-ниши бир оз сарғишроқ, ёғсиз бульон. Мазаси товуқ ва балиқ қайнатмаларининг уйғунлашмасига ўхшаш, ҳар хил зирavorларнинг ҳиди анқиб туради. Шу шўрва билан бирга қайнатилган қалдирғоч уяси алоҳида ликопчада берилади. Буни илк бор тотиган киши ё ютолмай, ё тупуролмай хуноб бўлади, анча бадхўр, лекин хитойликлар учун бу шўрва жуда лаззатли ва ноёб таом ҳисобланар экан. Қалдирғоч уяси деганда биз хас-чўп ва лойдан ясалган уяни тушунамиз. Йўқ, бу бошқачароқ уя. Хайнань ва Тайвань оролларидаги тоғли соҳилларида денгиз қалдирғочларининг бир тури яшайди, бу қалдирғоч ўз ичини денгиз қирғоққа улоқтирган балиқларнинг лаҳм гўшти ва булдуригидан қуради. Қалдирғочнинг сўлаги теккан балиқ гўшти сира айнимайдиган ўзига хос «консерва» бўлиб қоларкан. Овчилар ана шу уяни йиғиб келишади. Энди бундан шўрва тайёрлаш пазандаларнинг маҳоратига боғлиқ. Уяни қайноқ сувга 4—5 соат ботириб қўйишади, сув совиса яна янгилан туришади. Уя бўртиб юмшоқ бўлиб қолганда махсус мўйчинок билан ифлосланган жойлари тозаланади, яна иссиқ сувда ишқор (барий гидрат оксиди) билан ювилади. Сўнгра ишқорни кетказиш учун яна ювиб товуқ шўрвага солиб пиширилади.

Утинни ҳам ювиб...

Ҳиндистонда аҳоли паст, ўрта ва олий табақаларга бўлинади. Ана шу ўрта ва олий табақадагиларнинг хонадон ошхонасига ёт кишининг қадам қўйиши мутлақо ман этилади. Учоғ бошини сигир тезаги аралаштирилган лой билан ёки суюқ тезакнинг ўзи билан сувашади. Мол тезаги уларнинг тушунчасича энг покиза нарса ҳисобланар экан. Шундай сувалган ўчоқда пишган овқат ҳам энг тоза ҳисобланар экан. Мободо ошхонага паст таба-

қадаги одам, ё мусулмон, ё христиан ёки европаликдан бйрон киши тасодифан кириб қолгудек бўлса иш тамом: пиширилаётган овқат ҳаром бўлди деб, тўкиб ташлашади. Қайта овқат тайёрлаганида эса барча масаллиқларни неча бор ювиб сўнг таом тайёрлашади. Бу-ку майли-я, ўчоққа қаланадиган ўтинни ҳам ювиб офтобда қуритиб, сўнг ўт қалашади. Бу асосан гонди деб аталувчи халқнинг индуизм динидаги раджалари ошхонасида содир бўлади.

Офтоби нон ва қалампир сомса

Жаҳонда фақат Панжоб пазандалигигагина хос офтобда нон пишириш усули бор. Пхурвали деб аталувчи ушбу ноннинг хаамири жуда суюқ қилиб, гуруч унидан қорилади. Шу хаамирни оқ сурпа юпқа қилиб суркаб офтобга ёйиб қўйишади. Бирор соатлардан сўнг хаамир қотиб матодан ажралганда олиб дастурхонга тортадилар. Ушбу нонни панжобликлар суюқ ошларга тўғраб истеъмол этадилар. Жаҳонда энг аччиқ сомса ҳам Панжобда бўлади. Хаамиртурушсиз хаамирдан жилд ёйиб худди биздагидек уч бурчак сомса тугишади. Номи ҳам ўзбекчасига ўхшаш сомса. Фақат қиймаси аччиқ қалампирнинг кўк ва қизилидан чопиб тайёрланади. Бунга туздан бошқа масаллиқ қўшилмайди.

Офтоби нонни тайёрлаш осон, ўзи ҳам қусурмачак, шўрвага тўғраса бўртади. Аччиқ сомса эса панжобликлар учун жуда хушхўр туюлади. Тасаввур қилинг: уйқудан туриб ёки чарчаб, чанқаб келиб бир чойнак аччиқ чой ичганимиздан кейин қандай сермалиб кетамиз, танамиз яйрайди, майин тер чиқиб, шаббода юргандек салқинлаб ҳузур қиламиз. Қалампир сомсанинг ҳам панжобликларга ана шундай ижобий таъсири бор.

Қон ҳам овқат

XIII асрда италиялик машҳур сайёҳ Марко Поло қолдирган маълумотларга қараганда монголлар ва тибетликлар жуда қадим замонлардан буён ҳайвоннинг хом ва пиширилган қонини овқат сифатида истеъмол қилар эканлар.

Монгол босқинчилари узоқ походларда отларнинг қонини ичиб тирикчилик қилганлар. Отнинг оёқларини боғлаб, ерга ағанатиб, бўйнидаги венасига тиг уриб, қонини идишга оқизиб олганлар ёки кесилган жойга оғзини тутиб қонни сўрганлар. Бунда ҳар гал отдан 300 грам-

гача қон олinsa отга зарари бўлмас экан ва у шу йўқотган қонини 7—10 кунда тиклаб олиб олар экан. 300 грамм қон эса бир кишига бир маҳал овқат учун кифоя қилган. Монгол аскарлари миниб юрадиган отларидан ташқари яна қонини ичиб юришга мўлжаллаб бир неча от олиб юришган.

Тибетликлар одатда сигир ва қўтос қонини ичганлар. Буни улар иситиб, ёг ва пишлоқ қўшиб истеъмол қилганлар. Ёки қонни ичакка қўйиб хаами пиширганлар. Бундай хаамига бир неча турдаги ҳайвонларнинг қони омурта қилиб қўйилган, ичига яна гўшт, пиёз, саримсоқ, туз ва қалампир аралашмасидан тайёрланган қийма ҳам қўшилган.

Ивиб лахта-лахта жигарсимон бўлиб қолган қонни козуриб ейишган ва яна сомса ҳам пиширишган.

Монголларда кийик қони ўпка касалига дори ҳисобланар экан. Кийик сўйиладиган пайт барча касаллар тўпланишади ва буларга иссиқ қон улашилиб шифо топтиради.

Ит гўштининг шўрваси

Ит гўштини Шарқий ва Жанубий-Шарқий Осиёда истеъмол қиладилар. Жанубий Кореяда, Хитойнинг баъзи вилоятларида, Бирмада, Лаосда, Вьетнамда, Таиландда шундай бир тоифа одамлар борки, булар учун ит гўшти луқмаи ҳалол ҳисобланади. Масалан, бирмада нага, мару, ака; Лаосда мао, ламен, кхму; Вьетнамда вьет, стенг, сен-данг, мног; Таиландда лава деб аталувчи қабилалар борки, буларда ит гўшти ейиш азалий одат. Этнографларнинг маълумотига қараганда ит гўшти истеъмоли Жануби-Шарқий Осиё халқлари маданияти билан Осиёнинг ички районларида яшовчи итдан чорвага қўриқчи сифатида фойдаланувчи халқлар маданияти билан мураккаб алоқадорлик натижасида келиб чиққан бўлиши мумкин. Сўнгра ит гўшти ейиш диний маросимлар билан боғлиқдир. Чунончи Вьетнамдаги мног қабиласида киши 50 ёшга тўлганда ўз шахсий руҳини шод этмоқ учун итни сўйиб шўрва қайнатар, бошқаларга бошқа қисмини улашиб туғилган кунини нишонловчи ит калласини еяр экан. Табиий офатларда ҳам ит сўйиб қурбонлик қилиш одатлари келиб чиққан. Баъзи жойларда эса ит гўштини ейиш ҳеч қандай диний маросимлар билан боғлиқ бўлмасдан шундай одатдаги ҳол ҳисобланади. Бу эса ўша жойда яшовчи халқнинг хўжалик-ма-

даний типни қандайлигига боғлиқ бўлади. Эҳтимол бир табиий офатда чорва бутунлай қирилиб кетгану итлар қолган. Итдан бошқа егулик ҳайвон бўлмаса, начора. Қолаверса, итни боқиб кўпам маблағ сарфламайди ва у кўп урчидиган жонивор ва ҳ. к. Хуллас ит гўшти истеъмолнинг анчагина сабаблари бор.

Бадбўйу, бадхўр...

Тибетликларда бир овқат бор. Молни сўйиб қоринни тўкиб ташлаб, ювиб ичига ичаги, жигари, буйраги, ўпкаси, юрагини тўграб солиб бижғитадилар, ҳатто бирикки ҳафтагача ҳам бижғитаверадилар. Масаллиқ қанча кўп вақт сасиб турса ва узоқ-узоқлардан унинг бадбўйи ҳиди таралиб турса, бу энг ноёб ва лазиз таом ҳисобланар экан. Бу масаллиқдан улар шўрва тайёрлашади ёки арпа дони билан суюқ ош пиширишади. Яна бир овқати от ва сигир туёқларини узоқ қайнатиб, қора елим ҳолига келганда ейишаверади. Ёки ҳайвон суякларини майдалаб, тегирмонда ун қилиб тортиб атала пишираб ейдилар. Бу-ку майли-я, харом ўлиб бир неча кун жийиб кетган ҳайвон гўшtidан ҳам овқат пишираверадилар.

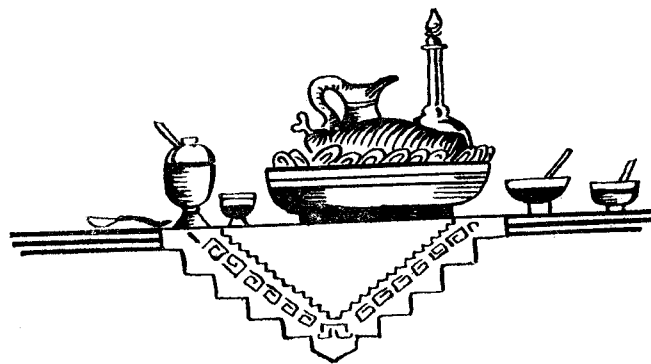
Агар шу овқатларни бошқа одамлар еса, касал бўлибгина қолмай, ҳатто ўлиб қолиши ҳам мумкин. Аммо тибетликлар бунга ўрганиб қолган, одатланган, организм шунга мослашган. Уларнинг аъзолари ана шу сасиған ва ўлган ҳайвоннинг гўштидаги ғоятда хавфли микробларга ҳам бардошлидир. Агар улар ана шундай овқатлардан вақти-вақти билан еб турмасалар, хумориси тутади. Ахир уларнинг кўнгли шунини тусагандан кейин биз нима ҳам дея олар эдик.

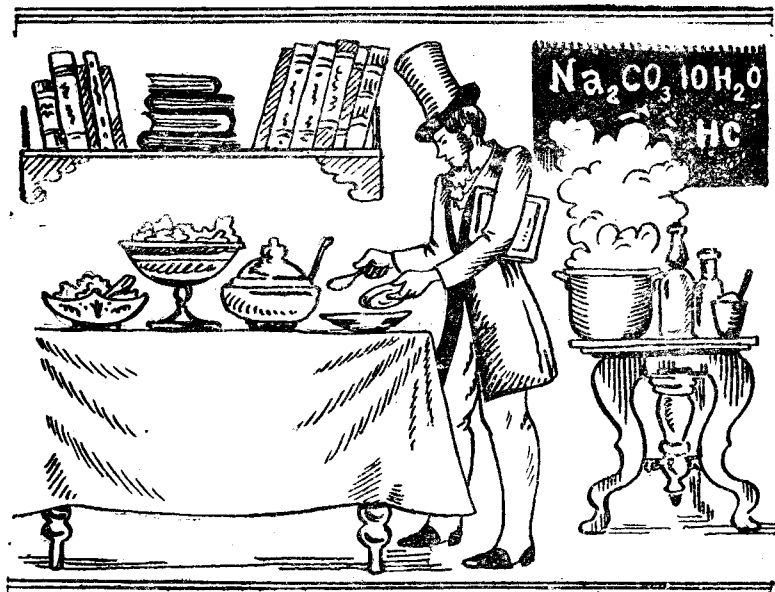
Еб бўлмайдиган масаллиқ йўқ

Африка, Австралия ва Янги Зеландияда истиқомат қилувчи ерли аҳолининг бир тоифаси ўрмонларга боради-да, дарахтдан капалак ва қуртларни териб туз-пуз сенмасдан ея беради. Японияда энг севимли овқат денгиз саккизоёқларининг гўшtidир. Ахир ёмғири чувалчанги нима деган гап. Шунини ҳам териб, ичидаги лойини ситиб ташлаб пиёз, саримсоқ тўграб, туз ва зираворлар сепиб аралаштирилса, бинойидек қийма. Ана шундан чучвара туккан пазандалар бор. Ёки ипак қуртининг пилла ичидан олинган ғумбагини қовуриб, қурсиллатиб еб юришади. Сичқон, каламуш, мушук ва кучуклардан ҳам овқат

пиширадилар. Чунончи Ҳиндистонда бирхор, кхария, мариа, гонд, сантал деб аталувчи майда миллатлар кўп. Булар ит, мушук, каламуш, бақа, илон, ақраб, шилиқ-қурт кабиларни бемалол истеъмол қила берадилар, бу ҳайвонларнинг гўшtlарни бозорларда ҳам сотилади. Айниқса санталлар учун ов бўлмайдиган ҳайвон йўқ. Вихорлар эса фақат маймун гўштини емас эканлар. Сабаби: маймунлар бу халқ учун муқаддас тотем ҳисобланиб, унга сиғинишар ва «бу бизнинг ота-боболаримиз» деб тунганликларида экан. Бошқа ҳайвонларнинг барчаси егулик. Пашша қуртинин махсус боқиб семиртириб, сўнг қовуриб, азиз меҳмон дастурхонига ноёб таом сифатида тортганларинини эшитганмисиз? Бу энди Хитой пазандалигига хосдир. Нақл қилишларича, «Хитойларда еб бўлмайдиган нарса фақат тўрттагина бўлиб, учиб юрувчилардан — самолёт, сузиб юрувчилардан — пароход, судралиб юрувчилардан — танк, тўрт оёқлилардан эса столдир. Булардан бошқасини пиширса ва еса бўлаверади.

Хуллас, «пишира олмайдиган пазанда бўлиши мумкин аммо еб бўлмайдиган масаллиқ йўқдир». Яна бир мақол: «Ҳар ким ўзи севган ошини ошайди». Шу мақоллар амри билан қараганимизда кимлар нималарни ейишга одатланган эканлар, ўшалар шундан лаззатланади, маза қилади. Биз эса дид, лаззат ва маза масаласида баҳс очмаймиз.





V. ПАЗАНДАЛИК РАВНАҚИГА ҲИССА ҚУШГАН КИШИЛАР

Пифагор тамаддиси

Карамнинг ватани Европанинг ғарбий, қадимги иберийлар яшаган ҳозирги Испания территорияси бўлганлигини кўпчилик биологлар тасдиқлашади. Карамнинг дастлабки номи «ашча» бўлиб, русча «шчи» таомнинг номи шундан келиб чиққан экан. Карам кейинчалик Юнонистон ва Мисрга ҳам тарқалган.

Қадимги рим ва лотин тилида бу сабзавотни «капута», яъни калла деб аташган. Ҳақиқатан ҳам бири-бирига киришиб кетган карам барглариининг қабарик, тарам-тарамлиги мияни эслатиб турса, катта юмалоқ карам каллага ўхшайди. Ўзбекчада «бош карам» дейилишида ҳам ўзига хос бир маъно бўлса керак. Карам бош органига фойда эканлиги тўғрисида табобат илмининг бобоколони Абу Али ибн Сино бундай ёзган: «Карамнинг қайнатмаси ва уруги маст бўлишни кечик-

тиради, бошнинг қасмига фойда қилади, карам шираси бурунга юборилса мияни тозалайди»¹.

Карамни турли дардларга даво деб билганликлари учун қадимги мисрликлар овқатидан олдин ҳам, кейин ҳам дастурхонга қайнатилган карам қўйишарди.

Бундан икки минг йил муқаддам яшаган Рим давлат арбобларидан бири Катон эса: «Карам сабзавотлар ичида энг сарасидир. Уни хомлигича ҳам, пишириб ҳам сябер. Агар хомлигича сўдиган бўлсанг, сиркага ботириб е, шунда у яхши ҳазм бўлади ва соғлом таомга айланади. Ҳар гал овқатдан олдин ва овқатдан кейин оз-оздан карам еб туришнинг кишига катта нафи бор», — деб ёзган эди.

Римликлар учун карам таомгина эмас, шифобахш неъмат ҳисобланган. Уйқусизликка мубтало бўлганларга карам ейиш тавсия этилади, заҳарланганларга ҳам карам едирилади. Мастларни ҳушёр қилиш учун ҳам карам берилган, бош оғриси ҳам карам еб шифо топишган. Мастлиги ўтиб кетган кишига шўркарाम сувидан бир пиёла ичириб юборилса, дарҳол ёзилиб кетади. Лекин карам каби шифобахш сабзавотдаги барча фойдали неъматларни ғойиб қилиб юбормасдан антиқа тамадди тайёрлаш усулини дастлаб буюк математик олим Пифагор кашф қилган. Пифагорнинг моҳир пазандалиги шундаки, у карамнинг яшил барглариини олиб ташлаб, ўзаги билан бирга 2—4 ёки 6 паллага бўлган, бунини тузли сувга солиб милтиратиб қайнатган гоҳо юзига сепиб, ҳозирги бизнинг мантиқасқонга ўхшаш идишда буғлаб пиширган. Пишиш муддати 1 соат. Сўнгра ликопчаларга солиб юзига сариеғ ёки қаймоқ суркаб дастурхонга тортган.

Ўз даврида «Пифагор тамаддиси» номи билан аталган ушбу таом шу қадар универсалки, уни хоҳлаган хасталикда парҳез сифатида қўлланиш мумкин. Агар соғлом одам ҳар куни кечки овқат пайтида ўша тамаддидан еб ётса, эрталаб ўзини жуда енгил ҳис қилади, кишини ўта семириб кетишдан асрайди.

Пифагорнинг ўзи карам истеъмолидан кўрган таъсиҳатлиги тўғрисида анча фикрлар ёзиб қолдирган, жумладан: «карам шундай бир сабзавот эканки, у кишини доим тетик, руҳини шодон қилиб кайфиятини ростлайди», — дейди олим.

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II том, 338-бет.

Лағмондан макарон келиб чиқишига
Марко Поло сабабчи

Турли қуюқ, суюқ таомлар тайёрланганда қозонни обод қиладиган хамир маҳсулоти макарон итальянча «маккаре» сўздан олинган бўлиб, «хамир қормоқ» деган маънони англатади. Шу сабабли уни италья миллий масаллиги деб юритилади. Ҳатто макаронни фабрикада ишлаб чиқаришни биринчи маротаба жорий қилган кишига Римда ҳайкал ўрнатилганлиги тўғрисида ҳам дарак бор. Макарон итальянларнинг энг сеvimли овқати ҳисобланади. Макаран жуда қадим даврларда яшаган пазандаларнинг маҳорати билан кашф этилган бўлиб, бироқ унинг ватани Италия эмас, балки Урта Осиё ва Хитойдир.

XIII асрда венециялик савдогар ва саёҳатчи Марко Поло Қрим, Яқин ва Урта Шарқ мамлакатлари орқали то Бухорогача келиб савдо-сотиқ қилиб юради. Марко Полони кўпроқ бу мамлакатларнинг тарихи, жуғрофияси, халқнинг тили, турмуши ва урф-одатлари қизиқтиради. XIII асрнинг 70-йилларида саёҳатчи Бухорой Шарифнинг гавжум бозорида «лағмон» деган ажойиб таом танаввул қилади. Хамирдан чилвир қилиб чўзилган ва ғоят маҳорат билан лаззатли қилиб тайёрланган ушбу таомнинг рецепти Марконинг ён дафтарига тушади. Марко Помир орқали Қашқарга кириб боради, йўл-йўлакай бўлгани каби уйғур элида ҳам лағмон жуда сероб эканлигининг гувоҳи бўлади. Бундан Гоби саҳроси орқали Шимоли-Шарқий Хитойга етганида лағмоннинг қонига бориб қолганини билади. Лағмон қадимги Хитой тилида «Лага мян», яъни «хамирдан ясалган илон таом» деган маънони англатади. Марко Поло уни итальянча «вермиччели» деб таржима қилди. Маъноси «хамир чувалчанг» демакдир. Лағмонни тайёрлаб кўришга ҳаракат қилган саёҳатчи важуси (қайласини) пиширишни ўрганиб олган бўлса-да, хамир чўзишни ҳеч ҳам эплай олмайди. Ҳақиқий лағмонпазлар ҳам 5—6 йил шогирдликдан сўнггина бу ҳунарни эгаллай олади-да.

Марко Поло лағмонни Италияга олиб кетмоқчи бўлади. Бунинг учун хамирни сал йўғонроқ, бамисоли қаламдай қилиб чўздирди ва ҳар бир хамирчилвирнинг ичига ингичка сим ўтказиб қуритиб олади.

Саёҳатчи 1295 йилда Венецияга қайтиб келганда

қимматбаҳо шарқ модлари орасида авайлаб жойлаштирилган бир бойлам қуруқ лағмон ҳам бор эди.

Ичи кавак қуруқ лағмонни итальянлар «маккарони»— қорилган хамир дейишларида ҳам жон бор, чунки лағмоннинг хамири ҳам, макароннинг хамири ҳам узоқ ишлаб, пиширилиб қаттиқ қилиб қорилади. Италиянча макароннинг баъзи сортлари хамирига тухум, ёғ қўшиб тайёрланади, лағмоннинг хамирига ҳам баъзан тухум чақилади. Айниқса, ўзбекча кесма лағмонга албатта тухум қўшилади. Қонда бўйича итальянлар макароннинг узун калава қилиб ўралган хилини тайёрлайдилар ва пиширганда синдирмай пиширадилар ва бунисини улар спагетти, яъни каноп деб атайдиган бўладилар. Лағмон ҳам узун чилвир қилиб чўзилади ва пиширишда узилиб кетмаслигига эътибор берилади. Хитойда лағмонни икки дона чўпга ўраб узмай ейиш, Италияда ҳам макаронни вилкага ўраб узмай ейиш санъат ҳисобланади. Урта Осиё ва Хитойда лағмоннинг қайласини зиғир ёққа қовурилган пиёз, саримсоқ, гўшт, помидор, карам, турп билан тайёрлаб, юзига кашнич, райхон, мурч ва сирка сепилади. Италияда ҳам макаронли таомларнинг сардагини зайтун ёғида қовурилган пиёз саримсоқ, гўшт, помидор ёки лимон, қўзиқорин билан тайёрлаб, юзига петрушка, райхон, лавр япроғи, сирка ва мурч сепишади.

Одатда лағмон хамири тузли сувда алоҳида пишириб олиниб, совуқ сувда ювилади ёки бир-бирига ёпишиб қолмаслиги учун юзига ёғ суртилади. Сўнгга қайлага аралаштирилади. Италияликлар ҳам макаронни тузли сувда алоҳида пишириб олиб, ювишади ёки диркиллаб турсин учун ёғ суртишади, шундан сўнг тайёрланган сардакка аралаштириб ейишади. Мана шу ўхшашликлар ҳам макароннинг бобоси лағмон эканлигиндан дарак беради.

Бинобарин, макарон, вермишель ва спагетти каби хамир таомларнинг лағмондан келиб чиқишига Марко Поло сабабчи бўлган. Шунинг учун бу сиймони биз машҳур географ олим, сайёҳ дебгина билмасдан, балки Осиё ва Европа каби икки катта қитъа ошпазлигини бир-бирига яқинлаштиришга воситачи бўлган буюк пазанда ҳамдир деб биламиз.

Колумб пиширган ловия хўрак

Куба қирғоқларидаги денгиз бухталаридан бирида тошга ўйилган ёзув бор: «1492 йил 28 октябрь Христофор Колумб Американи кашф қилишидан олдин биринчи қадамни худди мана шу ерга босган эди».

Бухтадан сўнг «Гран Альмиранте» қишлоқ хўжалик артелининг ловиязорлари бошланиб кетади. Маҳаллий аҳоли: «Колумб фақат Американигина эмас, балки ловия пишириш усулини ҳам кашф қилган» дейишади.

Дарвоқе, Колумб бу ерга келиб тушганда ҳеч ҳам сугулик нарсаси қолмаган ва ўз ҳамроҳларини қандай қилиб тўйдириш ҳақида бош қотиради.

Маҳаллий аҳолидан алланарсаларга бир неча тухум ва пича ёғ алмаштириб олади. Атрофга қараса ёввойи ловиязорлар ястаниб ётибди. Шундан анчасини тердириб олади, қўзоқларидан ажратиб сувда қайнатади, пишгач, сувини тўкиб ташлайди, ловияга туз сепиб тухум чақади, ёввойи ошқўклардан ҳам солиб яхшилаб аралаштиради. Сўнгра доғланган ёққа солиб қовуради, тухум қотиши билан дастурхонга тартади.

Ҳай-ҳай, ҳай! Ҳамма ҳузур қилиб ейди, ерли аҳолига ҳам пича-пича улашилади. Ушандан буён қарийб 1 аср ўтиб кетди, аммо бу таом «Колумбнинг ловия хўраги» номи билан ҳанузгача тайёрланиб келинади. Дарҳақиқат, Христофор Колумб буюк географ сайёҳгина эмас, таом кашфиётчиси — пазанда ҳамдир. Уша таомнинг лаззатидан баҳраманд бўлгингиз келса, янги ловиядан бир ҳовучини олиб, совуқ сувга солиб қайнатинг, сувини сирқитинг. Товага икки қошиқ сарийёғ солинг, пишган ловияни солиб 2 дона тухум чақиб аралаштириб қовуринг, таъбга кўра туз ва қирқилган укроп ёки петрушка сепинг. Тухуми қотганда оловдан олиб танаввул этиб кўрсангиз, буюк сайёҳнинг зўр пазанда эканлигига иқрор бўласиз.

Ф. Аппер — консерва кашфиётчиси

1907 йили англиялик кутб тадқиқотчиларидан Скот билан Шеклтондан ташкил топган экспедиция Антрактидага махсус идишларда гўшт, дудланган балиқ, нўхат шўрва ҳамда манго мевасининг шарбатидан олиб бориб қолдиришган ва 1957 йили ўша масаллиқлар

Англияга олиб келиниб, истеъмол қилиб кўрилганда мутлақо айнамаганлиги аниқланади. Бу озиқ-овқат маҳсулотларини узоқ муддат сақлашда бир тажриба эди. Узоқ муддат сақлаш консервалаш дейилади. Маълумки «консерва» «консерватория» ҳамда «консерватор» сўзлари лотинчадан олинган бўлиб маъноси битта. «Консерва» — масаллиқни ўз ҳолича сақлаш. «Консерватория» — талантни сақлаб қоладиган олий музыка мактаби «Консерватор — сиёсий ҳолатни реакционлигича сақлаб қолувчи ташкилот ёки шахс.

Аслида масаллиқни консерва қилиб сақлаш тарихи 1800 йилдан бошланади ва у парижлик пазанда Франсуа Аппер номи билан боғлиқ. Пазанда хом ва пиширилган масаллиқларнинг мазасини ҳамда таркибини ўзгартирмай узоқ вақт сақлаш мумкин эмасмикан деган фикр устида 4 йил бош қотиради ва анчагина тажрибалар ўтказади. У шишаларга ва банкаларга пиширилган гўшт, шўрва, мева солиб қайнатади, жипслаб бекитади. Франсуа Аппер шиша оғзига тиқиладиган пўкакни ҳаво кирмайдиган қилиб бекитиш учун махсус елим тайёрлашни ҳам кашф қилган. Сақланган масаллиқлар 8 ойдан кейин очиб кўрилса, сира айнамаганлигини аниқлайди. Аппер ўз тажрибаларини давом эттираверди ва масаллиқларни қалайлаб кавшарланган тунука идишларда ҳаво кирмайдиган қилиб бекитиб сақлаш қулай эканлигини аниқлайди. Ниҳоят 1804 йилда Парижда шундай масаллиқларни тайёрлайдиган фабрика ҳамда шиша ва тунука идишларга солиб сақланган консерва дўкони очади.

1810 йили эса Франсуа Аппернинг «Ўсимлик ва ҳайвонот масаллиқларини узоқ вақтга консервалаш санъати» номли китоби нашр этилади. Франция армиясининг таъминот бўлими Франсуа Аппернинг фаолияти билан қизиқади. Ахир армияни узоқ походларда ҳамда йилнинг хоҳлаган фаслида озиқ-овқат билан муттасил таъминлаш учун консервалар жуда қўл келади-да. Шунингдек у стратегик аҳамиятга ҳам эга. Қолаверса, тўкин-сочин йиллари кўплаб консерва тайёрлаб олиб, очарчилик йиллари истеъмол қилинса қандай яхши. Йўқ деганда, ёз неъматларини қиш ганиматларига айлантиришнинг ўзи катта бир кашфиёт эди. Уша 1810 йили Франция ҳукумати бу кашфиётнинг катта аҳамияти ва истиқболи бор эканлигини англайди. Пазанда Франсуа Апперга бир йўла 12 минг франк олтин пул

билан бирга «Инсониятнинг валий неъматчиси» деган юксак унвон ҳам беради.

Дарҳақиқат консерва тайёрлаш усули ажойиб кашфиётлардан бири бўлдики, эндиликда у кундалик турмушимизга жуда сингиб кетган. Уша вақтларда Францияда кўплаб консерва заводлари қурила бошлайди, сўнгра бошқа мамлакатларда ҳам бундай заводлар пайдо бўлади. Эндиликда Ер юзидаги ҳар қандай бошқа саноати ривожланмаган иқтисодий қолоқ ва кичик мамлакатда ҳам консерва заводи борлигини ҳисобга олсак, бу кашфиётнинг ғоят аҳамиятли эканлиги кўзга яққол ташланади. Консервани ҳатто хонадонларда ҳам тайёрлаш эндиликда жуда авж олиб кетди. Сабзавотлар, мевалар ва уларнинг шарбатларини ёзда консервалаб олиб, қишда ҳузур қилиб истеъмол этиш қанчадан-қанча одамларнинг саломатлигини сақлашга восита бўлмоқда, ахир. Ҳатто бизнинг давримизда келиб чиққан ушбу «Ёз неъмат — қиш ғанимати» деган мақол ҳам консерва шарофатига айтилгандир. Консерва мева ҳамда сабзавотлар ўсмайдиган жойларда, балиқ ва гўшт етиштириш имкони бўлмаган ўлкаларда, узоқ сафарларда, экспедицияларда, ҳатто космосни ўзлаштиришда инсон учун энг зарур таом бўлганлиги учун ҳам қадрлидир. Эндиликда барча мамлакатларнинг таомшунос олимлари, пазандалари ва уй бекалари ҳам турли масаллиқлардан турлича усулларда консервалар тайёрлашни кашф қилмоқдалар. Шу билан инсониятнинг валий неъматчиси Франсуа Анпер кашфиёти ўз йўлига катта аҳамиятлилигини тан олишимиз билан бирга, яна шуни баён қилишимиз зарурдирки, масаллиқларни узоқ вақт сақлаш борасида инсоният пазандалик санъати келиб чиққан ибтидоий жамоа тузумидан буён бош қотириб келади ва анчагина натижаларга эришган. Чунончи сутдан қатиқ ивитиш, сузма қилиш ва қуртоб тайёрлаш, гўштни тузлаб сақлаш, шабадада қоқлаш, қовурдоқ пишириб сақлаш, қази қилиш — буларнинг бари консервалашдир. Шунингдек мевалардан қоқи тайёрлаш (туршак, олма қоқи, майиз, олча ёки олхўри шарбатидан қоракат тайёрлашлар), сабзавотларни тузлаш (шўр карам, шўр помидор, шўр бодринг ва ҳоказо мевалардан мураббо пишириш ҳам ва бошқалар) консервалаш турларидир. Бинобарин, жаҳондаги барча пазандалар масаллиқларни узоқроқ муддатга сақлашнинг бир неча муҳитлари мавжудлигини аниқла-

ганлар. Булар а) иссиқлик муҳити: олов ёки қуёш ёрдамида қуритиб сақлаш, б) совуқлик муҳити: музлатиб сақлаш, в) шўр муҳит: тузлаб сақлаш, г) нордон муҳит: сиркалаб сақлаш, д) аччиқ муҳит: масаллиқларга қалампир, мурч ва майдаланган саримсоқ сепиб сақлаш, е) ширин муҳит: меваларга шакар қўшиб қайнатиб (мурабболар) сақлаш, ж) ҳавосиз муҳит: масаллиқлар сақланадиган идиш (жой) вакуумдан иборат бўлса ҳам микроорганизмлар ривожланмайди, и) соф ҳаволи муҳит: ҳавоси тоза, беғубор, чангсиз кислород ва азонга бой жойларда (масалан тоғли жойларда) ҳам масаллиқларни анча узоқ сақлаш мумкин.

Қизиги шундаки, Ф. Энгельс масаллиқни узоқ сақлаш усулини ихтиролар қаторига қўшади. У ўзининг «Табиат диалектикаси» асарида эрамизга қадар 200 йилдан то эрамизнинг XVI асргача ўтган давр ичида қилинган кашфиётларнинг рўйхатини келтиради. Шулар орасида XIII асрнинг иккинчи ярмида кашф этилган «балиқ тузлаш»ни ҳам келтириб, бу худди соат, дурбин ва компас каби ихтиролар сингари аҳамиятли эканлигига ишора қилади. Зотан бу жуда тўғри, чунки узоқ сафарларга борган денгизчилар ва сайёҳлар учун соат, дурбин, компас қанчалик зарур бўлса, озиқ-овқатни бузмай узоқ сақлаш ҳам шу қадар зарурдир.

«Қуёш гули» мойини ижод қилган шахс

Қуёш гули — бу кунгабоқардир. Урта Осиёга бунга ўтган асрда рус деҳқонлари тарқатишган. XVI асрда бу ўсимликни Мексикадан Европага олиб келиб экишганлиги тўғрисида манбалар бор. Лекин у вақтда кунгабоқар пистасидан мой олишни ҳеч ким билмасди. Уни гул сифатида экишар ва номини ажойиб аташар эди: «Мексиканинг қуёш гули» ёки «ердан кўкариб чиққан қуёш». Ҳақиқатан ҳам бу гул улкан диска ҳосил қилиб атрофига жойлашган сапсариқ тож барглари шамолда ҳилпираса бамисоли ёниб турган оловни ёки қуёшни эслатади. Ўзи ҳам доим қуёшга қараб ўсади, эрталаб кун чиқишига қараса, кечга томон кун ботарга қайрилади. Ўзбекча номи ҳам ўзига жуда мос — кунгабоқар. Маккажўхори «дала маликаси» бўлса, кунгабоқар «ўсимликлар шоҳидир». 1794 йилда академик Н. Севергин «Наботот шоҳи» номли китобини кунгабоқарга бағишлаган. Уша китобда ёзилишича: уш-

бу ўсимлик яра-чақага дори бўлади, пистасини тўти-қушлар хуш кўради. Ундан ёғ олиш ҳам мумкин. Қовурилган пистани чақсангиз кофенинг таъминини беради дейилади.

Лекин кунгабоқардан ёғ олиш 1835 йилда кашф этилган. У Воронеж губернясининг Алексеевка қишлоғида яшовчи крепостной деҳқон К. Бочкарев номи билан боғлиқ. Қашфиёт тасодифий содир бўлади: болачақаларини боқа олмай қолган бу бечора деҳқонда озгина лавлаги-ю, гулхонага экиб қўйилган кунгабоқардан бошқа ҳеч нарса йўқ эди. Пистани битталаб чақса сира тўйдирмайди, қоринни баттар очиради. Шундан егулик бир нарса тайёрласа бўлмасмикан, деган хаёлда ҳовончага солиб янчаверади, янчаверади. янчаверади. Қарасаки, фарчча мой ҳосил бўляпти. Энди Бочкарев лавлагини қиради, шарбатига ҳалиги мойдан аралаштиради, тотиб кўрса холва таъминини бериб турибди, лаззати ҳам соз.

Ана шундан эътиборан «қуёш гули»нинг пистасидан ёғ олиш урф бўлиб кетади. 1860 йилга келиб ўша Алексеевка қишлоғининг ўзида 120 та ёғ жувоз ишлаб тургани тарихий манбалардан бизга маълум.

Эндиликда писта минглаб гектар ерларга, экилиб, миллионлаб тонна ёғ олинади. Писта ёғи таомларда жуда кенг қўлланилади, уни доғ қилмасдан ишлатиш тавсия қилинади, сал қизиса бас, акс ҳолда кўйиб ёзи кетиб қолади. Писта ёғига гўшт, балиқ ва картошка қовурилса жуда лаззатли чиқади.

Тунука қутиларда келадиган холвасини егандирсиз, албатта. Мана шу неъмат ҳам «қуёш гули»нинг мойидан тайёрланади. Бу мойдан яна аъло сифат маргарин олинади. Станок, машина ва ҳар турли аппаратларнинг нозик деталларини ҳам шу ёғда мойланади.

Ўчмайдиган бўёқлар, рангдор локлар ҳам писта мойидан тайёрланади. Хушбўй ироқи совун таркибида ҳам шу мой бор. Кунгабоқар гултожи баргларида хинин деган дори тайёрланади. Ушбу дори туфайли бизнинг мамлакатимизда безгак касали тамомила тугатилган.

Саводсиз бир деҳқоннинг чорасизликдан қилган хатти-ҳаракати катта бир кашфиётга сабаб бўлган. Ҳаммасидан ҳам муҳими К. Бочкаревни биз пазандаликнинг ривожланишига улкан ҳисса қўшган бир сиймо сифатида ҳурмат қиламиз.

Жан-жак Руссо салат ва нозик қўлларнинг қадрига етган

Болгария атиргуллар мамлакати, бу ўлкада атир ва гул мойи олиш учун териладиган гулларни фақат нозик қўлли қизларга ишониб топширишар экан. Сабаби дейсизми?

Сабаби шундаки, дагал бармоқлар атиргулларнинг нозик тожибаргларига теккан ҳамон эзиб, таркибидаги ифор мойини буглаштириб юборар экан. Тажриба кўрсатади: эркаклар терган гулдан 2 процент мой олинса, қизлар терган гулдан 3 процент олинар экан. Бу ҳам бир гап. Лекин, Жан-жак Руссо нозик қўлларнинг аҳамиятини XVIII асрдаёқ тушунган ва қадрига етган экан.

Машҳур француз мутафаккири демократ ва маърифатпарвар олим Жан-жак Руссонинг пазандаликнинг миридан сиригача тушунган одам эканлигини кўпчилик билмаса керак. Умуман Францияда ўтган алломаларнинг барчаси халқ пазандалигига бефарқ қарашмаган, иложи борича ўз ҳиссаларини қўшишга ҳаракат қилишган. Файласуф Вольтер, ёзувчи А. Дюма ва бошқалар... Аммо ҳозир гап Руссо тўғрисида.

Руссо — салат ижодкорларидан биридир. «Салат» Французча сўз бўлиб, «тўғраб юзига туз сепилган сабзавот» маъносини англатади. Руссо помидордан салат тайёрлаган, бу таомни еганлар унга қойил қолишган. Шундай салатни бир қиз ҳозирлаганда, Руссо татиб кўриб ўзи тайёрлаган салат билан бунинг ўртасида фарқ борлигини сезган. Нега десангиз, нозик қўллар помидорни ишлаганда ҳужайраларига сира зарар етказмай, ўткир пичоқ билан тўғраган-да.

Эркак киши қўли ёки қиз бола қўли билан тўғралган сабзавотнинг фарқини «манман» деган пазанда ҳам ажрата олмайди, бироқ Руссо бу нозик ишнинг фарқини билган. Нозик қўллар тайёрлаган салат чинакам лаззатли бўлишини ҳаммага уқтирган.

Ҳа, нозик қўллар тайёрлаган салатга нима етсин! Сиз салат тайёрлаётганингизда помидорни эзиб юборманг, пиёз билан қўшиб мижғиламанг. Шунда салат тотли бўлади, айниқса нозик аёл қўлларида тайёрланган салат айниқса тотли чиқади.

Композитор — пазанда

Францияда таом тайёрлаш ва овқатланиш катта санъат ҳисобланади. Пазандалик бобида кўплаб китоблар нашр этган мамлакат ҳам, пазандалик санъатини юксак даражага кўтара олган ҳам Франция мамлакатидир. Бу ерда пазандаларга ҳатто профессор унвони ҳам берилади. Олим Брайя-Саверенанинг «Лаззат психологияси» номли асарида айтилишича, француз таомларидан киши ҳар куни бир хилдан истеъмол қилиб борса, умрининг охиригача еб тугатмаган бўлар экан. Қолаверса у ерда яна янги-янги таомлар ижод этилмоқда.

Бу мамлакатда барча таом ижод этади, ҳатто кўпгина композиторлар ҳам пазандаликда шуҳрат топган. Чунки салатларни операларнинг номлари билан аташади: «Аида», «Кармен», «Флория Тоска», «Мильон» ва ҳоказо.

Вагно исмли оддий бир ошпаз эса таомларга тузган рецептларини шеърӣ усулда баён қилган ва музыкага солиб куйлаган. Демак, Вагно ошпазгина эмас, шоир ва композитор ҳамдир. Композитор — пазандалар ҳақида биз Франциядагина эмас, Италияда ҳам эшитганмиз. Кўплаб опера ва ажойиб симфониялар бастакори Россинини дунёда танимаган одам йўқ, аммо у фақат композитор бўлибгина қолмай, таомларнинг бастакори эканлигини кўпчилик билмайди. Шунинг учун эътиборингизга Россини ижод қилган таомлардан биттасини ҳавола қиламиз, унинг номи «Турне до Россини» деб аталади.

Мол гўштининг лаҳм қисмидан олиб, катта-кичиклиги ва қалинлиги шапалоқдек-шапалоқдек қилиб кесилади. Икки юзига майин туз сепиб, доғланган ёғда қизартириб қовуриб олинади. Нондан ҳам худди шундай бўлак кесиб, бу ҳам қовурилади. Нон устига гўштни қўйиб, гўштининг устига жигардан тайёрланган паштет суртилади. Сўнг нон-гўшт-жигар паштетли овқатни ликопчанинг ўртасига қўйиб, чиройли қилиб кесилган помидор ва лимон бўлакчалари ҳамда петрушка барглари билан безатиб дастурхонга тортилади.

2 порциялисига 300 грамма лаҳм гўшт, 200 грамм оқ нон, 50 грамм паштет, 2 дона помидор, 0,5 дона лимон, 2 шох петрушка, 50 грамм мой (қовуриш учун), туз ва зираворлар таъбга кўра солинади.

Ушбу таомни Россияни гастролларга борганда тайёрлаган ва дўстларини меҳмон қилган. Шунинг учун ҳам таом «Россини саёҳати» — «Турне до Россини» деб аталадиган бўлган. Италия пазандалигида ҳануз ҳам бу таом тайёрланади.

Кавказ кабобининг шуҳратини А. Дюма кўтарган

Машҳур француз ёзувчиси Александр Дюма моҳир пазанда ҳам бўлган экан. У «Пазандалик энциклопедияси» номли катта китоби билан француз ошпазлигининг классик даражага кўтарилишига улкан ҳисса қўшгандир.

1858 йилда А. Дюма Кавказга саёҳат қилади ва бу ерда кабоб еб кўриб, жуда лол қолади. Кавказча кабоб пишириш усулини ўрганади ва Францияга қайтгач, газеталарда эълон қилиб, ҳаммага ўргатади. Мана кавказча кабобининг Александр Дюма ёзиб қолдирган рецепти: Қўй гўшти, энг яхши лаҳм қисмидан олинади, уни катта-кичиклигини бир хил қилиб ёнғоқдай-ёнғоқдай бўлақларга кесилади, сўнг мўнди кўзага солиб сиркаланади. Сиркаланиш учун узум сиркаси, чопилган пиез, туйилган қалампир, кашнич уруғи (кореандр) туз ва лимон шарбатидан фойдаланилади. Оловни ёқиб, листа кўмир ҳозирланади. Энди гўштни кўзадан олиб, металл ёки ёғоч сихларга иласиз, ора-орасига пиёз ҳалқаларини ҳам теринг. Гўштининг ҳамма томонини қизартириб қовуринг, бунинг учун сих чўғ устида айлан-тириб турилади.

Агар кабоб ўткир таъмли бўлсин десангиз, гўштни 15 минут эмас, балки бир неча соат сиркалантинг. Айтайлик, металл сих нималигини билмайсиз. Бу милтиқ шомполига ўхшаш сим, хонаси келиб қолса шомполдан фойдалансангиз ҳам бўлаверади. Масалан, менинг ўзим карабинимнинг шомполида кабоб пишириб ейман. Бу янги хизматидан милтигим камситилаётган бўлса ҳам, лекин унинг обрўйига заррача путур етгани йўқ.»

Шундай қилиб, ўтган асрнинг 50—60 йилларида Кавказ кабоби Францияда шуҳрат қозонади. Милтиги бор ҳамма киши кабобхўр ҳисобланадиган бўлади, солдатларни айтмайсизми, улар тушликка ҳам боришмай шамполга гўшт илиб, жазиллатгани, жазиллатган. Кавказча кабобининг сихи бир метр келадиган узун бўлади

ва унинг номи — французча «Шампур» бўлиб, «милтиқ тозалайдиган сим» деган маънони англатади.

А. Дюма сабаб бўлиб, бу кабоб Франциядан Италияга, Испанияга ва ундан Америкага ҳам тарқалади.

Пазандалик — ҳажвия воситаси

Улуғ рус ёзувчиси Владимир Федорович Одоевский ҳам музикашунос, ҳам кимёгар, ҳам пазанда бўлганлигини кўпчилик билмаса керак.

Утган асрнинг қирқинчи йилларида чиқадиган «Литературная газета»да В. Ф. Одоевскийнинг деярли ҳар куни эртақ, ҳикоя, фельетон ва повестлари билан бир қаторда «Пазандалик маҳорати» туркумидаги мақолалари ҳам босилиб турган. Уша мақолаларига Владимир Федорович ўз фамилиясини қўймасдан, балки «Ошхонашунослик ҳамда яна бирмунча бошқа илмларнинг доктори, профессор Пуфф» деган антиқа тахаллус ишлатган.

«Пазандалик маҳорати» туркумида В. Ф. Одоевский гўшт, тухум ва ошқўқларни сақлаш усуллари, сабзавот ва мевалардан консерва тайёрлаш қондалари ҳамда рус халқининг унутилган таомларини тиклаш борасида жуда қизиқарли маслаҳатларни баён этади. Қизиғи шундаки, ёзувчи пазандаликдан ҳажвия воситаси сифатида ғоят усталик билан фойдаланган.

Мана ўқинг: «Қаҳратон қишда қўзиқорин, мева ҳамда ошқўқлардан истеъмол этганингизни кўриб бирон хоним — Рубинами, Палинами, Виордами — буниси бизга барибир, — кўзи куйиб, хасад қилса, сиз унга қарата: «Вой тентакча-ей, сен ҳали профессор Пуфф жанобларининг маслаҳатларини ўқимадингми? — денг; «Вақтида шиша ва қопқоқ билан бирга арзон сабзавотлардан ғамлаб қўймаганмидинг?» — денг. Барча билиб қўйсинки, қопқоғи гипс ёпиладиган шиша банкада таомни узоқ муддат сақлаш ва узоқ элларга элтиши мумкин. Консерваланган гўшти Сибирга ва Камчаткага элтса бўлади. Жанубдаги мевани шимолга келтириши мумкин. Ана ўшанда савдогар Милютин дўконинда нуқул Франция меваларигина эмас, Москванинг ўз ананаслари ҳам топиладиган бўларди» деб ёзади автор.

Барча фанлар доктори, профессор жаноби Пуффнинг «Филологик тадқиқотлари туркумидаги мақолаларида рус миллий таомларининг этимологияси баён қилина-

ди ва унутилган таомлар атайлаб халқнинг эсига солинади: «Ахир борган сари овқатлар унутиляпти, кулчалардан фақат кулябка қолди. Ота-боболаримиз еган ватрушкалар, пироглар қани? Булар ер юзида йўқ, агар улар осмонда, калити худода бўлса, билмадим. Пишлоқ солинган пирог, буюртма қўймоқ, юмшоққина оқ булочка, гўштли пирожки, сарочинча сўк ош каби серлаззат ва ноёб таомларни тотиб кўрган ёки булар ўзи нималигини айтиб берадиган бирон кимса топилмаса керак, деб ўйлайман», — ёзади В. Ф. Одоевский.

Юзаки қараганда ёзувчи унутилиб кетаётган миллий таомларни тиклаш устида ғамхўрлик қилаётгандек туюлса-да, бироқ очарчиликнинг асосий сабабчиси бўлган чоризмга қарши ҳажвия тингини ўхталади. Ҳамма ўқийдиган катта бир газетада қизиқарли мунозарани бошлаб қўйган доктор Пуфф бир неча ойгача жимиб қолади, ҳеч қандай мақола ёзмай қўяди, газетхонлардан тушган саволлар босилаверади. лекин улар жавобсиз қолаверади.

Бу атайин ўйланган танқидий услуб бўлиб, саволларни ҳам газетхонлар номидан В. Ф. Одоевскийнинг ўзи беради. Мисол учун: «Бузоқча буйрагини қовуриш қондалари қандай?» қабилида саволлар жўрттага берилади. Нега десангиз, оддий халқ ўша пайтларда бузоқча буйраги тугул бир қадоқ картошкага ҳам зор яшар эди.

Бу билан машҳур сатиригимиз «Россияда ноёб таомларнинг хиллари кўпу, бироқ масаллиқ етишмайди, бунга мавжуд социал тузум айбдор» жазмоқчи бўлади.

Бировлар тилидан таом тайёрлаш борасида ёзилган саволлар жуда кўпайиб кетгандан сўнг В. Ф. Одоевскийнинг ўзи жавоб қилади. Лекин энди у профессор Пуфф бўлиб эмас, ўша докторнинг шогирди — аспирант Скормишев бўлиб жавоб қилади.

Скормишев ёзади: «Ҳурматли жаноблар! Сизлардан бетўхтов келаётган саволлар ҳаддан зиёда кўпайиб кетди, жавоб бермаслик, газета шаънига ҳам тўғри келмайди. Аммо пазандалик ва бошқа илмларнинг доктори, профессор Пуфф жаноблари йўқолиб қолди. Ҳурматли домламнинг одати ўзи шунақа: масаллиқлар камайиб, қимматлашди дегунча қаёққадир ғойиб бўлади. Пазандалик маҳорати осмонда ёруғ юлдуз бўлган бу сиймо қаёққа учди экан, ўзим ҳам роса қидиряпман.

Баъзи маълумотларга кўра доктор Пуфф таомшунос-

лик илмини тарк этганмиш. Бузоқ буйрагидан русча таом тайёрлашни ўргатадиган олим ўз илмини тарк этиб, ғойиб бўлган экан, саволларингизга жавоб беришни мен ўз зиммамга оламан. Лекин рус миллий овқатлари унутилиб кетгани учун мен улар тўғрисида лом-мим дея олмайман. Ҳа, майли ранжиманглар, бузоқ гўштидан русча таом тайёрлаш унутилган экан, неополитанча тайёрлаш усули мавжуд-ку, ахир. Мана ўша таомни тайёрлаш қоидалари» — деб бузоқча гўштидан неополитанча таом тайёрлаш усулини баён қилади.

Гап шундаки, бундай таом камбағал меҳнаткашлар учун анқога шафи эди, уни фақат бойлар кирадиган ресторанлардагина катта пул эвазига буюртма қилинарди.

«Скормишев» тахаллусининг ўзида ҳам бир гап бор, бу русча «Скормить» феълидан олинган бўлиб, «едириб қўймоқ», «хаммасини едириб тамом қилмоқ» маъноларини англатади.

В. Ф. Одоевский, одамлар бир-бирларидан турмуш шароитлари, ҳатто едирган овқатлари билан ҳам фарқ қилганликларини авомга аста-секин уқтира бориб, унинг кўзини очишни ўз олдига мақсад қилиб қўйганлиги мақолаларидан шундоққина сезилиб турибди.

Ресторанларда нуқул чет эл таомлари, оддий халқ овқатланадиган ошхоналарда эса русча таомлар ҳаддан ташқари дидсизлик билан, бузиб, бемаза тайёрланаётганини бу тариқа уқтиради: «Янги йил дастурхони атрофида ҳар нарсани ўз номи билан аташингизни истардим. Ошхоналарда содир бўлаётган бемаънигарчиликларнинг сабаби шундаки, ликопчангизга қовурилган болтани солиб бериб, бу бифштекс, дейишади, жингаги чиқиб қовурилган ноннинг куйгани-бисквит, яласқи хўрда — бурдани эса илвасин гўштидан тайёрланган тамадди деб мақташади. Начора, одат шундақа: порохўрни — корчалон, ёлғончини — нияти холис, риёкор билан мунофиқни — ахлоқли одам дейишганидан кейин буёғи нима бўларди».

Доктор Пуфф жанобларининг «Пазандалик маҳорати» туркумидаги мақолаларга қарши бир «душман» ҳам пайдо бўлиб қолади. Бу аллақандай магистр Кнуф номли шахс бўлиб, профессор Пуфф жанобларига қарата газетада ушбу очиқ хатни чоп эттиради. «Сиз жаноб Пуфф, ўз илмингиз билан замондошларнинг қоринини тўйгазишни зиммангизга олган экансиз, у ҳолда марҳамат қилингда, ҳадеб қийма бийрону, лаққа балиқлардан

гапириб одамларни қийнагандан кўра, парча нонга зор бечоралар шу топда нима ейишлари кераклигидан гапиринг!

Жаноби Пуфф! Илмингизни қашшоқларга ҳам нафи борми ўзи? Сиз ўз мақолаларингизда: «Соф ҳаво иштаҳани қарнай қилади», деган масалани исботлаб ўтириб-сиз, ҳа ундан кўра, инсон билан ҳайвон бир кулбада яшаб, бир хил овқатни ошаяпти, мана шунинг сабабини тушунтириб беролмайсизми?!».

Бу ҳам улугъ ёзувчининг ҳажвий усулларидан бири бўлиб, доктор Пуфф ва аспирант Скормишев каби магистр Кнуф ҳам В. Ф. Одоевскийнинг ўзгинаси. Бунинг ҳажвчининг услубидан ҳамда пазандаликни восита қилиб кўзланган мақсадни бемалол англаб олса бўлади.

Пазандаликни ҳажвияга восита қилиб олмоқ учун В. Ф. Одоевский чиндан ҳам таомшунослик илмини пухта эгаллаган, халқ таомларини тўплаган, тайёрлаш усулларини тажриба қилиб кўрган. Бунинг жазлаш тўғрисида юритган мулоҳазаларидан билса бўлади: «Жазлаш — масаллиқнинг сиртидаги намликни қуритиш демакдир. Шўрвага мўлжаллаб майда тўғралган сабзавотлар ёғда жазланиб, сўнг қайнатилганда эзилиб кетмайди»¹. Бундай тўғри хулосага келиш учун ёзувчи ошпазлик соҳасида жуда кўп тажрибалар ўтказган бўлиши керак. Владимир Фёдорович кимё фанига ҳам ихлос қўйган киши эди. У ўзининг уйидаги кимё лабораториясида масаллиқлар таркибини текшириш борасида анча тажрибалар ўтказган, бу тўғрида ҳам ишонарли маълумотлар бор.

Жаҳон пазандалигининг академиги

Сирасини олганда бундай кутубхона биронта давлатда йўқ, гап шахсий кутубхона устида боради. Лекин шу одамга қойилманки, умрининг ҳаммасини пазандаликка бағишлабди. Ўзи ҳам ошпазликка оид 12 та китоб ёзибди, умумий ҳажми 220 босма қоғоз.

Ҳаммаси бўлиб 3000 та китобдан иборат каттагина пазандалик кутубхонасининг эгаси ким? У киши Цюрих шаҳридаги «Цум шмиден» қаҳвахонасининг қандолатчиси Ш. Шремли деган кишидир.

¹ Барча цитаталар «Литературная газета»нинг 1842—1844 йил сонларидан таржима қилиниб олинди. Подшивка Т. Шевченко номли Киев Давлат Университетининг асосий кутубхонасида сақланади.

Ш. Шремли ўзи ижод этган таомларга поэтик номлар қўйишга ҳам уста. У ижод қилган печеньелардан бир хили «Нилуфар гултожи» деб аталади. Мана ўша печеньеени тайёрлаш усули: маска ёғини шакарга яхшилаб қориштиргандан сўнг, бунга қовурилган ва янчилган бодом мағзини ва пича сода қўшиб, хўп аралаштирилади. Кейин шу хамирни пешхонга олиб, диаметри 3—4 сантиметр келадиган чилвир қилиб чўзилади ва 2 соат давомида холодильник музхонасида совитилади. Кейин олиб паррак-паррак қилиб кесилади-да, қиздирилган духовкада 5—7 минут давомида пиширилади. Ҳар бир печенье юзини эритилган шоколад томчилари билан безатилади.

Масаллиқ: 500 грамм ун, 350 грамм шакар, 250 грамм маска ёғи, 2 дона тухум, 250 грамм бодом мағзи, 1 чой қошиғида сода керак бўлади.

Биз учун қизиғи шундаки, Ш. Шремли биттагина эмас, юзлаб таомларни ижод этган ва минглаб пазандалик китобларини тўплаган шахсдир. Жаҳондаги барча халқлар 6 мингга яқин тилда гаплашади. Пазанданинг кутубхонасидаги китоблар 1753 тилда ёзилгандир. Бу нодир асарларни у кўпгина мамлакатларга қилган саёҳатларида ва бировлар орқали олдириб тўплаган. Ш. Шремли китобни бебаҳо бойлик деб ҳисоблаганлигидан сотувчи айтган нархига савдолашиб ўтирмай харид қила берган. Ана шу 3000 томни у полкаларга териб чанг бостириб қўймай таржимонлар ёллаб ўрганиб чиққан. Шунинг учун биз муҳтарам Шарл Шремлини кичик бир қаҳвахонанинг оддий бир қандолатчисигина эмас, балки жаҳон пазандалигининг академиги деб биламиз.

Ресторан тарихи ва таърифи

Жамоат овқатланиши муассасалари — чойхона, ошхона, буфет, тамаддихона, кафе кабилардан иборат бўлиб, шулар орасида муҳим ўрин тутадигани ресторандир. Рестораннинг юқорида санаб ўтилган овқатхоналардан фарқи шундаки, бу жойда овқатланиш дам олиш, музыка тинглаш билан қўшиб олиб борилади. Яна ресторанда таомни буюртма (заказ) бериб тайёрлатиш имкони бўлади, банкет, юбилей, тўй уюштириладиган ҳамда меҳмонни уйга таклиф қилишнинг иложи бўлмаган кезларда олиб кириладиган жойдир.

Рестораннинг келиб чиқиши XVIII асрда яшаган Франциялик пазанда Буланже фаолияти билан боғлиқ-

дир. Бу бундай бўлган: пазанда ўзига қарашли кичик бир ошхонани қайта ремонт қилиб кенгайтиради, залга устига мрамр тахталар қопланган столлар қўяди, юмшоқ ўриндиқларни эса ҳар бир стол атрофига тўрттадан жойлаштиради. Илгари ошхона ўртасида усти гадир-будир тахтали узун стол, дастурхон ҳам солинмас, икки томонига қўйилган шалоқ скамейкада одамлар бир-бирларига тирсаги тегиб, қисилиб ўтириб овқатланар ёки тўнтарилган бочка устида еб кетаверар эдилар. Энди эса анча қулайлик яратилади.

Ҳар бир ўриндиқ учун биттадан ликопча қўйилади. Ликопча Францияда 1498 йилда пайдо бўлиб, ундан фақат Людовик XII саройида уюштириладиган зиёфатлардагина фойдаланилар эди. Буланже ликопча ёнига биттадан вилка ҳам қўяди. Вилка Францияда XVI асрда пайдо бўлган бўлса ҳам, ундан ёлғиз зодагон оилалар фойдаланар, оддий халқ эса овқатни қўлда ер эди. Пазанда вилка билан бирга учи тўмтоқ пичоқ ҳам қўяди. Бундай пичоқ ишлатишни ўша XVIII асрда Буланже жорий қилади.

Ҳар бир столнинг ўртасига ва деразаларга тувакда гуллар ҳам қўяди. Аҳамиятлиси шундаки, кираверишга у лотин тилида шундай эълон осиб қўяди. Эркин таржима қилсак маъноси бундай: «Хўрандалар! Барчангиз менинг ошхонамга келаверинглар. Қимнингки ошқозонни ишламасан мен реставрация қилиб тузатаман ва кучини тиклайман! Пазанда Буланже».

Ана шу эълон барчаннинг эътиборини ўзига тортади. Бу ерга ошқозонни касалларгина эмас, бекорчиликдан безор бўлганлар ҳам, қизиқсинганлар ҳам, шинам жойда овқатланиш ҳузурбахш эканини англаганлар ҳам келаверади. Пазанда ҳам ваъдасига вафо қиладиганлардан экан, ким қандай таом буюртма берса, тайёрлаб бераверади. Тез орада Буланженинг доврўғи ортади, унинг ошхонасини одамлар ҳалиги эълондаги «реставрация» сўзи билан атайдилар, яъни французча талаффузда «реставрация» бўлади. Кейинчалик бу сўз «ресторант» тарзида, бора-бора ўзгариб «ресторан» деб аталадиган бўлиб кетади.

Бошқа мамлакатларда ташкил этилган шундай овқатхоналар ҳам ресторан деб атала бошлайди. XIX асрда келиб Парижда ўнлаб ва бошқа йирик шаҳарларда ҳам кўплаб ресторанлар очилади. Ресторанлар айниқса меҳмонхоналар қошида бўлиши урфга айланади.

XVIII асрдан то XX асргача Франциянинг ўзида ва бошқа Европа мамлакатларида ташкил қилинган ресторанларда ҳар хил ўзига хосликлар жорий этилади. Масалан, Швецияда ресторанга киришнинг ўзи бир тантанаворликдан иборат бўлсин учун эшик ёнига хўрандаларни хушмуомалалик саломи билан кутиб олувчи ва хайр-хўшни қуюқ қилиб яна ташриф буюришларини илтимос қилувчи дарвозабон қўйилади. Бундай дарвозабонлар ресторанга кирувчилар сонининг кўпайишига сабаб бўлганлиги туфайли кейинчалик Германия, Италия, Англия, Россия ва бошқа мамлакатлардаги ресторанларга дарвозабон қўйиладиган бўлади, уларни швецарлар (яъни швецарияликлар) деб атайдиган бўлади. Швецар-дарвозабонликка соқоли кўкрагига тушадиган нуроний чоллар танланади. Уларга бамисоли генераллар формасини эслатувчи махсус кийимлар кийдирилади. Ахир генерал формасидаги кекса бир киши ташриф буюрувчиларнинг барчасига бирма-бир бош эгиб салом билан кийимларини олиб гардеробга илиб, чиқиб кетаётганларида хушомадгўйлик билан кийинтириб турса қандай яхши, нақадар ёқимли!

Италияда очилган ресторанларда яна бир ўзгача янгилик жорий қилинади: ташриф буюрувчиларни залда музика билан кутиб олинади ва овқатланиш давомида классик опералардан куйлар янграб туради.

Россия ресторанларида жорий этилган ўзига хослик шундан иборат бўладики, бу ерда деразаларга қўлда тўқилган ҳар хил тўр пардалар, деворларга эса табиат манзараларини акс эттирувчи суратлар осиб шинам қилинади. Англияда эса пазандалар Ҳиндистон, Хитой ва Франциядан келтирилган.

Кўриниб турибдики, ресторан ишига Европадаги мамлакатлар ўз ҳиссаларини қўшганлар. Ана шу турли хусусиятлар муштарак ҳолда очилган ресторанлар Америкада ҳам пайдо бўлади. Бу ерда ресторан ишига киририлган янгилик шундан иборат бўладики, столлар атрофи ўралиб махсус кабиналарга айлантирилади. Зотан ташриф буюрувчиларнинг фахш мақсадларига ҳам имкон туғдириш учун шундай қилинади.

Албатта ресторан хизматидан асосан пулдор эксплуататор синфларгина фойдаланган. Дарвоқе, ресторанларда атир сепиш одати ҳам бор. Бу одат қаердан келиб чиққанлиги маълум эмас, аммо ресторанга кириш худди театрда боргандек покиза кийиниб келишни талаб қила-

ди. Бироқ бу жойга пули бор қиморбоз, юлғич, ўғри шахслар ҳам кириб қолган, соқолини қирдирмаган, уст-боши япасқи, танасидан қўланса ҳид келиб турадиган бундай шахслар чиқиб кетаётганларида швецар уларнинг уст-бошларига атир сепиб қўяди. Маъноси: «Яна ташриф буюрмоқчи бўлсангиз, ўзингизга эътибор бериброқ келинг!» дегани бўлган. Эвазига чойчақа бериш эса шундай муҳтарам швецарни гадоё деб ҳақорат қилишга тенг бўлган. Афсуски, буни эндиликда атир сепадиганлар ҳам, сепдирувчилар ҳам билишмайди. Бу одат ҳақоратнинг нозиклаштирилган шаклидир.

Швецарларга «чой-чақа бериш» каби ярамас одат XIX аср ўрталарида келиб чиққан. Буни бойваччалар, манмансирраган шахслар, осонликча пул топувчилар, ўзларини бошқалар наздида «сахий» деб кўрсатмоқчи бўлиб шундай аҳмоқона йўл тутганлар: «Чойчақа бериш» билан баъзи ахлоқи бузуқ кимсалар гўзал раққоса, хонанда ва официантқаларнинг эътиборини қозонишмоқчи бўлганлар.

Бизнинг давримизда бундай мудҳиш сарқитнинг олдини олиш ресторан ишининг муҳим вазифаларидан биридир. Эндиликда рестораннынги вазифаси бутунлай ўзгача. Бу жойда меҳнатқашларга холис хизмат қиладиган, лаззатли таомлар тортиқ қиладиган оромгоҳдир. Бунга Ғарбий Европа мамлакатлари ва Америка Қўшма Штатлари ўз ҳиссасини қўшган бўлсада, ресторанны дастлаб ихтиро этган Буланжени биз пазандалик ривожига катта ҳисса қўшган киши сифатида ҳурмат қиламиз.

Лавлагидан қанд олиш — К. Кирхов кашфиёти

Инсониятнинг қандга бўлган талаби айниқса XVIII асрга келиб сира қондириб бўлмайдиган даражада ортди. Шакар қамиши дунёнинг фақат тропик мамлакатларидагина ўсади. Нима қилиш керак? Таркибида қанд бор ўсимликлар кўп, лекин улардан қандни ажратиб олиш ғоят қimmatга тушади.

Лавлагидан қанд олиш айна муддао бўлди. Илдиэмевали бу сабзавотдан инсоният икки минг йилдан буён экиб фойдаланиб келади, бироқ ундан қанд олиш мумкинлиги ҳеч кимнинг хаёлига ҳам келмаган.

1747 йили петербурглик доришунос Константин Кирхов аптека учун зарур бўлган гумми арабик танқислигидан жуда боши қотиб юарди. Дориларга қўшиладиган

бу нарса араб мамлакатларида ўсадиган махсус дарахтнинг елими эди. Бундай елим ғоят камчил ва қимматбаҳо бўлганлигидан К. Кирхов кимёвий йўл билан уни ҳосил қилиш устида кўп ишлар олиб боради. Бир куни у лавлагини қириб шарбатини ажратиб унга бир оз олтин-гургут қўшиб қайнатади, қуйилсин учун яна бир оз крахмал ҳам қўшади... Қайнаётган модда тиниқ тортади, суви ва кислотаси буғланиб қуйила бошлайди ва худди араб елимига ўхшаб қолади. Кирхов ўйлайди: «Буни дориларга қўшсам, одамларга берсам, бирон кори ҳол бўлиб қолмасин яна? Аввал ўзим тотиб кўрайчи... Тотиб кўрса асал, асал! Шундай қилиб лавлагидан қуюқ шинни олиш усулини кашф қилганлигига доричининг ўзи ҳам лол қолади. Чунки шакарқамиш ўсмайдиган мамлакатларда қанд ишлаб чиқариш учун асосий хом ашё энди лавлаги бўлиб қолиши катта кашфиёт эди. Бу кашфиёти учун Петербург фанлар академияси Константин Кирховга академик унвони беради. Тез орада Россияда дастлабки қанд заводи ташкил этилади. Бундай завод аввалига Тула губернясининг Алябьев қишлоғидаги кичик бир саройда жойлашган эди.

1792 йилда Москва университетининг профессори Биндгейм лавлагидан қанд тайёрлаш технологияси тўғрисида китоб ёзади. Шундан сўнг қанд заводларининг сони йигирмага етади. Кашфиётдан бир аср кейин — 1848 йили қанд заводларининг сони 340 тага етди. Уша кезларда лавлаги таркибида шакар моддаси 4—6 процентгача бўлган экан. Кейинчалик селекционер олимларнинг маҳорати билан лавлагининг ширадорлиги 7, 8, 10, 15 процентгача орттирилган.

Ҳозир бизнинг мамлакатимизда қанд ишлаб чиқариладиган лавлагининг шакар моддаси 24—25 процентга боради. Гектаридан олинадиган ҳосил бўйича ҳам, дунёда рекорд натижа ҳам бизнинг мамлакатимизда — 1500 центнер! Бу хом ашёдан 260 центнер шакар олиш мумкин.

Кефир ижодкори — Ирина хоним

Утган асрда Осетия элатида сутдан тайёрланадиган ичимлик мавжуд бўлиб, унинг номини кайф деб атар эдилар. Дарҳақиқат ичганда кишига ҳузур-ҳаловат бағишлайдиган ушбу неъматни 1883 йили ялталик врач В. Димитриев текшириб кўриб: «шифобахш ва анчагина

касалликларни даволашда қўллаш мумкин» деган хулосага келади. Бошқа врачлар ҳам: «кайф ичимлиги иштаҳа очадиган, чанқоқни босадиган, буйрак, ошқозон ва ичак хасталикларига дори» эканлигини тасдиқлашди.

Аммо осетинлар кайфни қандай тайёрлаш керак, деган саволга жавоб бермас, «узумини енг-у, боғини суриш-тирманг» қабилида иш тутиб, унинг технологиясини сир сақлар эдилар.

1908 йили Бутун Россия врачлар жамиятидан сут саноатининг монополисти Н. Бландовга мурожаатнома келиб, унда Москва касалхоналари учун кайф ичимлиги тайёрлаб бериб турилишини илтимос қилинган эди. Н. Бландовнинг Кисловодск атрофида ўн иккита сут тайёрлов пунктлари ва пшшоқ заводлари бор эди. Кайф ичимлигининг технологиясини аниқлаш иши ўша заводлардан бирининг ходими Ирина Сахаровага топширилади. Бу вақтда Ирина 20 ёшларда бўлиб, Рязандаги чорвачилик ва сут хўжалиги мактабини тамомлаган ва Кисловодскка ишга янги келган эди.

Топшириқ олган куниеқ Сахарова завод мутасаддиси Васильев билан бирга тоққа Осетин князи Бек Мирзаникига меҳмонга боради. Карсунка овулида меҳмонларни шарқона илтифот билан қабул қиладилар, қўйлар сўйиб хўп сийлайдилар, бироқ гап кайф ичимлигига келиб тақалганда тоғликлар лом-лим демайдилар, тилла эвазига сўралган кайф ачитқисини турли баҳоналар билан бермайдилар. Тарвузи қўлтиғидан тушган Сахарова билан Васильев извошга ўтириб маъюс қайтар эдилар. Тўсатдан извошни қандайдир отлиқлар қуршаб олади. Хашпаш дегунча нозанин Ирина ўзини тоғ даралар орасида қушдай учиб бораётган чавандоз ҳибсида кўради ва ҳушидан кетиб қолади...

...Тонгда у ўзига келса, қандайдир кулбада ётибди. Тўшбақа нусха бир кампир унга далда берарди:

— Йиглама, тентак қиз, князимизга малика бўласан!

Кампир кўзада муздек, юракни яшнатадиган ичимлик келтириб қўяди.

— Кайф деган ичимлик шуми? — сўради Ирина.

— Ҳа, болам.

— Қандай тайёрланади?

Кампир жавоб ўрнига муғобирона илжайди ва гапни бошқа томонга буради.

Шу орада Васильев полициячилар билан бирга Иринани қутқаришга келиб қолади. Бир неча кундан сўнг

эса князь Бекмирза ўз қилмишлари учун судга чақиртирилади.

— Балки кечирарсиз, дейишади овул оқсоқоллари. Иринани ўртага олиб, — ахир у сизга сира зарар етказгани йўқ-ку!

— Балки кечирарман, — деди қиз ҳам, — аммо шартим бор: князга айтинглар, у менга кайф ачитқисидан ўн қадоқча берсин.

Қамалишдан кўра, сир очиш афзаллигини сезган князь рози бўлади.

...Мана ўша ачитқи Ирина қўлида. Шигил қуруқ, буғдойсимон дона-дона, ювуқсиз соначнинг бадбўй ҳиди бурқсийди? Ачитқи қўлга киритилди-ю, бироқ тайёрлаш усули ҳамон номаълум. Нима қилмоқ керак? Хўрлик дарвозасидан қайтган бўлса ҳам Ирина ўзини бахтиёр сезарди.

— Барибир топаман, — деди у ўзига-ўзи, — аввало ачитқини бадбўй ҳиддан халос этиш керак.

Ачитқи ювиб кўрилди, яна, яна ювилди. Доналар чигитдек бўрта бошлади. Сутга ташлаб кўрилса, қатиқ ивиди, аммо уни оғизга солиб бўлмайдиган даражада бадбўй чиқди. Яна ювиш, яна тажриба... бир ҳафтагача мишжа қоқмаган Ирина натижага эришгандек бўлди. Хушхўр чалоп олинди. Дарҳол микроскоп остига! Ҳаммаси покиза, нодаркор микроорганизмлар йўқ. Энди қанча сутга қанча ачитқи зарурлиги аниқланса бас.

Оддий қатиққа 4 процент ачитқи солинади, бунга-чи? Кетма-кет ўтказилган тажрибалардан сўнг энг яхши норма икки ярим процент деган хулосага келинди. Ниҳоят, Ирина тайёрлаган кайф ичимлигига баҳо бериладиган кун ҳам келди. Тўғарак стол атрофида синчков чашначилар... Оғзи кенг шишаларда ивигилган махсус қатиқ стаканларга қўйилиб, узатиб турилибди. Чашначилар бир-бир хўплашади-ю, тамшаниб ўйга ботишади, дафтарчаларига қандайдир белгилар битишади. Яхши нарсга ҳаммиша яхши бўлади-да. Ун нафар чашначи бир оғиздан «аъло» баҳо қўйишади. Бирови бундай таклиф ҳам киритади: кайф ичимлигининг тайёрлаш усули маҳфий тутилгани ҳолда Ирина Сахарова матонати билан янги технология жорий қилинганлиги учун ҳам бу нематчи «кайф Ирина» қисқаси (кефир) — деб аталсин.

Шу-шу бўлди-ю, 1909 йилда кефир дунёга келади.

Инглиз пазандалигида кекс, пирожний, вафли ҳамда печеньелар анъанавий таомлар ҳисобланади. Шуларнинг ҳар бирининг келиб чиқиши тўғрисида турлича ривоятлар юради. XIX аср ўрталарида инглизлар орасида саводсизлар кўп бўлган. Саводлиликни ошириш масаласини қирол ҳузурида ёки парламентда кўриб чиқиш ҳеч кимнинг хаёлига ҳам келмаган. Мактаблар кам, кексаларга ҳам савод ўргатиш эса амри маҳол. Лекин Жонатон Керр исмли бир пазанда инглиз алифбесидаги ҳарфларга ўхшаган печеньелар ижод қилади ва ҳарф — печеньелар тайёрлайдиган машинани ҳам кашф қилади. У ўз олдида, шу печеньелар одамларни ҳарф танишга ўргатади, деган мақсадни қўяди. Натижа ёмон бўлмади. Ҳарф ўрганишга мойили бор одамлар кўпайганлиги ушбу хил печеньеларга бўлган талабнинг ортиб кетганлиги билан ифодаланган. Масалан, 1840 йилда Жонатон Керр 500 тонна алфавит печенье тайёрлаб сотганлиги тўғрисидаги хабар оғиздан-оғизга ўтиб бизгача етиб келган. Жонатон Керр бир томондан жуда бойиб кетган бўлса, иккинчи томондан эса маърифатпарварликда XIX аср Англиясидаги гоят катта бир муаммони ҳал этган пазанда ҳисобланади.

Мика! Сиз ўзи кимсиз?

Асримизнинг 20-йилларида Югославияда Мика Алас исмли бир ажойиб шахс ўтган. Мика ким? — деб сўрасангиз, биров уни Белград университетиди 50 йил математикадан дарс берган профессор, 250 илмий асарнинг муаллифи деб жавоб беради. Яна биров бу саволга Мика Аласнинг машҳур скрипкачи бўлганини, халқ ашулаларининг яхши билагони эканлигини айтади.

Яна биров Микани балиқчи дейди. Унинг асли фамилияси Петрович бўлган. «Алас» — балиқчи дегани, — унинг тахаллуси. Бу тахаллусга у Сава ва Дунай дарёларида студентлик давридан бошлаб ҳафтада бир марта балиқчилик қилгани, ўз қайиғи, тўру қармоғи ва ҳаваскор балиқчилардан бригадаси бўлгани учун эришган. Ҳатто мутахассис балиқчилар ҳам Мика Аласдан балиқни қачон қачон қаерларда, қанақасини тутиб олиш мумкинлигини маслаҳат сўраб юришган.

Тўртинчи шахс зўр бериб Миканинг пазанда бўлганлигини уқтиради.

Югославиянинг энг ноёб ва ажиб лаззатли таоми «аласа чорба» (балиқ шўрваси) Миканинг ижодига мансубдир. У ўзи овлаб келган балиқларини яхшилаб тоза-лаб, кавшарланган катта мис қозонда пишираб, зира-ворлар солганда атрофни ажиб иштаҳа бахш этувчи ҳид тутиб кетар экан. Мика «аласа чорба»нинг милтилллатиб қайнашига монанд камон тортиб скрипкада куй чалиб, меҳмонларни кутиб олар экан. Ҳатто чет эл дипломатлари ва баъзи ҳукумат аъзолари ҳам «аласа чорба» дегустациясига таклиф этилишни ўзлари учун шараф деб билганлар. Баъзан бундай меҳмондорчиликка 500 гача одам йиғилиб, катта тантана билан давом этган.

Мика Алас ана шунақа. Математик, музикачи, балиқчи бўлиши билан бирга пазандаликка ҳам катта ҳисса қўшган одам бўлган.

Еленахоним хизматлари

Елена Ивановна оддий уй бекаси, Курск шаҳрининг архитектору И. П. Молоховецнинг рафиқаси. Хизматлари шундаки, Елена хоним рус халқининг пазандалиги тўғрисида дастлабки китоб ёзган. 1981 йили «Еш уй бекаларига туҳфа» деб номланган ана шу китоб нашр этилганига роҳа 120 йил тўлган эди. Автор кўп йиллар давомида бепоян Россиянинг барча губерняларига шахсий экспедициялар уюштиради, юзлаб шаҳар ва қишлоқларда, минглаб одамлар билан суҳбатлар қуради. У айниқса, уй бекалари, деҳқонлар, боғбонлар, чорвадорлар, ошхона ва тамаддихоналарнинг мутахассислари, зодагон оилаларнинг хизматкорлари (губернаткалар, кухаркалар, экономиклар) дан халқ пазандалигига оид жуда кўп қимматли материаллар тўплайди.

Маълумки, Россиянинг узоқ ўтмишидан то шу китоб ёзилган 1861 йилга қадар тарихда қанчадан қанча урушлар, босқинчиликлар каби ижтимоий офатлар билан бирга қурғоқчиликлар ва ҳосилсизликлар каби табиий офатлар кўп бўлган. Мана шу офатлар пазандаликка салбий таъсир етказди, халқ ижодига мансуб кўплаб таомлар узоқ вақтлар ҳукм сурган масаллиқсизликлар натижасида тайёрланмай қолиб, унутилиб кетади. Айниқса, пазандаликдан китоблар ёзилмаган бўлса бундай унутилиш давом этаверади. Кўплаб ноёб, серлаззат, ши-

фебахш таомларнинг рецепти ва тайёрлаш усуллари эъъмзие бўлади. Пазандаликда сир тутиш усули бўлганлигидан эса талантли ошпазлар, нонвойлар, қандолатчилар ва ш. к. мутахассисларнинг вафотидан сўнг ҳам халқ кўпгина анвойи таомлар тайёрлаш усулларидан маҳрум бўлиб қолади.

Елена Ивановна Молоховецнинг хизматлари шундаки, у ана шу унутларга биринчи бўлиб чек қўяди. Ўз сабаблари давомида одамлардан кимнинг эсида пазандаликка оид нимаики сақланиб қолган бўлса дафтарига ёзиб юради. Узлуксиз тажрибалар ўтказиш давомида юзлаб таомларнинг рецепти ва тайёрлаш усулини қайта тиклайди. 10 йил машаққатли меҳнатлари давомида автор рус халқининг 8000 хил таоми бор эканлигини аниқлайди.

Бунча маълумот қалинлиги бир қарич келадиган иккита китобга жо бўлади (муболага эмас, ҳар бир томи минг варақдан). Еленанинг хизматлари яна шундаки, у ўз китоблари билан рус пазандалигини шу вақтгача классик деб ҳисобланиб келинаётган Хитой ва Француз пазандаликлари қаторига қўша олади. Бошқа халқларнинг пазандалиги бу даражага етиши учун жуда кўплаб китоблар ёзилиши керак. Аммо Еленахоним ўзининг биринчи китобидаёқ бунга эриша олган сиймо. «Еш уй бекаларига туҳфа» китобининг аҳамиятлигини яна шу фактдан ҳам англаш мумкинки, бир аср ичида (1861—1961) ҳар 3—4 йилда бир мартадан 29 марта нашр этилган. Уша китобнинг дастлабки нашри Москвадаги Салтиков-Шчедрин номидаги кутубхонада нодир асар сифатида сақланмоқда.

Елена Ивановна Молоховецнинг бу китоби жаҳон пазандалиги тарихида ўзига хос катта тўнтариш ясади, деса ҳам муболага бўлмас. Негаки, анъанага кўра ҳозир ҳам бутун дунёдаги врачлар дори-дармон рецептларини лотин тилида ёзадилар, шунга ўхшаш бир вақтлар пазандалар ҳам таомларнинг рецептларини фақат француз тилидагина ёзар эдилар. Е. И. Молоховец ўз китобини рус тилида ёзди. Шундан сўнг барча миллий ошпазликдаги китоблардаги рецептлар ҳам ўз она тилларида ёзиладиган бўлади. Бу ҳол пазандалик сирларидан барчанинг бемалол баҳраманд бўла олиши имкониятини келтириб чиқаради. Яъни «пазандалик — пазандалар учун» деган нотўғри фикрга барҳам берилиб, «пазандалик халқ учун» деган шоир ғалаба қилади. Бунинг сабаби

шундаки, автор ушбу китобни халқ билан бирга ёзади: барча материални халқдан тўплади, халқнинг урф-одати, тилини яхши ўрганди, халқ пазандалигидаги услубларга беистисно риоя қилади. Барча таомларни ўз уй лаборатория-ошхонасида тайёрлаб тажрибада синаб, системага солиб, ўз олимлик назаридан ўтказиб ана шу таомлар коллекциясини бебаҳо бойлик, пазандалик санъатининг дурдоналари сифатида китоб сандиқчасига жойлаб халқнинг ўзига қайтариб беради.

Сосиска ижодкорининг тақдири

Ўтган асрда германиялик Паул Шульц исмли қассоб иш қидириб Америкага бориб қолади. У узоқ вақт касбига лойиқ иш тополмай хуноб бўлиб юрганда газеталардаги бир эълон унинг эътиборини тортади: «Чикаго шаҳридаги катта кушхонада вакант жой бор» дейилган эди унда. Шульцнинг бахти кулгандай бўлди. Мана энди у ўз севган хунари билан машғул бўлиши мумкин, лекин ҳаёт кечириш жуда оғир, ойликка яшаш қийин, ишга келиб ҳар минутда ҳайдалиб кетиш хавфи ҳам бор эди, албатта. Бошқа яна бирор хунар орттирсаммикан, деб ўйлаб юради, бироқ қандай қилиб? У ҳар куни бир қулочча аччиқ ичак олиб кетар ва арендага олган япасқин кулбасида шуни пишириб, қовуриб еб тирикчилик қилиб юради. Бир куни аччиқ ичакка қийма солиб хасип тайёрлайди, бинойидек.

Кушхонада минглаб сўйилаётган ҳайвонларнинг узундан-узун аччиқ ичакларининг озгина қисмидан музика асбобларига тор ясалар эди, қолгани хандакка улоқтириллар, итларга берилар эди. П. Шульц ўз тажрибаларини давом эттираверади. Қиймага янчилган пиёз, саримсоқ қўшиб тайёрлайди. Қалампирмунчоқ, лавр япроғи қайнатмаларидан ҳам қўшиб кўради. Қиймага яна таомларга қўшиладиган селитра ҳам солиб тажриба ўтказади. У ўзи ижод қилган хасипни «сосиска» деб атади. Мол гўштидан, қўй гўштидан, чўчқа гўштидан тайёрлаб кўради. Энг яхши сосиска кичкина чўчқачаларнинг гўшtidан тайёрлангани бўлиб чиқади. Автори уни «сутли сосиска» деб номлади. Билмаганлар ҳануз ҳам сутли сосискага сут қўшилса керак деб ўйлашади, йўқ, ундай эмас, балки «сут эмиб турган чўчқа боласининг гўшtidан тайёрланган» деган маънони англатади. Хуллас, П. Шульц сосисканинг жуда хушхўр ва картиллама хилини кашф

қилади. Буниси селитра, саримсоқ ва ҳар хил зираворлар аралаштириб тайёрланган қиймани аччиқ ичакка қўйиб калта-калта қилиб боғлаб бугда пиширилади. У ўз кашфиётига она шаҳри Франкфурт номини ҳам беради. Аммо содда қассоби тушмагур пазандалик соҳасида қилган ушбу ажойиб кашфиётини сир тутиши зарурлигини англамай қолади. У ким кўринса унга майда хушхўр колбасачалар тайёрлаш рецептининг ва технологиясининг оғзаки айтиб юради, тажрибада пишириб ўргатаверади. Натижада капиталистик рақобат бу камбағалнинг бошига ҳам бало бўлади. Сосиска тайёрлаш технологиясига патентни бошқа корчолонлар олиб бийиб кетишади. Чикаго, Сан Франциско, Вашингтон, Нью-Йорк ва бошқа шаҳарларда кўплаб сосискахоналар очилади. Фалакнинг гардиши билан П. Шульцни кушхонадан ҳайдаб юборишади. Қариган чоғида борйўғидан ажраган бу ғариб бирорта сосискахонага ишга киришга умид боғлар эди. Унга ваъда ҳам қилдилар, бироқ «эртага келинг», «индинга келинг» деган бюрократлик жонига теккач, очлик азобидан изтироб чеккан бу кашфиётчи сосискахоналарнинг бирига бориб остонасига бош қўяди-ю э воҳ, жон беради!

Одамийлик юзасидан шуни айтишимиз керакки, юз йилдан буён жаҳон мамлакатларида тайёрланган сосискалар неча миллион километрни ташкил қиларкан? Буни ҳисоблаб бўлмайди, албатта, лекин ана шу беҳисоб неъматнинг ижодкори Паул Шульц эканлиги ва бу таом «Франкфурт сосискаси» номи билан жаҳоннинг турли мамлакатларида ҳамон сотилаётганлигининг ўзи ушбу таом ижодкорига бўлган ҳурматимиз далолатидир.

Замонамизнинг энг ижодкор пазандаси

Ҳар бир ошпаз тайёрлаётган таомларини рисоладагидек пиширишга интилса чакки бўлмайди, албатта, бироқ бу касб. Агар пазанда ўз тажрибалари, маҳорати ва фантазиясига таяниб тайёрланаётган ҳар бир таомга қандайдир фойдали ўзгартиришлар киритса, ёхуд янгича овқат пишириш усулини ва рецептини кашф этса, буни си — ижод бўлади. Пазандалик — санъат экан, у ижодсиз равнақ топа олмайди. Шу сабабли биз, ёлғиз мутахассис ошпазлардагина эмас, ҳатто кундалик таом тайёрлаётган ҳар бир уй бекасида ҳам қандайдир янгиликлар борлигини, пишириш ишига ижодий ёндашаётганликла-

рини доим кузатиб борамиз. Худди шу ҳол янги-янги таомларнинг келиб чиқишига сабаб бўлади.

Ҳозир ҳикоя қилмоқчи бўлган пазанданинг бошқалардан фарқи шундаки, у ўз ижодини илмга асослаб юқори даражада олиб боради, яъни новаторлиги билан ажралиб туради. Бу киши таом ижодкорлиги тўғрисида диссертация ёқлаб, фан кандидати деган илмий даражага сазовор бўлган, Москвадаги Г. В. Плеханов номли Халқ хўжалиги институтининг доценти Владимир Михайловдир. Унинг тавсиялари аср-асрлардан буён тайёрланиб келинаётган юзларча таомларнинг технологиясини тамомила ўзгартиришга қаратилади. Зероки, у киши анъанавий эски технология барчага бирдай мақбул бўлса-да, барибир камчиликлари борлигини аниқлайди. Яъни кўп қовуриш, узоқ қайнатиш давомида масаллиқлардаги анчагина фойдали неъматлар беҳуда ғойиб бўлаётганини, тайёрлаш жараёнида узоқ вақт ҳамда ортиқча иссиқлик энергияси сарфланаётганлигини исботлаб беради. Масалан, асрлардан буён рус пазандалигида боршч тайёрлаш учун ҳар гал 3 соат вақт сарфланиб келинарди. В. Михайлов ижод этган технология бўйича бу таомни 30 минутда пишириш мумкин экан. Чунончи, гўшт қайнатилган шўрвага майда тўғралган карам, лавлаги, сабзи, картошка, помидор, пнёз ва ошқўқларни бирданига солиб қопқоғи жипс ёпилган ҳолда 10—15 минут давомида бир қайнатиб олинади-да, шу ҳолда очмасдан 15—20 минут димлаб қўйилади. Шунда таом ҳалиги 10—15 минут қайнатиш давомида масаллиқлар бағрида тўпланган (яъни аккумуляция қилинган) иссиқлик ҳисобига батамом пишиб етилади. Буни узоқ қайнатишнинг ва кўп кутишнинг ҳожати йўқ, қолаверса, қопқоғи жипс ёпилган идишдан зарур неъматлар: витаминлар, жавҳарлар, сабзавотларнинг хушбўй ҳиди (ифорлар) буғ билан беҳуда учиб кетмайди, натижада шундай бир лаззат гаммаси ҳосил бўладики, буни ўша-ўша масаллиқлардан тайёрланган бўлинса-да, мутлақо янги таом рўйхатига кириштиш мумкин. Ёки яна бир мисол: гўштни ҳил-ҳил қилиб пиширишнинг анъанавий усулида камида 2 соат вақт ва шунга кўра энергия ҳам сарфланар эди. В. Михайлов беҳуда сарфланаётган энергия билан вақтни тежаш учун ҳамда гўшт каби муҳим оқсилли масаллиқдаги тўйимли ва лаззатли моддаларни тўла сақлаб қолиш учун уни «антрикот усулида» пиширишни тавсия қилади, яъни 5 минут пишириб, 5 минут оловини ўчириб димлаш. Уш-

бу операцияни 4 мартаба қайтариш зарур, шунда 40 минут сарфланади, охирида яна 15—20 минут димланади — ҳаммаси бўлиб 60 минутда гўшт жуда юмшаб ипир-ипир бўлиб пишади, экстрактив моддалари, оқсил компонентлари, минерал тузлари тўла сақланиб, ажиб бир лаззат касб қилади. Биз В. Михайлов ижодидан фақат иккитагина мисол олдик, холос, аслида у юзлаб таомларнинг технологиясини ана шундай мантиқий ўзгартирадики, бу кашфиётлар СССР Халқ Хўжалиги Ютуқлари Виставкасининг олтин медалига сазовор бўлган. В. Михайлов ижодда назариячигина эмас, амалиётчи ҳамдир. У ўз маҳоратини Алушта ва Ялта шаҳарларидаги курорт ва санаторийларда намойиш этиб хўрандалар, мутахассис диетологлар ҳамда овқатланиш физиологияси билан шуғулланувчи врачларнинг олқишларига сазовор бўлган. Пазанда мавжуд таомларнинг технологиясини ўзгартиришдан ташқари кўплаб янги рецептлар тузади ва илгари сира ишлатилмаган масаллиқлардан бир неча хиллини таомномага киритади. Унинг чой дамлашдаги тавсиялари ҳам қизиқ: қуруқ чой билан бирга ялпиз, райҳон, кашнич, укроп, исмалоқ каби кўкатлардан сиқиб олинган селини қўшиб дамланса, шифолиги янада ошишини исботлайди ва бундай дори ичимликни у «балзамий чой» деб атади.

Биз хонадонларда ҳам, жамоат овқатланиши корхоналарида ҳам сабзи, лавлаги, редиска барглари ва карам ўзагини ҳар доим ташлаб юборамиз. В. Михайлов булардан аъло сифат таомлар тайёрлаш мумкинлигини кашф этади. Мисол учун редиска баргини яхшилаб ювиб, бир қайнатиб ёки қасқонда буғлаб, сўнг сариёққа қувурилса (жазланса), мазали гарнир ҳосил бўлар экан. Ёки далаларда, тоғларда ва ўрмонларда турли гиёҳлар мавжудки, одамлар булардан дори-дармон сифатидагина фойдаланиб келарди. Ижодкор пазандамиз эса ўша гиёҳларнинг кўпини, хусусан зубтурум (бўзчи, отқулоқ), сариқчой (зверобой), қичитқон (чалақан, крапива), ола буға (шўра) кабиларни овқат сифатида бемалол ишлатиш мумкинлигини кашф қилади. Ижодкор пазанда инсон таомномасини бойитишда шундай бир тўғри йўлдан борадики, Ғарб табобатининг отахони Гиппократнинг ушбу гапларини беихтиёр эслайсан киши: «Барча озиқлантيرувчи моддалар шифолик хусусиятларига эга бўлмоғи даркор ва биз қўлланаётган шифо воситаларининг барчаси албатта озуқа моддаларидан иборат бўлмоғи ке-

рак». Шундай қилиб Владимир Михайловнинг «таом — дори, дори — таом» формуласи асосида узоқ йиллар мобайнида олиб борган назарий ва амалий изланишлари СССР Медицина Академияси Овқатланиш институтининг кўзга кўринган олимлари томонидан маъқулланди. Янги технологиядаги ана шу таомлар барча касалхона, дам олиш уйлари, санаторий ва курорт ошхоналарида тайёрлашга тавсия этилди.

Пазандалик соҳасидаги бу ижодни фандаги катта кашфиётга қиёс қилгулик, чунки бу ёлғиз вақт, энергия ҳамда масаллиқлардаги фойдали моддаларни тежабгина қолмасдан, балки бебаҳо бойлик — инсон сиҳат-саломатлигини сақлаш ва мустаҳкамлашга бағоят катта хисса қўшади.

Пазандалик гроссмейстери

Бу одам ҳали ёш йигит. У Москвадаги «Арағви» ресторанида ишлайди, исми-шарифлари Владимир Александрович Гудков. «Неделя» газетасининг мухбирлари В. Назаров билан Э. Церковер бу ошпаздан:

— Неча хил таомни биласиз? — деб сўрашганда у.

— Тўрт юз хил, — деб жавоб берган.

Бироқ ҳамкасбларининг фикрига қараганда у бундан анча кўпроқ таом тайёрлаш усулини билар экан. Чунончи, «Мосресторантрест» бошлиғи В. Г. Горшунининг айтишича, В. А. Гудков «Катта пазандалик» китобидаги барча таомларнинг моҳир устаси экан. Уша китобда эса 8000 хил таом тайёрлаш усули ёзилган.

В. Г. Горшунинга ҳам савол беришган:

— Бизда пазандаларнинг энг юксак унвони қанақа?

— «Уста пазанда», холос, лекин «Ошпазлик гроссмейстери» деган унвон таъсис этилса-ю, дастлаб бу унвон билан Владимир Гудковни табриклашни истардим, дейди у. Негаки у уста Бутуниттифоқ пазандаларининг ҳар йили уюштирилиб туриладиган конкурсларида доим «чемпион» бўлиб чиқади, қолаверса унинг номи чет элларда ҳам машҳур.

Монреал шаҳрида бўлиб ўтган «ЭКСПО—67» да 8 ой ошпазлик қилиб икки томлик китобга тенг келадиган «таҳсинлар дафтари» олиб келади. Рус ошпазлигидан баҳраманд бўлиш мақсадида Жаклин Кеннеди ўз болалари билан В. Гудковга таом заказ берган.

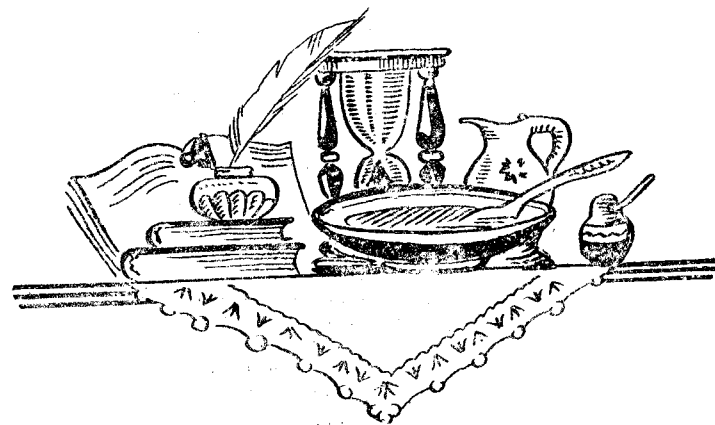
Прага, Пловдив, Хельсинки, Схевенген, Токио, Деҳ-

ли ва бошқа шаҳарларда ўтказилган пазандалик виставкаларида у алоҳида маҳорат кўрсатган.

Осако шаҳрида бўлиб ўтган «ЭКСПО—70» халқаро виставкасида В. Гудков шундай таом тайёрлаганки, банкет қатнашчилари пазандани ўринларидан туриб олқинлаганлар.

Москвага Жавоҳарлал Неру ташриф буюрганида В. Гудков ҳиндча «Тандурий-чикен» таомини тайёрлаб беради. Меҳмон таомдан танаввул этар экан, бунинг ҳинд ошпази тайёрлаган, — дейди. Унга Владимир Гудковни таништирилганларида унинг қўлини сиқиб лол қолади.

Бир куни София Лорен бу лаззатшунос пазандани ёнига чақириб, орқасига шундай сўзлар ёзилган ўз фотосуратини тақдим этади, «В. Г. Сизга раҳмат. Рус пазандалигига офарин!».





VI. ЖАҲОН ПАЗАНДАЛИГИДАН ЛАВҲАЛАР

Табийй қозонлар

Китоб бошида биз «Пазандалик санъати оловнинг кашф қилинишидан бошланади» деган эдик. Олов ибтидоий даврнинг қуйи босқичида кашф қилинган бўлиб, бу тош даври эди, одамзод ҳали металллардан фойдаланишни билмас, бинобарин, овқат пиширадиган бронза, темир, чўян, мис алюмин идишлар мутлақо йўқ эди. Шунинг учун дастлабки қозон тошдан ясалган, чунончи «дош қозон» тушунчаси шунга ишора. Катта харсанг тошнинг теппаси чуқурча қилиб ўйилган, остидан эса олов ёқадиган қилиб ўчоқ қазиганлар. Тилимиздаги «қозон» атамаси ана шу «қозган» маъносини англатади. Манти ва бошқа таомларни буғда пиширишга мўлжалланган идиш — «қасқон» деб юритилади, бу ҳам «қозган» ва «қозон» тушунчалари билан боғлиқдир.

Қозонни тошдан қазийш усули бошлангунга қадар дастлабки пазандалар таомни олов устида қовуриб (кабоб сингари), кўрга кўмиб (кўмоч каби) пиширганлар ёки табиий қозонлардан фойдаланганлар. Табиий қозон деганимизда гейзер сувли булоқлар, вулқон (ла-

ва) иссиқлигидан фойдаланиш ёнки гулхан ёқилган хандақ кабилар тушунилади. Бундай ибтидоий овқат пишириш усуллариининг баъзи халқларда қанузгача сақланиб келаётганининг шоҳидимиз. Масалан: Янги Зеландиядаги Маори қабиласи олов ёқмасдан овқат пиширади. Бу қабила тоғ этакларида яшайди. Соиларда балиқ шу қадар кўпки, уларни кўлда тутиб олиш мумкин. Ён бошида иссиқ булоқ қайнаб чиқади. Балиқ булоққа ташланса бас, у ҳил-ҳил пишади. Балиқ кўпроқ ташланса борми, булоқ ёглиққина шўрвага айланиши мумкин. Биз «табиий қозон» деб атаган ана шу булоқларда тошбақа ва ёввойи қушларнинг тухумидан тортиб, ҳар хил сабзавотларни ҳам пишириб ейишаверади.

Австралия ўрмонларида яшовчи ерли аҳолининг «табиий қозони» бошқачароқ: лахча чўғ устига қалин кўкат тўшалади, кўкат устига тозаланган балиқни териб, устидан яна кўкат тўшалади ва тепасига ҳам чўғ тўкилади. Бундай таомни еб кўрганларнинг айтишлари-ча, балиқ худди духовкада пишгандек қовурилар эмиш.

Янги Гвинеядаги папаусларнинг «табиий қозонига» келганда бу ҳам ўзига хос. Балиқни, бир парча гўштми ёки нима овлаб олинган бўлса, шунинг устига туз ва зираворлар сепиб банан баргига ўрашади. Ерда қозон шаклида зовур ковлаб, остига қизитилган тош ташланади, тошнинг устига эса баргга ўралган гўштни қўйиб, теласига яна қизитилган тош териб, тупроқ тортишади, энди бемалол бошқа иш билан машғул бўлавериш мумкин. Тахминан уч соатлардан кейин бу «табиий қозон» титкилаб очилса, ана лаззату, мана лаззат, зираворларнинг ва банан баргининг атрофига таратган хушбўй ҳиди кишига ҳузур бахш этади.

Табиий қозоннинг бир намунаси Ўзбекистонда ҳам сақланган бўлиб, у асосан Қашқадарё ва Сурхондарё областларининг тоғли районларида пишириладиган тандирий баррадир. Ёнбағир жойдан сомса тандирга ўхшатиб ўра қазилади, остидан ҳаво кириб олов ёнишига ёрдам берсин учун билак сиққудек тешик очилади. Уранинг ичи гуваласимон тошлар билан айлантириб уриб чиқилади. Урага арча ўтини ёқиб тошни роса қизитгандан сўнг тўпланган лахча чўғ устига арчанинг яшил барглари ташланади-да сўйиб тайёрланган қўзини симга илиб осиб ўра усти ёпилиб, бир неча соат давомида димлаб пиширилади. Ана энди бу таомни есангиз...

Табиий қозоннинг яна бир ўзига хос хилини биз Қо-

зоғистонлик олим Содиқ Қасмановнинг 1977 йили Олмаотада нашр этилган «Қозоқ миллий таомлари» китобидан ўқиймиз. У «кўмма» номи билан бир неча таомни пишириш усулини таништиради, яъни қўй кўмма, сувама кўмма, қорин кўмма, тандир кўмма ва бошқа. Кўмма деб умуман ҳеч қандай идиш ишлатмасдан гўшт, жигар, буйрак, картошка, маккажўхори, тухум, хамир каби масаллиқларни чўққа кўмиб пиширишга айтилади. Булар асосан қадимда кўчманчи бўлган чорвадор халқларга хос таомлардир.

С. Қасмановнинг ёзишича: «Қўй кўмманинг бир тури қозоқча (силама комбе) сувалган кўмма деб аталади. Уни қондаси билан пиширганда ҳайвоннинг териси шилинмайди, суяклари чопилмайди. Қоринни ёриб ичак-чавоғи, юрак-ўпкаси, жигар-бағри олиниб, яхши тозаланиб, гўштининг қалин жойлари тилиниб туз, мурч, янчилган саримсоқ билан ишқалаб тана ичига солинади ва тикилади-да жун томонидан қуюқ лой билан сувалади. Шундан сўнг танани қиздирилган ўрага солиб устидан кучли олов ёқилади. Иссиқлик таптидан пишган тери буғланиб лой чапланган жунни ажратади, тери эса гўшт билан бирга қолади. Жун лойга ёпишиб ўзига хос идишга айланади. Пишган гўштни бошқа идишга олишнинг ҳожати йўқ. Уни шу табиий қозоннинг ичидан олиб ея берса бўлади»¹.

Скандинавия мамлакатларида қадимги даврларда викинг деб номланган халқлар яшаган. Ана шулардан говуқ пиширишнинг ибтидоий усули шведларга мерос бўлиб қолган. Товуқни сўйгач, ичак-чавоғи олиб ташланади, ювилади ва туз сепилади, пати юлинмайди. Соз тупроқдан лой қорилиб говуқнинг устига чапланади, бу бамисоли гуваладек бўлади. Сўнг у бундай усулда пиширилади: ердан ўчоқ қовланади, ўчоқ устига йўғонроқ симданми ёки ингичкароқ темирданми қўйиб панжара ҳосил қилинади. Металл панжара устига муштдай-муштдай келадиган тошлардан терилади, унинг устига лой чапланган говуқни қўйилади, атрофига ва устига яна тошлар терилади. Ана энди остидан олов ёқилади, аланга тошлар орасидан ўтиб ёнади. Тахминан бир соат ёнгандан сўнг тошлар олиб ташланиб гувала аста синдирилиб, орасидан буғланиб тур-

ган селлиқкина говуқ гўшти ажратиб олинади. Патлари ва териси лойга ёпишганлиги учун осон ажрайди. Худди шундай усулда карп, сазан балиқларини ҳам пишириш мумкин. Балиқ ичига сельдрей, укроп каби ошкўклардан ва пордон мевалардан солса яхши бўлади. Буни 15 минутча пиширилса бас.

Қадимги чорвадор туркманларнинг табиий қозони ҳам ўзига хос бўлган. Қўй ёки мол сўйиб қоринни олиб фақат бир жойидан ичак уриб ичидагини тўкиб ташланади ва ағдариб ювилади. Қитир томони ташқарига ва силлиқ томони ичкарига қилиб тайёрланган қориннинг ичига эса гўшт, пийёз ва пича сув қўйиб, зираворлар ва туз сепилади ва оғзига мол оёғининг найсимон суяги боғланади.

Қумни обдан қиздириб, қорин шунга кўмилади, найсимон суяк қумдан чиқариб қўйилади, чунки қориндаги сув қайнаганда буғ шундан чиқиб туради, йўқса тарс ёрилиб кетиши мумкин. Ана энди кўмма қорин устига шох-шаббаларни ташлаб олов ёқилади, 1,5—2 соатлардан сўнг таом тайёр бўлади.

Қурдлардаги табиий қозонда тайёрланадиган овқат қуллама деб аталади, буни фақат эркаклар пиширадилар. Қўйни сўйиб, этини майдалаб, ўз терисига ўрайдилар. Хандак қазиб ичида олов ёқадилар, аланга ўчиб қўр қолганда ҳалиги пўстакка ўралган гўштни солиб тупроқ ташлаб кўмадилар-да, устидан гулхан ёқадилар. 3 соатлардан кейин таом тайёр бўлади.

Қадимги кўчманчи монголлардаги табиий қозон яна ўзгача: кичикроқ тана (қўй, эчки) ни сўйиб териси шилинмайди, калласи ва ички аъзолари олиб ташланади. Сўнгра қорин бўшлиғига қизитилган тошларни солиб пиширишган. Ёки тананинг чор атрофига тош қоплаб устидан гулхан ёқиб пиширишган.

Рамзий масаллиқлар

Қундалик таомларимизда ишлатиладиган жуда кўп масаллиқлар орасида айрим зиравор, ошкўк, сабзавот, мева, дон-дун ва бошқа хиллари борки, булар турли халқларда бирон-бир воқеа, нарса ёки ҳодисалар рамзи ҳисобланган. Чунончи, бир хил масаллиқлар борки, мукофот рамзи, яна бир хил масаллиқлар муҳаббат рамзи ёки айрилиқ мусибат рамзи, яна ўзгачалари меҳмондўстлик рамзи, яна тўқчилик, узоқ умр, маъмурчилик рамзи бўлганлари ҳам бор.

¹ С. Қасманов. Қазақтың улттық тағамдары. «Қайнар» баспаси, Алматы, 1977 йил, 100—101-бетлар.

Лавр япроғи. Қўланса ҳид тарқатадиган гўштардан шўрва пиширганда лавр япроғисиз иш битмайди, чупончи балчиқ ҳиди анқиб турадиган чўчқа, ўрдак ва балиқ гўштини фақат шу барг хушхўр ва хушбўй қилади.

Тропик ва субтропик минтақаларда ўсадиган шу дарахтнинг барги ва шохчалари қадимги Грецияда мукофот рамзи ҳисобланган. Лаврдан тайёрланган чамбар Олимпия ўйинларида ғолиб чиққанларнинг бўйнига олиб қўйилган. Бу одат кейинчалик Франция, Италия ва Испанияда тарқалиб, лавр япроғининг чамбари машҳур олимлар, рассомлар, шоирлар ва бошқа алломаларнинг бошларига кийдирилган. «Лауреат» сўзи ана шундан келиб чиққан. Ҳозирги тинчлик учун курашчилар мукофотининг лауреатларига, Ленин ва Давлат мукофотларининг лауреатларига тақдим этиладиган медалларга ҳам лавр япроғининг рамзи туширилгандир.

Зайтун. Ушбу дарахт Урта денгиз ҳавзасидаги мамлакатларда ўсади, ҳам мева, ҳам мой беради. Худди сарви каби бир неча йил давомида ям-яшил гуркираб ўсиб тураверадиган шу дарахт ҳар донм ёшлик, узоқ умр кўришлик рамзи ҳисобланади. Қадимда унинг новдаларидан тўқилган чамбар физкультура ва спорт ғолиблари ва олимпиада чемпионлари бўйинларига тақдим қўйилган. 1980 йили Москвада бўлиб ўтган 12-олимпиада ғолибларига берилган медалларда ҳам зайтун шохчасининг рамзи бор.

Нақш олма. Олманинг бу нави жуда чиройли, қипқизил бўлиб нафис, хушбўй ҳиди ҳам бор. Ўзбекистоннинг барча областларида айниқса Фарғона водийсидаги боғларда кўп етиштирилади. Эрта пишади ва асосан десерт мева сифатида истеъмол қилинади.

Ана шу олма қадимда муҳаббат рамзи ҳисобланган: севишганлар бир-бирларига гул тақдим этганлари каби нақш олма ҳам тақдим этганлар ёки бир-бирларига қараб олма отганлар. Йигит ва қиз ўртасида олма отиш одати революцияга қадар Хоразмда мавжуд бўлганлигини ёзувчи ва олим Жуманиёз Шарипов ўзининг «Хоразм» романида тасвирлаб берган. Шунингдек, бу одат Фарғона водийсида ҳам бўлган: севган қиз йигитга олма отади, йигит ҳам қизга олма отади, бу билан улар бир-бирларига бўлган самимий муҳаббатларини изҳор қиладилар.

Помидор. Бу неъматнинг тарихи ва қачондан буён истеъмол этилиши, ўзбек пазандачилигига қачон кириб

келганлигини ушбу китобнинг тегишли жойида айтиб ўтдик. Помидорнинг ошпазлигимизда жуда кенг қўлланилиши, мустақил ва ёрдамчи масаллиқ вазифасини ўташи, юзлаб таомларга қўшилишини ҳамма ҳам билади.

Қизиғи шундаки, бу неъмат ҳам бир вақтлар муҳаббат рамзи ҳисобланган. Қип-қизил, оловдай товланувчи помидор XIX аср бошларида Қримдаги Боғчасарой шаҳрининг гулхоналарида манзарали ўсимлик бамисоли гул каби тувакларда ўстирилган. Ёшлар эса чўғдек мевасини узиб олиб, ўз севгилларига тақдим этишган. Уша кезларда Қримда уни помидор эмас, балки «муҳаббат олмаси» деб аташган, лекин таомларга ишлатишмаган.

Сельдрей. Барглари қайчи-қайчи, худди кашнич баргини эслатадиган, бироқ кашничдан каттароқ ва баландроқ ўсадиган бу ошкўк лағмон қайласи ва шўрваларга солиб пиширилади, салатларнинг юзи безатилади.

Қадимда эса Миср ва Юнонистонда сельдрей барглари билан спортда, илм-маърифатда ва мушоираларда ғолиб чиққан кишиларнинг юзи безатилган, бошларига сельдрей чамбарлари тақишган. Сельдрейни муқаддас деб билган юнон ва римликлар унинг рамзини ганчга ўйиб иморатларнинг пештоқига ва устунларнинг плястрларига ёпиштирганлар. Архитектурадаги сельдрей баргининг кунгурадор қолипи бошқа мамлакатлардаги ганчкорлар томонида ҳам қўлланган.

Пиёз. Овқатга гўшт солиб пиширинг-у, аммо пиёз солманг—бемаза бўлади. Пиёзнинг ажойиб хусусиятлари ва тарихи тўғрисида китобимизнинг тегишли ерларида айтиб ўтдик. Пиёзнинг гўзаллик ва ботирлик рамзи ҳақида икки оғиз сўз. Пиёзнинг асли ватани Тяньшань тоғларидир, бироқ баъзи олимлар пиёз Мисрдан келиб чиққан дейишади. Бундай фикр хато бўлса ҳам ҳар ҳолда қадимги Мисрда пиёзни гўзаллик рамзи ва муқаддас масаллиқ деб ҳисоблашган. Миср деҳқонлари (паллаҳлар) нинг кўзига пиёз бамисоли ой бўлиб кўринар экан. Уни «ерда битган ой» деб аташган ва кўзига яхши, чиройли, ифқатли одам бўлиб кўринган кишига бир бош пиёз тақдим этишар экан. Тўхтанг ўзбекларда ҳам шундай нақл бор-ку! «Топган гул келтирур, топмаган бир бош пиёз...» Маъноси: меҳмонга борганда совғасиз келган кишига нисбатан «меҳмонни хуш кўриб хонадонига қадам ранжида қилди» дегани бўлади.

Урта асрларда Германия ва Швейцарияда пиёзпи жангда жонбозлик кўрсатган рицарларнинг бўйнига худди медальон каби осиб қўйилган. «Пиёз куни» қаҳрамонлик байрами ҳисобланган. Немисларда ҳанузгача давом этиб келаётган цвибултаг (цвибул — пиёз, таг — кун) бундан далолат беради. Тарихдан маълумки швейцарияликлар эрамизнинг 640-йилида сакслар устидан ғалаба қозонадилар, шу ғалабани ҳануз ҳам нишонлайдилар. Ҳар йили 1 мартда эркаклар бош кийимларига пиёз қадаб кўчага чиқадилар, чунки пиёз қаҳрамонлик рамзи-да.

Сабзи. Палов ошимизнинг жони бўлган сабзини қадимий Африкада тилланинг рамзи деб ҳисоблагандлар. Эртақларда айтилишича: «Ўрмонларда афсонавий бўйи бир қарич одамлар — гномлар яшар эмиш. Кимда ким сабзини тиллага айлантирмоқчи бўлса кечқурун пиширилган сабзини ўрмонга олиб бориб қўйсин. Пишган сабзи гномларнинг энг севимли таоми ҳисобланган. Майда одамчалар уни ҳузур қилиб ейишиб эвазига тилла қолдириб кетишади. Эрталаб бориб сабзи солинган идишдаги тиллани олиб келавериш мумкин. эмиш». То ўрта асрларгача шу эртаққа ишонувчилар бўлган. Улар сабзини пишириб ўрмонга олиб бориб қўйганлар, лекин афсус эвазига ҳеч қандай тилла қайтариб олмаганлар. Шундай бўлса-да кўп халқларда сабзининг сариклигини тиллага нисбат қилиш сақланиб қолган. Мисол учун ўзбек халқининг «Ер остида олтин қозиқ» топишмоғи ҳам сабзини билдиради.

Петрушка. Ушбу ошқўкни ҳам ҳаммамиз биламиз — соябонгулдошлар оиласига мансуб кўкат ўсимлигидир. У таомларимизни хушхўр, хушбўй қилишда, витаминларга бойитишда, салатлар тайёрлашда, помидор ва бодринг тузлашда ишлатилади. Бироқ, қадимда бу ошқўк мусибат ёки масхарабозлик рамзи бўлган.

Эрамиздан илгариги даврларда кимсаси вафот этган ёки бирон бошқа сабадан асаблари изтиробга келган мисрлик ва юнонлик петрушкадан чамбар ясаб бошига кийиб кўчага чиққан, шу билан бошқаларга ўзининг ғамнок эканлигини англатган. Кейинчалик бу одат Европага ҳам тарқалган. Лекин бу ерда у масхарабозлик рамзи ҳисобланган.

Рус халқи маталлари орасида: «никакой петрушки» деган ибора бор. Маъноси: баъзи қитмир одамга бирон ишни бажариш топширилганда шу ибора айтилиб,

ишқал чиқарилмасин, деган фикр англатилади. Сўнгра рус халқ қўғирчоқ театрда масхарабозликда бош ролни бажарувчи қўғирчоқ қаҳрамоннинг номи ҳам Петрушка эканлиги шу фикрга бир далолат бўлади.

Укроп. Барглари майда чачала, худди бурган баргини эслатадиган бу ўсимлик ҳам соябонгулдошлар оиласидан. Еш, майда 10—15 сантиметр танаси ва барглари таомларни хушбўй ва хушхўр қилишда, ўсиб бир метрдан ортган танаси, барги ва гул, соябонлари эса сабзавотларни тузлашда ишлатилади.

Укропнинг асли ўзбекча номи шивит деб аталади. Хоразмда шивитни эзиб сувига қорилган хамирдан лағмоннинг бир тури бўлган «шивит оши» тайёрланади. Самарқандда эса қирқилган шивитга чакки (сузма, қатиқ) аралаштирилиб, узоқ муддат ачитиб хушхўр ва ҳазми таом тамадди «Чивот» тайёрланади. Шивитни чопиб қуюқ ва суюқ таомлар юзига соламиз ҳамда салатларнинг юзини безаймиз. Аммо қадим замонларда шивит уят рамзи ҳисобланган. Масалан, бирон одамнинг ножўя иш қилганлиги билиниб қолса, унинг юзига шивит барглари ёпиштирилиб, аҳоли ўртасида сазойи қилинган. Тилимизда сақланиб қолган «юзи шивит бўлди» деган ибора ҳам «роса уятга қолди» деган маънони англатади. Яна «шивир-шивир гаплашди» деган ибора ҳам бор, аслида «шивит-шивит гаплашди» дир. Маъноси бир-бирининг қулоғига уят калима айтишди, дегани бўлади.

Лавлаги. Бу сабзавот қизил ва оқ—икки хил бўлиб, қизилча (лавлаги) шўрваларга солиб пиширилади, винегрет тайёрланади, оқи эса шакарнинг хом ашёси—қанд лавлагидир. Худди мана шу ажойиб неъмат қадимги Эронда бевафолик, жудолик ва жанжал рамзи ҳисобланган. Қўйди-чиқди бўлмоқчи эр ёки хотин уйининг тўрига бир неча ёввойи лавлаги олиб келиб ташлаган. Маъноси: энди бизни ҳеч ким яраштира олмайди, деган бўлган. Жанжаллашиб қолган қўни-қўшни ёки муҳолифнинг хонадонига бир бош лавлаги ташлаб кетиши жуда қаттиқ ҳақоратга тенг ҳисобланган.

Шуниши қизиқки, бу одат Шимолда—англо-саксларда ҳам бўлган экан. Масалан, бирон йигит бирон қизга хуштор бўлади-ю, уйланмоқни кўзлаб совчи юборадди, уларнинг одатича йигитнинг ўзи келиб, ота-онасидан қизнинг «қўлини сўрайди». Ҳар иккала томон ўртасидаги келишиш ёки келишмаганликни гап-сўз би-

лан эмас, дастурхон устига қўйилган таом ҳал қилади, чунончи бизда совчилар келтирган патир нон бўлажак қудалар хонадониди ўртада ушатиб, демак бу розилик аломати, ушатиб, майл йўқлигини билдиргани каби англо-саксларда дастурхонга малинадан пиширилган кисель келтирилса, демак иш битадиган, ҳамма рози — тўйга ҳаракат қилавериши мумкин, деган маънони аниқлатган. Энди, борди-ю, дастурхонга қайнатилган қизил лавлагини келтириб қўйишса — иш тамом, йигит индамай жуфтани ростлайверсин, акс ҳолда уни туртиб-суртиб кузатиб қўювчилар ҳам тайёр турган бўлади.

Ўзбек тилидаги «роса лавлагиси чиқди» деган ибора тўғрисида ҳам ўйлаб кўриш керак, чунки бунинг маъноси ҳам «юзи қизарди, уятга қолди» деган фикрни аниқлатади.

Маккажўхори. Ушбу дон ўсимлигининг думбил сўталаридан олиб чўғда қовуриб есангиз ҳам, сувда қайнатсангиз ҳам лаззатлидир. Думбил донларини пичоқда қириб, сутга солиб қайнатилса, қаймоқ мазали суюқош ҳосил бўлади. Макканинг етилган ва қуритилган донидан парҳез масаллик — манний крупаси тайёрланади, ундан қирилган ошқовоқ қўшиб зоғора тўғралган пиёз қўшиб патрак деб аталувчи нонлар ёпиш усули ўзбек пазандалигида қадимдан маълум.

Маккажўхорининг ватани Мексика бўлиб, бу неъмат тахминан тўрт аср муқаддам Европага келтирилиб экилган. Ўрта Осиёга эса «Макка шаҳрига ҳажга борганлар олиб келган» — деган ривоят ҳам юради. Бу тўғрими ё нотўғрими аниқ билмаймиз. Ҳар ҳолда номининг маккажўхори эканлигига ишора қилиб шундай дейишса керак.

Марказий ва Жанубий Америкада яшаган қадимги майя, ацтек ва инк қабилалари учун маккажўхори асосий озуқа бўлиб, уларнинг ҳаёти ва фаровонлиги ана шу доннинг ҳосилига боғлиқ эди. Табиат инжиқликларини енгилга ожиз бўлган ўша қабилалар маккани ҳимоя қиладиган, ҳосилини кўпайтирадиган Синтеал номли худо тўғрисида афсона тўқийдилар ва унга сифинадилар. Маккажўхори ўсимлигини эса одамнинг — ёш йигит ёки қиз рамзи деб билганлар. Испан ёзувчиси Логфелло америкалик ҳиндилар орасида юриб, то ҳанузгача куйланиб келаётган «Гайавата қўшиғи»ни ёзиб олган. Унда маккажўхори Мондамин исмли йигит образида куйланади. Мазмун бундай:

«Бошида ҳилпираб турган тож патлари бор, сочлари майин тилла ранг, либоси ям-яшил э, Мондамин, Мондамин!»

Барваста қомати даламиз кўрки, ёзи билан сенга эгилиб таъзим қиламиз, эй муқаддас маис (маис-жўхори). Мондамин, Мондамин!

Гайавата сени шундай атайди, инсоннинг асл дўстисан ўзинг, куз келганда қаҳрабон донинг сариқ тобларан, уни бўйнимизга маржон қиламиз, эй азиз, Мондамин, Мондамин!»

Қадимда ўзбек деҳқонлари баъзи жойларда маккани «Жўхори полвон» — эркак киши рамзи деб ҳисоблашган, баъзи жойларда эса қомати келишган, бола қучоқлаган, бошида тожи бор аёл образида тасаввур этишган. Ҳануз ҳам биз маккани «дала маликаси» деган эпитет билан атаймиз, донини эса қаҳрабон дон» деймиз.

Гуруч. Паловни гуручсиз тасаввур қилиб бўлмайди. Бу неъмат Ўрта Осиёдагина эмас, жаҳоннинг энг катта қитъаси, дунё аҳолисининг энг кўп қисми яшайдиган Осиё халқларининг асосий овқати ҳисобланади. Гуручининг ватани Хитой, Ҳинди-Хитой ва Ҳиндистон ҳисобланади.

Гап рамзий масалликлар устида борар экан, гуручга тенг келадигани йўқ. Ҳиндистонда гуруч тўқчилик рамзи ҳисобланади. Никоҳдан сўнг келинчак яланг оёқлари билан гуруч уюмини кечиб ўтади. ва гуруч худоси — Деви Сирига сифинади. Шундай қилинса, гўё оила ўз бола-чақалари билан дон тўқ яшайдиган бўлармиш.

Японияда ҳам гуруч маъмурчилик ва узоқ умр кўриш рамзи ҳисобланади. Шу сабабли янги уйланганларга гуруч ундан махсус ёпилган нон едиришиб, будда худосига сифинтиришади. Шундай қилинса, гўё келин-куёв маъмурчиликда узоқ умр кўриб яшашар эмиш.

Ява ороллариининг аҳолиси учун ҳам гуруч тўқчилик рамзидир. Бунда янги туғилган чақалоққа она кўрагини эмизмасдан туриб, илоҳий овқат ҳисобланган қайнатма гуручдан бир чимдим ютқишичади. Шундай қилинса, гўё бола то умрининг охиригача ҳеч оч қолмай яшар эмиш.

Тайланд тилида «пада» сўзи «шоли» ва «шоли» экиладиган дала» (шолипоя) маъносида келар экан.

Вьетнамда гуруч марварид рамзидир. Улар: «Марварид денгизда бўлади, аммо экин майдонини сувга қўл-

латиб меҳнат қилсанг марварид ўсаверади,— деган нақлни кўп айтишади.

Қизиғи шундаки, ўзбекларда ҳам гуруч қадимда ана шундай рамзий масаллиқ бўлган. Тилимизда сақланган «марварид дон» деган эпитет гуручни англатади. Деҳқонлар бир-бирларига яхши ният билан:

— Уйингиз гуручга тўлсин!— деб хитоб қилганлар. Бу ҳол гуручнинг тўқчилик рамзи эканлигини англатган.

Янги уйланганда палов ош дамлаш одати ҳам тўқчилик рамзи эканини билдиради, қолаверса, «тўй» сўзининг маъноси «тўймоқ» ни билдиради. Балки палов энг тўқ тутар таом бўлганлигидан ҳам шундайдр.

Сут-қатиқ. Сутнинг таркибини ўрганган олимлар уни инсон қонига тенг деган хулосага келганлар. Сут тўйимли озуқа, энг яхши шифо неъматдир. Сутни узоқроқ сақлашнинг энг қадимги усули қатиқ ивитишдир. Бунда сутдаги зарур моддалар яхши сақланиб қолади.

Сут-қатиқ Ер куррасининг турли жойларида яшайдиган халқларда меҳмондўстлик рамзи ҳисобланади.

Оман мамлакатининг Дафар шаҳри аҳолиси ўртасида шундай одат бор: азиз меҳмонни кутиб олаётган мезбонлар меҳмон яқин келганда уни даврага олиб, ҳар бири уч мартадан ўпишади, сўнг назокат билан бир коса туя сути узатишади. Меҳмон сутдан танавул этгач, ҳамма хурсанд бўлади ва меҳмондорчилик кўнгилли ўтишига ишонч ҳосил қилишади. Монголияда азиз меҳмон келиши билан унга бир коса туя, бия, қўй, эчки ёки сигир сути тутиб мулозимат қилишади. Ана шундан кейин уни тўкин дастурхонга таклиф этишади. Дастурхонда албатта бия сутининг қатиғи — қимиз ёки туя сутининг қатиғи — қимрон бўлади.

Бу одат Қозоғистонда ҳам бор: меҳмон дастурхонининг кўрки қимиз ва қимрон ҳисобланади. Қозоқ миллий пазандалигида қимизнинг 9 хили тайёрланади.

Меҳмон дастурхонига атаб тайёрланадиган сут-қатиқ таомларининг хили эса 50 дан ортиқ.

Кения республикасида меҳмондўстлик рамзи қатиқ ҳисобланади. Бирон-бир кимсаси сафардан қайтаётган бўлса ёки бошқа жойдан меҳмон келишини кутаётганларида вокзалдами, аэропортдами дарҳол қатиқ ичиришади.

Келган меҳмонга қатиқ ичириш одати бизда Наманган аҳолиси ўртасида қадимдан урф.

Хўш, нима учун турли жойларда сут-қатиқ меҳмондўстлик рамзи? Бу саволга ҳали ҳеч ким жавоб берган эмас. Эҳтимол бунга сутнинг шифобахш неъмат эканлиги сабабдир. Балки унинг оқ ранги шунга ундарки, кўп халқларда оқ ранг яхшилик, бахт-саодат, хотиржамлик рамзи ҳисобланади, қора ранг эса бунинг акси. Меҳмонга «Оқ йўл» тилаганда ҳам сут ранги кўзда тутилади ва мижозий маънода сафар бехатар бўлишлигини англатади.

Яна эҳтимол, меҳмонга сут ичириш орқали қадрдон, бир онадан туғилган ака-ука, опа-сингилдек бўлдиқ, деган маъно англатилади. Ҳар ҳолда сут-қатиқ кўп халқларда меҳмондўстлик рамзи ҳисобланади.

Калла гўшти, тўш ва жигар. Қозоқ ва қирғиз халқларида қўй сўйилса каллани бутун пишириб меҳмонлар орасида ёши ва мартабаси улуғ, оқсоқол киши дастурхонига ҳурмат рамзи сифатида қўйилади. Қозоқ пазандалигида буни «бас табақ», яъни пеш дастурхон деб юритилади ёки «сий табақ», яъни сийлов дастурхони деб атайдилар. Бунда калла гўшти, биқин бўлиши шарт. Тўйларда «келин табақ» деб аталувчи дастурхон ҳам бўлиб, асосий масаллиғи севгининг рамзи пиширилган тўш ва юракдан иборат бўлади. «Қиз табақ» дастурхонида эса буйрак ҳамда қақажонликнинг рамзи сифатида пиширилган тил қўйилади. «Қудаларнинг табағи» га эса қариндош бўлганликнинг рамзи сифатида жигар, тез-тез келиб турсинлар маъносида пайчоқлар ва қайнатилган иликли сон гўшти тортилади.

Ўзбек, тожик, туркман, қирғиз ва қозоқларда «жигар» — «жигарим» (қозоқча: бовур, яъни бағир маъносида), «жигар бағир», «жигарчилик» иборалари. Қариндошликни, бир туққанликни, ака-укаликни билдириши ҳам жигар — қариндошлик рамзи эканлигидан далолат беради.

Қозоқ халқ анъаналаридаги қудалар дастурхонига иликли сон, калла-почча ва жигар тузаш ўзбекларда ҳам бўлган ва ҳозирда онда-сонда амалга оширилади. Бироқ куёвнавкарлар дастурхонига тўй куни келин төмон — қайнота, қайнона, қўйнинг тўшини пишириб келтирилиши севги ва қариндош бўлганлик рамзи сифатида қилинади. Қизиғи шундаки, калла гўшти онла бошлиғи, кекса ёки қария кишини ҳурмат қилиш рамзи эканлиги фақат биздагина эмас, Польшада ҳам бор экан. Лекин бунда дастурхонга қўй калласи ўрнига

Балиқнинг боши тортилар экан. Ёзувчи Леопольд Комперт ўз ҳикояларининг бирида ушбу детални келтиради: «Уй бекаси Дебрахоним катта лаганда пиширилган балиқ келтириб дастурхонга қўйди. Ёш Робинер таомга қўл чўзган эди, хоним унинг олдидаги ликопчани олиб карп бошини солди-да, оила бошлиғи отанинг қаршисига қўйди. Карп балиғининг калласи қадимий полякларда кексалар ҳурматининг рамзи ҳисобланган ва уни дастурхон атрофида тўпланганлар орасида энг ҳурматлиси ва ёши улуғи танавул этиши жоиз бўлган». Ўзбек, қозоқ, қирғиз ва тожикларда куёв дастурхонига тўш қўйиш одатига ўхшаш таомил испанларда ҳам бор экан, фарқи шундаки, қўйнинг тўши ўрнига қайнота ва қайнона ўз куёв боласига хўрознинг тўшини пишириб юборар эканлар. Бу одат ҳам қариндош бўлганликни билдиради экан.

Тухум. Араблар овқатланишида тухум асосий масаллиқлардан биридир. Шу билан бирга товуқ тухуми куч-қувват рамзи ҳам ҳисобланади. Силласи қуриган киши бир неча дон тухумни пишириб, арчиб шайхга олиб келади. Диндор тухумга турли оятларни битиб беради, шундай тухумни еган киши дарҳол куч-қувватга тўлар эмиш.

Бошқа бир одатга кўра, хотини ўлган эркак бир йилгача уйланмаслиги керак, агар у олдинроқ уйланиб қўйса ўлган хотиннинг синглиси ёки бирор аёл қариндоши қабристонга бориб, товуқ тухумини кўмар экан. Шундай қилинса, гўё уялганидан марҳуманинг кўзлари чаноғидан чиқмай ётар эмиш.

Қадимда ўзбеклар, тожикларда тухум ували-жували бўлишлик рамзи ҳисобланган. Келиннинг онаси тўй кунин куёвнавкарлар дастурхонига тухум пишириб келтириши ана шу рамздан нишона. Тожикларда янги фарзанд кўрган оилага яқин кишилари тухум пишириб бориб қутлайдилар.

Юрак. Юқоридики кўриб ўтганимиздек қўй ва сирғир юраги Ўрта Осиё чорвадор халқларида севги рамзи ҳисобланган. Бедуинларда отнинг юрагини пишириб еган одам «қаҳрамон бўлади» деган тушунча бор, аксинча қуш, айниқса майда илвасинларнинг юрагини ейишга улар салбий қарайдилар. Барча араб кўчманчилари орасида қуш юраги қўрқоқлик ва журъатсизлик рамзи ҳисобланар экан. Қўрқоқ, ҳадиксировчи одамга қарата: «Қуш юрагини еганмисан!», «Ҳе, чумчуқ юрак!» — дейишар экан.

Бизда: «Чумчуқ пир этса, юрагинг шиг этади» ёки «Юраги отдай» деган ибораларнинг айтилишига ҳам бир сабаб бўлса керак, албатта.

Масаллиқ «пуллар»

Металл танга-чақалар ва қоғоз пуллар зарб этилгунга қадар турли мамлакатларда бозор-ўчар, олди сотди ишлари овқатларга солинадиган масаллиқлар воситаси билан амалга оширилган. Буни биз тарихий китоблардан, археологик қазилмалардан, сайёҳларнинг эсдаликларидан, халқ оғзаки ижодидан ҳамда тилимизда сақланган атама ва иборалардан билиб оламиз. Моҳ айирбошлаш, сотиш ва харид қилишда ҳар жойда ҳар хил масаллиқлар фақат баҳо эталонигина эмас, ҳатто оғирлик ўлчови сифатида ҳам қўлланилган. Мисол учун Абу Али ибн Сино. Абу Райҳон Беруний ва бошқа ўрта осийлик олимларнинг асарларида дори-дармонларни қалоқловчи ўлчов сифатида данак (ўрик данаги), жавза (ёнғоқ), бавза (бодом), шиъара (арпа дони), нуқот (нўхат), боқилло (ловия), аруза (гуруч) каби масаллиқлар қадоқ тош вазифасини ўтаганлигини билиб оламиз. Бироқ масаллиқларнинг пул вазифасини ўтаганлиги тўғрисида анчагина материаллар бор, пазандалик ишқибозлари учун бу маълумотлар ҳам қизиқарли бўлиши мумкин.

Балиқ «пуллар». Археолог олимлар қадимги Новгород шаҳрининг тарихини ўрганиш мақсадида қазув ишлари олиб бораётганларида қайин дарахтининг пўстлогига ёзилган аллақандай хатларни топиб оладилар. Топилма XIII асрга онд бўлиб ўша даврда қоғоз ва металл пуллар муомалага киритилган бўлишига қарамай қадимги удумга кўра бозорларда нарх-навони белгиловчи эталон сифатида лосось балиғидан фойдаланилган экан. Балиқ «пул» тез айнийдиган бўлгани учун, айниқса ёз пайтларида, бозорга бориб, шўр балиқ бериб, хоҳлаган нарсани харид қилиш мумкин бўлган. Исландияда ҳам хўжаликнинг асосий тармоғи балиқчилик ҳисобланади. Қадим даврларда балиқ овининг машаққатли эканлиги масаллиқнинг қадрини ошириб юборган. Шу сабабли бу мамлакатда ўртача катталикдаги треска балиғи «пул» бирлиги вазифасини ўтаган.

Мурч «пуллар» Ўрта асрларда Цейлон, Ява ороллари ва Ҳиндистон мамлакатига қатнаб юрган савдогарларни «пул қоғи» деб эмас, балки «мурч қоғи» деб

атаганлар. Чунки ўша кезларда мурч тилла каби қадр-ли бўлган ва бир қоп мурчга эга бўлган киши бой ҳисобланган. Мурч дони бозорларда танга вазифасини ўтаган бўлиб, кимга нима керак бўлса мурчдан санаб бериб, олиб кетаверган. Мурч «пуллар» қадимда Перу ва Боливияда ҳам амалда бўлганлиги тўғрисида маълумотлар бор. Мурчининг бу қадар қадрланишининг сабаби бу неъмат таомларга лаззат ато қилувчи зираворгина эмас, балки терлатувчи, овқат ҳазмини тезлатувчи ва ҳар хил микробларга қирон келтирувчи дори ҳамдир.

Какао «пул». Мексикада то XVI асргача ловия ҳамда какао дони «пул» вазифасини ўтаган. Бунинг сабаби: ловия тўқтутар оқсил манбаи ҳамда буйрак касалига доридир. Какао эса қон айланишини яхшилайди, уйқуни очади, бош оғриғини қолдирадиган ва кишига қандайдир куч-қувват бағишлайди.

Хурмо «пул». Бир вақтлар араб саҳроларида кўчманчилар учун пул вазифасини хурмо меваси ўтаган. Сувсиз саҳроларда ўсадиган бирдан-бир мева ҳам шу бўлганлигидан унинг қадри баланд бўлган.

Чой «пул». Монголияда ўрта асрларда бир бўлак тахта чойга битта қўй ёки эчки, ёхуд 2 та тери ё битта кизил алмаштириш мумкин бўлган. Бу ҳолни Марко Поло ўз саёҳатномасида қайд қилиб ўтади.

Туз «пуллар». Улуғ рус олими М. В. Ломоносов асарларида туз тўғрисида қизиқарли фактлар айтиб ўтилади. Шулардан бири: Эфиопияда муштдай-муштдай тўрт бўлак тузга битта қулни алмаштириш мумкинлиги айтилади. Бу воқеа олим яшаган XVIII асрнинг ўрталарига тўғри келади. Тузнинг пул вазифасини ўтаганлигини академик А. Е. Ферсман ҳам тасдиқлайди. Унинг ёзишича Африка қитъасининг туз танқис жойларида бир ҳовуч тузга бир ҳовуч тилла алмаштириш мумкин бўлган, яъни бу воқеа бундан бир аср муқаддам содир бўлган. Ўша кезларда Африкага борган саёҳатчиларнинг айтишича, туз пул вазифасини ўташи билан бирга туздан пул ясалганлиги тўғрисида ҳам ёзишади. Яъни тузнинг катта кристалларидан эни 5, узунлиги эса 65 сантиметр, оғирлиги 640 грамм келадиган тахтакач қирқиб олиб тўртга бўлинадиган қилиб тайёрланар экан. Мана шундай туз «пуллар» бозорларда харид вазифасини ўтаган; кимга нима керак бўлса бутунлигича ёки бир бўлагини «кирт» этказиб синдириб бериб, олиб кетаверар эканлар. Марко Поло XIII асрда туз «пуллар»нинг қан-

дай тайёрланишларини Хитойга бориб ўз кўзи билан кўрган. Танга тайёрлаш учун сувли идишга туз солиб эритган берар эканлар, намакоб жуда қўйлиб туз эримайдиган бўлганда оловга қўйиб қайнатилар экан. У қайнаб, қўйилиб бамисоли хамир ҳолатига келганда, ёнғоқдай-ёнғоқдай зувалачалар ясаб устига император муҳрини босиб, ясси дискалар ҳосил қилинар, сўнгра буларни обдан қизитилган гиштлар юзасига териб махсус ўчоқларда қовурилган. Шундан сўнг бу туз «пуллар» худди металл тангалардай жиринглайдиган ва синмайдиган бўлар экан.

Қаттиқ нон «пул». Аляскани кашф қилиш даврида у ерга борган саёҳатчиларнинг маълумотларига қараганда бозордаги олди-сотди муомаласида пул вазифасини қаттиқ нон ўтаётганлигини кўриб ҳайрон қолишади. Нон маълум катталиқда қилиб кесилиб, печкада қуритилиб сухари қилинар эканда, бунга хоҳлаган нарсани алмаштириб ола берар эканлар.

Пишлоқ «пул». Масаллиқ «пуллар» фақат ўтмишдагина эмас, бизнинг асримизда ҳам мавжуддир. Масалаи Бутан мамлакатида. Бу Ҳимолай тоғларининг шарқида жойлашган кичкина қироллик бўлиб, бозорларида пишлоқ пул вазифасини ўтади. Эндиликда маҳаллий тикчунг деб аталувчи металл тангалар ва Ҳинд рупияси жорий этилган бўлишига қарамай, олди-сотди ишларида маълум катталиқда кесилган пишлоққа ҳам нарса харид қилиш мумкин ёки қоғоз пулнинг қайтишига сотувчи бир бўлак пишлоқ берса, харидор рози бўлиб кетаверади.

Гуруч, буғдой, майиз, қуртоб, нон «пуллар». Яна ўрта асрларга қайтамыз, бу энди Урта Осиё, хусусан қадимги Ўзбекистонга тааллуқли. Маълумки илгари бу ўлкада босқинчиликлар ва ўзаро урушлар кўп бўлиб турган, хон ва султонлар тез-тез янгиланиб турган. Мана шу воқеалар пул курсининг пастлаб ёки юқорилаб кетишига сабаб бўлган. Шу сабабли баъзи чекка қишлоқ бозорларида пул эталони вазифасини гуруч, буғдой, майиз каби масаллиқлар ўтаган. Мисол учун биров бировдан зарб қилинган пулдан қарз олди дейлик, бунда томонлар шу пайтда бозорда гуруч ёки майизнинг баҳоси неча пул эканлигини аниқ билиб келишиб олганлар. Яъни қарз берилган пайтда 1 қадоқ гуруч 2 танга, 1 қадоқ майиз эса 1 танга дейлик. Берилган қарз 100 танга бўлса, бунга 50 қадоқ гуруч ёки 100 қадоқ майиз харид қилиш мумкин. Энди маълум вақт ўтиб пулнинг курси ўзгариб қолади ва 1 қадоқ гуруч 10 тангага чиқиб кетади. Бинобарин, қарз-

дор судхўрга гуруч ёки майизнинг шу пайтдаги баҳоси қанча бўлса ўшанча пул қайтаришга мажбур бўлган, яъни 500 танга. Гуруч ва майиз тортиб бериб бошқа наргалар олиш ҳам урф бўлган, чунончи 2 қадоқ гуруч ёки 4 қадоқ майизга 1 қадоқ гўшт каби. Ёки тарозининг бир галласига майиз, бир палласига эса буғдой солиб алмаштирилган. Ёинки биров бировдан буғдой қарз олган бўлса, танга пул ёки майиз бериб қарзидан халос бўлган. Тилимизда ҳануз ҳам «Майиздек қилиб санаб бердим-ку!», деган ибора юради. Буни қарз берган айтса: «сен мендан қарздорсан» дегани бўлади, энди агар қарздор айтса: «сен билан ора очиқ, қарзни тўлаганман» деган маънони англатади.

Яна «Қуртобдек санадик» деган ибора ҳам бор. Бунинг маъноси бир вақтлар сузмадан ёнғоқ катталигида қилиб юмалатиб офтобда қуртилган қуртоблар ҳам майда чақа вазифасини ўтаганлигидан бир далолатдир. Чунончи баққолдан бирон нарса харид қилинса, зарб қилинган пулга сотилган, аммо кўпинча қайтимиға баққоллар танга-чақа ўрнига бир неча дона қуртоб бериб харидорни рози қилишган. Қизиқ, бу ҳолни Бутандаги қайтимиға пишлоқ бериш одати билан солиштириб кўринг.

Революцияга қадар Ўзбекистон қишлоқларида натурал хўжалик ҳукм сурган. Шунда одамлар ўзига керакли масаллиқни бошқа бирон масаллиққа айирбошлаган. Масалан, 10 дона анжирни 50 дона бодрингга, 1 бош узумни 1 дона нонга ва ҳ. к. Дарвоқе қадимги Ўзбекистоннинг баъзи жойларида мардикорнинг иш ҳақиға нон билан тўлов берилганлиги ҳам маълум. Ишнинг оғир-енгиллигига қараб 1 донадан 10 донагача нон берилишига келишиб олинган. Бу одат йўқолиб кетган бўлса ҳам тилимизда «нон топиш» ибораси ҳануз ҳам сақланиб келади: «Бу бола нонини топадиган бўлиб қолди» (вояга етиб қўлидан бирон иш келадиган бўлганлигини англатади). «Нони доим бутун» (кишининг ҳунарға эга эканлигини англатади).

«Уйга битта ҳам нон олиб келмайди» (дангаса, ишлармасдан санқиб юради, деган маънода). Ушбу иборалар ноннинг меҳнатга тўлов вазифасини ўтаганлигидан келиб чиққанлигидан ва нон асосий овқат, азиз неъмат эканлигидан далолат беради. Фақат нонгина эмас, буғдой ҳам тўлов вазифасини ўтаганлигини этнографияға оид асарлардан билиб оламиз. Масалан, кулоллар бозорға кўса, лаган, кўза, хум каби идишларни олиб бориб пулга ҳам

сатар ва буғдойға ҳам алмаштирганлар. Эталони идишнинг сизими ҳисобланган. Қимға қандай идиш керак бўлса (косами, хумми) ўшани буғдойға тўлдириб тўккан, дон кулолниқи, идиш эса харидорниқи бўлиб қолган.

Одамлар ўз меҳнат маҳсулотларини, шу жумладан масаллиқларни қиймат сифатида бир-бири билан айирбошлаш ёки таққослаб иш кўришларининг сабаби нимада экан? Ушбу саволимизға ҳам марксизм илмида жавоб бор. Буюк К. Маркс ўзининг «Капитал» асарида бундай дейди: «Қишилар айирбошлаш чоғида ўзларининг турли маҳсулотларини қиймат сифатида бир-бириға тенглаштиришлари билан ўзларининг турли хилдаги меҳнатларини киши меҳнати сифатида бир-бириға кенглаштирган бўладилар. Улар буни англмасалар ҳам, лекин шундай қиладилар»¹.

Демак, нарсанинг баҳоси меҳнат билан ўлчаниб, қиймати эса икки шахс ўртасидаги ҳар бирининг ўзига зарур бўлган маҳсулотлар пардасиға ўралган муносабатдан иборат бўлар экан. Бинобарин, турли даврларда ва турли халқларда масаллиқлардан пул сифатида фойдаланиш ана шу К. Маркс кашф этган қонуният таъсирида содир бўлганлиги ана энди биз учун равшандир.

Одамлар номи билан аталган таомлар

Пазандаликда жойларнинг номиға қўйилган таомлар жуда кўп, мисол учун москвача пирог, киевча котлет, сибирча чучвара, кавказча кабоб, фарғонача палов, тошкентча норин ва ҳ. к. Агар чет мамлакатларни оладиган бўлсак, мамлакат, шаҳар номлари билан аталадиган овқатлар мингларча. Бизни қизиқтиргани одамлар номи билан аталадиган таомлардир. Сиз «бифштекс», «бифстрогонов», «Сандвичи», «Катерина печеньееси», «Россини салати», «Мика Чорба», «Шодибегги палови» каби таомлар номини эшитган ва танаввул қилган бўлишингиз мумкин, лекин нега бундай аталган деб ўйлаб кўрмагансиз албатта. Буни ҳам билиб қўйган яхши. Одамлар номи билан аталишининг асосан икки принципи бор, биринчидан айни таомни тайёрлаган пазанда бошқалариникидан кескин фарқ қиладиган янги ёки оригинал таом ижод қилади. Иккинчидан эса бир тасодиф туфайли таом бирор кимсанинг номи билан аталадиган бўлиб қолади.

¹ К. Маркс. Капитал, 1-том. «Ўзбекистон» нашриёти, 1983 й. 82-бет.

Бифштекс, «биф» дегани англиз тилида мол гўшти-ни англатади. «Штекс», бу немис пазандасининг исми. Штексга қадар ҳеч ким бундай таом тайёрламаган. У мол гўштининг талиқ қисмидан қалинлигини 2—2,5 см келадиган шапалоқдай бўлак кесиб олиб тўқмоқлаб юма-лоқ ёки тухумсимон шаклга келтиради, юзига туз ва зираворлар сепиб сариеғда қовуради. Хўрандининг буюрт-на беришига қараб уч хил усулда қовуради. 1) чала қорилган бифштекс — 7 минут. 2) Уртача қовурилган бифштекс — 10 минут. 3) Тўла қовурилган бифштекс — 12 минут.

Бифстрогонов. Утган асрда москвалик машҳур пазандалардан бири Строгонов ижод қилган таом. У мол гўштининг сон қисмидан қалинлиги 2 см келадиган парчалар кесиб олади-да тўқмоқлаб нафислигини 5—7 мм га келтиради. Сўнгра гўшт бўлақларини кўндалангига қараб сомонча усулда, бамисоли норинга тўғрагандек қилиб тўғрайди. Бунинг юзига туз ва зираворлар сепиб сариеғда қовуради ва қаймоқли сардак билан димлайди. Ён бошига каврак қилиб қовурилган картошкадан гарнир қилиб беради.

Катерина печенье. Магазинларга кирганда печенье харид қилганда кўрган бўлишингиз керак. Юрак нусха қилиб ясалганлари ҳам бўлади. Бу ўтган асрда яшаган польшалик нонвой Жозеф ижодига мансубдир. Унинг Катерина исмли маъшуқаси бўлиб фалакнинг гардишидан булар қовуша олмайдилар, шунда йигит юрак нусха печенье ижод этиб, унга Катеринанинг номини беради.

Россини салати. Шу китобнинг «Пазандалик равнақига ажиб қисса қўшган кишилар» номли бобида айтиб ўтилганидек, ушбу салат италиялик композитор Россини ижодига мансуб бўлиб, «Турне де Россини» деб аталади.

Мика чорба ёки аласа чорба. Бу тўғрида ҳам ўша бобда мутгасил ёзилган, яъни бу югославиялик математика профессори Мика Алас ижод этган балиқ шўрвадир.

Шодибегги палови. Революцияга қадар Андижон шаҳрининг Тупроқхона маҳалласида истиқомат қилувчи Шодибек пазанда ижод этган паловдир. Тупроқхона маҳалласи азалдан ўзига хос ошпазлар яшайдиган жой бўлган. Улар доим бир-бирлари билан таом тайёрлашда мусобақалашиб туришган, натижада таомларнинг оригинал хиллари ижод этилган.

Маълумки, паловга сабзи ҳамма вақт сомонча усулда тўғралади. Шодибек пазанда сабзини кубик, яъни «нў-

хотча» қилиб тўғраб палов дамлайди ва бу ошга нўхат ва беҳи ҳам солади. Пазандаликнинг қондасига кўра одатда пишириладиган масалликларнинг барчаси бир-бирига монанд қилиб тўғралиши керак. Шунга амал қилган Шодибек паловида сабзи ҳам, нўхат ҳам, беҳи ҳам бир хил қатталиқда ва ранги ҳам сариқ бир-бирига монанд бўлиб, бу ош жуда чиройли кўринишга ва ажиб лаззатга эга бўлади.

Сандвичи. Сандвич ҳам одамнинг исми, лекин у ижодкор ошпаз эмас, қиморбоз бўлган. Париж қаҳвахоналарининг бирида эрталабдан то ярим кечагача қиморбозликка муккасидан кетган бу кимса ўтакетган оқиқа, бировга бир тийинни ҳам ўтказмайдиган, ҳатто овқатланганда ҳам бошқаларга ҳеч илтифот қилмайдиган қизганчиқ бўлган экан.

Бир куни карта ўйнаб ўтириб, гўшт еяётса бошқа қиморбозлар унинг таомидан тотиб кўришибди. Сандвич катта ғавғо кўтарибди. Эртасига у гўшт эмас, қуруқ ноннинг ўзини ебди, индинига ҳам, ҳар куни уч маҳал ошпаз унга икки бўлак нон келтириб берар экан. Қуруқ ноннинг ўзи билан қандай тирикчилик қилаётганини сирини ҳеч ким англай олмабди. Кунлардан бирида ўша ошпаз «Сандвичи, Сандвичи!» — деб қичқириб, бир хил таом сотаётганини ҳамма эшитибди. Бориб қарашса, икки бўлак нафис кесилган нон орасига олинган зираворлар сепиб пиширилган гўштан иборат таом экан. Шунда ошпаз айтган: «Бунинг менга Сандвич ўргатди. У иккита картанинг орасига пулни қистириб менга ишора берганда, мен унга икка бўлак нон орасига гўштни қистириб олиб келиб берар эдим».

Бундай таом ҳозир ҳам бор. Буфетларга кирганда пишган тухум, ёки сосиска, ё гўшт, ёхуд котлетни хамирга ўраб пиширилган овқатни кўргандирсиз, ўшанинг номи сандвичдир. Пирожки, сомсалар шундан сўнг ижод этилган.

Қайзер қуймоғи. Германия императори Фриц Иосиф Кайзер бир куни ўрмонда ов қилиб юриб адашиб қолади. Юриб елиб ўрмон четига чиққанда ўрмончининг қулбасига дуч келади. Очликдан силласи қуриган Кайзер қулбага кира солиб:

— Егулик ниманг бор? — деб сўрайди.

Ўрмончининг хотини қуймоқ пишириб, тўғрамчилаб энди болаларининг олдига қўйиб турган экан.

— Мана бундан бошқа ҳеч нарса йўқ, — дейди-да, Кайзерга узатади.

Оч қолган ҳукмдор ҳузур қилиб ейди ва эртасига саройдагиларга ўрмончиникида антиқа таом еганини айтиб мақтанади. Урмончи аёлини саройга чақиртириб келадилар ва ўша овқатдан тайёрлашни буюрадилар. Аёл кўпгина қуймоқ пиширади ва қирол менга нишхўрд берган эканда, деб ўйламасин учун барча бутун қуймоқларни бурдалаб-бурдалаб дастурхонга тортади. Шу-шу бўлади, ҳануз ҳам немисларда дастурхонга бутун эмас, тўғралган қуймоқ тортадилар ва бунӣ улар «Кайзер қуймоғи» деб атайдилар.

Мана уни тайёрлаш усули: Сут, тухум, шакар ва ун қўшиб суюқ хамир қилинади. Товада ёғни доғлаб устидан хамирни қуйиб остки томони қизаргунча қовурилади, сўнг ағдариб иккинчи томони ҳам қизартирилади. Кейин иккита вилка ёрдамида қуймоқ бурда-бурда қилиниб қусур-қусур бўлгунча қовурилади.

Келин танлашга восита бўлган таомлар

Палов ош. Маълумки, ҳар бир халқда ота-онани, қариндош-уруғни, ёру биродарни, ҳамкасбларни, уйига меҳмон бўлиб келган азиз одамларни сийлайдиган шарафли ва анъанавий таомлари бўлади. Бизда ана шундай таом палов ош ҳисобланади. Палов тайёрлаш технологияси ва рецепти бўйича энг мураккаб таомдир. Агар бўлажак келин ушбу таомни тайёрлашни билар экан, демак 20—25 хил таомни бемалол тайёрлай олади, деган хулоса чиқади. Илгари совчи бўлиб келганларга атаб дамланадиган паловни бўлажак келинчак пиширган, токи совчилар бу қизнинг расомадли, чаққон, пазанда эканлигини ҳисобга олсинлар.

Блин. Рус халқида қадимда келин танлашга восита бўлган таом блин ҳисобланган. Тухум чақиб ийланган суюқ хамирдан товада нафис ва тўгарак шаклда пишириладиган ушбу чалпак қуёшнинг рамзи ҳисобланган. Христианликдан анча илгари кишилар қуёшга сажда қиладиган байрамларида, айниқса ёшлар тўпланишиб блинхўрлик меҳмондорчиликлари уюштирилган. Мана шу издиҳом қаллиқ танлашга ҳам восита бўлган.

Боршч. Украинларда энг шарафли таом бу боршч ҳисобланади. Энди бўлажак келин нечоғли гўзал бўлмасин, унинг боршчни қандай тайёрлай билиши ҳам ҳисобга олинган.

Келган совчиларга боршчни бўлажак келинчак пи-

ширган. Бу таомни кўпни кўрган одамларга мазур қилиш учун қиз уқувли, расомадли, пазанда бўлиши зарурдир.

Чой. Маълумки, Ҳиндистонда жуда қадим замонлардан буён чой ўстириб келинади. Ҳинд чойлари ҳануз ҳам жаҳонга машҳурлигининг гувоҳимиз. Ҳиндлар чойни муқаддас неъмат деб биладилар, унга атаб ривоятлар, хикоятлар, шеърлар тўқилган. Ҳинд мутафаккири, шоири ва давлат арбоби Рабиндранат Тагор чарчаб, асабийлашиб турганда рафиқаси дамлаб берган чойни ичиб туриб илҳоми жўшиб кетади-да, чойни улуглаб шеър ёзди. Бу шеър ушбу китобдаги «Чой—қувватга бой» номли мақолада келтирилган.

Чой Ҳиндлар учун ичимликкина эмас, овқат ҳамдир. Бир пиёла чойдаги қувват бир бурда нонга тенг эканлиги ҳисоблаб чиқилган. Яна чойга улар сут, қаймоқ, ёғ, асал ва бошқа масаллиқлар қўшиб дамлайдиларки, бундай чой дарҳақиқат ичимлик эмас, таомга айланади.

Чой дамлашнинг Ҳиндистонда ўнларча усули бўлиб, Деҳлида ўзгача, Қалькуттада бошқача, Мадрасда бўлакча, қўйингки ҳар бир вилоятнинг ўзига хос чой дамлаш қоидалари бор. Ана энди бўлажак келинчакка чой дамлаш қоидаларини билиш шарт қилиб қўйилади.

Вермишель шўрва. Италияда макарон, вермишелдан тайёрланадиган таомлар энг шарафли таомлар ҳисобланади. Ушбу масаллиқларнинг ўнларча навлари бўлиб, юзларча таомлар пиширилади, қизларни оилада ёки махсус мактабда вермишель ва макарон таомлари тайёрлашга ўргатишади ва гувоҳномалар беришади. Ана энди никоҳга борганларида қиз ўз гувоҳномасини кўрсатиши шарт. Агар бундай гувоҳнома бўлмаса никоҳдан ўтказилмайди.

Қимиз. Қимизни барча қадимий чорвадор халқлар: қозоқлар, қирғизлар, туркманлар ва бошқаларда аёллар ҳам, эркаклар ҳам тайёрлайверади. Монголларда эса бияни соғиб қимиз ивитиш асосан аёллар иши, айниқса турмушга чиқадиган қизлар қимиз тайёрлашни билиб олмоқлари зарур бўлган.

Маккажўхори таомлари. Шимолий ва Жанубий Америка қитъаларининг қадимий ёдгорликларини қолдириб кетган ацтек ва майя қабилаларида бўлажак уй бекаси маис (маккажўхори) дан ўнлаб таом тайёрлашни ўрганиб олмоғи шарт бўлган.

Олмали рулет. Австрияда келинни студеал номли таомни тайёрлай билишларига қараб танлар эканлар. Бу олма солиб тайёрланадиган рулет бўлиб, унинг хами-

ри шундай қорилиши ва ёйилиши зарурки, ранги ва нафислиги Вена қизларининг танасига монанд бўлсин.

Хурмо ҳолва. Арабларда хурмо энг муҳим озиқалардан бири ҳисобланади. Дастурхонда доим янги, қоқи қилинган ёки пиширилган хурмо бўлиши шарт. Хурмони да-нагини олиб ташлаб янчиб, қовурилган ун ва бошқа ма-саллиқлар қўшиб ҳолва тайёрлайдилар. Бундай ҳолвани силада фақат аёллар тайёрлайдилар, шунинг учун турмушга чиқадиган қиз ўз онасига ва бошқа хотинларга хурмо ҳолва тайёрлаш бўйича имтиҳон топширади. Ун қўшиб тайёрланган хурмо ҳолва фақат ризогина эмас, унинг арабларда анъанавий аҳамияти ҳам бор: келин-чакни янги хонадонга кузатиб келаётган дугоналари қўл-ларида хурмо ва буғдой дони олиб келадилар ёки келин-чак қадам ранжида қиладиган хонадон дарвозаси ёнига кўзага тўлдирилган хурмо ёки хурмо ҳолва қўйиб ку-тиб оладилар. Ҳатто ётоғидаги кўрпа устига ҳам бир си-ким буғдой сепиб, бир нечта хурмо ташлаб қўядилар. Нақл қилишларича мана шу одат келинчакка катта бахт келтирар эмиш. Арабларнинг фикрича хурмодан 100 хил таом тайёрлашни билган уй бекаси энг яхши хотин ҳисоб-ланар экан.

Бетел. Бетел овқат эмас, лекин таом ҳазмини енгил-лаштирадиган сақич бўлиб, тропик мамлакатларда ёв-войи ҳолда ўсувчи қалампир барги, ёввойи чой, арека хурмосининг меваси, тамаки барги, турли зираворлар ва нича ўчирилган оҳак қўшиб тайёрланади. Бетел чайнаб юрилса, 15 минут давомида киши кайфиятини яхшилайд-ди, овқат тез ҳазмланади ва ошқозонда кислота кўп бўл-са ҳам, оз бўлса ҳам нормал ҳолига келтиради. Бетелга қўшилган гиеҳларда алкалоидлар бўлиб, оҳак уларни рўёбга чиқаради.

Бетел чайнаш Ҳиндистонда, Вьетнамда, Хитойда, Ме-лонезияда ва барча Шарқий Осиё мамлакатларида урф.

Қизиғи шундаки, бетел ҳам Ҳинди-Хитойда келин танлашга восита бўлар экан. Қиз бирон йигитга турмуш-га чиқмоқчи бўлса унга бетел совға этар экан, бу қизнинг розилик аломати бўлиб, тўйга тайёргарлик кўра бериш мумкин. Вьетнам фольклорига бетел қалампир билан арека хурмоси бирлиги муҳаббат рамзи ҳисобланар экан. Ривоятларга қараганда чўғдай муҳаббатли икки ёш бир-бирига етишолмай ҳалок бўладилар. Йигит қаб-ридан арека хурмоси униб чиқади, қиз қабридан эса бе-тел қалампирни ўсиб хурмога чирмашиб мевалари бир-

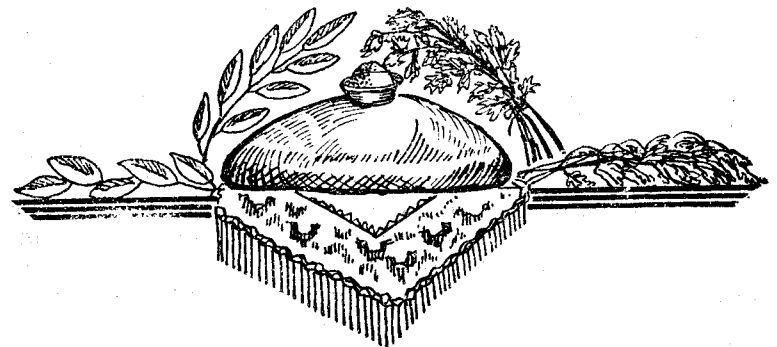
бирига етишади. Шундай қилиб бетел ҳам муҳаббат рам-зи ва келин танлашга восита бўладиган неъматдир.

Қуймоқ билан сардак. Францияда келин бўлмиш қиз қуймоқ билан сардак тайёрлашни билиши шарт. Қуймоқ бу тухумни товага чақиб қовуриш. Юзаки қараганда жу-да осон бир таом, лекин уни тайёрлаш гоят масъулият-ли: а) серёғ бўлмасин, б) товага чақилган тухум ораси-га ҳаво кириб пуфак бўлсин, в) сариғи йиланиб кетма-син, г) сира куймасин, д) қақирмачоқ бўлиб кетмасин ва ҳ. к. Сардак пиширишга келганимизда, бу ҳам мурак-каб «Францияда қанча одам бўлса, сардакнинг хили ҳам шунча» деган тушунча бор. Бинобарин қиз турмуш ку-ришдан олдин ўз респети ва технологияси асосида янги хил сардак ижод қила олса, энг яхши келин ҳисобланади.

Мураббо ва морожний. Австралия қитъасида тропик мевалар кўп ўсади. Шунинг учун бўлажак уй бекалари ўзларининг пазандалик маҳоратларига шакарни ҳамроҳ қилиб, анвойи мевалардан мурабболар ва морожнийлар тайёрлашни ўрганиб олишлари зарур.

Жаҳондаги турли халқларнинг урф-одатларидан кел-тирилган ана шу мисоллар пазандаликнинг турмушни мустаҳкамлашда гоят аҳамиятли эканини кўрсатиб ту-рибди. Уй бекаси пазанда бўлса у албатта покиза, чақ-қон, омилкор, расамадли, борида тежайдиган, йўғида йўндирадиган, уқувли ва меҳмондўст бўлади. Аёлнинг бундай хусусиятлари эркакнинг муҳаббатини янада ку-чайтиради. Пазанда бўлишлик оила аъзоларининг лаз-затли овқатланиб, сиҳат-саломат юришларида ҳам аҳа-мияти каттадир.

Ана шунинг учун қизларнинг арзанда бўлмай, балки пазанда бўлиб тарбияланишлари уларнинг оилада бахт-ли бўлишларига сабаб бўлади.



Ҳурматли китобхон! Мана китобни ўқиб ҳам бўлдингиз, эътибор бергандирсиз, баъзи сарлавҳалар остида ёзилганлар махсус ишланган илмий мақолаларга ўхшаб кетади, баъзилари — шунчаки хабар. Бир хил жойлари ҳикоя тахлит, бадийликка яқинроқ, бошқа жойлари эса кичик бир лавҳа, холос.

Гап шундаки, ушбу китоб учун зарур фактларни автор узоқ йиллар тўплаб вақти ҳам, жойи ҳам турлича бўлган шароитларда ёзган.

Мазкур китобдан асосий мақсад жаҳон пазандалигида икир-чикир ё мураккаб томонлари борми, буларни баҳоли қудрат ўрганиб, шулар орасидан энг қизиқ фактлар, воқеалар, ҳодисалар, урф ва одатлар олиниб битта китобга жойлаш, ана шулар орқали сизга бир оз билим бериб, мароқ ҳам ато қилиш эди.

Бунга автор эриша олдими ёки йўқми, бу ҳақда ўз фикр-мулоҳазаларингизни нашриётга ёзиб юборарсиз деган умиддамиз.

- Маркс К. Капитал. т. I. Т., «Ўзбекистон» нашриёти, 1983 й.
- Маркс К. Экономические и философские рукописи 1844 года. Госполитиздат. М., 1956 год.
- Маркс К. Энгельс Ф. Танланган асарлар. II том. «Ўзбекистон» нашриёти, Т., 1959 й.
- Маркс К., Энгельс Ф. Уч томлик танланган асарлар. «Ўзбекистон» нашриёти, 1981 й.
- Энгельс Ф. Анти-Дюринг. Т., «Ўзбекистон» нашриёти, 1983 йил.
- Энгельс Ф. Оила, хусусий мулк ва давлатнинг келиб чиқиши. Т., «Ўздавнашр», 1959 й.
- Энгельс Ф. Маймуннинг одамга айланишида меҳнатнинг роли. Ўздавнашр, Т., 1956 й.
- Ленин В. И. Материализм ва эмпириокритицизм. Тўла асарлар тўплами, 18- том.
- «СССРнинг 1990 йилгача бўлган даврга мўлжалланган Озиқ-овқат программаси ва уни амалга ошириш тадбирлари». Т., «Ўзбекистон» нашриёти, 1982 й.
- «Умумий таълим ва ҳунар мактабини ислоҳ қилишнинг асосий йўналишлари» тўғрисидаги КПСС Марказий Комитетининг қарори. «Совет Ўзбекистони», 1984 й. 5 январь
- Абу Али ибн Сино. Тиб қонуллари, II китоб, ЎзССР ФАН нашриёти, 1956 й.
- Аль Джахиз. Китоб аль-бухана (книга о скупих), Изд-во «Наука», М. 1965 г.
- Альхасов А. Азербайжон хўраклари. Госиздат. Азерб. ССР. Б., 1954 й.
- Алексеев В. П. Становление человечества. Изд-во Политической литературы. М. 1984 г.
- Амшинов С. А. Таомхон тоҷики Душанбе, Тоҷикистон давлат нашриёти, 1959 йил.
- Армянская кулинария. Госторгиздат, М., 1960 й.
- Ахматжанов Ю. А Татар халык ашлары. Тат. китоб нашриёти, Қ. 1960 й.
- Бергелъ Е. Э. Авиценна и персидская литература. Изд-во «Наука» М., 1960 год.
- Бичурин Н. Я. Собрание сведений о народах обитавших в Средней Азии в древные времена. Изд. АН СССР, Москва, 1958 й.
- Борубаев Т. Кыргыз даамы. «Қирғизистан» нашриёти, Ф. 1984 й.
- Вамбери Г. История Бухары и Трансокеании. Издание Я. А. Исакова, С-Петербург, 1873 г.
- Верзилин Н. Растения в жизни человека. Госдетиздат. Ленинград, 1954 й.
- «Вестник древней истории» № 1 за 1957 г.
- «Вестник древней истории» № 3 за 1948 г.
- Wie Kochen gut. Verlag für die Frau. Leipzig—Berlin, 1956 j.
- Васильев Ф. И. Двести пятьдесят блюд китайской кухни. М. Госторгиздат, 1959.
- Гнергиевский М. И. и Шемякинский О. С. — Страви украинской кухни, изд-во «Технической литературы». Киев, 1956 г.
- Günter Linde, Heinz Knobloch. Dobrú chut. Bratislava, 1970 j.
- Гюктер Л. и Хайнс К. Приятного аппетита. Изд-во «Пищевая промышленность». М. 1973 г.
- Зайцев В. Б. — Рассказы о рисе. Изд-во «Колос» М. 1980 год.

Ивашура Л. И. Сут ва ҳаёт. «Ўзбекистон» нашриёти, Т., 1977 йил.
 «Известия АН УзССР», 1955 г. № 2.
 Инаятуллах Қанбу. Бехаре донеш. Изд-во «Восточная литература», М., 1966 год.
 «История народов Узбекистана» т. I, Изд-во АНУзССР. 1950 год.
 История народов Узбекистана, т. II, Изд-во АН УзССР, 1953 г.
 История УзССР т. I. — Изд. АН УзССР, 1955 г.
 Иойриш Н. Г. Пчела и медицина. Изд-во «Медицина», Т., 1966 год.
 Калила ва Димна. Бадний адабиёт нашриёти, Т., 1966 йил.
 Қасиманов С. Қазақтың ултық тағамдары. «Қайнар» нашриёти, А. а. 1977 йил.
 Қобуснома. «Уқитувчи» нашриёти. Т., 1968 йил.
 Коллектив авторов. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М. Изд-во «Наука», 1981 г.
 Косвен М. О. Очерки истории первобытной культуры. Москва, «Госполитиздат», 1953 г.
 «Литературная газета» двухлетняя (1842—1844 гг.) подшивка. Фундаментальная библиотека Киевского Государственного Университета им. Т. Г. Шевченко.
 Мадьяр Э. Кулинарное искусство и венгерская кухня. Изд-во «Парония» Будапешт, 1955 г.
 Маҳмудов К. Ўзбек таомлари. Учинчи тўлдирилган нашри, Тошкент, «Ўзбекистон» нашриёти, 1970 й.
 Маҳмудов К. Ўзбек овқатларида ишлатиладиган мева ва сабзавотлар. Бирлашган нашриёт. Т., 1958 й.
 Махмудов К. Узбекский плов. Изд-во «Узбекистан» Т., 1979 год.
 Маҳмудов К. Нон. журн. «Гулистон» № 5, 1967.
 Маҳмудов К. Пазанда — таом олими. «Фан ва турмуш» № 3, 1967 йил.
 Маҳмудов К. Пул ўрнига масаллик. «Фан ва турмуш» № 11, 1985 й.
 Мудрость веков. (Древняя таджикская медицина о сохранении здоровья). Изд-во «Ирфон» Д. 1981 год.
 «Новый мир». № 9, за 1956 год.
 Петровский К. С. Основы рационального питания. Изд-во «Знание», М., 1966 год.
 Покровский А. А. Беседы о питании. Изд-во «Экономика», М., 1964 г.
 Санда Марин. Кулинарное искусство и Румынская кухня. Техиздат. Бухарест, 1958 г.
 Смирнова — Ракитина В. А. Абу Али ибн Сино қиссаси. Т., «Еш гвардия» нашриёти, 1966 й.
 Сўз кўрки — мақол. «Еш гвардия» нашриёти. Т., 1970 йил.
 Титюник А. И., Новоженев Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня. Изд-во. «Высшая школа». М., 1977 год.
 Токаров С. П. Этнография народов СССР. Изд-во «Наука», М., 1958 год.
 Ҳасанов Х. Урта Осиёлик географ сайёҳлар, Т., «Ўзбекистон» нашриёти, 1964 й.
 Ҳикматуллаев Х. Ибн Синонинг «Юрак дорилари» рисоласи. «Фан» нашриёти, Т., 1966 йил.
 Франке Г., Хаммер К. и Ханальт П. Плоды земли. Изд-во «Мир», М., 1979 год.
 Частный П. М. Национальные блюда казахстана. Госиздат КазССР. Алма-ата, 1962 год.
 Шилов П. И. и Яковлев Т. Н. Справочник по витаминам. Медгиз, М. 1960 год.
 Югославская кухня. Изд-во «Югославия», Белград, 1963 г.
 Юсуф Хос Хожиб. Қутадғу билик. «Фан» нашриёти, Т., 1971 йил.

МУНДАРИЖА

Муаллифдан	
I. Пазандалик санъати	7
Пазандалик таърифи	7
Оловнинг кашф қилиниши	9
Чорвачиликнинг келиб чиқиши	11
Деҳқончиликнинг келиб чиқиши.	13
Қонда, усул ва сирлари кўп соҳа.	15
Арчиш қондалари	16
Тўғраш усуллари	18
Пишириш сирлари	22
II. Нон, туз, палов ва чой тарихи.	25
Энг азиз ризқи-рўзимиз	25
Дарахтда битган нонлар	25
Бугдой нонининг кашф этилиши.	27
Нон рамзи	29
Бир татим тузу, юз оғиз сўз.	30
Туз номи билан боглиқ шаҳарлар.	31
Туз — муқаддас	32
Туз — дори	33
Иссиқ олов, ёглиқ палов.	34
Палов тарихи гуручдан бошланди.	36
Шолининг асли ватани қер?	37
Палов ош — халқ ижоди.	40
«Палов ош» — этимологияси халқ афсонасида.	45
Чой — қувватга бой	48
Чой кимёси ва чой давоси.	49
Чой тарихи	51
III. Масалликлар.. масалликлар... тарихлари таърифлари, таъсирлари.	56
Минг дардга даъво неъмат	56
Зайтун ёғининг хосиятлари.	58
Куюш қуши	59
«Ер олмаси»нинг тарихи	61
Помидор бизга қачон ва қайдан келди?	63
Шолғомнинг шарофати	65

Музқаймоқ тарихи ва таърифи.	67
Илоҳий ичимлик нима?	68
Қора ичимлик тарихи.	70
Ая, Айва, ҳайва.	72
Пийёз — етти дардга ниёз.	74
Ошқовоқ — қишнинг қовуни.	77
Хидсиз саримсоқ	79
Паловнинг жони	81
«...Бир туп турп турипти.»	84
Сакхара, сулхар, шакар, сахар.	86
Сут ва унинг шифолиги.	87
Қалампир ва мурч.	91
Сирканинг хисиятлари	93
Зарчава	95
Куб шаклидаги тарвузлар.	95
Қовун тўғрисида эртаксимон ҳақиқат.	98
Масаллиқлар имтиҳон топширади.	100

IV. Антиқа таомлар, лекин дид борасида баҳс этилмайди 104

Севимли таом деб	104
Палағда тухум ва тўнка замбуругидан овқат.	107
«Ер билан осмон»	108
Қурбақачилик соҳалари	109
Қовурилган калтакесаклар	111
Таомнинг номи «бумиранг»	112
Лаган стадионидаги матадорлар (тореадорлар).	113
Товуқнинг чап оёғи	113
Шиллиқ қурт — ноёб таом.	114
Балиқхўрлик.	115
Қошиғини ҳам еса бўлади.	115
Пашшанинг ўлиғими ёки кишмишми?	116
Пиллапўчоқ тамаддиси	117
Овқатнинг лаззати пишлоқ билан	117
Ширинлик шайдолари	118
Қат-қат таом	118
Тўйдирмаса ҳам митти балиқ яхши.	119
Сув қандаласи ҳам овқат.	120
Тошбақа таом	120
Чигиткахўрлик	121
Хомлиғича ея беришади	122
Евғонхўрлар	124
Қалдирғоч уясида шўрва	125
Ўтинни ҳам ювиб	125
Офтоби хон ва қалампир сомса.	126
Қон ҳам овқат	126
Ит гўштининг шўрваси	127
Бадбўй-у, бадхўр	128
Еб бўлмайдиган масаллиқ йўқ	128

V. Пазандалик равнақиға ҳисса қўшган кишилар. 130

Пифагор тамаддиси	130
Лағмондан макарон келиб чиқишига Марко Поло сабабчи	132

Колумб пиширган ловия хўрак	134
Ф. Аппер — консерва кашфиётчиси	134
«Қуёш гули» мойини ижод қилган шахс	137
Жан-жак Руссо салат ва нозик қўлларнинг қадрига етган	139
Композитор — пазанда	140
Кавказ кабобининг шуҳратини А. Дюма кўтарган.	141
Пазандалик — ҳажвия восита	142
Жаҳон пазандалигининг академиги	145
Жаҳон тарихи ва таърифи	146
Лавлагидан қанд олиш — К. Кирхов кашфиёти.	149
Кефир ижодкори — Ирина хоним	150
«Алифбе» печеньелар	153
Мика! Сиз ўзи кимсиз?	153
Еленахоним хизматлари	154
Сосиска ижодкорининг тақдири	156
Замонамизнинг энг ижодкор пазандаси.	157
Пазандалик грессемейстери	160

VI. Жаҳон пазандалигидан лавҳалар 162

Табийй қозонлар.	162
Рамзий масаллиқлар.	165
Масаллиқ пуллар.	175
Одамлар номи билан аталган таомлар.	179
Келин танлашга восита бўлган таомлар.	182
Сўнги сўз	186