

К. МАХМУДОВ

КУЗУКАРАИ ПАЗАНДАЛИК



641
М-37

К. МАХМУДОВ

КУЗУКАРАИ ПАЗАНДАЛИК

Қайта ишланган ва тўлдирилган
иккинчи наشري



ТОШКЕНТ «ЎҚИТУВЧИ» 1995

КНИЖНИЦА
№ 1111111
№ 69488

ТАҚРИЗЧИЛАР:

Этнограф Б. Аминов
Уста пазандалар Р. Убайдуллаев, Ё. Зиевуддинов

36.997

М 37

Маҳмудов К.

Қизиқарли пазандалик. 2- қайта ишланган ва тўлдирилган
нашр.— Т.; «Ўқитувчи», 1995.— 224 б.

Махмудов К. Занимательная кулинария.

ББК 36.99

М $\frac{4306012000-170}{353 (04) - 95}$ 203—92

ISBN 5-645-01574-6

© «Ўқитувчи» 1987.

© «Ўқитувчи» 1995, қайта
ишланган ва тўлдирилган.

ИККИНЧИ НАШРИГА СЌЗ БОШИ

Жаҳон пазандалиги хазинасидан 20 йилдан кўпроқ вақт ичида тўплаб юрган воқеаларни 1987 йилга келиб ҳажми 10 босма табоқ бўлган яхлит китоб тарзида нашр эттирдим. «Ўқитувчи» нашриёти томонидан 70.000 нусхада чоп этилган «Қизиқарли пазандалик» тез орада ўз ўқувчиларини топиб кетди. Орадан кўп вақт ўтмай уй бекалари, мутахассис ва ҳаваскор пазандалар, мактаб ўқитувчилари ва ўқувчилари, студентлар, деҳқонлар, ёш келин-куёвлар, хуллас, китобхонлар кенг оммасининг бошқа намоёндаларидан хатлар кела бошлади. Нашриёт ва муаллиф номига юборилган юзларча мактубларнинг муштарак мазмуни: миннатдорчилик, китобнинг қизиқарли эканлиги, пазандалик санъатига иштиёқларини орттирганлиги, келтирилган маълумотлардан ўқувчилар ҳам билим, ҳам мароқ олганликлари баён этилган фикрлардан иборат эди.

Китобнинг биринчи нашрини китобни муаллиф сифатида яйраб эмас, балки бир танқидчи сифатида қалам чархлаб ўқиб чиқсам бирмунча хато ва камчиликлар борлиги маълум бўлди. Барини тузатдим. Тўлдиришга келганда III бобга 8 та мақола, IV бобга 6 та мақола ва V бобга 5 та мақола қўшдим.

Китобнинг биринчи нашри олти бобдан иборат эди, буниси энди тўққиз бобга етказилди ва улар «Пазандалик санъати ва оч-тўқлик офати» (VII боб), «Баҳайбат масаллиқлар ва таомлар» (VIII боб) ҳамда «Биласизми?» (IX боб) деб аталади.

К. Маҳмудов

МУАЛЛИФДАН

Маълумки, озиқ-овқат мўл-кўлчилигини таъминлаш, асраш, қайта ишлаш, исроф қилмаслик каби масалаларни одамзод ўзининг пайдо бўлган даврлариданоқ ҳал қилишга уриниб келади. Китобда турли мамлакатлардаги турли шароитларда ҳамда ўзгача ижтимоий иқтисодий тузумда яшаган халқларнинг бу масалаларни ҳал қилишига оид лавҳалар, ҳикоялар, тарихий ва этнографик материаллар берилади.

Китобда тежамкорлик, озиқ-овқат масаллиқларига ғамхўрлик ва нонга ҳурмат борасида жаҳон пазандалигидан келтирилган мисоллар анчагина. Бизда янгидан-янги заводлар, фабрикалар, совхозлар қурилмоқда ва буларнинг қошида мактаблар, яслилар, боғчалар ташкил этилмоқда, ҳар бир корхона ҳамда муассасанинг албатта ўз ошхонаси бўлади, буларга ошпаз кадрлар жуда кўп керак. Шунинг учун китобда касб танлаш чегарасида турган ўқувчиларни ошпазлик ҳунарига қизиқтириш ва пазандаликнинг санъат эканини исботлашга қаратилган кўплаб фактлар келтирилади. Айниқса «Рўзгоршунослик» дан дарс берувчи 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 ҳўжалик типига (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 ўсимликларидан 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 аспектидан 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 тарихига 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 холи 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 ғоят мураккаб иш. Бинобарин, ўқувчилар қадимда пазандаларнинг янги таомларни ижод этишлари билан боғлиқ бўлган воқеалардан воқиф бўлсалар, ҳамда ўзбек пазандачилигида ишлатиладиган масаллиқларнинг баъзилари қачон ва қаердан келиб қолганлигини билиб олсалар, фойдадан холи бўлмас, деб ўйлаймиз.

Давримиз илмий-техника равнақи даври бўлганлигидан ҳам истеъмолдаги овқатларимизга бефарқ қарамасдан, балки фан нуқтаи назаридан ёндошиш муҳим аҳамият касб этади. Шу боисдан китобда ҳар бир пазанда ҳам, ҳар бир ҳўранда ҳам пиширилаётган ва ейилаётган таомга фақат қорин тўйдирувчи нарсаси деб қарамасдан, балки шифо ҳам эканлигини билиб олишларига оид илмий далилларни келтириш муаллиф олдиға қўйилган вазифалардан бири бўлади. Негаки худди шу нарсаси инсон сиҳат-саломатлигининг муҳим омилларидан бири ҳисобланади.



1. ПАЗАНДАЛИК САНЪАТИ

ПАЗАНДАЛИК ТАЪРИФИ

Негадир кўпчилик пазандаликка касибчиликка ўхшаган бир ҳунар деб қарайди. Ҳунарликка ҳунарку-я, бирок 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 қуйидагича 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 ижрочилик санъати заминида 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 услуги, 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 малакалари оширилади, уларга биринчи классли ресторанларда ишлаш ҳуқуқи берилиши мумкин.

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

Ошпаз қуюқ-суюқ овқатларнинг барчасини тайёрлашга моҳир бўлади. Паловпаз палов ва шовланинг турли хилларини, сомсапаз сомсанинг ўнларча турини, кабобпаз кабобнинг турли хилларини 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, қазӣ, ҳасил, қалла-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 дастурхонга тузашнинг муайян усуллари йиғиндисига айтилади.*

Пазандалик санъати инсониятнинг энг қадимги фаолиятларидан бири бўлиб, унинг ривожланиши ҳар доим жамият иқтисодий раванга қиға боғлиқ бўлган. Ўтган 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 дам сихат-саломатлигининг ва узоқ умр кўришининг гарови, яхши

кайфиятининг воситаси, энг муҳими меҳнатга бўлган қобилиятининг омилидир. Одам узоқ вақт овқатланмаса — ҳаёти тугайди, оз, ночор, нотўғри овқатланса ёки аксинча кўп, палапартиш овқат еса турли касалликларга дучор бўлади. Шундай экан, пазандалик санъати орқали таомларни қоидали қилиб тайёрлаш уларнинг парҳезли хусусиятини келтириб чиқаради, одамларнинг режали истеъмол қилиши эса ҳар бир таомнинг шифобахшлик хусусиятини орттиради. Бинобарин, таом тайёрлаш ва уни истеъмол қилиш ҳам табиий, ҳам ижтимоий характерга эга бўлган муҳим масаладир. 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. Жаҳоннинг кўпгина жойларида олиб борилган археологик қазилмалар натижасида қалинлиги то 10 метргача етадиган кул қатламлари топилганлиги маълум. Бу шу билан изоҳланадики, ибтидоий одамлар табиий олов ўчиб қолмаслиги учун унга узоқ вақт шох-шаббалар ташлаб турганлар ва ундан зарурат туғилганда фойдаланганлар.

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

«Гўштлик овқат истеъмол қилиш,— деб ёзган эди Ф. Энгельс,— ҳал қилувчи аҳамиятга эга бўлган икки янги ютуққа: оловдан фойдаланишга ва ҳайвонларни қўлга ўргатишга сабаб бўлади. Бринчиси овқат ҳазм қилиш жараёнини 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 суръатда 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 эмансипация¹ воситалари бўлади»².

Оловнинг кашф қилиниши чорвачилик каби эмансипация воситасидан ташқари яна деҳқончилик эмансипацияси ҳам келиб чиқишига сабаб бўлади. Бундан ташқари яна оловдан фойдаланиб, одамлар гишт пишириш, кулолчилик қилиш, маъданлардан металл эритиш имкониятига ҳам эга бўладилар, бу эса уларни ўтроқ бўлишларига, кўчманчиликни тарк этиб бир жойда муқим яшаб, деҳқончилик билан шуғулланишларига сабаб бўлади. Ана энди овчиликдан чорвачиликка, йиғим-теримчиликдан 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 ёқишгина эмас, энергия манбаи бўлган ўрмонларга қараш, дарахт ўстириш, кейинчалик эса ер ости ёқилгилари (кўмир, нефть, газ) ни ковлаб олиш, ёнилғи манбаи электр станциялар қуришни ўрганиб олдилар. 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. Буларнинг ҳаммаси ўз навбатида пазандаликнинг тобора равнақ топишига кенг йўл оча бошлади.

ЧОРВАЧИЛИКНИНГ КЕЛИБ ЧИҚИШИ

Пазандалик оловсиз тараққий эта олмгани каби чорвачилик ва деҳқончиликсиз ҳам ривожлана олмас эди. Ўз-ўзидан маълумки, хўжаликнинг бу икки соҳаси пазандалик учун турли табиат неъматларидан масаллиқлар етиштириб беришга қаратилгандир. Йиғим-теримчилик билан машғул бўлган ибтидоий одамлар ёлғиз ўсимлик мевалари, уларнинг тана ва илдизларинигина 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 одамлар ўзлаштирувчи хўжалик олиб борганлар.

¹ Эмансипация — ибтидоий одамларнинг табиат қўллигидан халос бўлишларини таъминлайдиган воситалар, масалан, оловдан фойдаланиш, чорвачилик, деҳқончилик, ҳунармандчилик ва бошқалар.

² Ф. Энгельс. «Маймуннинг одамга айланиш процессида меҳнатнинг роли» К. Маркс., Ф. Энгельс. Танланган асарлар, Т., II. Т. 1959 йил, 87-бет.

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 бўлур эди. Узоқ-узоқларга кўчиб юриб йиғим-теримчилик 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. Дармондорили мевалар, крахмалли илдизлар ва дон-дунларга энди оқсилдор гўшт ҳам келиб қўшилди.

Тош даврида одамларнинг турлича группалари оила, уруғларга бирлашиб, 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 ҳодалардан 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 урчитиш 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

¹ К. Маркс ва Ф. Энгельс. Уч томлик танланган асарлар. «Ўзбекистон» нашриёти, 1991 й., 3-том, 238—239-бетлар.

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 равнақ топишига ҳам сабаб бўлди.

ДЕҲҚОНЧИЛИКНИНГ КЕЛИБ ЧИҚИШИ

Кишиликнинг илк давларидаёқ меҳнат жинсга ва ёшига қараб тақсимланган. Бунда хавфлироқ ва кўпроқ жисмоний куч талаб қиладиган овчилик билан эркаклар шуғулланган бўлсалар, нисбатан енгилроқ йиғим-теримчилик билан аёллар ва қариялар машғул бўлганлар. Йиғиб-тегиб келинган овқат қолдиқлари, илдиз, данак, уруғларни яшаб турган манзиллар атрофига ташлаш натижасида униб чиқиши ибтидоий аёлларда: «буларни экиб кўпайтирса бўлар 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 қабилаларида деҳқончилик ҳозиргача ҳам аёллар иши ҳисобланиб келинар экан.

Ёввойи бошоқли экинларни муттасил экиб кўпайтириш эрамиздан тақрибан ўн-ўн беш минг йил муқаддам бошланган. Экинни экиб кўпайтириш янги меҳнат қуролларининг кашф этилишига сабаб бўлган. Тош болта, чуқмор ўрнига энди бронза кетмон, белкурак ёки омондан фойдаланила бошланди. Деҳқончилик одамларни ўтроқ бўлиб яшашларига сабаб бўлди, бу эса маданиятнинг равнақ топишига, 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 бошлайди. Илгари ёввойи ҳолда ўсган мевали бута ва дарахтлар энди боғ-роғларни ташкил қила бошлайди. Тариқ, арпа, буғдой, макка, шўли каби крахмал берадиган бошоқли донларнинг катта-катта майдонлари пайдо бўла бошлади. Ловия, соя, мош, нўхат, ямиқ каби оқсил берадиган дуккаклилар, шакар қамиши, қанд лавлагиси, қовун, тарвуз, хурмо каби ширинликка бой ўсимликлар, кунгабоқар, зиғир, кунжут, ерэнгоқ, зайтун, пахта ва бошқа ёғ берадиган ўсимликлар, карам, сабзи, шолғом, турп, помидор, пиёз ва бошқа кўпгина дармондори ва маъдан моддалар

берадиган сабзавотлар минг йиллар давомида қайта-қайта экилиб, сунъий равишда, янги-янги навлар олина 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 полизларда 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 ҳолда ўсган дастлабки ватанларидан ер шарининг бошқа жойларига ҳам олиб келиб экиш) деҳқончиликнинг кейинги равнақидир.

ҚОИДА, УСУЛ ВА СИРЛАРИ КЎП СОҶА

Пазандалик қатор фанларга ҳам алоқаси бор соҳадир. Пазанда таом тайёрлар экан ўзи билган ёки сезмаган ҳолда физика, кимё, биология, тиббиёт, микробиология ва ҳатто психология каби илмларга амал қилади.

Барча санъат ва фан соҳалари ўз қоида ва усулларига эга бўлади. Пазандалик ҳам ўзига хос қоида ва технологияси кўп соҳадир. Энг содда қоидалардан тартиб энг мураккаб, муҳим қоидалар шу қадар кўпки, буларни саранжом-саришта 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 ҳатала бўлиб кетади. Шарақлатиб қайнатилган гўшт бемаза, милғиратиб қайнатилгани эса тотли бўлади ёки шўрвага тузни қайнамасдан олдин ташланса татимайди, суви хўп пишгандан сўнг тузи ростланса, лаззатли бўлади ва ҳоказо.

Таом тайёрлаш технологиясидаги тартиб, қоида ва усуллар асосан икки гурппага бўлинади: а) олов таъсирисиз тайёрлаш ва б) пишириш. Бунда масаллиқларни пиширишга тайёрлаш тартиб-қоидалари:

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

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, қушиш, аралаштириш, қуритиш (офтобда, кўланкада) ва ҳоказодан иборат бўлиши мумкин.

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



АРЧИШ ҚОИДАЛАРИ

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

Маълумки, арчишнинг анчагина қоидалари бор, шулардан бири мумкин қадар юпқа, кам чиқим қилиб арчишдир. Агар 1 килограмм картошка ёки сабзидан чиқадиган пўчоқ 150 граммни ташкил этса, шуни лоақал 130—140 граммга келтирилса, жами ошхона ва хонадонларда пўчоқни камайитириш ҳисобига юзларча тонна масаллиқ тежаб 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 борица масаллиқнинг этидан камроқ олиб ташлаш пазандаликда маҳорат ҳисобланади. Пўсти этидан арчилиб, истеъмол этиладиган масаллиқлар ўзи «мана мен» деб туради. Улар: пўчоғи аччиқ (масалан анор), қалин (қовун, тарвуз), дағал (турп, шолғом, лавлаг, 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 ювилиб пўчоғи билан ейилса, фойдадан холи эмас. Бодрингни ҳам майдалари пўчоғи билан ейилиб, фақат қари ва сарғайганлари арчилгани маъқул.



Расмда сабзи таркибидаги фойдали моддалар қандай жойлашганлигини кўрсатувчи схема берилган. Сабзидаги энг фойдали, яъни организмда А дармондорисини ҳосил қиладиган каротин моддаси ўрта эти ва учидан кўра пўчоғи ва банд қисмида кўпроқ жойлашган, чунончи: учиди ва ўрта этида бу модда 2,6—3,5 миллиграмм фоизни ташкил қиладиган бўлса, пўчоғи ва банд қисмида 10—13 миллиграмм фоизга борар экан. Демак, сабзидан 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 мустақкам 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 юқори 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 вазифасини қовун, тарвуз ва бошқа полиз экинларининг тивитлари (яъни ҳужайрасидаги протоплазмани ўраб турган целлюлоза қатлами) ҳам бажариши мумкин.

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 чақиб мағзи ажратиб ейилади. Мандарин ва апельсиннинг пўчоғлари этидан 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 дармондори) нинг анчагина қисмини гойиб қилиб юборади. Шунингдек, олмани ҳам арчимаслиқни келишиб олмоғимиз керак. Ўзингизга маълумки, арчилган олма дарҳол

қорайиб кетади. Бунинг маъноси шуки, пичоқ таъсирида унинг ҳужайралари кесилиб, шарбатидаги 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, бири 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 бармоқнинг биринчи бугими катталигида бир хил тўғралади. Энди агар гўшт бўлақларининг бирини катта ёнгоқдай, бирини майда пистадай қилиб тартибсиз тўғралса, таом албатта бемаза чиқади. Сабаби: майда бўлақчалар қовурилганда куйиб жингаги чиқади, катта бўлақларнинг эса сирти пишиб, ичи ҳали хомхатала бўлади. Бир қозоннинг ўзида куйган гўшт билан чала пишган гўшт мазасининг уйғунлашуви белаззат, бадхўр бўлади.



Тўғрашнинг усуллари жуда кўп, қуйида баъзилари билан таништириб ўтамыз:

«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, юпқа тахтакач қилиб кесиб оли-

нади-да, сўнг қаватлаб «сомонча» қилиб қирқилади. Бунда масаллиқ бўлаклари гугуртнинг чўпидай бир хил чиқади. Ҳир бир бўлакнинг 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 қирқим 1 квадрат сантиметр келадиган қаламчаларга бўлинади. Қаламчалардан эса 1 куб сантиметр шаклида бўлакчалар кесилади. Буниси майда кубик бўлиб, тахминан нўхатга тенгдир. Урта кубик эса 2 куб сантиметр ҳажмидаги бўлакчалардан



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

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

Паррак-паррак қилиб тўғраш. Қовуриладиган картошка, салат учун бодринг, шўрвага солинадиган сабзи арчиб тайёрлангандан сўнг тахта устида ёки муаллақ ушлаб учидан бандига қараб бир хил қалинликдаги «ғилдиракчалар» га кесиб чиқилади. Пиширилган хасип, қази 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 усуллари-дан бири ҳам тилиш. Бунда масаллиқнинг бандидан учига қараб бир хил катталикидаги тилимлар кесилади.

Лўнда-лўнда қилиб тўғраш. Асосан гўшт-ёғ шу усулда, жуда хил-ма-хил таомлар тайёрлаш учун тўғралади. Бунда масаллиқ бўлакларининг шаклини бир-бирига монанд қилиб тўғраш қийин, лекин ҳажми ва оғирлиги бир хил бўлишига эришиш зарур. Маҳсулотни тахтага қўйиб, бир чеккаси-дан бошлаб «лўнда» бўлакларга, яъни юқорида айтилганидек бодомдай ёки бош бармоқнинг биринчи бугими-га ўлчаб кесилаверилади.



Қирқиш. Кўк пиёз, кашнич, укроп ва бошқа ошкўкларни 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 арраланган тўнкача ҳамда махсус эни энлик оғир ошпичоқ бўлиши шарт. Гўштни чопганда таркибидаги мушак, пай ва ёғ ўқималаридан иборат масса қийма ҳосил бўлади. Қиймаланганда шу қисмлари бир-бирига яхши илашсин учун сув ёки намакоб савалаб турилади. Гўштни қиймалагичдан ўтказилганда эса сув саваланмайди, иш анча осонлашади ва қийма ҳам покиза чиқади. «Қиймалагич машинанинг 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. Чувончи, сомсага пиёз ва

шурвага — карам. Аммо бу масаллиқларни қиймалагичдан ўтказиб бўлмайди — ортиқча сели чиқиб кетиб қолади, буларни чопиш керак.

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

Ана шу қондаларга амал қилинганда лаззатли таомлар тайёрлаб, ҳузур қилиш мумкин.

ПИШИРИШ СИРЛАРИ

Пишириладиган масаллиқларнинг тури кўп: дон, сабзавот, мева, гўшт, ёғ, балиқ, сут, тухум, хамир маҳсулотлари ва ҳоказо. Буларнинг ҳар бири 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 кўп доғланган ёғда масаллиқ қизартириб пиширилади). Бу усул билан тайёрланган таомнинг лаззати яхши, тўйимлилиги юқори бўлади; в) жазлаш (озгина ёққа кўп масаллиқ солиб, сели чиққан милдиратиб пишириш).

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

Қайнатиш усулларининг пиширишдан 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 берилшига боғлиқ бўлмай, маълум технологик усуллардан тўғри фойдаланилишига боғлиқдир.

3) Буглаш: а) қасқонда буглаш; б) қозонда димлаш. Бу усулда тайёрланган таомларнинг физиологик аҳамияти ғоят катта. Улар организмга яхши сингади. Буглаш ва димлаш идишнинг қопқоғини гипс ёпиқ туришини талаб этгани учун буг билан бирга ҳавога учиб кетадиган моддалар, шунингдек витаминлар ҳам таом таркибида кўпроқ сақланиб қолади.

Буглаш пиширишнинг энг осон усулидир. Шунинг учун таом тайёрлашни энди ўрганаётган кишилар дастлаб ушбу усулдан бошласалар айни муддао бўларди. Қасқонда фақат мантинигина эмас, кўп 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 қўникма ва тажрибакорлик талаб қилади. Тандирдаги хамир маҳсулотларига инфрақизил нурлар ва тандир деворининг тапти таъсир қилади, хамир маҳсулотидан ажраган буғнинг иссиқлигида мураккаб технологик ва кимёвий жараён 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 киради (қовурилади, қайнатилади, дамланади). Кимки палов тайёрлаш усулини яхши эгаллаб олган бўлса, бошқа таомларни ҳам бемалол тайёрлай олади.





II. НОН, ТУЗ, ПАЛОВ ВА ЧОЙ ТАРИХИ

ЭНГ АЗИЗ РИЗҚИ-РЎЗИМИЗ

Улуғ табиатшунос олим К. А. Тимирязев: «... Бўрсилдоққина пишган бугдой нонни синдириб ейилаётганда, мана шу маҳсулот инсоният донолигининг буюк кашфиётларидан бири эканлиги ҳамманинг ҳам эсига келавермайди», — деб ёзган эди. Аслида инсоният бу муъжизани кашф қилишга бундан 15 минг йил муқаддам киришган, орадан 6 минг йил ўтгач, яъни 9 минг йил илгари бошоқли ўсимликлар макка, бугдой, арпа, шоли кабилардан 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 қўришади: унда крахмал, шакар моддаси ва бир оз мой бор экан. Ушбу дарахт тропик мамлакатларда, асосан Афри-

када ўсади. Қадим замонларда инсониятнинг дастлабки нони шундан 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 қозилди 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. Бу тайёрланадиган ўсимликнинг яна бир хили «маниок» деб аталувчи бута илдиздир. 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 қорилади. 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 чўпга илинади-да, худди кабоб пиширгандек лахча чўғ устига тутиб сингдирилади. Авараклар 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 ажодларимиз бу меваларни нон ўрнида истеъмол қилганлар. Ёнғоқ билан жийдани шундоқ ўзини, дуб билан каштан меваларини эса офтобда қуришиб, 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, маъдан моддалар ҳамда дармондорилардан иборат. Юқорида тилга олинган «дарахт нонлар» таркибида ҳам шу моддалар 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 — бугдой нони ҳисобланишига сабаб, ана шу юқорида санаб ўтилган моддаларни табиат бу нонда шундай мужассамлаштирганки, кунига неча бор есак ҳам кўнгилга тегмайди.

БУГДОЙ НОНИНИНГ КАШФ ЭТИЛИШИ

Ўз-ўзидан маълумки, агар одамзод дарахт нонларини йиғим-теримлар 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 қуйи босқичи «кулоллик санъатининг жорий қилинишидан бошланади», деб уқтириб ўтади Ф. Энгельс. Кулоллик эса хамир қорадиган идишлар ва нон ёпадиган тандирларни ясаш билан ҳам боғлиқ бўлади.

Дон-дун масаласига келганимизда яна Ф. Энгельс ёзади: «... эски дунё деб аталадиган Шарқий материкда... экиб кўпайтириш учун ярайдиган донли ўсимликларни биттасидан бошқа (маккажўхоридан бошқа — К. М.) ҳаммаси бор эди»¹. Бинобарин, Шарқий материк ёинки Шарқий ярим шар — Европа, Осиё, Африкада бугдой, арпа, шол, 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 буни тўла тасдиқлайди. Маълумки, бошоқли донлар жуда тўқтутардир, лскин уларни хомлигича еб бўлмайди, албатта пишириб ейиш зарурдир.

Бугдойни ун қилиб, хамир қориб, тандирда ёпиб пишириш ҳам ўз-ўзидан келиб чиққан эмас, албатта. Аввалига донларни бошоғи билан чўғ устида қовуриб еганлар. Бу одат ҳали ҳам сақланади. Бунга маккажўхорини думбил ҳолатида чўғда қовуриб ейиш усули мисол бўла олади. Кейинчалик донлар бошоқдан ажратиш тош билан туйилган ёки кўл тегирмонидан ўтказилган. Ана шу унни атала қилиб қайнатиб ейишган — бу ҳам нон. Бугдой, макка ва оқ жўхорини туймасдан қайнатса сира пишмайди, аммо гуручни унга айлантirmay қайнатилса 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.

Бугдой 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, чайна-лиши ҳам, ҳазм бўлиши ҳам анча қийин бўлди.

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,

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

худди тирик нарасадай нафас оляпти; кўпайяпти?» Бундай саволларга у даврларда жавоб тополмаганлар, албатта. Ачиган хамирни илоҳийлаштирган ва унга сиғинган ёки «тирилган хамирдан» қўрққан бўлишлари эҳтимолдан холи эмас. Чунки нонни улуғлаш, нон билан қарғаниш одатлари жуда кўп халқларда ҳанузгача сақланиб келади.

Ачиган хамирдан бир зувалачани чўққа ташлаб кўрган ибтидоий новвой 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 боиси шундаки, барча ачитувчи, бижитувчи бактериялар воситаси билан тайёрланадиган вино, сирка, қатик, қимиз кабилар ҳам хамиртуруш каби тасодифий кашфиётлардандир. 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 гиштдан, металлдан ҳам тандирлар ясала бошланди. Эндиликда нон заводларида худди станоклар қатори доим ишлаб турадиган механизациялашган тандирлар мавжуд.

НОН РАМЗИ

Ҳар куни календарь варағини йиртаётиб ундаги мана бундай ① 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 омили деб билинганлигидан бўлса керак. Қуёш бўлмаса нон етиштириб бўлмайди, нон бўлмаса кун кўриб бўлмайди. Шу сабабли қуёшга сиғиниш билан бир қаторда нонга сиғиниш келиб чиққан. Жуда кўп халқларда нон билан қарғаниш, бирон муҳим масалани ҳал қилаётганларида ўртага нон қўйиш, нонни оёқ ости қилмаслик, дон экувчи деҳқонга, нон ёпувчи новвойга ҳурмат билан қараш ҳанузгача сақланиб қолган.

Нонни шарга ўхшатиб зувала ясаб, қўрга кўмиб пишириш (кўмач) ёки яримшар шаклида тўғарак қилиб ясаб печкада пишириш (буханка) ёинки доира шаклида ликопчасимон қилиб ясаб тандирга ёпиш усуллари жуда кўп халқларда сақланиб қолганки, бу ҳам ноннинг шаклини қуёшга ўхшатишнинг ёрқин мисолларидир. Давлат гербларига аҳамият беринг. Бугдойпоя дасталари тонги қуёш заррин нурларини ўраб турибди. Республикаларнинг давлат гербларида ҳам қуёш нурлари ва бугдой бошоқларини кўрамиз. Албатта, бунинг нон ва қуёшга сиғиниш каби ибтидоий одатга сира ҳам алоқаси йўқ.

Туз назарга илинмас нарсасдек туюлса-да, аммо ҳар бир таом учун бу асосий масаллиқдир. Ошни ғўштсиз 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 давомида истеъмол қилинмай қолинса, одам шишиб кетади, боши айланади, бўшашади ва беҳуш бўлади.

Туз инсон аъзоларидаги барча физиологик жараёнларда ғоят муҳим ўрин тутати. Сўлакда ҳам, меъда ширасида ҳам, сафрода ҳам, ҳужайралар таркибидаги суюқликда ҳам, қонда ҳам албатта туз бор. Мисол учун қон таркибида туз етарли 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 меъёردа 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 ҳўплаш, таркиби тузга бой ўсимликларни чайнаш, ғўштни 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, папуаслар денгизга ёғоч ташлаб қўяр эканлар, маълум муддат денгизда турган ёғоч шўр сувни шимиб олгандан сўнг уни олиб қуритишар ва ёнидириб кулини овқатларга қўшар ёки ўзини ейишар эканлар. Шўр кул Янги Гвинеядаги папуасларнинг энг лаззатли таоми ҳисобланар экан.

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

Тузнинг табиий конлари топилгач, одамлар уни олтиндек қадрлайдиган 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

Жўгрофик харитага назар солсангиз, ер шарининг турли жойларида туз билан боғлиқ бўлган номларни кўп учратасиз. Булар туздай

шарофатли неъматнинг номини абадийлаштириш 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 Левананпутра шаҳрининг номланиш мазмунини ўзбекчада «Туз шаҳри» деганидир.

Россияда: Солигалич, Усобьск, Соликамск, Сольвичегородск, Устьисольск каби бир неча шаҳар ва қишлоқлар борки, булар қадим замонларда туз конлари атрофида барпо этилгандир. Ғарбий Германия ва Австриядаги Зальцгиттер, Зальцзген, Зальцбург шаҳарлари ҳам туз номидадир, чунки «зальц» — туз дегани.

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

Ўрта Осиёдаги: Тузкон, Шўртепа ва бошқа географик номларнинг маъноси ўз-ўзидан маълум.

Душанба шаҳридаги Кўлиоб районига борадиган йўл ёқасида Хўжа Мўмин тоғи бор. У 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 кўпгина халқлар янги туғилган чақалоқни 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 маъно-

сини англатади). «Тузни оқламоқ», «Тузни қораламоқ», «тузимга топширдим 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 ташлабсизларку!» (масаллиқларни жуда кўп ғамлаб олганликка ишора). Бу хил мақол, ибора, ишора, ранжиш ва қарғишларнинг туз билан боғлиқлиги бежиз эмас, чунки туз азиз 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 мустақкамлайди.

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

Тузнинг ўзи дизентерия (ичбуруғ) учун энг яхши тузатувчи воситадир.

Халқ табобатида тиш милклари шамоллаб оғриганида 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 хардал (горчица) солиб аралаштирилади-да, иккала оёқни солиб 30 минут ўтирилса, бодни қайтаради ва ҳ. к.

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунилари, солда дорилар ҳақида. II китоб, ЎзССР ФА нашриёти, 1956 йил, 401, 402, 403-бетлар.

Сарлавҳа қилиб қўйилган ана шу халқ иборасини ўқишингиз билан ҳузурбахш бир манзара — улфатларнинг палов дамлаб ширини суҳбат қуриб, дам олиб ўтиргани кўз ўнгингизда намоён бўлади. «Иссиқ олов, ёғлиқ палов» қофияси келиб чиққунига қадар бу неъмат неча минг йилларни саёҳат қилиб бизгача етиб келдйкин?

Халқ ушбу таомни жуда шарафлаб: «таомлар шоҳи», «палов-хонтўра», «ош — луқмаи ҳалол», «ўликка едирилса тириктирадиган ош» каби турли эпитетлар билан атайди. Палов тўғрисида шеърлар ҳам ёзилган, маталлар ҳам бор, халқ дostonларида, эртакларида бу таомни кўп учратамиз. Хонадонда бола туғилса ҳам палов, тўй бўлса ҳам палов, ҳатто азада ҳам палов, азиз меҳмоннинг ҳурмати учун ҳам палов дамланади. Ҳайит арафасида ҳам палов дамлаб, қўшниларга ҳам чиқарилади. 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 киришади. 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 тортастганларини кўргансиз, Нега шундай?

Чунки, ҳар бир миллатнинг маданияти, тили, урф-одати, кийимлари ва уй анжомларида ўзига хос хусусиятлар бўлади. Бундай хусусиятлар ўша халқнинг истеъмоли 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», «блини», украинларда «боршч», «вареники», қозоқларда «бесбармоқ», венгрларда «перкельт», руминларда «мамлига», французларда «ромтекс», итальянларда «маккарони», кавказликларда «кабаб», сибирликларда «пельмен», араб халқларида «шовурма», ҳинди халқларида ҳар хил зиравор ва ошкўклар солиб тайёрланган гуручли таомлар ана шу жумлага киради. Худди шунингдек ўзбекларда ҳам палов хилма-хил миллий таомлар орасида махсус ва энг шарафлиси ҳисобланади. Сарлавҳадаги «иссиқ олов» ибораси бевосита ўчоқда ёнаётган ўтнинг билдирмади, балки мажозий маънода меҳмондўстликдаги қалби қўрликни англайди.

Азиз меҳмонга бўлган ҳурмат ва палов ошнинг шарафлаш ушбу таомнинг турли вариантларини келтириб чиқарган. Бу битта таом эмас, балки турли хилдаги таомлар комплексида иборат бўлган овқат системасидир. Палов оши тайёрлаш усулининг (технологияси) мураккаблиги, керакли масаллиқлар (рецептураси) таркибининг бойлиги, ана шу масаллиқларни тўғраб тайёрлашнинг мукамаллиги ҳамда турларининг ҳар хиллиги каби омиллар айни таомнинг жуда қадим замонлардан буён ривожланиб, мураккаблашиб, шу билан бир-

га пишириш усули умумий бир қолипга тушиб кетаётганлигини кўрсатади. Ўзбекистоннинг ҳар бир вилоятида 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 шоли экилиб келинадиган Наманган, Андижон, Фарғона, Марғилон, Қўқон шаҳарлари атрофидаги 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 40 турини йиғиб 1979 йили «Ўзбек палови»¹ номли китобига киритди.

ПАЛОВ ТАРИХИ ГУРУЧДАН БОШЛАНАДИ

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

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

Қадимданоқ Амударё, Зарафшон, Сирдарё каби улкан оби ҳаёт соҳилларида, гўзал Фарғона, Тошкент, Самарқанд, Бухоро ва Хоразмнинг ибтидоий табияти бағрида деҳқончилик кенг тармоқ отган эди. Неолит даврига хос топилдиқлар орасида дон янчадиган тошлар, сопол идишлар сиртидаги похол излари, бугдой ва арпа донининг тулханга тушиб кўмирга айланган қолдиқлари топилган².

¹ Маҳмудов К. «Ўзбекский плов», издательство «Ўзбекистон» Т., 1979.

² «Вестник древней истории», 1948 йил, 3-сон. В. Ф. Гайдуковичнинг «К истории древнего земледелия в Средней Азии» номли мақоласига қаралсин.

Демак, бундан салкам беш минг йил муқаддам асос солинган деҳқончиликда шולי ҳам экилган бўлиши керак. Бироқ бу тўғрида ҳозирча аниқ маълумотга эга эмасмиз. Бободехқонлар гарчи 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 шолиторликда ботқоқлик ва ачима ерлардан фойдаланишгандир.

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

Эҳтимол шולי бугдой сингари қурғоқ ерларга ҳам экилиб фақат ёмғир сувигина унга кифоя бўлгандир, ҳар ҳолда Ўрта Осиёда шолиторлик мавжудлиги тўғрисидаги энг қадимги ёзув манбаси юнон тарихчиси ва географ олими Страбоннинг «Жуғрофия» китобида келтирилган.

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

«Парфия (Ўрта Осиё) мамлакатида аҳоли ўтроқ яшайди ва деҳқончилик билан шугулланади, экишлари гуруч ва бугдой, узумдан шароб ҳам тайёрлайдилар... Иқлими иссиқ, тупроғи нам ерлардаги давонликлар (фарғоналиклар) ҳам деҳқончилик қилишади, ўтроқ, гуруч ва бугдой экишади»².

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

ШОЛИНИНГ АСЛИ ВАТАНИ ҚАЕР?

Бу тўғрида жуда хилма-хил фикрлар бор. Шулардан америкалик ботаник А. Декондаль (1885 йил), табиатшунос олимлардан

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.

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 Шевалье (1937) ва (1948 йиллар), ҳиндистонлик табиатшунослардан 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 юритадилар, яъни Жанубий Хитой, Ҳинди-Хитой ва Ҳиндистон.

Ўрта 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 Ўрта Осиёга узоқ ўтмишда бевосита йўл ва алоқа бўлмаган.

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

Жайтун манзилдан 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.

Ўрта Шарқ мамлакатлари, шунингдек, Шимолий Ҳиндистоннинг эрамиздан аввалги III асрга оид ёдгорликларида Ложуворд тошидан ясалган бирмунча нарсалар борки, ушбу тош Ўрта Осиёдан олиб борилган бўлиши керак. Чунки ўша даврларда Ложуворднинг яқкаюягона кони Бадахшон (Тожикистон) тоғларида бўлган эди. Ўзбекистон ҳудудидаги эрамиздан аввалги III—II асрга оид қабр қазилмаларида эса Ҳинд океани оролларидагина мавжуд бўладиган вулканий жилвир тошидан ишланган мунчоқ ва тақинчоқлар топилган².

Демак, юқоридаги далиллар Ҳиндистон ва Ўрта Осиё халқлари ўртасида эрамиздан олдинги IV—III асрлардаёқ алоқа бўлганлигини кўрсатади. Деҳқончилик борасидаги шундай алоқаларда ёввойи шолини олиб келиниб сунъий сугоришнинг илк ватани бизнинг ўлкамизда экилган бўлиши ўз-ўзидан маълум.

Хитой билан эса алоқамиз анча ксйин (эрамиздан аввалги тахминан II асрда) элчи Чжан Цянь томонидан «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 шолиторлик Ўрта Осиёнинг ўзида анча авж олган бўлади.

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

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

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

Профессор С. П. Толстов Ўрта Осиё халқларининг анчагина маданиятида варварлик даврининг қуйи босқичига оид қазув ишлари олиб борган эди. 4 ва 5 сонлари билан белгиланган Жанбас қалъа манзилларини олим Келтиминор маданияти деб атади. Ушбу маданият эраминдан аввалги IV асрнинг охири ва III асрнинг бошларини тўғри келади. Бундаги топилдиқлар орасида ўша даврнинг ўзига хос унча сайқал берилмаган кели (ўғирча) нинг тош сопи эътиборимизга ўзига тортади. Мана шу топилдиқ ҳам узоқ ўтмишдаги Ўзбекистон ғалла (шоли)корлигидан бир далолат.

Варварликнинг ўрта босқичига тўғри келган 6 сонли Жанбас қалъада ҳам тошдан ясалган дон янчиғичининг синиқлари топилган. Бу 1945—1946 йилларда ўша жойда илмий ишлар олиб борган профессор Я. Ғ. Ғуломов Суяргон маданияти деб номлади. Суяргоннинг мисли сопол буюмлари ҳам ўша пайтда деҳқончилик анча ривож топганлигидан далолат беради.

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

Эрамининг VI асрларидан эътиборан Ўрта Осиёда феодализм даражаси бoшланиб, унинг кўп асрлик тарихи орқали то бизнинг давримизгача етиб келган шоликорлик касбини авлод-аждодаларга мерос қолдирган деҳқон боболаримиз турли навлардаги шoлиларнинг ҳақиқий селекцияерлари ҳисобланадилар.

Маданийлаштирилган ўнларча навлар билан бир қаторда Ўрта Осиёнинг ушбу жайдари гуручлари: арпа—шоли, буғдой гуруч, қирғиз мизи шоли, хўжа Аҳмат, оқ шоли, девзира, қозоқи шоли, ўзбек шоли, қора қилтириқ ва бирмунча бошқа навлари борки, булар ҳану ҳам экилади.

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

Ҳузур қилиб паловни еб ўтирган оғзаки гурунглarda: «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.

Ёки «Тожик пазандалиги» китобининг муаллифи Содиқ Аминовнинг фикрича, «паловни Афлотун ижод этган» эмиш. Чунки, — дейди у киши, — бу таомнинг «палови Афлотун 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 хорижда яшайдиган шахс ижод этиб бу ерга олиб келиб тарқатган эмас. Қолаверса бу таомнинг масаллиги хилма-хил эканлиги, уларнинг ҳар бирининг пишиш жараёнини белгилаш, тўғраш усулларини аниқлаш ўша масаллиқларни бир-бирига қўшиб бағоят лаззатли, мураккаб кимёвий бирикма ҳосил қилиш, пишириш усулининг мукаммал, 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, жуда бўлмаганда 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 кечиришга ва маданиятни олға суришга бўлган интилишларига мос тушмоғи жоиз.

Мана шундай бўлмаса ҳар қанақа ижод, шу жумладан, таомшunosликдаги ижодкорлик ҳам узоқ ўтмишдан то ҳанузгача сақланиб қолмаган бўлур эди. Бинобарин, паловни биз халқ ижодидан келиб чиққан таом дейишга ҳақлимиз. Уни тайёрлаш усули (технологияси)ни ва зарур масаллиқлар (рецептураси)ни мукаммал 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 қисmini паловпазликка бағишлаганликлари турган гап. Паловни халқ

бирданига ижод этган эмас, балки жуда кўп асрлар давомида бунинг рецепти ва технологиясини мураккаблаштириб борган. Аввалига гуручни қуруқ қайнатиб бунга сабзавотлар ва гўшти қўшиб ейиш одати бўлган бўлиши мумкин. Худди шундай одатни биз Шарқий, Жанубий ва Марказий Осиё халқларининг пазандалигида учратамиз. Корея, Хитой, Япония, Индонезия, Бирма, Вьетнам, Ҳиндистон ошхоналарида гуручни қуруқ пишириш ханузгача сақланиб қолинган.

Қайнатишган 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 гарнир қилиб берилади. Аммо ўзбек паловининг мураккаб технологияси ва хилма-хил рецепти барча жаҳон пазандалигидаги гуручли овқатлардан кескин фарқ қилади. Палов ижодиёти уни суюқ овқат тарзида пиширишдан бошланган бўлиши ҳам мумкин (масалан, мастава). Сўнгра бундан ўртача қуюқликдаги — шовла, пировардида энг қуюқ овқат — паловга келиб тўхталган бўлиши ҳам мантиққа тўғри келади. Мастава — шовла —

палов схемасида рецепт ва технология асосан бир хил. Ҳар учала таомда ҳам қозонга аввал ёғ солиниб, пиёз жазлаб, гўшт қовурилади. Сўнг сабзи ва бошқа масаллиқлар пиширилгач гуруч солинади. Фақат фарқ шундаки, маставага сув кўп қуйилиб, гуруч оз солинади (суюқ ош), шовлага сув ўртача қуйилиб, гуруч ҳам ўртача солинади ва илашимли қилиб пиширилади (бўтқа), паловга эса сув озроқ қуйилиб, гуруч кўпроқ солинади (титроқ дона-дона ош). Маставадан шовлага, шовладан паловга ўтиш қисқа вақтда юз бермаган ва буни айрим кишига хос фаолият деб ҳам бўлмайди, ахир. Бу халқ ижодидир.

Паловнинг Ўрта Осиёда ижод этилиб сўнг бошқа жойларга тарқалганлиги тўғрисида мана бу фикр ҳам далолат бериб турибди: «Покистон ва Шимолий Ҳиндистонда яшовчи бадавлатроқ мусулмон аҳолиси ўртасида Пулао (палов) анча машҳур таомдир. Ушбу таом Ўрта Осиёда келиб чиққандир. Буни Ҳиндистонга илк ўрта асрларда мусулмон фотиҳлари тарқатишгандир»¹.

Палов тўғрисидаги фикрлар адабиёт, тарих ва бошқа фан соҳаларига оид манбаларда ҳам бор. Хусусан, ёзувчи В. А. Смирнова-Ракитинанинг «Абу Али ибн Сино қиссаси» номли китобида X—XI асрлар бўсағасидаги тарихий воқеаларни бадий баён қилиш билан бирга улуғ табиб яшаган даврда ҳам «юзига зираворлар сепилган... девзира гуручдан пиширилган ва ғоят лаззатли, хушбўй, серёғ шоҳона палов» мавжудлиги тўғрисида анчагина гапларни айтади².

¹ Коллектив. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Из-во «Наука». М., 1981 г. 53—54-бетлар.

² В. А. Смирнова-Ракитина. «Абу Али ибн Сино қиссаси», «Ёш гвардия» нашриёти, Тошкент, 1966 йил, 98, 99, 100, 101 ва 109-бетлар.

Ўтган асрнинг машҳур шарқшунос олими венгриялик Герман Вамберининг «Бухоро ва Мовароуннаҳр тарихи...» номли нодир асарида XIV асрда ҳам палов шарафли таом ҳисобланганлиги ва умуман ўша даврдаги дастурхон ноз-неъматларига этнографик нуқтаи назаридан алоҳида тўхталиб ушбу фикрлар ёзиб қолдирилган: «Бунингдек хилма-хил таомнома бошқа 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 Алломиининг 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 Мовароуннаҳрда ўсадиган дон, сабзавот ва мевалар, уларнинг навлари, экиладиган жойлари, хусусиятлари, озукали қиммати тўғрисида батафсил баён бор. Бизни қизиқтирган нарсa 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 донa гуручини ҳам оёқ остига, нопокиза жойларга тушиб қолмаслигига ҳаракат қилиш, гавҳардек асраш халқимизнинг энг яхши одатларидан биридир. Чунки палов таркибига кирадиган ҳар бир масаллиқ халқнинг машаққатли меҳнати эвазига яратилади.

Бу таомнинг ижод этилиши йиғим-теримчиликдан деҳқончиликка, ёввойи ҳолда ўсувчи донларни (шолини) 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-қовуриш, қайнатиш ва дамлаш каби мураккаб технологик

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

² Шайхи Абулфазл Алломи. «Ойини Акбарий», Калькутта, Мукши Нулкишвар матбааси, 1893 йил, Тошбосма, 3-нашри, 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.

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. Ўша 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:

(яъни «палов ош»). Бу етти хил масаллиқдан иборат бўлиб, П — пиёз; А — аёз, яъни сабзи ёки беҳи; Л — лаҳм, яъни гўшт; О — олио, яъни ёғ; В — вет, яъни туз; О — об, яъни сув; Ш — шоли, яъни гуруч.

Ана шу ҳарфлар жамланса, «Палов ош» тушунчаси 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 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 аъъанавий элементи-дир. Бизда чой номи билан боғлиқ бир неча издаҳомлар ва меҳмоннавозликнинг турлари келиб чиққан бўлиб, бу ичимликда гап кўплигидан далолат беради: «Чойхона 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-аликдан сўнг «қани, марҳамат, чой қуйиб бераман» деб таклиф қиласиз. Бир ўзингиз, ёки улфатлар билан чойхонага кириб бир чойнак чойни майдалаб ўтириб ҳордиқ чиқарасиз.

Нега шундай? Чунки чой ажиб бир неъматдирки, унинг ранги мусаффо, гўзал, мазаси хуштаъм, ҳиди хушбўй бўлиб ичган кишига

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

чинакам ҳузурбахш 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 қондирадиган ҳам чой ҳисобланади. Ташна бўлмасангиз ҳам, шунчаки, бекор ўтириб чой ичсангиз — эрмак, ишдан чарчаб келиб, чой ичсангиз — ҳордиқ. Уйқу босиб келганда чой ичилса киши сергак тортади, уйқудан кейин туриб чой ичилса, чеҳрани очади. Кўнгил айнишини, бош оғриғини 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 ичанг 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 мураккаблигидир. 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 дармондориси хусусиятига эгадир. Унинг шарофати шундаки, Р дармондори қилтомирларни мустаҳкамлайди ва кенгайтиради, натижада қон яхши юришиб кишини тетиклаштиради. Айниқса, бош мия ичидаги ва юрак мушаклари орасидаги капилляр томирлар учун унинг фойдаси катта.

Чойнинг муҳим таркибий қисми кофеиндир. Кофеин дастлаб кофе таркибида топилгани учун шундай деб аталади. Кофеин кофе, какао ва чойдагина мавжуд. Бу алкалоид модда ҳали бошқа ўсимликларда кашф қилинганича йўқ. Кофеин кайфиятни чоғ қиладиган алкалоид бўлиб, у марказий асаб системасини мулоим 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 ифор (эфир) моддаси ичимликнинг оромбахш хушбўй ҳидини таъминлайди, натижада чой ичган кишининг иштаҳаси очилади.

Чой ҳам дармондориларга бой неъматлар қаторига киради. Унда С, В₁, В₂ ва РР дармондорилари мавжуддир.

С дармондориси 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 ҳилвираб, тишлари тўкилиб кетади, яъни у цинга касалига мубтало бўлади.

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

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

РР дармондориси эса модда алмашинувига ижобий таъсир қилади ва дармон қуриб кучсизланишдан сақлаб аъзоларимиз фаолиятини яхшилайди, қон томирларимиз мўртлашишининг олдини олади. Маълумки, замонавий медицинада қон босимининг ортиши (хафақон ёки гипертония) ҳамда зеҳн пасайиши (атеросклероз) каби оғир касалликларда никотин кислотаси деб аталувчи РР дармондориси билан аскорбин кислотаси деб юритилувчи С дармондориси бирикмасидан иборат дорилар тавсия 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 буниси:

Бундан 35 аср муқаддам ўтган Хитой ҳоқонининг канизақларидан бири кечирилмас гуноҳ қилиб қўяди ва ҳомиладор бўлиб қолади. Аёлни ўлимга ҳукм қилиш гуноҳсиз гўдакни ҳам жазолаш бўларди. Шунинг учун у аёлни бир неча кунлик озиқ-овқат билан таъминлаб, кимсасиз биёбонга ҳайдаб юборадилар. У бир тоғ ёнига келганда ейишга овқати, ичишга суви қолмаган эди. Яшашдан умидини узиб бир бута тагига 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. Барглاردан анчагина юлиб олиб келган йўлидан орқага қайтади. Шаҳарга келиб уни ўлимдан асраб қолган ана шу мужизакор ўсимлик тўғрисида одамларга сўзлаб беради. Биёбонда яшнаб турган ям-яшил баргли бу бута чой ўсимлиги эди. «Ча-ийе» — яшил барг овозаси саройга етиб боради. Ҳоқон собиқ канизақни саройга келтиришларини буюради. 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 Япониягача ва Ҳинди-Хитой мамлакатларига тарқайди. Ривоят қилишларича, чой Ҳиндистонда ҳам қарийб 3500 йилдан бери маълум экан. Эрамининг IV асрида будда динининг раҳнаомлари 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 ўгирганлар. Лекин бир кун қирол табиби Бантено кўпчиликни тўплаб чойнинг фойдалилигини мақтаб узундан-узоқ маъруза ўқигандан сўнггина бу ичимликка нисбатан муносабат ўзгаради. Англияга чой гарчи XVI асрнинг охирида келтирилган бўлса ҳам бу ичимликнинг ҳузурбахшлиги ва дорӣ-дарменлигини исботлаш учун қарийб юз йил зарур бўлган. Халқда уни ичишга мойиллик туғилганда аксига олиб у жуда қиммат нархда сотилган. Шу сабабли, чойни қирол хонадони-ю ва бадавлат

оилаларгина ичганлар, холос. Германияда XVII асрнинг иккинчи ярмида тарқалган чой тез шухрат қозонади. Ўша даврдаги немис императори англиз чойфурушларини ўзига ром қилиб олади, чой савдосидан сира бож олмайди. Натижада Хитой ва Ҳиндистон деҳқонларидан арзон-гаров харид қилинган бир неча юзлаб килограмм чойнинг ҳар грамини 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 мустамлакачилар «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 галаёнлари бошланади. Аҳвол шу даражагача бориб етадики, масала Англия парламентида кўриб чиқилади. Ҳукумат чойфурушлар учун анча имтиёзлар бериб, божни эса кескин камайтиришга қарор қилади.

Россияга чой 1638 йилда келтирилганлиги тўғрисида аниқ тарихий маълумотлар бор. 4 пуд (64 кг) чойни Монголиядан подшо Михаил Фёдоровичнинг 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 чиқарила бошлайди. XVIII асрдан эътиборан самоварлар Тула шаҳрида кўплаб чиқарила бошлайди.

Чойга булган 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 Закавказьега олиб келинади.

1895 йилда проф. А. Н. Краснов билан агроном И. М. Клингер 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. Клингер 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 бир қанча китоблар ёзилган, илмий тадқиқот институти ишлаб турибди. Чой Ўзбекистонга дастлаб XIII асрда монголлар истилоси даврида кел-

тирилган. Чой келтириб сотиш онда-сонда, мавсумий характерга эга бўлиб, у ҳам бўлса жуда соддагина усулда амалга оширилган. Чунончи, чойни қопларга сомон сингари солиб, от ва туяларга ортиб олиб келинар, натижада чой узоқ йўлдаги ҳар хил ўсимликларнинг, шўрхок чўлларнинг қўланса ҳидларини ўзига сингдириб олиб айниб қолар эди. У вақтларда чойни ўзга ҳидни ўзига тортмаслиги учун қўргошин қоғозларга ўраб яшиқларга соляб ташиш йўқ эди-да.

Кейинчалик чой баргини сигир қаймоғи ва ҳўкиз қонига аралаштириб тахта орасига олиб пресслаш (тахта чой) усули келиб чиққач, уни узоқ мамлакатларга элтиш қулай 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 қобиғини дамлаб ичиб юрган. То XIX асрнинг ўрталаригача Андижон, Наманган, Қўқон савдогарлари Қашқарга қатнаб «Син-чийе» (хитой чойи) олиб келиб сотиб юрганлар.

XIX асрнинг 60—70-йилларидан эътиборан Ўзбекистоннинг савдосотиқ ишлари Оренбург, Саратов, Самара, Қозон, Москва, Тула каби шаҳарлар билан чамбарчас боғланиб кетди. Бу ерга олиб келиб сотиладиган бошқа хил моллар 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» достонидан ушбу тўртликка эътибор беринг:

Хушбўй, мазам тотли, рангим қаҳрабо тусда,

Шукриллоки, соғу касал ҳимоясиман.

Мақбул бўлдим кўп дилларга, ҳижроним 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 қадоқланарди. 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 шевасида 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 омилларга асосланганда Ўзбекистон
чайхўрлик 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, кейинроқ эса қўй, эчки, эшак, товуқ, ўрдак, ғоз, курка ва 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 8 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.

Эрализга қадар 2 мингинчи йилларда Ассирия мамлакатига ўлганларнинг танасини мум билан қоплаб, асалга ботириб қўйишган. Асаларидан фойдаланиш барча халқларда, жумладан, Ўрта 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... Кўз 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 шакар моддалари — глюкоза ва левулсадир. Бу моддалар асални тўйимли қилади. Унда дармондорилардан 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 женшень 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. Бунни қарангки, ичидаги асал ҳали ўз хушбўй ҳидини ва ширин мазасини йўқотмаган.

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

ЗАЙТУН ЁГИНИНГ ХОСИЯТЛАРИ

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

Ушбу ёғ Испания, Италия, Франция, Греция, Туркия, Сурия, Ливан, Фаластин, Миср, Жазоир, Марокаш каби мамлакатларда ўсадиган зайтун дарахтининг хом ёки стилган 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. Фиравн Набуходоносор даврида зайтун ёғини ишлаб чиқариш технологияси махфий тутилган. Мабодо

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

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 тажовузорларга 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 қурийди», дейишган улар. Шу-шу зайтун уруш баҳоначиси бўлмай, балки тинчлик рамзига айланган. Тинчлик мақсадларини кўзлайдиган қадимги дипломатлар ҳам бошларига 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 мулойим 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 тури баданни қувватли қилувчи, ҳаракатга мойил қилувчи ва ҳароратни сундирувчидир... Зайтун ёғи кўп жиҳатдан гул ёғидекдир. Сочни тўкилишдан сақлайди, ҳар куни ишлатилса унинг тез оқаришини тўхтатади.

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

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

Зайтун ёғи бош оғриғига фойда қилишда гул ёғидекдир...

Зайтун ёғи билан оғиз чайқалса, қонайдиган милкка 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:

- Топинг? Бу нима?
- Ейдиган нарсами, ўзи?
- Ҳа.

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

— 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 билишмаган. Тухумнинг мазасини билмагач, товук гўшти ҳам ўз-ўзидан ейилмаган.

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 чўндиришгани ва ўзлари ер юзидан изғиб юришгани тўғрисида дарак беряпти,— дейишарди.

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

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

Номалум 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 товук ва хўрозларнинг ёввойи авлоди бўлган. Уларнинг асли ватани ҳинд ўрмонлари, Ҳимолай тоғининг этаклари ва Малайя ороллари дидир.

Табиатшунослар ўша жойларга бориб текширсалар, ёввойи товуклар ҳануз ҳам бор бўлиб, асосан бутазорлар ва гаровзорлар орасида ҳаёт кечиришар, у дарахтдан бу дарахтга осонликча учиб ўтиб мева, уруғ, қурт-қумурсқалар билан овқатланар экан. Ёввойи товукларнинг туси ҳар хил: тим яшил, жигар ранг, сап-сариқ, ола чипор, оппоқ ва қоп-қора бўларкан. Гўштини татиб кўрганларнинг айтишича, лахими бизнинг қўлбола товукларимизникидек бўлмай, балки қаттиқ, лаззати камроқ ва ранги қорароқ эмиш.

Қадимги эронликлар юқорида келтирилган қуёш қуши ёруғлигининг 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 овозиси ўрта Осиё, Кавказ, Қора денгиз бўйларида ва ҳатто Шимолий Россияда ҳам тарқалганлиги тўғрисида маълумотлар бор.

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

Ҳозирги товуклар семизлиги, гўштининг нафислиги, кўплаб йирик тухум туғиши билан ёввойисидан тамомила фарқ қилади. Олимларнинг ҳисоблашларига қараганда бутун дунёда атиги бир йилгина биророрта товук сўйилмай турилса, бирорта тухум товага чақилмай, ҳаммасидан жўжа очириб чиқарилса, Ер шариданги 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 мижжа қоқтирмасликлари мумкин. «Пиширсанг гўшт бўлади, пиширмасанг қуш бўлади» деган топишмоқ 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 бўлади. Агар бу қуш сайрамаса тонг ёришмайди, қуёш ўз юзини кўрсатмайди» дейилган. «Қуёш қуши» туфайли биз қушдан баҳраманд бўламиз,— деган тушунча орқали уни кўпайтиришган ва унга сифинишган ҳам.

«ЕР ОЛМАСИ» НИНГ ТАРИХИ

Картошка «иккинчи нон», деб ҳам таърифланади. Дарҳақиқат, бу несмат таркибидаги озуқа моддаларининг тўқтутарлиги нондан қолишмайди. Картошкада 18 фоиз крахмал, 2 фоиз оқсил, 1 фоизча шакар моддаси ва бир қанча витаминлар бор.

Мана шундай фойдали, серлаззат масаллиқ XVI асрда Жанубий Америкадан Европага келтирилганда уни ҳеч ким истеймол қилмаган. Картошканинг тарихий йўли билан танишайлик. Ботаника тарихи билан шуғулланувчи олимларнинг келтирган далилларига 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 мурожаат қилиб, шу ўсимликни кўплаб экиш зарурлигини айтди. Қирол олимнинг сўзига қулоқ ҳам солмади, фақат саройга келтирилган картошка гулини чаккасига тақиб олади. Шу-шу бўлади-ю, картошкани озуқа сифатида эмас, декоратив экин — гул сифатида тувақларда ва гулхоналарда ўстира бошлайдилар. Сарой оқсоқоллари эса камзулларининг соат чўнтақларига доим 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 кўкратини ўриб келиб пиширган экан. Ейилишидан олдин ҳамду-санолар ўқилган «таом» дастурхонга келтирилгач, ҳамма ҳанг-манг бўлиб қолади. Меҳмонлар мезбонга қараб: «Бизни ўзингизга ўхшаб хашақхўр деб фараз қилган бўлсангиз керак, йўқ, биз инсонмиз!» — дейишиб чиқиб кетишади. Шундай қилиб узоқ мамлакатларда сафарларда ном қозонган капитан Жон Хоукенс картошкани тарғиб қиламан деб, ўз обрўсини тўкиб қўйган эди.

Яна Францияга қайтайлик. Картошка фидойиси Пармантье қиролга мурожаат 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 даласига олтин экканмидики, қўриқласа» дейишади. Ҳар ҳолда шундай одат бор: эҳтиёт қилинган нарсага 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 бунни татиб кўрса, ҳай-ҳай «ер олмаси» ни емабсиз — оламга келмабсиз!

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

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

Шундай қилиб, бизда картошка бундан 120 йил муқаддам экила бошлаган. Эндиликда картошка экмаган мамлакат йўқ. Картошка тўғрисидаги илмга совет олимлари жуда катта ҳисса қўшдилар. Чунончи, жаҳонда 450 йил давомида картошканинг фақат бир хил 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. Ўша вақтда помидорнинг таркиби бутунлай ўрганилмаган бўлиб, одамлар уни заҳарли мева деб тахмин қилишарди. Европа мамлакатларида бу ўсимликни тувакларга ўтқазиб, гуллар билан бир қаторда парвариш қилгавлар. Заҳарлилиги тўғри. Помидорнинг кўк, хомагида тирозин деган модда бўлиб, у ўта заҳарлидир, тузламай ейилса заҳарлайди, шунинг учун уни ҳатто мол ҳам емайди.

Кўпгина манбаларда айтилишича, помидор Жанубий Америкада Перуда тарқалган. Мексикаликлар бу ўсимликни «тамател» деб атаганлар. Испания Перуни босиб олгач, помидор Европага келтирилган. XVI асрда бу ўсимлик Европанинг Ўрта 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. Ўтган асрнинг тахминан 70-йилларидан бошлаб помидор ўсимлиги Россиянинг марказий ва шимолий районларида ҳам ўстирила бошланган, Ўзбекистонда помидор ўстириш инқилобдан бирмунча кейинроқ расм бўлди. Бу даврда Ўзбекистондаги солдат ошхоналари, Европача ресторонларда 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. Аммо кейинроқ помидорнинг ажойиб озуқалик сифатини билиб олган маҳаллий аҳоли уни тобора кўпроқ истеъмол қила бошлади. Ўша вақтларда баъзилар помидорни «падижон», яъни «жон ато қилувчи мева» деб атар эдилар. Ҳануз ҳам қариялар помидорни патинжон деб атайдилар. Халқда шундай ашула ҳам бор:

У токчада патинжон, о,

Бу токчада патинжон.

Шу вақтнинг қизлари, ё,

Бир-биридан отинча.

Эндиликда помидорнинг ўнлаб навлари яратилган бўлиб, юзлаб таомларда ишлатилади.

Рус халқининг «шолғом» номли эртаги бор, буни барчамиз ёш-дигимиздаёқ мароқ билан ўқиганмиз. Деҳқонбобо етиштирган шолғом шунча улкан бўлиб етилибдики, уни бобо, момо, набираси-ю, кучук, мушук, сичқонгача бирлашиб базур 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 сариёғдек мулойим пишадиган бўлиб етилади. Уни қўрга кўмиб еса ҳам бўлади. Шамоллаганда дори сифатида истеъмол қилса ҳам бўлади. Ўтмишда чоризм ҳукмронлик қилган кезларда рус деҳқонларини помещчиклар эксплуатация қилишдан ташқари серҳосил ерларини тортиб олиб ғоят 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 кетмиса 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 зағори пучоқли 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 грипп касалликларига қарши яхши даводир. Ибн Сино дейдики: «Ҳар 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 этади... Шолғомни пишириб ёки хомлигича ейилса кўзга фойда қилади»¹.

Яқинда олимлар шолғомнинг яна бир шарофатини аниқладилар. У энергия манбаи ҳам экан. Жаҳон энергетика кризиси олимларни турли нарсалардан ёқилғи 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.

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунари. II китоб, 594-бет.

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

Иссиқ бўлар шолғом ким еса такрор,
Қўрлар 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.

МОНИОК НОНИ

Рим шаҳрида Миллатлар Ташкилотининг Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалик шўъбаси жойлашган. Ушбу шўъбанинг асосий вазифаси жаҳонда очарчиликнинг олдини олиш ва озиқ-овқат муаммоларини ҳал қилишга қаратилган. 1989 йили шўъбанинг илмий ходими Мортон Сантин маниок унидан замонавий нон ёпиш усулини таклиф этди.

Маниок бу Жанубий Америка ва Африка қитъаларининг экватор қисмида экиладиган кўп йиллик ўсимлик бўлиб, бўйи 3 метргача боради. Томирида узунлиги 50—70 см, йўғонлиги 15 см гача вазни 2—4 кг келадиган тугун ҳосил қилиб ўсади. Асосий озиқали модда крахмал ҳисобланиб, тугунда у 35 фоизни ташкил этади. Таркибида яна гликозид ва оцетон деган моддалар ҳам бор, энг хавфлиси заҳарли синил жавҳари ҳам бўлади.

М. Саптин ана шу заҳарли моддадан халос қилинган маниок тугунларини қуришиб, майдалаб, ун тортиш ва нон ёпиш усулини кашф қилган.

Турли мамлакатлардан келган нонвойлар ва журналистлар иштирокидаги чашначилар ҳаками бу янги масаллиқдан тайёрланган нон бўғдой нони каби аълосифат хил ва лаззатга эга эканлигини аниқлайди. Ҳаммасидан ҳам бу нон анча тўқутар таом эканлиги маълум бўлади, чунки таркибида бир неча хил протеин (оқсил моддалари) борлигидир.

Ижодкорга Римдаги Италия миллий овқатланиш институти ходимлари ва Дортмунд (ГФР) даги озиқ-овқат илмий текшириш институти ходимлари ҳам кўмаклашганлар.

Бундай нонни ижод қилишда таом олимларининг ўз олдидарига қўйган мақсадлари шуки, XX асрда жаҳон аҳолиси энг кўп истеъмол этадиган масаллиқ бугдой бўлиб, у барча емишларнинг 52 фоизини ташкил этади. 1961 йилдан 1981 йилгача ўтган давр ичида эса ривожланаётган мамлакатларда бугдой истеъмоли йилига 3 фоиздан кўпайиб борган, бироқ ушбу мамлакатларга хос ўз анъанавий масаллиқларининг истеъмоли эса 0,5 фоиздан камайиб бориб, 20 йил мобайнида 10 фоизга камайиб кетган.

Италияда чиқадиган «Темпо» газетасининг хабар беришича ривожланаётган мамлакатлар саноат тараққий этган давлатлардан келтириладиган ғаллага тобора муҳтож бўлиб қолмоқдалар. Ғалла, айниқса бугдой ҳосилининг энг ривожланган мамлакатларда ҳам чегараси бор. Шундай экан маниок нонининг тропик мамлакатлар учун озиқ-овқат муаммосини ҳал қилишда аҳамияти катта, негаки маниок тропикада яхши ҳосил беради, бугдой эса қурғоқчиликка сира бардошсиздир. Демак, у мамлакатлар учун келажакда маниок нони асқотади.

Маниокдан нон тайёрлаш ибтидоий даврда келиб чиққан бўлиб, у ҳанузгача Африкадаги Доминикан республикаси аҳолиси орасида сақланиб қолганлигини ушбу китобнинг II бобида бир оз гапириб ўтган эдик. Эндиликда кашф қилинган маниок нони ўша қадимгисини ўрганиш асосида бўлса ҳам ундан мутлақо фарқли ўлароқ замонавий техника воситалари асосида ва санитария ҳамда гигиена қоидаларига тўла амал қилинган ҳолда пиширилади ва кўплаб ишлаб чиқарилади.

МУЗҚАЙМОҚ ТАРИХИ ВА ТАЪРИФИ

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 Ўрта 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. Гоҳо мевашарбатларига тоғлардан олиб келинган тоза қор ва қирилган музни қўшиб ҳам тайёрлаганлар. Араблар шу усулда тайёрланган яхна тақўшиб ҳам тайёрлаганлар. Музқаймоқ рецепти ва технологиясини македонияликлар Европага олиб келган бўлсалар ҳам, у кенг эътибор қозонмади. Фақат XIII асрда италиялик сайёҳ Марко Поло Шарқ мамлакатларига қилган саёҳатидан кейингина музқаймоқнинг ғарбий мамлакатларда тайёрлаш авж олиб кетди. Италиялик шакар-

паз 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 усуллари 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 шинниси 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 тугарлигидадир. Чунончи бир кило сутли морожнийда — 1370, қаймоқлисида — 1890, плумбирда 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 фоиздан 15 фоизгача мой, 14 фоиздан 25 фоизгача шакар бўлиб, қолгани оқсилдан иборатдир. Яна бунда А, В, С, Д ва Е дармондориларию фосфор билан кальций жавҳарлари ҳам мавжуддир.

ИЛОҲИЙ ИЧИМЛИК НИМА?

1516 йилда Испания Мексикани босиб олади. Бу ўлкада тилла кўп деган ҳаёлга борган фотиҳлар бозорларга киришса мексикаликлар савдо-сотикда тилла пул эмас, балки қандайдир бир дарахтнинг қурилган мевасидан танга сифатида фойдаланишар экан. Ҳар кимнинг кассасида 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 суриштирса, бу ўзига хос «танга» лар Мексика чангалзорларида ўсувчи шоколад дарахтининг меваси экан. Одам ўтиб бўлмайдиган қуюқ ўрмонзорларда, қолаверса илон ва йиртқич ҳайвонларнинг маконига бориб ўша дарахтнинг мевасини териб келиш ғоят мураккаб бўлганлигидан ҳам уни тиллага тенг 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 барибир ўзини тетик сезаверган.

Испаниялик фотиҳлар учун бу нарсa жуда қўл келади. Босқинчиларнинг каттаси Фернандо Кортес ўз қиролига ёзган мактубида бундай дейди: «Жаноби Олийлари! Биз ацтеклар мамлакатаида 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 ичирыпмиз. 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 дарахтига «теоброма» деган ном берди, «теос — худо, «бромос» — ичимлик, яъни илоҳий ичимлик берадиган дарахт маъносида. Шу вақтгача бу ичимликнинг сири яшириб келинди. Кўпчилик халқлар чиндан ҳам бунга худо қувват ато қилган деган тушунчанинг қули бўлиб қолавердилар, ҳатто какаога сиғиндилар ҳам. Унинг шохчаларини тумор, кўзmunчоқ қилиб бўйинларига тақиб юрдилар.

Ўтган асрда кимёгарлар какаони текшириб кўрдилар. Таркибида 52 фоиз ёғ, 20 фоиз оқсил, 10 фоиз крахмал, 1,5 фоиз шакар моддаси борлиги аниқланди. Кишини тўқ тутадиган, қон таркибини яхшилайдиган моддалар ҳам ана шулар. Яна 1,5 фоиз чехрани очадиган, ҳордиқ чиқарадиган, чарчатмайдиган модда ҳам бор экан. Бу модда 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 шираворлар 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 рациони 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 тангадеккинасини 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

Гап дастурхонимиз кўрки, ажойиб мева бўлган беҳи тўғрисида боради. Тилшунос олимлар Маҳмуд Қошғарий асарида бу мева «авя» шаклида ёзилганини таъкидлашади. Рус, озарбайжон ва турк

Кўриниб турибдики, беҳи билан анчагина касалликлар даволаб келинган. Беҳидан ўпка, меъда ва бошқа аъзоларни даволашда, гигиена нуқтаси назаридан, устига лой чаплаб, қўрга кўмиш усулидан воз кечамиз-да, ўрнига духовкада ёки қасқонда пишириш усуллари тавсия этамиз. Бунинг учун беҳи яхшилаб ювилади ва ичи ўйиб олиниб «косача» ҳосил қилинади. Ичига хоҳласангиз сарёғ, хоҳласангиз асал ёки янчилган ёнғоқ мағзига шакар аралаштириб, ёхуд бодом мағзи билан кишмишнинг гўшт қиймалагичдан ўтказилганини солиб тўлдирасиз. Ҳар бир беҳини ликопчага қўйиб, қасқон лаппагига жойлаштира-сиз-да, 35—45 минут давомида буғлаб

Абу Абд ибн Сина. Тиб қонунлари. II китоб, ЎзССР ФА нашриёти, 1956 йил, 467—468-бетлар.

пиширасиз. Агар газ духовкасида пиширмоқчи бўлсангиз, ликопчага сув қуйиб, духовка патниси устига қўйинг. Тепадан таъсир қиладиган иссиқ ва ликопчадаги сувнинг буғи билан қил-қил 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 «Хусайн туҳфаси» шеърий рисоласида беҳи тўғрисида шундай ёзади:

Совуқдир тўртинчи ўринда ҳарон,
Иккинчи ўринда қуруқ бегумон.
Мудом ичса ҳар ким майбеҳдан¹ 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: «Лук от семи недук».

Баъзи табиатшунослар пиёз Нил дарёсининг бўйларида келиб чиққан деб ҳисоблайдилар. Йўқ. Эндиликда аниқ фактлар билан иш бот этилишича, пиёзнинг ватани Тяньшань тоғ ёнбағирларидир. Бу ерда «Суган тош» деган жой ҳам бор, бу жойни Тяньшаннинг шарқий томонида яшовчи халқлар «Дзунг-Линь» деб юритишади, яъни «пиёзли тоғ» дегандир. 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 ибтидий одамлар йиғим-теримчиликдан деҳқончиликка ўтиш даврларидаёқ пиёзни Фарғона водийсининг суғориладиган ерларига, Зарафшон ва Амударёнинг 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.

¹ Майбеҳ — Беҳи шарбати.

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 ёнғоқдакки кичик бир пиёзни чайнаб-чайнаб, сўнг сўлақлар текширилганда оғиз бўшлиғида 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 кўпайишидан тўхтаб, аста-секин қирила бошлаган, шўрва эса ейишга яроқли бўлиб қолган.

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 табobatiда пиёз анчагина касалликларни даволашда қўлланилиши бизга маълум. Яъни қўрга кўмилган пиёзни пасотли ярага боғлаш, шамоллаганда, гриппга йўлиққанда пиёзнинг сутсимон сувини бурунга томизиб нафас йўллари 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 йўлларидаги яллиғланишида, сил, атеросклероз, астма, цинга, овқат ҳазмланишининг бузилиши, гижжаларга қарши курашда ҳам фойдаланилган.

Табобат илмининг бобокалони Абу Али ибн Сино дейдики, «...Пиёз латифлаштирувчи ва парчаловчидир. Бунда буруштириш, кетказиш ва кучли очиш таъсири бор...»

Ейиладиган пиёз турли сувларнинг зарарини кетказади. Саситан сувга пиёз пўчоғи ташлаб қўйилса ҳидини кетказади...

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

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

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

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

Пиёзнинг саксондан ортиқ навлари бўлиб, Россияда кўпроқ сомон сариқ ва камроқ нафармон рангли шолғомсимон навлари, Кавказда асосан нафармон ранглиси, Ўрта Осиёда эса оқ тухум пиёз, нафармон

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

шолғом пиёз ва ноксимон сарғиш ва ўнлаб бошқа навлари етишти-
рилади.

Пиёзнинг кимёвий таркиби, эндиликда тўла ўрганилган бўлиб,
унда кўп миқдорда шакар моддалари, азот, дармондорилар (А, В,
В₂, С), ҳар турли егулик жавҳарлар, маъдан 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.

Ўрта 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 дармондорилари
саримсоқда, кўк ва лукпар пиёз баргларида икки баробар кўплиги
аниқланган.

Пиёзнинг овқатда қўлланилиши жуда кенг бўлиб, уни хомлигича,
қайнатилган ҳолда, қовуриб ҳамда сабзавотларни тузлаш ва сирка-
лашда 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 «Тиббий рисола»да пиёз тўғрисида шун-
дай ёзади:

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

Ҳаким Шохобиддин табибнинг «Сабзавотлар ҳақида»ги рисоласида
ҳам:

Пиёз киши пуштин оширар
ўғлон,
Жигарга тозалаб берар
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, серғушт таомлар билан бирга
резавор еб юришнинг ғоят 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 оилага — қовоқгулдошлар
оиласига мансубдир. Бироқ фарқи шуки, қовун сершарбат, мулойим,
пиширмай еса 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 биринчисидан 2 фоиз бўлса, иккинчисидан 1,5 фоиз. Кўриниб
турибдики, улар ўртасида фарқ кам. Маъдан моддалар (калий, каль-
ций, фосфор, магний ва ҳоказо) ҳар иккаласида бир хил. Қовунда
ҳам, ошқовоқда ҳам А, В₁, В₂, С дармондорилари бор. Ҳар ҳолда
ошқовоқда А ва С дармондорилари мўлроқдир.

Ошқовоқда яна аъзоларимиз учун зарур бўлган пектин моддаси
ҳам бор экан. Уруғини айтмайсизми, халқ табobatiда гижжаларни
тушириладиган дори сифатида қўлланилганлиги маълум. Бунинг учун
тивитларидан тозаланган уруғ намакобда ювилади ва қизитилган
қозонга солиб, ковлаб-ковлаб қовурилади. Осони духовка патнисига
солиб қовурилса ҳам бўлаверади. Дорилиги шуки, доим еб юриш
билан гижжалардан қўтилиш мумкин ва оғишдаги қўланса ҳидни
ҳам йўқотади.

Ошқовоқнинг ўттиздан ортиқ нави мавжуд. Турлари уч хил:
емишлик, хашаки ва идиш-асбоб тайёрланадигани. Шу охиргисининг
номи қовоқ. Ичи бўш, сирти ёғочсимон қаттиқ бўлганлиги учун
уруғлари шилдираб туради. Шаклининг ҳар хиллигидан фойдаланиб
аҳоли ундан хурмача, ёғ идиш, чилим, носқовоқ, қошиқ, чўмич,
ликоп, тўрқовоқ, чолғу асбоблари (карнай, ногора, дотор) кабилар
тайёрлаган. Кейинги йилларда негадир қовоқнинг бу хили экилма-
япти. 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 (па-
тиссон), қовоқча (кабачка) ва бошқалар. Патиссон билан кабачканинг
ёш мевалари консерваланган ҳолда истеъмол қилинади. Бошқа на-
вларининг фақат етилганигина мазалидир. Бундан бизда ҳар хил
овқатлар тайёрланади: манти, сомса, сутли суюқ ош, қаймоқ шўрва,
ширтуруч, кадибийрон, ошқовоқ яхнаси, ошқовоқ балиш, мошқовоқ,
қаймоқли пюре ва ҳоказо. Ҳатто қадимда паловга қўшиб ҳам пиши-
ришган.

Абу Али ибн Сино ошқовоқ тўғрисида ажойиб фикрлар айтган:
«... Ошқовоқни қайнатиб шарбати ичилса, йўтал ва кўкракда пай-
то бўлган оғриқни қолдиради...

шолғом пиёз ва ноксимон сарғиш ва ўнлаб бошқа навлари етиштирилади.

Пиёзнинг кимёвий таркиби, эндиликда тўла ўрганилган бўлиб, унда кўп миқдорда шакар моддалари, азот, дармондорилар (А, В, В₂, С), ҳар турли егулик жавҳарлар, маъдан тузлар, фитонцидлар, ифори мойлар, нозот (экстрактив) моддалар ҳамда клетчатка (хужайра) моддаси мавжуд.

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

Ўрта 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 дармондорилари саримсоқда, кўк ва лукпар пиёз баргларида икки баробар кўплиги аниқланган.

Пиёзнинг овқатда қўлланилиши жуда кенг бўлиб, уни хомлигида, қайнатилган ҳолда, қовуриб ҳамда сабзавотларни тузлаш ва сиркалашда 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 «Тиббий рисола»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 ошираб
ўғлон,
Жигарга тозалаб берар
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, серғ, серғушт таомлар билан бирга резавор еб юришнинг ғоят 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 оилага — қовоқгулдошлар оиласига мансубдир. Бироқ фарқи шуки, қовун сершарбат, мулойим, пиширмай еса бўладиган, таркиби шакар моддасига бой. Ошқовоқ эса қаттиқ, эти зич, хом еб бўлмайди. Аммо таркибини текширган эса 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. Хужайра моддаси биринчисида 2 фоиз бўлса, иккинчисида 1,5 фоиз. Кўриниб турибдики, улар ўртасида фарқ кам. Маъдан моддалар (калий, кальций, фосфор, магний ва ҳоказо) ҳар иккаласида бир хил. Қовунда ҳам, ошқовоқда ҳам А, В₁, В₂, С дармондорилари бор. Ҳар ҳолда ошқовоқда А ва С дармондорилари мўлроқдир.

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

Ошқовоқнинг ўтгиздан ортиқ нави мавжуд. Турлари уч хил: емишлик, хашаки ва идиш-асбоб тайёрланадигани. Шу охиригисининг номи қовоқ. Ичи бўш, сирти ёғочсимон қаттиқ бўлганлиги учун уруғлари шилдираб туради. Шаклининг ҳар хиллигидан фойдаланиб аҳоли ундан хурмача, ёғ идиш, чилим, носқовоқ, қошиқ, чўмич, ликоп, тўрқовоқ, чолғу асбоблари (карнай, ногора, дутор) кабилар тайёрлаган. Кейинги йилларда негадир 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), қовоқча (кабачка) ва бошқалар. Патиссон билан кабачканинг ёш мевалари консерваланган ҳолда истеъмол қилинади. Бошқа навларининг фақат етилганигина мазалидир. Бундан бизда ҳар хил овқатлар тайёрланади: манти, сомса, сутли суюқ ош, қаймоқ шўрва, ширтуруч, 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 шарбатни бурун томизиш билан тиш оғриғини тўхтатиш мумкин...

... Ошқовоқ киши ошқозони учун фойдалидир. У намланган радиган ва чанқоқни босадиган дорилардан биридир...

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

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

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

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

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

Қовун ҳам шунақа. Ҳақиқий миришкор қули билан етиштирилган тилим-тилим қиладиган қовун буйракдаги тошни майдалайди. Ошқовоқ эса қишнинг қовунидир.

ҲИДСИЗ САРИМСОҚ

Пиёзгулдошлар оиласига мансуб икки йиллик сабзавот ўсимлик бўлган саримсоқнинг асли ватани Тяньшань тоғларидир. Эндиликда жаҳон пазандалигида жуда кенг тарқалган, чунки унинг таркибида углеводлар, оқсиллар, ҳужайра моддаси, ифори мой, дармондорил ҳамда маъдан моддалари кўпдир. Саримсоқ пиёз таркибида яна фитонцид деган аччиқ модда ҳам бўлганлиги сабабли бу сабзавот доривор ўсимликка айлантирадики, айниқса грипп, ўпка касалликларида, ошқозон, ичак, буйрак хасталикларида, йирингли яраларда тузатишда халқ табobatiда ундан фойдаланиб келинган.

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

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. II китоб, ЎзССР ФА нашриёти, 1951 йил, 450—451-бетлар.

Саримсоқ пишириб танаввул қилсанг,
Эски йўталларга қилғуси у наф.
Агар нонуштада хомини есанг,
Қориндаги қургни 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 гашига 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 ишлатиладиган бўлиб қолган. Аммо Япония, Корея, Хитой пазандачилигида бу сабзавот жуда кенг қўлланилади ва хомлигича ҳам кўп истеъмол этилади.

Саримсоқнинг қўланса ҳидини пиширгандагина эмас, хомлигида ҳам қандай қилиб йўқотиш бир неча асрлардан буён муаммо бўлиб келарди, жуда кўп уринишлар сира 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 чатиштириб кўрди, турли хил ўғитлардан фойдаланиб ўстирди, тупроқнинг таркибини ўзгартирди, вулканий кулга экиб кўрди ва ҳоказо. Минглаб тажрибалари 30 йил деганда, охири яхши натижа берди. У саримсоқнинг кимсвий таркиби, мазаси — барча фойдали хусусиятларни сақлаган ҳолда, аммо қўланса ҳиди йўқолган бир нави яратди. Бундай нав чой плантацияларида ҳар бир тупнинг қатор ораларига экилганда 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 куришингиз 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, ҳидсиз 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. Пазандалигимизда

сабзидан 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 барглар ичида сабзиники ўзига хосдир. Чунончи 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 сабзидан 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 йиғим-теримчилик даврларида яшаган одамлар илдимевали барча ўсимликларни, жумладан сабзини ердан суғуриб олиб чайнаб кўрганлар, егулик нарса эканлигини аниқлаганлар. Шу ёввойи сап-сариқ томир дармонсизларга дори эканлигига фаросатлари етадиган бўлган.

Кейинчалик деҳқончилик келиб чиққанида уруғини юмшатишга эрга экиб, кўкартириб ёввойисига нисбатан йирикроқ ва мазалироқ бир неъмат яратганлари ажиб бир кашфиёт эди. Йиғим-теримчиликдек 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 сабзавотларнигина эмас, дон-дун, полиз экинлари ўстиришни ва боғ-роғлар парвариш қилишни ўрганиб оладилар. Улар кўп минг йиллар давомида ерга ишлов бериш, уни ўғитлаш, бегон 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 (мирзой нави), учи тўмтоқ, бандининг йўғонлигига баробар бодринг тахли (мушак сабзи), ясси юмалоқ шолғомсимон (карател нави) ва ҳ. а. 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 тупроқдан обдан ишлов бериш ва махсус ўғитлашга боғлиқ, албатта. Япон сабзисининг агротехникаси қизиқ: ер 1,5 метр чуқурликда ҳайдалани (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 фоиз шакар моддаси, 1 фоиз ҳужайра моддаси (яъни сабзининг скелети), 1—1,5 фоизгача азотли моддалар, бирмунча минерал моддалар ҳам мавжуд. Сабзи поливитамишли сабзавот ҳисобланади, унда А дармондориси 7 фоизгача, В — 0,07 фоизгача, В₂ — 0,6 фоизгача, РР эса 0,2 фоизгача ва анчагина С дармондори бор. Қизир рангли сабзида шакар, азотли модда (оқсил), А дармондори, тўқ сариқ сабзида эса маъдан моддалар, С ва В группасидаги дармондорилар кўпроқ бўлади. А дармондорининг бир суткалик нормаси ҳар бир кишига 3 миллиграмм ҳисобида тўғри келади. Бу дармондори ёғда 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, сабзидан сиқиб олинган шарбат қуйилади. 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 сабзини докага ўраб сўрдириб боқишган. Қизиги 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 ўсадиган Рим петрушкасига ўхшайди, у мазали ва ҳиди ёқимлидир. Учинчи хилининг япроғи кашнич япроғи каби бўлиб, оқ гуллайди. Боши ва меваси укрупнинг боши ва мевасига ўхшаш бўлади. Уруғ дони зира каби серуруғ бўлади. Ундан тайёрланган мураббонинг ҳазми енгилдир. Истисқо хасталигига (сув чечакка) фойда қилади. Ёввойи сабзининг уруғи ичак оғриқларини босади... Уруғи ва илдизи бўғоз бўлишнинг қийинлигида фойда қилади»¹.

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

Халқ табобатида сабзидан анчагина касалликларни даволашда фойдаланиб келинади. Чунончи, ёғлиқ гўшт билан қайнатилган сабзи юрак-қон томир 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 жигилдон қайнашини тўхтатади.

«... БИР ТУП ТУРП ТУРИПТИ...»

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

Мана шу ажойиб сабзавотни етиштириб берган деҳқонларимизта минг раҳматки, серсув, нокдаккина турпдан кўп баҳраманд бўламиз. Лекин шу неъматнинг тарихини, кимёвий 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 қирққанда 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 негадир аччиқ таъм, тахир мазага эга бўлиб, эти ва сирти оқ, дағалроқ ҳиди қўланса бўлади ва кишида иштаҳа қўзғатмайди.

Шарқий Осиёда турпнинг пўсти ҳам, эти ҳам қип-қизил, 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 қилинади. 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, кимёвий 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 фоиз сув, 1—1,5 фоиз ҳужайра моддаси, 1,5—2 фоиз оқсил, 0,5—1 фоизгача шакар моддалари, бирмунча минерал тузлар, калий, кальций, фосфор, магний, марганец, темир, микроэлементлардан эса йод ва кобальт бор. А дармондори жуда кам, В дармондори сира йўқ, аммо С дармондори 40 миллиграмм фоиз 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 мойи турпнинг ўзига хос мазасини билдиради.

Албатта, турпнинг кимёвий таркиби фақат бизнинг давримиздагина ўрганилди. Қадимда турп минглаб марта синовдан ўтказилиб у ёки бу дардга даво эканлиги тажрибада (эмпирик) 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.

Ёки:

Ҳар кишининг оғзидан сув оқибон дод айлағай,
Турпни туз бирлан қўшиб есинки, озод айлағай.

Энди Абу Али ибн Синонинг «Тиб қонунларига» мурожаат қилсак, унда аллома ёзади: «Турпнинг сиқиб олинган суви ва уруғининг ёғи қулоқдаги ел (бод)га жуда фойда қилади... Суви кўзга томизилса, тозалайди. Турпнинг қайнатилгани эски йўталга ва кўкракда тупланган қуюқ қаймусга фойда қилади... Турп овқатдан кейин ейилса, ични юмшатади». Ибн Сино турпни заҳарларга 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 қучлироқ бўлиб чиқди. Турп еган кишини чаён чақиб олса зарари унча бўлмайди». Турпнинг бу хусусияти нимада эканини ибн Сино фақат тажриба қилиб билган, бироқ чаёни ундаги қайси модда ўлдиради, буни билмаган. Эндликда машҳур олим Б. П. Токин турп таркибидаги бундай модда фитонцид эканлигини илмий асослаб берди.

Турпнинг хосияти жуда кўп. Унинг бошқа томонларини қадимги табиблардан Юсуф бин Муҳаммад Юсуфий ҳам синаб кўрган. У ўзининг «Яхши нарсаларнинг фойдалари» номли тиббий рисоласида бундай ёзади:

Турги есанг йуталга яхши даводир,
Пешоб равон булар, кўз эса равшан.
Белга куч-қувват ато қилади,
Мум бўлсанг, гўёки бўласан оҳан.

САККАРА, СУККАР, ШАКАР, САХАР...

Қўлгина кашфистлар сингари қанд ҳам тасодифий кашф қилинган. Одамзод қандсиз яшай олмайди, негаки 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, дармонсизланиб қолишлари мумкин.

Баъзи физиологларнинг фикрича, узоқ вақт қанд емаслик, ҳатто фикрлаш қобилиятини ҳам сусайтирар экан. «Ундай бўлса, қанд кашф қилингунга қадар одамлар нима еб тирикчилик қилишган?» деган савол туғилади. У пайтда кўпроқ ёввойи ҳолдаги асал ейилган. Турли масаллиқларнинг таркибидаги глюкоза, фруктоза, сахароза, крахмал ва бошқа умумий номи карбонсув деб аталувчи моддалар танаввул этилган. Бундай модда ҳамма меваларда: узумда, қовун-тарвуз, нон, гуруч, картошка, маккажўхори, ошқовоқ, лавлаги, қўйингчи, истеъмол этиладиган ўсимлик масаллиқларининг кўпчилигида мавжуддир. Қанд моддаси яна қўқон жўхори ва шакарқамиш поясида ҳам кўп бўлади.

Қанд дастлаб Ҳиндистонда кашф қилинган. Лекин қачон кашф қилинганлиги номаълум. Аммо ҳинд тилида қанд «саккара» деб аталади, шундан ўзбекча «шакар» ва русча «сахар», арабча ва немисча «суккор» атамалари желиб чиққанлиги юқоридаги фикрнинг далилидир.

Фотиҳ Искандар Зулқарнайн лашкарлари Ҳиндистон тупроғини топтаб юрганларида ҳиндлар қандайдир бир қамишни янчиб, қайнатиб шинни олиб, уни оппоқ қандга айлантиришларининг гувоҳи буладилар. Аскарлар орасида Теофаст исми бир ботаник бўлиб, шакарқамишнинг тузиллиши, биологияси ва қандай иқлимий шароитларда ўсишини дастлаб қаламга олади. Шундан бошлаб қанд Европaga келтирилади. Айниқса, чой, кофе, какао ичиш одат бўлгандан кейин қандга талаб ғоятда ортиди.

Ибн Синонинг бу неъмат ҳақида ҳам айтганлари бор: «Суккарқамиш шакари ... юмшатувчи, тозаловчи ва юувчи... Тозалаш ва жило беришда шакар асалдан қолишмайди. Шакар эскирган сари латифлиги орта боради... Едимга ўхшатиб қамишдан олинган шакар кўзни тозалайди... Кўкракларни юмшатиб гижжилашни кетказди... Шакар тикилмаларни очади»...¹

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

Сут нима? — деган саволга оддийгина қилиб «эмизувчи ҳайвонлардан соғиб олинадиган оқ рангдаги суюқлик-да» — деб жавоб бериб қўя қолиш мумкин. Аслини олганда эса сут инсон организми учун жуда зарурдир. Тўғри, шу оқ суюқликнинг 87% и сувдан иборат, аммо қолган 13% и оқсил, ёғ, шакар, маъдан моддалар ҳамда дармондорилардан ташкил топган. Инсон аъзолари учун зарур бўлган олтита модда сут таркибида мавжуд. Идишга соғилган сут бир оз тиндириб қўйилса, «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 янгилаб туришидан иборатдир... Биз ҳаётни учратадиган ҳамма ерда ҳаёт бирор-бир оқсил модда билан боғлиқ эканлигини кўрамыз»¹. Бир литр сутдаги оқсил саккизта тухум оқсилига баробар келади. Қатикда гўшт ва балиқдагидан кўпроқ оқсил бор. Сут-қатик оқсили нон ва бошқа барча оқсилли масалликлардан кўра тез ва осонроқ ҳазм бўлади.

Сутда яна шакар моддаси ҳам борки, буни билиш учун сут зардобни узоқ қайнатилади ва у қуйилиб оч жигар ранг тусга кирганда оловдан олиб музлатилади. Маълум муддат ўтгандан кейин, у майда, новвот ранг кристалларга айланади. Мана шу модда сут қанди — лактозадир. Зардоб олимларга кўп моддаларни аниқлашга ёрдам берган. Ҳалиги кристалга 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 дармондорилардир. Сут биокимёвий анализ қилинганда таркиби А, В, С, D дармондориларига бой эканлиги аниқланган. Ёзда яхши кўкатларни еган сигирлар сутда дармондорилар бундан ҳам кўп бўлади.

Сутнинг олтинчи таркибий қисми — сувга яна қайтамыз. Бунда водопровод суви ёки тоза булоқ сувини тушунмаслик керак. Сут суви энг соф кимёвий сув (H_2O) бўлиб, ҳалиги беш хил моддани ўзида ажойиб тарзда синтезлайди. Сут сувисиз биз ўша моддалар мазасини билмаган бўлар эдик.

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

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, қатик ивтиладиган, 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 аجدодларимиз ҳам эмиб кўрган бўлишлари ва сутнинг нақадар лаззатли ва фойдали неъмат эканлигини билиб олган бўлишлари ҳам мумкин.

Ф. Энгельс ёзади: «Эҳтимол, орийлар 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 гирифтор бўлганида Гиппократ унга «Наҳорда сут ичгин, тушликка ҳам сут ич, кечқурун ҳам сут ич — шифо топасан,— дейди. Аввалига эшак сутини сувга аралаштириб ичишни, 10 кун ўтгач фақат сигир сути ичишни тавсия қилади. 1 ойга қолмай касал тузалиб кетади.

Гиппократ ёлғиз буйракнигина эмас, асабий касалликларни, ошқозон-ичак, юрак ва қон-томир касалликларини ҳам сут билан даволаган.

Қадимги Мисрда палаж касаллигини эшак сутидан илиқ ванна қилиб тузатишган. Сутнинг шифолигини биз шарқ табобатининг бо-бокалони 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 муътадилдир. Қўй сути қуюқ ва ёғли, аммо сигир сути ундан ҳам қуюқроқ ва ёғлироқ бўлади. Бия сути эса туя сутига ўхшаш суюқ ва сувли бўлади»².

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

² Абу Али ибн Сино. Тиб қонунари. Содда дорилар тўғрисида. II китоб, ЎзФА нашриёти, 1956 йил, 362-бет.

Х—ХІ асрлар бўсағасида яшаган ибн Сино Бухоро атрофида махсус майдонлар таянлаб унга турли доривор ўсимликларнинг уруғини септирган ва униб чиққач ўтлар билан сигирларни боқтирган. «Сут берувчи ҳайвон яхши ўтлар билан боқилиши керак» — дейди аллома. Сўнгра «Бўғозлик даври хотинларнинг ҳомиладорлигидан узоқроқ ёки озроқ чўзилган ҳайвонларнинг сути ёмон бўлади. Шунинг учун бўғозлик муддати жиҳатидан инсонга яқин турган ҳайвоннинг, масалан, сигирнинг сути энг яхши ҳисобланади»¹. 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 даволиги 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 ични суриш ва ичаклардаги чиқиндиларни чиқариб ташлашдан бошлайди... Сутни шакар билан ичилса, юзнинг рангини, айниқса хотинларни чиройли қилади... Сут қуруқ мижоздан бўладиган ғамгинлик ва васвасага ҳамда эсда сақлай олмаслик касаллигига (склерозга) яхши даводир... Қўй сути 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 сути астма ва нафас қисилишига фойда қилади... Сувли қисми кетгунча қайнатилган сут ични қотиради ва қонли ич кетишини тўхтатади. Туя сути ҳайз қонини ҳайдайди, сигир сутининг айрони эса сафроли ич кетишда фойда қилади... Қайнатилган қатиқ сафро ва қон аралаш ич кетишни тўхтатади».²

Жуда кўп халқларда янги соғилган эчки ва қўй сутлари, сигир сутидан қатиқ ивитиб, 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 сути энг шифобахшдир.

ҚАЛАМПИР ВА МУРЧ

Таомларимизни хушхўр қиладиган, иштаҳабахш 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.

¹ Ушш жойда.

² Абу. Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II китоб, ЎзФА нашриёти, 1956 йил, 363, 364, 365, 366 ва 367-бетларидан терма қилиб олинди.

Абу Али ибн Сино узунчоқ қалимпирни «дар фулфул» деб атайди. Қалампирни у энг содда дорилар қаторига қўшиб «учинчи даражали иссиқлик ва иккинчи даражали қуруқ нарса» дейди. Қалампир «...Эритувчи ва совуқдан бўлган касалларни кетказувчидир... Эчкининг қовурилган жигари сели билан бирга қўшиб истеъмол қилинса шабқурлик касалига нафи бор... Ҳазм қилдиради, сингдиради ва меъдани қувватли қилади».¹

Абу Али ибн Синонинг қалампир тўғрисида айтган фикрларидан шу нарса аниқ бўладики, айна 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 мурожаат этамиз. Ушбу неъматнинг асли ватани Ҳиндистон, Шри Ланка ва Ява оролларида. Ўрта асрларда мурч олтин каби қимматбаҳо бўлган.

Географик кашфиётчилардан 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 табобат илмининг бобокалони бундай жавоб қилади:

«...Фулфул — мурч» шифоларнинг шифоси бўлиб, иссиқлиги 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...

... Яланадиган дориларга қўшиб ишлатилган мурч йўтални ва кўкракда пайдо бўладиган оғриқни қолдиради... Уни асалга қўшиб танглайига 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 жигар шишиб кетса мурчни сиркага қўшиб ичиш ёки суркаш билан даволанса бўлади...²

¹ Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. II китоб, ЎЗ ФА нашриёти, 1956 йил. 192—193-бетлар.

² Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II китоб, 1956 й. ЎЗ ФА нашриёти. 500—501-бетлар.

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

Ўзбек пазандалигида ҳам қалампир билан мурч хушхўр қилувчи масалтиқ сифатида салатлардан тортиб шўрва, суюқ ошларга, қовурма, палов ва шовдаларгача кенг қўлланилади. Ҳатто янги узилган қизил қалампирни жизза билан чопиб қатирмага ва патирларга солиб пиширилади. Нухат 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 бўшапган кишиларга майда тўғралган пиёз ва қалампир қўшилган қатиқни ҳайноқ сувга ийлаб ичирилади. Қаттиқ шамоллаган одамни терлатиш учун эса памил чой билан бирга мурч дамлаб ичирилади. Айрим жойларда донатор мурчнинг ўзини чойнакка дамлаб асал билан ичадилар. Сира иштаҳаси йўқ одам қалампир талқонга беланган сузма ёки қуртоб еса нафи тегади. Туйилган мурч ёки қалампир талқонни янчилган саримсоқ билан бирга доғлаб ёққа қориштириб тайёрланган лозижон ҳар қандай оғир хамир таомларнинг ҳам тез ҳазмланишига ёрдам беради.

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

ҚАЛАМПИР ВА ИЛАНКА ИСМЛИ ЖОНОН

Бир вақтлар Европадан Ҳиндистонга борган саёҳатчилар турли дориворлар қаторида қалампирдан ҳам олиб келадилар. Ҳиндилар қалампирни кўп хил овқатларига қўшар ва айрим касалликларни даволашда ишлатар эканлар. Бу элаки қилинган қип-қизил порошокни европалликлар овқатга сепишга қўрқадилар. Кейинги борган саёҳатчилар уруғидан олиб келадилар ва дастлаб Италияда экадилар, ейиш учун эмас, тувакларда кўкартириб деразаларга қўйиш учун. Ҳиндилар «қалампирнинг ичида олов худоси бор» деб билар эдилар. 1585 йилда венгриялик ботаник Клузий қалампир ўсимлигининг ботаникасини атрофлича тасвирлаб ёзади ва бунинг уруғини ўша вақтларда Венгрияни истило қилган турк аскарлари олиб келган бўлсалар керак, деган тахминни билдиради.

Ҳар ҳолда мадяр пазандалигида Европадаги бошқа халқлар пазандалигига нисбатан қалампир анча кўп ишлатилади, бу билан мадяр пазандалиги Шарқ пазандалигига ўхшаб кетади. Нақл қилишларича Буда шаҳрига ҳоким бўлиб олган турк подшосининг ҳарамиде Мадяр қизи гузал Иланка чўри бўлган экан. Венгер аскари Буда шаҳрини турклардан қайтариб олганларида бир аскар йигит Иланкани ҳам озод қилади. Озод бўлганлигига миннатдорчилик маъносида гузал Иланка йигитга ўпич берганида лабларидан олов чақнагандек бўлиб кетади. Иланка қалампирли овқат еган экан. Йигит

билан қиз хилват бир қишлоққа бориб яшайдилар, деҳқончилик қилиб қалампир экадилар. Ўшандан буён: «Мадяр қизларининг лабиди илоҳий олов ёнади» деган нақл оғиздан-оғизга ўтиб келади.

Қалампирни Тошкентда гармдори, яъни «иссиқ дори» деб аталаришида ҳам бир гап борми, дейман-да.

КОКОС ЁНҒОҒИ

Ушбу неъмат Ҳиндистон ва Ҳинди-Хитой мамлакатларидаги кўпчилик халқларга яхши таниш. Олимларнинг текширишларига қараганда, кокос ёнғоғи 8 минг йилдан буён инсон ҳаёти учун асосий неъмат ҳисобланади. Ҳиндистондаги қадимий ёдгорликлардан бирида: «Кокос дарахти инсоннинг ҳаёти учун энг зарурий бўлган неъматдир. У бизга овқат: сут, ёғ беради ва бошпана бўлади», деган ёзув бор.

Дарҳақиқат, кокос дарахтининг танаси энг яхши қурилиш материалларидан биридир. Унинг ёғочидан мебель ясайдилар, барглари-нинг эни бир метр, узунлиги 5 метр ва намгарчиликда чиримайдиган бўлганлигидан худди шифер сингари уй ва чайлаларнинг томига ёпадилар. Кокос ёнғоғида сутсимон модда бўлади, бу чанқовбосди, лаззатли ва тўйимлидир. Ёнғоқдан ёғ ҳам олинади. Катталиги қовундек келадиган ёнғоқнинг пўчоғи идиш вазифасини ҳам ўтайди. Пўчоғи билан мағзи оралигида тивитлари бўлиб, ундан арқон, чилвир, каноп эшиб намат тўқийдилар. Меваси ғўралигидан бошлаб истеъмол этилади, гули ҳам ноёб овқат, бандидан оқадиган шираси эса холва тайёрлаш учун ишлатилади. Барги идиш-лаганча сифатида ҳам фойдаланилади ва яна турли масаллиқларни ўраб дўлма таомлари тайёрлашда жуда қўл келади.

СИРКАНИНГ ХОСИЯТЛАРИ

Овқатларга зиравор сифатида сепиб истеъмол этиладиган бу суюқликнинг тайёрланиши қуйидагича:

Богда чумчуқ чўқиган, ари еган, 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». Кузга бориб уни эзиб шарбати 3—4 марта сузилади-да, тоза шишаларга қуйиб, озги маҳкам бекитилади. Бу қизил сирка бўлади.

Оқ сирка қуйидагича тайёрланади: ёғоч бочкага бук дарахтининг қипиқ ва қириндилари солиниб, устидан таркибида сирка ачитувчи бактерияларга бўлган сирка суюқлиги қуйилади. Микроорганизмлар бочканинг ҳаво тегиб турадиган устки қисмида «фаоллат кўрсатадилар». Бочканинг остида эса махсус тешикча бўлиб, тайёр сирка шундан томиб-томиб туради. Бу 6—9 фоизли оқ сирка бўлади. 80 фоизли 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 фойздан 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 қуйилади, шунда у қонни тўхтатади, қаерда бўлмасин пайдо бўлган шишни қайтаради, ҳазм қилишга ёрдам беради ва балғамга қаршилиқ кўрсатади. Сирка саф-роли кишилар учун фойдали ва савдоли¹ кишилар учун зарарлидир»². 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.

«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-сариқ порошок ҳолдаги бу зиравор Ҳиндистон ва Афғонистонда ўсадиган бир турли бута ўсимлигининг томиридан тайёрланади. Номи форсча «зар» ҳамда «чўба» сўзларидан таркиб топган бўлиб, «олтин чўпак» 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-са-

¹ Савдо — қора сафро.

² Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. II китоб, 1956 йил, 654-бет.

риқ, тилла ранг эканлигига аҳамият бергандирсиз. Зарчава порошго иссиқ сувда ивителиди, гуручни ювиб юборилгач, шу сариқ суюқлаш куйилади, у оппоқ гуручни дарҳол сап-сариқ тусга бўяйди.

Ҳиндистонда буни жуда кўп овқатларга, ҳатто ширгуручга ҳам соладилар.

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

КУБ ШАКЛИДАГИ ТАРВУЗЛАР

Тарвуз деганда биз юмалоқ, ичи қизил, эти ширин полиз эканини 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 Қалахари 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 кесак, тош ва бошқа нарсга 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, жигилдонига тўплаб, узоқ-узоқларга олиб бориб тўккан. Шундай қилиб тарвузни ижодкор табиат кенг тарқатган. Кейинчалик одамзод тарвузни бутун Ер шарини бўйлаб тарқатди. Селекция қилинавериш натижасида тарвузнинг сирти ва шакли жуда ўзгариб кетади. Чунончи бу неъматнинг яшил, олачипор, йўл-йўл, оқ, қора рангдагилари пайдо бўлади. Шакли ҳам турлича бўлиб, 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 шаклидагилари пайдо бўлди. Куб тарвузларни япониялик селекционер Оно Томоюки ижод қилган. Катта-кичиклиги бир хил 25X25X25 сантиметрли, маъзаси, этининг қизиллиги ва шарбатлилиги бинойидек. Тарвузнинг куб шаклда бўлишлиги уни узоқ жойларга ташишда жуда қўл келади. Арава, автомашина ва юк вагонларига худди қутичаларни тахлаган-

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

дек остин-устин қатор терилади, ора-орасида бўш жой қолмайди, қулай. Аммо деҳқони тушмагур Оно Томоюки мана кўп йил ўтиб кетяптики, бундай тарвузларнинг сирини ҳеч кимга айтмаяпти. Лекин тарвуз билан боғлиқ бир тажрибадан ҳурматли деҳқонларимизни хабардор қилмоқчимиз. Ўттизинчи йиллар эди. Андижон районининг Хартум қишлоқ советига қарашли «Маориф»колхозида Ёқубали бобо исмли боғбон, полизчи, миришкор деҳқон бўларди. Бобо қовун-тарвуз экарди. У киши қовунни улама қила оладиган нодир деҳқон бўлган экан, афсус ўша вақтда у кишининг тажрибаларини бирон-бир кимса оммалаштирмаган. Мана ярим аср ўтиб кетибдики, «кўкча» ни «шаккарпалак» 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 туғиб катталиги чақалоқнинг калласидай бўлганида палак остидан ўра қовлаб, устига шох-шаббаларни ёпиб, ўранинг ичига тарвузни тушириб тупроқ тортиб қўяр экан. Тарвузнинг палагида узумникидан 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 қуримаганини 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 сигмай қолар, қаттиқроқ кесакка 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 муздескина 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 етиштира керак, ёинки куб шаклида ўралар қовлаб, деворларига фанер ёки тахта қўйиб, тарвузни шунга кўмиб «пиширса» керак.

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

КАРТОШКА ҲИДЛИ ЁҚИЛҒИ

Маълумки, пазандаликда бир марта масаллиқ қовурилган ёғни иккинчи бор ишлатиб бўлмайди. Сабаби, узоқ қиздириш натижасида

ёгдаги линолен, олеинов, линолев каби одам аъзолари учун энг фойдали мой жавҳарлари оксидланиб, зарарли бўлиб қолади. Айниқса, балиқ қовурилган ёғни қайта ишлатиб бўлмайди, чунки қовурилган балиқдан ёғга ўтган оқсил денатурация бўлиб, коллоид ҳолати ўзгаради ва одамни заҳарлаши мумкин. Шу сабабли Европа, айниқса, классик ҳисобланган француз пазандалигида қовуриш учун бир бош ишлатилган ёғ тўкиб ташланади.

Кёльн шаҳридаги катта рестораннынг эгаси Эрнст Баник сарқит ёғларни тўкиб ташламасдан бочкаларга йиғдириб қўяр экан. Ҳар қолда масаллиқ-да, ҳеч бўлмаганда механизмларни мойлашга яраб қолар, балки алиф ўрнида ишлатишда қўл келар. Бу ресторани гарнир учун коврак қилиб қовуриладиган картошкага зайтун ёғи ишлатилар эди. Бир йилда тўпланган сарқит мой ярим тоннадан ортиб кетди.

Кўпгина кашфиётлар тасодифий содир бўлган дейишади. Бу ёғдан ўринли фойдаланишнинг кашф қилиниши ҳам тасодифий бўлди. Баникнинг шофёри дизелли двигатели бўлган автомашинага мазут ўрнига билмасдан ҳалиги сарқит ёғдан қуйиб юборган. Ҳечқиси йўқ, машина бемалол юриб турибди. Шундан сўнггина Баник шофёрининг «айбини» сезиб қолади. Ушбу машинанинг эгаси йилига 27.000 километр масофа юрар экан, ҳисоблаб кўрилса бир йилда тўпланадиган сарқит мой унга бемалол етар экан. Лекин машина юрганда атрофга қовурилган картошканинг ҳиди тарқаб кетади.

ШОЛИ — АСОСИЙ МАСАЛЛИҚ

Маълумки Африка ва Жанубий Америкада яшовчи халқлар истеъмол қиладиган асосий дон маккажўхори ҳисобланган. Шимолий Америка ва Европа қитъаларида асосий масаллиқ бу — буғдойдир. Энди жаҳон аҳолисининг ярмидан кўпи истиқомат қиладиган улкан Осиё учун эса, асосий дон — шоли ҳисобланади. Ёввойи шолининг ватани ҳам шу қитъадир.

Ибтидоий деҳқончилик бошланган даврлардан то ҳанузгача селекцияга киритилавериш шолининг 1500 дан ортиқ нави яратилган. Ўрта Осиёда экиладиган шоли поясининг баландлиги шароитга қараб 70—80 сантиметрга боради, лекин шундай шолилар ҳам борки, бир ярим метрдан то беш метргача боради. Чунончи, адирларга ва тоғ террасаларига экиладиган «осмоний» деб номланган ва буғдой каби ёмғир суви билан таъминланиб етиштириладиган шолининг бўйи худди қамишдай — бир ярим, икки метр келади. «Сузувчи» деб номланувчи нави дарё ва қўл қирғоқларига экилади, пояси худди каношдай узун, сувда «сузиб» ўсадиган шолининг пояси беш метр узунликда ва жуда серҳосилдир. Бундай шолилар Вьетнам, Кампучия, Лаос, Таиланд, Бирма, Ява, Индонезия, Филиппин каби мамлакатларда ўсади.

Шоли тарихи ва экологияси билан шуғулланувчи олимларнинг маълумотларига қараганда, санскрит тилида (Ҳиндистон) гуруч «дгнанга» деб аталар экан. Маъноси: инсон озуқасининг асоси, дегани бўлар экан.

Таиландчасига «па-да» сўзи ҳам «шоли», ҳам «шолипоя» — шоли экиладиган дала маъноларини ифода этар экан. Чунки Осиё мамлакатлари учун гуруч ҳаёт манбаидир. Бу «масаллиқдан неча хил таом тайёрланади?» — деган саволга япониялик пазандалардан бири: «Бу чексиз кўп, ҳозирча 10 минг хилини ҳисобга олдим», — деб жавоб қилади.

МИНГ ШИРИН

Табиатда инсон таомномасига киритилмаган, аммо пазандалик учун гоят аҳамиятли бўлган ўсимликлар жуда кўп. Шулардан бири Ғарбий Африкада ўсадиган бир навли ёввойи кўкат ҳисобланади. Англиянинг илм-фанни ривожлантириш бўйича ташкилоти олимлари ўша ўсимликни ўрганишга киришди, у ҳали ботаника систематикасидан ҳам ўрин олмаган экан. Меваси биокимёвий анализ қилинганда кўпчилик ишонмади, кўпчилик лол қолди: таркибида протеин моддаси бўлиб, унинг ширинлик даражаси шакарникидан минг баробар кучли эканлиги аниқланган. Маълумки, ширинлик моддалари сахароза, глюкоза, фруктоза, левулоза, мальтоза, лактоза-углеводлар ёки корбонсувлар деб юритилади. Аммо ҳалиги ўсимлик таркибидаги ширинлиkning углеводларга сира ҳам алоқаси йўқ, у шунчаки ўзига хос оқсил моддасидан иборатдир. Олимлар пазандалар билан ҳамкорликда ўша ўсимликдан олинган протеинни қўшиб турли таомлар тайёрлаб кўришди ва одамларга едириб тажриба ҳам ўтказишди. Маълум бўлишича янги таомлар жуда хушхўр, хушбўй, иштаҳабашх ҳамда гоят тўқ тутар экан. Энг муҳими шундаки, ўша таомларни танаввул этган кишилар ўта семириб кетмас ёки ошқозон-ичак, юрак-қон-томир системаларида ҳеч қандай хасталик рўй бермас экан.

Кимёгар ҳамда медицина олимларининг ана шу юқорида берган маълумотлари асосида ботаника олимлари ўша мўъжизакор ўсимликни маданийлаштириш, турли иқлимий шароитларга мослаш, уруғини кўпайтириш, агротехникасини ишлаб чиқиш устида комплекс иш олиб бормоқдалар.

Вақт ўтиб пазандалик яна битта ажойиб масаллиққа эга бўлади, таомлар рецепти ва технологияси кўпаяди. Энг муҳими, кўплаб истеъмол қилиниши натижасида одамларни турли касалликларга мубтало қилаётган шакар камроқ ишлатиладиган бўлади. Қанд лавлагиси ва шакар қамиши экилаётган майдонлар анча қисқаради ва ўрнига протеинли ўсимликни жорий қилинади. Бу ўсимлиkning медицина учун ҳам аҳамияти гоят катта. Чунки бу неъмат кўп минглаб қанд диабет касалидан азоб тортаётган беморлар учун асосий парҳез бўлиб қолади. Яқин вақтларда шундай кун келадики, гастритга кирасиз, 1 кило шакар олмайсиз-да, 1 грамм ширин оқсил харид қиласиз, ўшани сувда эритиб бир кило асал ўрнида истеъмол қилаверасиз. Бундан ҳали мевалар қўшиб мураббolar қайнатиш мумкиндир, хамирга солиб печеньелар, ёғ билан бирга холвалар, сут ва мева шарбатларига аралаштириб шифобахш ичимликлар тайёрлаш мумкиндир. Қани бўлаверсинчи, бу ёғини пазандаларга қўйиб берасиз...

Бу ўсимлик масаллиғи фанга яқиндагина маълум бўлди, аммо уни Перу аҳолиси қадимдан билар ва турли таомлар тайёрлашда фойдаланиб келган эди. Бу ажойиб неъмат Жанубий Америка қитъасининг Амазонка номли чангалзорларида ўсади, номи маҳаллий ҳиндилар тилида амуннио деб аталади, ботаника систематикаси китобларига киритилмаган.

Ўша ўсимлик билан Перу университетининг профессори Сан Маркос де Майоло қизиқиб қолади ва кимёвий таркибини ўрганиб чиқади. Буни қарангки, таркибининг учдан бир қисмини (33%) нақ оқсил, қарийб тенг ярмини (49%) ёғ, 9% эса шаккар моддалари ташкил қилар экан!

Инсон учун туқутар бўлган ана шу учала модданинг жами 91% бўлиб, қолган 9% яна ҳар турли дармондорилару маъдан моддалардан иборат экан. Профессор Сан Маркос де Майоло амуннио жаҳонда шу вақтгача энди маълум бўлган энг туқутар ўсимлик масаллиғидир, деган хулосага келади. Ростиямда, мана мисол учун ўсимликлар орасида энг оқсилдори нухат ҳисобланарди, унда бу мода 25 фоизгача бўлади. Мойи куплиги жиҳатидан ёнгоқ ва бодом олдинги ўринларда туради — 45 фоизгача. Ширинлиги жиҳатидан эса амуннионинг мазаси қовунникига яқин.

Кони фойда амуннионинг ёввойи ҳолда ўсаётган майдони ҳам ҳисоблаб чиқилган — 500 минг квадрат километр, албатта бу оз. Уни жаҳон пазандалигида қўллаш учун маданийлаштириш ва жуда катта майдонларга экиш зарур. Худди шу мақсадда унинг биологияси ўрганилмоқда, агротехникаси ишлаб чиқилмоқда. Келажакда амуннио ёлғиз пазандалик учунгина эмас, озиқ-овқат саноати учун ҳам энг яхши ўсимлик мойи ҳамда оқсил ажратиби олинадиган хом ашё бўлиб қолади.

САРИҚ СУВ ТЎҒРИСИДА ЗАРУР ГАПЛАР

Бир аёл танишим бир пақирча қатиқни халтага солиб қўйган экан, уч литрча зардоб тўлибди. Шуни олиб чиқиб ҳовлига тўкиб юборса бўладими.— Тўхтанг! Бунинг шифолиги бор,— дейишимга ҳам қарамади. Ҳатто: «Менга беринг, керак қиламан» дегим келди. Лекин «Намунча пасткаш экан», деб ўйламасин дедим. Тўкмасдан олдин айтимиш керак бўлган гапларни барибир айтдим:

— Сиз зардобнинг ажойиб неъматлигини билмас экансиз. У билан ақалли: бош ювганингизда эди, сочларни тараганда тўкилмайдитан бўларди, оқ тушишидан ва кепакланишидан сақларди. Буни пича асал билан қайнатиб юзларингизни ювсангиз шўрлаштирмасди, доғ туширмасди, ажинларингизни йўқотиб, зеболигингизни орттирар эди.

У: «Вой, нега бурунроқ тушунтирмадингиз» — демоқчи бўлдию, айб ўзидалигини англаб индамади.

Ўша аёлгина эмас, бошқалар ҳам зардобга бефарқ қарашади, неча юзлаб литр бу сариқ сув ариқларга ағдарилади. Табобат

клинини бобокалони Абу Али ибн Сино номи билан боғлиқ бир
ривоят бор. Қандайдир бемор аллома ёнига келиб, силласи қури-
ётганини, кўп чанқаётганлигини айтади. Табиб беморнинг томири-
ни кўради ва сопол ликопчага солинган пешобини офтобга қўяди.
Пешоб буғланиб кетгач, ликопчага арилар қўна бошлайди, бориб
қараса майда кристаллар ҳосил бўлибди. Шунда табиб: «Сен қанд
касалига мубтало бўлибсан» — деб диагноз қўяди. Муолажани бун-
дай белгиланган: эчки, қўй, сигир сутларидан ивитиб зардобини
эжратасан, зардобни бир қайнатиб олиб совитасан ва кўзага қўйиб
ерга кўмасан ёки салқин жойда сақлайсан, ҳар куни шундан
кўнгил тилаганча ичиб юрасан... Ажабо, бир ой ичида касал ўзини
татик сезадиган бўлибди.

Россия Медицина Фанлари Академиясининг бир гуруҳ олимлари
томонидан нашр этилган «Молочная пища» («Сутли таомлар») китобида
сут, қатиқ ва зардобнинг кимёвий таркиби анализ қилинган. Зардобда сут таркибидаги маъдан тузлари, жавҳарлар
ҳамда микроэлементлар мавжудлиги кўрсатилади. Чунончи, маъдан
модда тузларида кальций, калий, магний, натрий ва темир тузла-
ри мавжуд экан. Жавҳарлардан эса лимон ва фосфор кислоталари
микроэлементлардан эса йод, кобальт, мис, марганец ва бошқалар
бор экан. Сузмада қатиқдаги оқсил, ёғ қолади, зардобга эса сув,
сут қанди ҳамда дармондориларнинг ҳам кўп қисми ўтади. Бино-
барин, бундай неъматларни сира ҳам тукиб ташламаслик керак.

Қадимги пазандалигимизда ва табобатда зардобдан мана бундай
фойдаланишган:

1) Зардобни сув ўрнида ишлатиб хамир қорилади ва нон ёнилади
ёки хамиртурушсиз зардобли хамирдан чучвара, манти жилди
ҳамда угра кесилади.

2) Гуручни илиқ сувга ювиб юборилгач, 5—6 соат ивитиб
қўйилади, сўнгра мантиқасқон лаппагига дока ёйиб гуруч шунга
тукилиб то юмшагунча буғлаб пиширилади. Зардобни қозонга
қўйиб пиез ва сабзи солинади ҳамда ёғлиқ гўшдан думалатилади
қийма солиб қайнатилади, пишгач ҳалиги гуруч қўшилади-да,
қадимий мастава ана шундай тайёрланади.

3) Зардобнинг ҳар бир литрига бир ош қошиқ ҳисобида асал
аралаштириб қайнатилади, совитиб шишаларга қўйиб холодильник-
да сақланади ҳамда яхча ичимлик сифатида ёзда ичилади.

4) Жигилдон қайнаса, уч ҳўплам зардоб ичилади, бу тапа-тақ
қолдиради.

5) Қайнатиб совитилган зардобга янги гўштни ботириб қўйилса,
бир неча кунгача айнимайди ва таъми янада яхшиланади.

6) 2 литр зардобга 0,5 кило қўй гўшти, 1 бош пиез ва 2 дона
шолғом солиб қайнатма шўрва тайёрлангчи, қандай ҳўзур қилар
ёкансиз.

7) Ярим литр зардобга 1 ош қошиғида сариёғ, пича мурч солиб
қайнатинг ва қаттиқ нон ботириб енг. Шамоллаганда яхши терла-
тади. Ўралиб ётинг — бу яхши шифо.

8) Зардоб ачиб қолган бўлса, уни илтиб сочларни ва юзларни ювинг, фойдали бўлади.

9) Сут қайнаётганда (2 литр) 2 ош қошиғида қатиқ қўшиб юборсангиз, оқсил ивиб ажралади, уни сузиб олиб творог тайёрланг, зардобини эса қанд касали бор одамлар ичсин, кейин хурсанд бўлади. Шу мақсадда қатиқ зардобини қайнатиб ичса ҳам бўлаверади.

10) Сут фермаларида ва заводларда творог тайёрлаганда ҳам зардоб тўпланади. Шундан 40—50 литрини олиб қайнатиб ваннага қўйиб ётилса, бел ва бўғинларнинг оғриғига шифо бўлади ҳамда киши ўзини гоят бардам ҳис қилади.

Сариқ сув тўғрисида зарур гаплар мана шулардан иборат эди. Лекин ҳалиги аёл уч литрча зардобни тўкиб юборганига ҳали-ҳали ачинаман.

СИНТЕТИК ТАОМЛАР

XIX асрнинг ўрталари тарихи синтетиканинг пазандаликка кириб келиши билан ифодаланади. Сабаби одамзоднинг озиқ-овқатга бўлган талабининг орта боришидир. Чунки жаҳон аҳолисининг тенг ярмидан кўпроғи узоқ йиллардан буён оч ёки ярим оч ҳолатда яшайди. Хитой, Ҳиндистон, Африкада, Жанубий Америкада ва Океанияда истиқомат қилувчи кўпгина халқлар бунга мисол бўлади.

Сиз синтетик кийимлар: болонья, капрон, нейлон, дедрон, сунъий тери ва ипак кабиларни биласиз ва кийиб юрибсиз ҳам. Бироқ, сунъий таомни энди эшитяпсиз, ҳали татиб кўрмаган бўлишингиз ҳам мумкин. Ҳозирги пайтда Россия, АҚШ, Англия, Франция, Италия каби мамлакатлардаги кўпгина олимлар худди шу устида ҳам бош қотиришмоқда.

Синтетик таомлар тайёрлашга жадал бел боғлашнинг яна бир сабаби Ер юзида аҳоли жуда тез ўсиб бормоқда. Масалан, одамнинг пайдо бўлганига 8 миллион йил бўлди. Ўша вақтда Ер шарида ҳаммаси бўлиб 10 миллион киши яшаганлиги ҳисоблаб чиқилган. Шундан бир неча минг йиллар ўтгач одамларнинг сони 260 миллионга етган. Бизнинг асримизнинг бошларида дунёда 275 миллион киши истиқомат қилган. 1900 йилга келиб аҳоли миқдори 1,5 миллиардга етган. 1950 йилда бунга яна 1 миллиард қўшилиб 2,5 миллиардга кўпайган. 1975 йилда 4 миллиард, 1980 йилда эса 4,2 миллиардга етган, 1988 йилда эса 5,1 миллиард бўлган. Аҳоли ўсишини ўрганадиган фан — демография маълумотларига қараганда ХХI аср бошларига бориб замини муқаддасимиздаги кишиларнинг сони 7 — 8 миллиардга етар экан. Медицина фанининг равнақи, урушларнинг барҳам топиши натижасида келажакда ўлим кескин камайиб, туғилиш эса яна кескин кўпаяди, албатта. Бинобарин, асосий муаммо — аҳолини боқиш масаласини ҳал қилиш керак. Бунинг учун қанча нон, гўшт, сут, балиқ, гуруч, сабзавот ва

мевалар, қанд ва ёғ керак бўлишини ҳисоблаш учун астрономик сонлар ҳам камлик қилади.

Тасаввур учун шундай мисол келтираман. Бир кишининг 70 ешга киргунга қадар ейдиган ёғ, оқсил, шакар, маъдан моддалар, дармондорилар каби озукасининг умумий миқдори тақрибан 100.000 килограмм бўлади! Энди 8.000.000.000 кишининг ризқи қанча бўлади-ю?!

Ер юзидаги барча экин майдонлари, боғ-роғлари, ҳайвонот дунёси, денгиз ресурслари ва мавжуд озиқ-овқат саноати шунча кишини масаллиқ билан таъминлай оладими? Футурология, бу саволга «жуда қийин» деб жавоб бермоқда. Бунча одамни боқиш учун экин майдонларини икки баробар кенгайтириб, бунга фақат егулик нарсаси экилиши, пахта, тамаки, каноп, каучук каби техникавий экинлар ўрнига ҳам дон, картошка, шоли, жўхори экиш керак бўлади. Масалани бу йўл билан ҳал қилиш мумкин эмаслиги ўз-ўзидан кўриниб турибди. Ёки денгиз остидаги заминга ҳам экин экиш керакми? Бу ҳам қийин масала. Ёки ҳали истеъмолга кирмаган ўсимлик ва ҳайвонлардан овқат пиширишни ўрганиш лозимми? Бу ҳам мураккаб. Ана шунинг учун фан масаланинг тезроқ ҳал бўлишига синтетик таомлар тайёрлаш восита бўлади, демоқда. Бу борада олимлар анча иш қилиб қўйишди. Чунончи, Россия Фанлар Академиясининг элементоорганик бирикмалар институтида сунъий макарон, угра, нўхат синтез қилинган. Ҳаммасидан ҳам жаҳонни қойил ноёб неъмат — сунъий балиқ улдуруғи (икраси) бўлдики, IX Менделеев съезида академик А. Н. Несмеянов бу тўғрида маълумот берганида ва шундай таомларни татиб кўргач, турли мамлакатдан келган мутахассислар лол қолишди. Жуда аниқ анализ қилиб кўришганларидан кейин ҳам бу улдуруғ табиийсидан лаззати, таркиби, ҳиди, кўриниши ва фойдали — тўқутарлиги билан сира қолишмайди, деган хулосага келишди.

Америкада ҳар турли ўсимликлардан, кўмир ва газдан «мол», «чўчка», «товуқ», «балиқ» сунъий гўшт консервалари тайёрланмоқда. Голландияда соя ўсимлигидан яна алланима нарсалар қўшиб лаҳм гўштнинг мазасини берадиган синтетик масаллиқ тайёрланган. Франциялик олим Альфред Шампанья эса нефть ачитқисидан ажойиб оқсилли печенье тайёрлаган, еб кўрганларнинг ёзишича «огизда эриб кетар эмиш». ГФРнинг Плён шаҳри яқинидаги Плюс кўлидан олимлар шундай бир антиқа бактерияларни топишганки, бу бактерияларни ишга солиб, метан газидан оқсил моддаси ҳосил қилишни ўрганиб олишди ва буни инсон бемалол еса бўлаверади.

АҚШдаги Масачусет технологик институтининг олимлари синтетик мевалар тайёрлаш методи устида иш олиб бормоқдалар. Боғ-роғларда эмас, заводларда ишлаб чиқариладиган олма, олча, қулупнай, ананас, лимон ва апельсинлар қанақа бўлади ва нималардан тайёрланади?

Булар учун хом ашё сифатида асосан денгиз остидаги сунъийликлари танланган. Бунга яна шакар, желатин, пектин, ларисондорилар, таом ранглари ва хушбўй ҳидли моддалар қўшилади.

Сунъий мева ижодкорларининг фикрига қараганда заводда чиқариладиган олма-шафтолилар табиийсига кимёвий таркиблари мазаси, ҳиди ва тузилиши жиҳатидан худди аслига ўхшаш бўлар эмиш. Мисол учун дастлаб бир неча донна ананас тайёрлаш америкалик космонавтларга коинотда учиб юрган пайтларида едириб синовдан ўтказишган.

Ҳозир олма, нок, қовун ва тарвузнинг «фабричнийси» устида ҳам иш олиб борилмоқда.

Бу маълумотларни ўқиб: «Энди кунимиз сунъий овқатга қолар эканда» деб уйлаш нотўғри бўлар эди. Табиий таомлар мўл-кўл бўлаверади. Лекин синтетик овқатлар ҳам керак, бу замон талаби. Яна шунини ҳам айтиш керакки, одам очликдан азоб чекади, касалланади, меҳнат қобилиятини йўқотади. Тўқликдан ҳам худди шундай ҳолат пайдо бўлади. Мисол учун ҳаёт фаровон баъзи мамлакатлардаги аҳоли ўртасида ортиқча семириб кетган, ҳарсиллайдиган одамлар кўп учрайди. Булар ҳаммаси ортиқча овқат ейишдан.

Синтетик таомлар шунинг учун ҳам зарурки, бу таомдан еб юрган киши туқ бўлади-ю, аммо ортиқча семирмайди, оғирлашмайди. Масаланинг бу томонини ҳам олимлар синаб кўришмоқда. Иккинчидан сунъий овқат оз бўлади-ю, соз бўлади: уни тайёрлаш осон, ташиш осон ва сақлаш осон. Энг муҳими синтетик таомларни хоҳлаган мамлакатда, хоҳлаган фаслда, хоҳлаган миқдорда тайёрлаш мумкин.

ҚОВУН ТЎҒРИСИДА ЭРТАКСИМОН ҲАҚИҚАТ

Картиллама этли, сершарбат хушбўй қовундан бир тилик еди-ю, Деҳқон буванинг ҳордиғи чиқди. Сунбула сувидек тиниқ манглай терлари пешонасидан томиб, бир зумда чарчоғи унут бўлди. Бува мамнунлигидан ўз-ўзига мақтаниб ҳам қўйди:

«Сенинг томирингга селитра эмас, шакар сепиб парвариш қилганман, жонивор, шакар! Шунинг учун ҳам қанд-у, асалсан-да!»

Қовуннинг ташқи кўриниши ҳам бувага зўр нафосат бахш этарди. Табиат унга росмана четан гул солган, улкан тухумдай танасига 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 турларим 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 фоизча бор.

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

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

— Ҳиндистонда сени Заҳириддин Муҳаммад Бобур соғиниб байт ёзганини биласанми?

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

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

Шундан сўнг чопарлар Асакага келиб, мени унинг ҳузурига олиб борадилар. Бобур мендан 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 сургандай жиддийлашди, сўнг деди:

— Бунинг ҳеч қандай сирини йўқ бува. Тарихий рисолаларда ҳам ёзилган. Румо императори Клавдий Альби жуда мечкай одам экан, бир ўтиришда ўнта қовунни сворса бўладими, кечасига бориб қорни юборадек шишиб кетди. Тонг ёришганда ёрилиб ўлди, қолди. Хўш менда нима айб? Қовун ейишни ҳам меъёри бор-да.

Яна бир мечкай — Рим папаси, исми эсимда йўқ, ёш бола минса 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 кироли Генрих IV исмли одам экан. Бу ҳам ширин қовундан тўйгунча еб, орқасидан вино ичувди, касал бўлиб қолди. Дарғазаб ўчини кимдан олишини билмай юрди. Бир куни чор атрофга чопар чоптирибди. Нима дейсан, қирол барча қовун эккан деҳқонларни қовун-повуни билан

Парижнинг марказий майдонига йиғилишларига фармон берган.

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

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

Энди мен бу мамлакатда ҳам қола олмадим.

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

— Қаерга бўларди, буважон, ўз ватанимга-да. Бу ерда ҳурматим 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, умр боқий — ҳуллас 200 дан ҳам кўпроқмизда, эй.

— Қовунжон! Минг йил муқаддам табобат илмининг бобокалонини 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 томини олди, хатчўп қистирилган бетини очиб ўқиб берди:

«Қовуннинг эти етилтирувчи ва тозаловчидир. Терини ҳам тозалайди, айниқса уруғи ва ичидаги эти юздаги сепкил доғ ва бошнинг кепаклашишида суркалса фойда қилади. Пўчоғини манглайга ёпиштирилса, кўзга тушадиган назлаларга жуда яхши тўсқинлик қилади. Қовуннинг озуқалиги яхши ҳазмланганда ҳосил бўладиган қилти аъзоларга мувофиқдир. Буни бошқа таомдан кейин ейиш керак»¹. Агар сени экканлар селитра солишмаса борми, ўша ибн Сино айтгандай даволигингча қолаверасан. Кўп яша, навларинг йўқолмасин!

Қовуннинг юзига табассум югурди.

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

— Сининг ҳам, буважон, умрингиз боқий бўлсин!
Шу тобда радиодан Ғафур Ғуломнинг 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 маҳсулотлар — ошпаз ва уй бекаси учун таом тайёрланадиган масаллиқдир. 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 мўралади. 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 тартиб асаб толаларигача соғлом бўлишимиз ҳам ана шу узоқ асрлардан бери «киши билмас» деб келинган озиқ-овқатлар таркибидаги алла-нечук нарсаларга боғлиқ бўларкан.

Тарихга мурожаат қилайлик. Сайёҳлар, айниқса шимолий мамлакатларга борган йўловчилар еган овқатларида аллақандай бир модданинг етишмаслигидан ҳалок бўладилар. Чунончи: Шимолдаги Янги Ер оролига борган капитан Баренц ана шундай ҳалок бўлганди. 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. Кимки кўк пиёз, саримсоқ, лимон топиб еган бўлса, тузалиб кетган-у, насиб қилмаганлари ҳалок бўлаверган. Цингани ана шу масаллиқлар тузатишини олимлар сўзган бўлсалар ҳам,

лекин уларнинг таркибидаги қайси модда дори-дармонлик вазифасини ўтаётми, ҳеч ким билмасди. Фақат 1912 йилда польшалик биохимик олим Казимир Функ ана шу номаълум модда нима эканлигини келиштиришга муваффақ бўлади. Бунинг учун у кўк пиёз, лимон, сарисоқ, қорағот каби масаллиқлардан имтиҳон олади. Синов «беш» баъзи билан якунланади. Ўша 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 масаллиқлардан бўлади, деб тахмин қилганлар. Кишини тўқ туттишдан ташқари масаллиқлар таркибида силлани қурирмайдиган, бардам тутадиган нарсаси ана шу дармон бўлувчи модда дер эди улар. Буни дармон дори тўғрисидаги дастлабки фикр десак ҳам бўлаверади. Узоқ вақтгача олимлар Хитой, Япония, Индонезия, Вьетнам ва бошқаларда гуруч кўп истеъмол этиладиган мамлакатларда «бери-бери», деб аталувчи касалнинг келиб чиқиш сабабини билмай келардилар. «Бери-бери» касалига чалинган кишиларни безгак сингари қалтироқ босади, танаси абгор бўлиб кетади, оёқлари чалмашиб юролмай қоладилар. Кўпчиликнинг ёстиғини қуриртган бу касаллиқнинг сабаби оқланган гуруч эканлиги аниқланганда, ҳамма ҳайратда қолади. Ҳа, гуруч нечоғли пардозлаб оқланса, шунча ёмон бўлар экан. Гуруч кепаси билан бирга энг зарур ва ажойиб витамин «В» дармондориси елпиб юборилар экан-у, организм ушбу неъматни муттасил олмай турса — «бери-бери»га чалинар экан. Буни ҳам Казимир Функ аниқлаган.

Ўшан асрнинг 80-йилларида яшаб ижод қилган олим Николай Дунин фаолияти ҳақида гапирмай иложимиз йўқ. У сичқонлар устидан тажриба олиб борганда ажаб бир фактга аҳамият беради. Сут ичириб боқилган сичқонлар яхши ўсиб соғлом юришган. Аммо, сут таркибидан ўхшаш: оқсил, мой, шакар, турли минерал тузлар аралашмасидан иборат емиш едирилган сичқонлар эса 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 тегаяди. Бу ҳам витамин, яъни дармондори мавжудлигига ишора эди.

Ҳозирги даврда ҳар турли масаллиқлар таркибида 30 дан ортиқ дармондори 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 кунларга ҳам давом эттирмоқдалар, улар сабзавот ва мева сирларини изчиллаш 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 тўқ

тиришибди. Ассистент эълон қилади: алфавит бўйича бугун номи «С» ҳарфи билан бошланадиган масаллиқлар синовдан ўтказилади. Мақсад: «С» дармондори мавжудлигини текшириш. Марҳамат, уч-тадан хираверинтлар!

Профессор сўрайди:

- Исм ва фамилиянгиз?
- Сабзивой Мирзой.
- Смородина Красная.
- Саримсоқбой Пиёзов.

Ранслик қилувчи сўрайди: «Ким тайёр?»

Оқ халатли олимлар олдига ранги заъфарон бўлиб кетган бўлса ҳам ўзини дадил тутиб минбарга Сабзивой чиқди. Келишган қоматини ростлаб гапира кетди: «Соябонгулдошлар оиласидан бўламан. Ибтидоий ота-боболаримнинг ватани Волга бўйларида то Ўрта денгиз ҳавзаларигача майдон бўлган дейишади. Мени инсоният 4000 йилдан буён маза қилиб еб келяпти. Валерия, Карател, Мирзой, Мушак, Нант, Геранда каби анчагина опа-сингил ва оға-иниларим 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: синчалоқдек келадиган Карател укамдан тортиб бўйи бир метр, эни косадай келадиган Япон сабзи деган акам ҳам бор. Рангимиз сариққина эмас, қизил, оқ, яшил, ҳатто зангори ҳам бўлиши мумкин.

Профессор: «Таркибингиз тўғрисида маълумот беринг!»

Сабзи доска ёнига бориб бўрни қўлига олди-да, жадвал туза бошлади: куруқ модда — 11 фоиз, шакар — 6,5 фоиз, хужайра моддаси — 1 фоиз, азотли моддалар, жумладан оқсил — 1,5 фоиз, А дармондори (бу модда менда жуда кўп) — 7 фоиз, В₁ — 0,007 фоиз, В₂ — 0,006 фоиз, С — 5 фоиз, РР — 0,2 фоиз. Яна бирмунча маъдан тузлар ҳам мавжуд. Шунинг учун мен ҳам ўзбек паловининг жониман, шарбатимни сиқиб ичганларнинг ҳояи кўпаяди, хариб еса жигддон қайнашини босаман. Шабкўрликка ҳам шифо бўламан. Қўйинг-чи, менинг таркибимдаги моддалар она сут таркибига тенг. Шу сабабдан бўлса керак, паловга бутунлигимча солиб дамлаб докага ўраб сутдан қолган болаларга эмдиришади. Сувимни сиқиб эммайдиган болаларга эмдиришади. 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 топширтсак, болишдек бир китоб бўлар эди. Сизларни зериктирмай-

ликда, бошқа масаллиқлардан қайсилари имтиҳондан муваффақият
ўтганлигини қисқа хабар қилиб қўя қолайлик.

Таркибидаги фойдали моддаларнинг кўплиги ҳамда витаминлар
серблиги жиҳатидан рўйхатдаги: 1. Анорхон Қуваева. 2. Анжир
Кадота. 3. Беҳиниса Чиллаки қизи. 4. Бодрингжон Яшангов. 5. Га
лосхон Қўқонова. 6. Дуланаой Нордонова. 7. Ёнғоқбек Дўрмон
8. Жийланиса Чилонова. 9. Карамхон Ўзакова. 10. Картошечка Лор
11. Лавлагихон Қандова. 12. Лимонашвили Грузинов. 13. Мандарина
Армянов. 14. Наъматахон Атиргулова. 15. Олмаой Наманганова. 16
Олхўрихон Эслингейм. 17. Помидорпошша Юсупова. 18. Редиска
Майская. 19. Саримсоқвой Пиёзов. 20. Смородина Красная. 21. См
ропина Черная. 22. Тарвузвой Қўзибоев. 23. Турпхўжа Марғилон
24. Ўзумжон Ҳусайний. 25. Шафтолихон Олёрова. 26. Ўрикпошша
Қандакова. 27. Қовунбой-Қўкчаев. 28. Қовоқбой Кадибоев каби аза
матларнинг барчаси аъло баҳоларга имтиҳон топширдилар ва лабо
раториянинг «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 — олампаноҳнинг ҳаёт-
мамотига тааллуқлидир!

Қиролнинг маҳрами ичкарига кириб қайтиб чиқади ва дейди:

— Илтимосингизни бажо келтиролмаганим учун гоят афсуслан-
манам, капитан, жаноби олийлари итапоа таомини танаввул этаёт-
ганларида у кишига ҳеч ким ва ҳеч нарса халақит бермаслиги
зарурлигини яна қайта уқтирдилар.

— Афсус.

Овқатдан сўнг капитан қирол қабулхонасига киради ва хабарни
етказади:

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

Қирол васвасага тушади, у зодагонларни чақиртириб, шонликини тадбир кура бошласа ҳам фурсат қўлдан кетган эди. Қирол дастур хонидан идиш-товоқларни йиғиштириб олгунларига қадар ўтган вақт ичида Фердинандо тарафдорлари саройни ишғол қилган эдилар. Қиролни қамоққа олиб кетаётганларида у қичқирди:

— Ошпазга айтиб қўйинглар, эртага новуштада 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 тайёрланган пудунг бўлиб, Рио-де-Жанейро аҳолиси ҳар бир вақтларда ўтган ўша қиролни калака қилиб: «Биз итапоа еяётганимизда, ҳар ким халақит бермаслиги керак», — деб қўйишади.

Қадимги Рим лашкарбошиларида 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 кун уйига меҳмон чақиради ва ҳар гал ҳар хил алачи, каламири, пиза аля неаполитана каби ноёб таомлар тайёрлатар ва мириқиб танаввул этарди.

Бора-бора унинг қарбий қаҳрамонликлари унутилиб, Лукулла меҳмоннавозликда ва маишатпарастликда «шуҳрат қозона боради». Қўнлардан 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, алачинини емасдан уруш қилиб бўлашимиз? — дейди.

Қочиб қолиш ёки бирор бошқа тадбир кўрилса бўлар эди, лекин Лукулла севимли таомини деб, барча меҳмонлар билан бирга асир олинади.

Ўшандан буён неча минг йиллар ўтиб кетди, бироқ Неаполитан аҳолиси ўртасида ушбу ҳазил-мutoиба ҳамон ҳукм сўради. Меҳмондорчилик дастурхонига алачи таоми қўйилди дейилгунча барча: «Аввал алачинини ҳузур қилиб еб олайлик, ундан кейин Лукулладек ҳалок бўлсак армонимиз йўқ», — дейишади.

Севимли таом танаввули энг муҳим ишдан ҳам зарур эканлиги ҳақида тарихда яна бир мисол бор. Ўша қадимги Римда Дентет исмли лашкарбоши бўлган. У жанглардаги жонбозлиги туфайли машҳур бўлган. Мамлакат идораси, раҳбарлик ишлари патрицийлар қўлида. Дентет эса плибейлардан бўлса ҳам, унинг қаҳрамонлиги саркарда

қилиб тайинланишига сабаб бўлган эди. Плибей қўллардан келиб чиққани учун саркарда бўлса ҳам гоят содда ҳаёт кечиради. Бир кун шолғомни кўрга кўмиб еб ўтирган экан (бу унинг энг севимли таоми бўлган). Рим билан жанг қилаётган самнитлардан сулҳ тузиш учун Дентет ҳузурига элчилар келади. Шу сулҳ тузилмаса уруш давом этиб турибди, қанчадан-қанча бошлар кесилмоқда. Йўқ, Дентет пинак бузмайди, у гулхан олдида бемалол кўрни титкилаб ўтириб, бир неча шолғомни пишириб, арчиб тузга теккизиб еб бўлгандан сўнггина хайрон бўлиб кутиб турган элчилар билан музокара бошлайди. Лекин Дентет тўрт дона шолғомни деб 400 та бошнинг кесилишига сабабчи бўлади.

Севимли таомини деб бутун бошлиқ армиянинг мағлубиятга учраганига тарихда яна битта мисол бор.

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

Аскарларнинг аксарияти Брюссель шаҳридан тўпланган бўлиб, бу ерликларнинг энг севган таоми товۇқ гўшти ҳисобланарди.

Долзарб пайт, команда эшитилади:

— Запасдаги ўқ-дорилар ишга солинсин! Ҳужумга ўтилсин!

Халталар, аравалардаги яшиқлар очилганда ўқ-дори қаёқда дейсиз... Бутунлигича қайнатиб, қизартириб қовурилган товۇқ гўштлири билан тўла эди. Маълум бўлишича 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 товۇқнинг бир оёғини ажратиб олиб ея бошлайди.

Яна бир солдат:

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

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

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

Гонгконгда қайси ресторан бўлмасин шундай таомлар албатта та
ёрланади ва шинавандалар бунни севиб истеъмол қилишади.
Ёзувчи Ванда Василевская Корней Чуковский ёзишди.

«Бу овқатнинг ҳиди палағда тухумга, мазаси пишлоққа ўхшайди» деб ёзади автор.

Бундай тухумни тайёрлаш усулини биз бошқа манбалардан топиш олдик. Чунончи, Ф. И. Васильев ўзининг «Двести пятьдесят блюд китайской кухни» номли китобида ёзишча: «Бу ўрдак тухумини консерваси бўлиб, «сун хуа дань» деб аталади. Тайёрлаш усули: тухунини ёғоч ва соя хашаги куйдириб, кули олинади. Сўндирилган охир сода, туз, чой баргининг сели — барчаси аралаштирилиб, куюк масса (лой) тайёрланади. Ювилган ўрдак тухумларининг сиртига 2—3 см қалинликда ана шу масса суркалади. Сўнгра шולי қипиғига беланани ва бочкага солиб, қопқоғи беркитилган ҳолда 80—100 кун офтобда сақланади. Сақлаш даврида тухум ириб, оқи сариғига аралашади, намлиги анча бугуналиб, жигар ранг тусга киради. Бундай тухумдан яхна ва иссиқ овқатлар тайёрланади². Ўша 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 ораллиғига вақти-вақти билан сув қуйиб туришар экан. 1—2 ой ўтганда ёриқ ораларидан бир хил замбуруғ ўсиб чиқаркан. Замбуруғ катти бўлгач, териб олиб, офтобда қуритилари ва овқат пишириш олдида 30—40 минут қайноқ сувга ботириб қўйилса, шишиб оғирлиги улар баробар ортиб кетар экан. Шундай қўзиқоринни ийланган тухумга ботириб, зиғир ёғида қовурилса, ғоят серлаззат ва тўқтутар таом ҳосил бўлади³. Мазаси гўштдан қолишмайди. Дарвоқе жуда қўйи халқлар замбуруғни «ернинг гўшти» деб аташади. Ўзбеклар ҳам замбуруғнинг бир тури — сморчкини — «қўзиқорин» деб аташади. Лаборатория анализи маълумотлариға кўра ҳам замбуруғ таркиби гўшт таркибига яқин экан.

«ЕР БИЛАН ОСМОН»

Германиянинг Рейн областида ўзига хос бир таомнинг номи «Дер Эрте унд дер Химмел», яъни «Ер ва осмон» деб аталади. «Ер» б. 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

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

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

3 Ушда китоб, 59—60-бетлар.

...тенг олиниб арчиллади ва тилик қилиб кесилади. Ҳар икки
...саллиқ алоҳида-алоҳида идишларда бир оз сув билан димлаб пи-
...рилади. Картошкани иссиғида эзиб, олмани эса сим элакдан
...эзиб, пюре тайёрланади. Картошкага туз, олмага эса шакар сепиб
...ростлангач, ҳар иккаласи аралаштирилиб, бир хил масса ҳосил
...унча йиланади. Сариеғни доғлаб пиёз қовурилади, бунини ҳам по-
...а аралаштирилади. Сосискани қайноқ сувга солиб, кантиллама
...дан олиб, ёнбошига ўша «Ер билан осмон» пюрецидан гарнир
...берилади.

ҚУРБАҚАЧИЛИК СОҶАЛАРИ

Агар биз чорвачилик, паррандачилик, балиқчилик каби ишлаб
чиқариш соҳалари тўғрисида гапирадиган бўлсак, бу ҳамма учун
муназарли — гап озиқ-овқат саноати учун масаллиқ етиштириб
чиқарилган соҳалар устида кетади. Энди агар жаҳонда қурбақачилик...
...ўша, кўл ва ариқчалардаги «вақир-вуқур» лардан озиқ-овқат
...иқсадида фойдаланиладиган соҳалар борлигини айтсак, ҳайрон
...бўлишингиз мумкин. Сирасини айтганда йиғим-теримчилик ва овчи-
чилик билан машғул бўлган ибтидоий одамлар балиқлар билан бирга
қурбақаларни ҳам тутишиб луқмаи ҳалол сифатида паққос тушира
беришган. Ибтоти шуки: Бразилия ўрмонларида то ҳанузгача ибти-
доий жамоа тузумида яшаб келаётган бир қабила борлиги аниқлан-
ган, 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 озғинлаб
териси суягига ёпишиб, куйган косовдек бўлиб қолади. Ана шу ка-
саллиكنинг 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
...ққанига қарши даво бўлади». Қурбақа ўзи ювош, беозор жонивор,
у ҳашаротларни тутиб ейди, сувни йод моддаси билан бойитиб одам-
ларга 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 аҳамиятлидир. Масалан, илгари холодильниклар
бўлмаган кезларда одамлар эрталаб кўзаларга сув солиб ичига бит-
та-иккита қурбақа ташлаб қўйганлар, жазирама иссиқ кунлари сув
то кечгача муздеккина сақланган ва пашша, ўргимчак, чумоли, ари-
каби ҳашаротлардан ҳам муҳофаза бўлган.

Хўш, қурбақани ҳозирги замон одамлари ҳам истеъмол қиладими? Бу саволга «ҳа» деб жавоб берамиз, чунки мисоллар анча кўп. Хитой, Япон ва бошқа Шарқий ва Жанубий Осиё халқлари уни азалдан истеъмол қилиб келади. Италия ва Францияда эса қурбақа гўштидан тайёрланган таомлар жуда нोёб, нафис ва серлаззат ҳисобланади.

Абу Али ибн Сино. Тиб қонуқлари. II китоб, ЎзФА нашриёти, 1956 йил.
667-бет.

шунинг учун қурбақа таомлар ресторанларда тайёрланади ва дастурхонига ҳам қўйилади. Анча йилдирки, «Польска» журналы хабар қилишича Польшадан Италияга ҳар йили 3 тоннадан қурбақа гўшти етказиб бериш тўғрисида битим тузилган.

«Правда» газетасининг 1981 йил 2 январь сониди босилган А. К. нецовнинг мақоласида ҳам қизиқ факт бор: унинг ёзишича, жапон қурбақанинг 2000 дан ортиқ тури бўлиб, ҳаммасини овқатга ишлаб бўлаверар экан. Шулардан, Филиппин оролларидаги шолিপоялар гина яшайдиган «сакровчи қўтослар» деб аталувчи тури энг ладисли ҳисобланар экан. Бу турдаги қурбақалар биздагилардан анча катта бўлиб, узунлиги 1 қарич; семизгина, ҳар бири 200 грамм гўшт қилар экан. Ўша мақолада айтилишича: «Филиппин Дейли пресс-газетаси», «сакровчи қўтослар» шолитор деҳқонлар қўшимча даромад бўлишлиги, кенг майдонлардаги шолипоялар кўпайтирилиши ва бу масаллиқ экспорт қилишда муҳим ўрин эгаллаши тўғрисида ёзган. «Лусан» оролидаги Шимолий Илокас провинциясида серлаззат қурбақа гўшти етиштирадиган ферма ҳам ишла турганлиги тўғрисида хабар бор ўша газетада.

Маълумки, мусулмон дини аҳолига анчагина масаллиқларни таъмом этишни чеклаб қўйган, шу жумладан қурбақа ҳам «ҳаром» ҳисобланади. Лекин очлик нималарга мажбур қилмайди, дейсиз, «Ивестия» газетасининг 1974 йил, 14 январь сониди босилган бир мабарада айтилишича: «Шимолий Эрондаги Паҳлавий портига километр яқин жойда қурбақа гўшtidан консерва тайёрлайдиган завод қуриб битказилган. Заводнинг лойиҳада кўрсатилган қувват йилига 200 тонна консерва ишлаб чиқаришга мўлжалланган. Ушбу завод яқинидаги 8 гектар майдонни эгаллаган кўлда зарур хом ашё етказиб турилади». Завод ишга тушмасдан 2 йил олдин бир неча Европа мамлакатлари унинг чиқарилажак маҳсулотига пул тўла қўйишган. Эндиликда қурбақа консервалари хорижий Узоқ Шарқ Жанубий Осиё мамлакатларига ҳам экспорт қилинмоқда. Анча кўрдингизми, гўшт масаллиқлари етказиб берадиган чорвачилик, паррандачилик, балиқчилик каби хўжалик соҳаларидан ташқари жаҳонда яна қурбақачилик соҳаси ҳам бор экан.

ҚОВУРИЛГАН КАЛТАКЕСАКЛАР

Калтакесак кўринишидан анча хунук бир махлуқ, уни ейиш мумкин деса, сесканиб кетасан киши. Бироқ, Гватемаладаги индейлар калтакесакни ҳузур қилиб ейишар экан. Буни ўша томонларга туришарча бўлиб борган немис пазандаси Ханс Киоблох ўз кўзи билан кўриб чиққоқчи қилади: «Гватемала шаҳридаги катта бозор... Одамларнинг олдига була, ранго-ранг кийимлари кўзни қамаштиради, ҳошияси кенг шал паликлар 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.

...лимонлар, яна биз билмаган турли мевалар, анвойи мевалар билан бир қаторда, қизил ловия билан маккажўхорини тузлаб харид қилишар экан. Бозор говур-гувури ичида чинқироқ бир овоз тинмай таралар эди. Таржимоннинг тушунтиришича бу «чўл қўли» сотувчисининг овози экан.

— Қизиқ, чўлда балиқ нима қилади?

— Калтакесаклар...— деди у кулимсираб.

Бориб қарасак, пақир ўчоқ устидаги товада доғланган ёғ. Бир қанчали калтакесакларни тилимлаб тузлаб қўйибди. Пазанданинг қўлига тегмайди, «жаз» этиб ҳар иккала томонини қизартириб, қандаларга узатиб туриб, яна ўша чинқироқ овозда: «кеп қолинг, қаннинг луқмаи ҳалоллига»— деб қичқирарди. Бу гватемалаликлар қўнғунг энг ноёб таом ҳисобланар экан, буни ҳузур қилиб еяётган одамларнинг юзидан ҳам сезиш мумкин эди...

Бу ҳикояни ўқиб мен унча ажабланмадим. Негаки калтакесак, говур, тошбақа ва бошқа судралувчи ҳайвонлар ибтидий масаллиқлардан ҳисобланади. Ҳатто XV асрларда ҳам илонни «ўрмон бағи» номи билан аташиб, Франция ва Италияда ейишгани тўғрисида маълумотлар бор.

Австралияда судралиб юрувчи ҳайвонларни ҳануз овқатга ишлаб турилади. Айниқса, уларнинг энг яхши кўрган таомларидан бири — тимсоҳ гўштидир. Қийма қилиб қовуриб, қайнатиб нақ ўзини еяди ва бошқа овқатларга қўшиб пиширилади.

Мельбурн ва Сидней шаҳарларида фақат тимсоҳ гўшtidан турли таомлар тайёрлайдиган махсус ресторанлар бор. Тимсоҳдан консерва ҳам тайёрлашади. Ёб кўрганларнинг гувоҳлик беришича тимсоҳ гўшти балиқ ва товук 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 суякдан ҳилолсимон қилиб ясалган қуроллари бор, номи — бумиранг. Аборегенлар ўсимлик масаллиқларидан кўра кўпроқ гўшт еганлар. Улар таом тайёрлаш учун олов ёқаётганларида шундай таомни тайёрлашар эканлар: «Гулхан, гулхан! Тезроқ ёнгин, мен гўшт пишириб олмақчиман». Ибтидий тасаввурларига кўра гўшт эмас, бошқа нарса таом қилишарча қовурилган гўшtidан иборат таоми, ов қуроллари, яъни «бумиранг» номи билан аталади. Ушбу қитъани Англия мустамлака қилиб олгандан сўнг, бу ерда асосан қўйчилик ва чорвачиликнинг бошқа соҳалари ривожлана бошлаган.

Австралианинг миллий таоми нима? деб сўрасангиз, европадан бориб қолган киши ҳам, австралиялик ҳам «бумиранг» деб жавоб

беради. Эндиликда улар ёлғиз қовурилган гўштинигина эмас, бундан таомларни, ширинликларни, жумладан тортни ҳам «бумиранг» аташади. Чунки қадимда ерли аҳолига овқат топиш имконини бермаккаю ягона ов қуроли бумиранг бўлганлигидан у ҳам гўшт, таомлардан маъносида юритилади.

ЛАГАН СТАДИОНИДАГИ МАТАДОРЛАР (ТОРЕАДОРЛАР)

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

«ТОВУҚНИНГ ЧАП ОЁГИ»

Парижда «Товуқнинг чап оёғи» номли махсус кафе бор. Нега энди чап оёғи?— дерсиз. Нодир пазандаларнинг фикрича, товуқ дон олганда ўнг оёғида тик туриб, чап оёғини йиғиб оладиган бўлган учун чап сонининг гўшти ўнг сониникига қараганда нафисроқ ва бинобарин лаззатлироқ булар эмиш. Ўша кафеда доим одам гавжун. Лекин ширакайф хўрандаларнинг ҳаммаси ҳам оёқнинг ўнг ёки чап эканлигини ажрата олмайди. Бунинг аҳамияти йўқ, барибир. Савоавжи қизиган вақтларда ўнг-чапига қарамай пишириб бераверади. 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 хушмуомалалик официантлар ҳозир уларни нозир. Унда сиз бундай диалогнинг гувоҳи бўласиз.

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

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

— Хўш, хоним?— дейди мулойим тортган хўранда.

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

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

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

ШИЛИҚ ҚУРТ — НОЁБ ТАОМ

Зах ерларда, қўкатларнинг 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, қийма-аб 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 йилда бу мамлакатда барча шилиқ қурт еб бўлиниб, «Қизил китоб»га ёзилган эди. Ана шунинг учун Экслан 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 бўлишнинг сира ҳожати йўқ. Ажратилган зах ерда ўсган ёввойи қўкатлар орасида яшаётган шилиқ қурт тез ва кўп урчийди. Ўша 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. Суяксийлигини айтмайсизми! Пазандабоплиги ҳам чакки эмас, чиғаноғи керттиб 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 мурожаат қилиб: «сафардан воз кечсанг бўларди, ахир кемамг ҳалокатга учраши ва ўзинг балиқларга ем бўлишинг мумкин»,— деганида файласуф: «Нега энди балиқлар мени эмас 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 қишилар жуда кўп бу ерда.

Мексикада яшовчи ерли аҳоли — индеецлар жуда қадим замонлардан буён маккажухори унидан юпқа нон тайёрлашни давом эттириб келади. Мексикани босиб олган испанияликлар XVI асрда нонни Европага олиб келганлар, ҳозир у Испания ва Португалияда ҳам тайёрланади ва тортильяс деб юритилади. Тортильяс нонини ейтишдан ташқари яна қошиқ ўрнида ҳам ишлатилади: бир бурдасиндириб кураксимон букиб олиб пиширилгач гуруч, нўхат ёки салат винегрет каби овқатларни ейтишда 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 кабоб жазини ўраб ейилган.

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

ПАШШАНИНГ ЎЛИГИМИ 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 хамирга 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 беагаи ўз йўлига, харидорни сотилаётган сифатсиз масаллиқ ҳам безитиб юбориши мумкин. Шундай бўлади ҳам: бир куни «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 ҳашаматига ишонманглар, у мана бундақа пашша қўшилган булочкалар сотиб бойиётган экан!

Ҳаммани ола-говур босади, барча харид қилинган нарсалар эгасига қайтарила бошлайди. Шунда Елисеев пештахта устига чиқади-да, сирти 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 гарч кишмишли булочкаларга яна марҳамат қилаверинглар!

Харидорларнинг бешишдан чўчиган Елисеев кечкурун кондитерни ўз уйига таклиф этиб, махфий топшириқ берган: «майизли булочканинг рецепт ва технологиясини ишлаб, эрталаб магазинга чиқарилсин!»

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

ПИЛЛАПҶОҚ ТАМАДДИСИ

Маълумки, ипак қурти пилласини ўраб бўлгач, ичида қолиб, гўмбака айланади. Фабрикаларда пилла дошқозонларда қайнатилиб, ипакги ғалтакларга ўраб олингач, ичидан жуда қўланса ҳидли жигар ранг тусдаги гўмбакалар чиқади. Буни ўзбекчасига пиллапўчоқ деб аташади.

Пиллапўчоқ кўмиб ташланади, ерга ўғит қилинади ёки товۇқларга сариллади. Ажабо, Хитой вилоятларидан бирида буни одамлар ер эканлар. Офтобда қуритилиб, қозонда қовурилгандан сўнг қурс-қурс қилиб ейишаверади. Меҳмон дастурхонига қўйилган пиллапўчоқ 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 сир» ни биламиз. Яна сирти қип-қизил ичи олтин сариқ «эдам» навли сир эса голланд пазандалигининг рамзи ҳисобланади. «Гауда» навли сир ҳам Голландияда кашф этилган, ҳуллас ўнлаб турлари мавжуд.

Барча мамлакатларда пишлоқ десерт овқат сифатида истеъмол қилинади, яъни асосий овқатдан олдин ёки кейин бир оздан 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, хамир билан сир, қовурилган сир, қайнатилган сир, димланган сир, қирилган сир, эритилган сир, барча овқатлар таркибида сир — пишлоқ...

Пазандаликдаги «Гүзалнинг чиройи кўзи билан, овқатнинг лаззати туз билан» деган машҳур мақолни ҳам голландиялик пазандалар «Овқатнинг лаззати сир билан» деб ўзгартириб айтишади.

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 бир швед йилига 47 кг қанд еяр экан. Қанд, конфет, ҳар хил мурабболарни ўзини ейишдан ташқари биров таомларига ҳам қўшишади. Ҳатто жигардан тайёрланган наштет, сирка ва бошқа зираворлар солиб тузланган балиққа ҳам шакар сепиб ейишади. Турли хил нонларни ҳам қанд қўшиб тайёрлашади. Шведларда яна шакар қўшиб тайёрланган колбаса ҳам бор, буни кесиб дастурхонга тортганда мевадан қайнатилган ширин компот билан келтирадилар. Шведларнинг энг шарафли ва севимли оши чўчка ёғи тайёрланган ловияли қора шўрвадир, бунга ҳам пича шакар сепишади. Ушбу шўрвани дастурхонга торттишда брусника қиёми солиб тайёрланган блин билан бирга берадилар. Ичига асал солиб қайнатилган балиқни айтмайсизми!

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

ҚАТ-ҚАТ ТАОМ

Мана шу ғоят лаззатли ва энг ноёб таом қўчманчи араб қабиляларининг пазандалигига хос бўлиб, у фақат катта тўй ва байрамларда тайёрланади. Уни тайёрлашда қабиладаги қассоб ва пазандаларнинг барчаси иштирок этиб, кечқурун салқин тушганда бошлашса, эртаси эрталаб пишади. Аввалига бир туя сўйилади, териси шилиниб ичкари аъзолари олиб ташлангач, бўйни, икки сони ва кураги ажратилиб тузга қўйилади. Таомга туянинг фақат танаси керак бўлади. Тананинг ички ва сиртига тузга қўшиб туйилган ҳар хил зираворлар сепиб, ишқалланади. Битта қўй ҳам сўйилади, ич маҳсулотлари олиб ташлангач, тўртала оёқлари ҳам танадан ажратилади. Тананинг ички ва ташқи томонларига эса ҳалигидай туз ва зираворлар аралашмасидан солиб ишқалланади. 10 та товук ҳам сўйилиб, патлари юлингач, ичак-қорини тозаланади, ювилади, туз ва зираворлар сепилади. Катталиги бир қарич келадиган балиқлардан ҳам 10 та олиниб тангачалари қирғиллиб, 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 товукларнинг ичига солиб тикилади ва милтиратиб қайнатиб ётган шўрвада пиширилади. Тайёр товукларни эса ҳалиги қўйнинг танасига жойлаб, ора-орасига кесилган думба, жигар ва буйрак солиб тикиладида, буғлаб пиширилади. Бунинг учун қозонга сув қўйиб, ёғни панжаратаглик ўрнатади, қўй танасини панжара устига жойлаб, қопқоғи жипс ёпилган султ оловда димланади. Тахминан 1—1,5 соат

қўй танасининг бутун буғламаси тайёр бўлади. Энди буни аста-аста тайёрлаб қўйилган туя танасининг ичига солинади. Туяни ҳам қопқоғи жипс ёпилди ва буғланади. Тахминан 3 соатларда туя танаси бутунлигича ҳил-ҳил бўлиб пишади. Қат-қат таомни катта меш устига олиб бир оз тоби чиқарилгандан сўнг қабила оқсоқоли уни боғдорлик билан тилимлайди. Ҳозир бўлганларнинг ҳар бирига туя, қўй, товук, балиқ гўштларидан ва тухумдан майдалаб тақсимлайди. Товук 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 севимли 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 эртдан то кечгача сузиб «диндака пигмей» ва «мистиктос люзон» деб аталувчи балиқчаларни қидирадилар. Балиқчаларнинг катталиги чуқурликда бўлиб, танаси тиниқ сув рангида бўлади, овчилар буларни бир жуфт қопқора кўзларидан топиб олади.

Ушбу балиқчаларни қовуриб ёки бирон бошқа усул билан пиширилганда ҳеч нарса қолмаслиги аниқ. Шунинг учун мазахўраклар митти балиқчаларни махсус қисқичларда илиб олиб тилларининг таъмига ташлар эканлар, луқмаи ҳалоллар тупиклар ичра сузиб, оғиз бўлиғини анча қитиқлаб кўпгина сулак 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 қандалаларини кўплаб териб бозорларда сотадилар, пазандалар эса бундан шўрва қайнатадилар. Офтобда қуритилганини қусурлатиб ейиш учун дастурхонга тартадилар. Сув қандаласининг ўзига хос таъми бу ерлик аҳолига жуда манзур тушгани учун ҳам уни зираворларда кўпгина таомларга қўшиб юборадилар.

ТОШБАҚА ТАОМ

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

Янги Зеландияда тошбақа пиширишнинг ибтидоий ҳанузгача сақланиб қолган. Тутилган тошбақанинг ҳажмига қараганда чуқур ковайдилар, чуқурга тошбақани тўнтариб ётқизадилар. Устига шох-шаббалар ташлаб гулхан ёқадилар, бир соатлардан сўнг кулни очиб ташлаб қарабсизки, тошбақанинг қорин томонидаги кассаси куйиб, осонликча кесиб ташлаш мумкин бўлиб қолган. Тўнтарилган сирт косасида эса — гўшти ўз селига ҳил-ҳил пиллаётган.

Қизиғи шундаки, ҳали холодильниклар йўқ, консервалар қамалган, аммо масаллиқни узоқ сақлаш зарурати туғилган пайтда денгизчиларнинг узоқ сафарларида тошбақалар жуда асқотган. Буни пиширган ва еган кишиларнинг гувоҳлик беришича шу жониворлар гўшти кийик гўштига ўхшаб кетар, аммо сели анча кўпроқ бўлиб нафислиги товук гўштига тенг келар экан. Мазасига келганимизга эса ҳар иккала гўштнинг 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 қурмусқаларни еб тирикчилик қилади. Денгизларда яшайдиган тошбақалар эса балиқлар нимани еса булар ҳам шуни ейди. Кўриниши турибдики, тошбақаларнинг озиқланиши гўштининг луқмаси ҳалоллигидан далолат бериб турибди. Тошбақа гўштини асосан денгизчилар ва денгиз бўйларида истиқомат қилувчи халқлар жуда нафис ва ноёб таом сифатида истеъмол этадилар. Олий океанлар, исканжасида адашиб қолган, егулик нарсаси тугаган ва ҳатто балиқ тутишга ҳам имкони қолмаган ҳолларда денгизчиларга кўплаб ғамлаб олинган тошбақалар 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 гўшдан, 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. Шундан аввал ичида бу тансиқ таом юз минглаб денгизчиларни очлик офатидан сақлаб қолган.

Яқиндагина Тинч океанда адашиб қолган Австралиянинг елканли кемасида 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, чўғқа тутиб кабоб қилади ва мазза қилиб тушираверади.

Чигирткахўрлик ҳар хил латифалар айтиш ва ширин суҳбат билан алаҳмаҳалгача давом этади, барча тўйгач, секин туриб тарқалишади. Чигиртка шундай таом эканки, унинг ҳурандалари қадимда ҳам бўлган экан. Масалан, юнон тарихчиси Геродотнинг қолдирган маълумотига кўра Осиёда яшовчи баъзи қабилалар, масалан, насамонлар чигиртка еганлар. Улар ҳашаротни туттач чўпга илиб офтобда қуришган, сўнгра талқон қилиб каф отишган ёки сутга қориб ейишган экан.

Чигиртка жуда тез кўпаядиган очофат ҳашарот бўлиб, қишлоқ ҳўжалиги учун катта зарар келтиради. Унинг галалари учганда қуёш нурларини булутдай тўсиши мумкин. Ерга қўнганда ҳар қандай экин-нурларни қийратади, ҳатто қуриган қамишларни ҳам еб ташлайди. Бу ҳашарот Саудия Арабистони ва Эрон деҳқончилигига гоёат катта пултур етказадик, 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 япаски, биз ейдиган овқатларга сира ўхшамайди, лекин буни паллоҳлар (деҳқонлар) ноиложликдан ер эканлар, шуни аягладим», — деди у.

Авторлар коллективининг «Этнография питания народов стран зарубежной Азии» номли китобида айтилишича: «Овқат етишмовчиликдан бедуинларнинг жуда камбағал қисми чигиртка, калтакесак, жлон, 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 тураверади. Бедуинлар буни ҳовуч-ҳовучлаб териб, катта қопларга соладилар. Сўнгра чуқур, эни энгсизроқ хандақ қазишиб ичига олов ёқадилар. Олов ўчгандан сўнг кўрга чигирткаларни тўкишади (шундай қилинганда чигиртка яхши қовурилади). Чигирткани ёққа қовуриб ҳам ейишади. Бундан ташқари ҳашаротни офтобда қуритишади, сўнгра дарҳол талқон қилиб олишади ёки узун ипларга чизишади. Чигиртка талқонидан бутқа пиширишади». 1986 йили Жануби-Шарқий Осиё мамлакатларидаги экинзорларни қийратган чигиртка галалари ҳақиқий офатга айланди. Бу очофатларнинг дастидан ҳеч нажот топилмай турганида таиландлик икки студент бунинг чораси борлигини қуйидагича исботлайдилар: Таиландда «чигирткага қарши кураш конкурси» ўтказилмоқда эди. Ҳар икки студент ажратилган 5 минут вақт ичида 1 кг қовурилган чигирткадан еб голиб чиқадилар.

Дарвоқе Таиландда қовурилган чигиртка тансиқ таом ҳисобланади. Қолаверса, 1 кг ёққа қовурилган чигиртка 1 кг мак-

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

кажухоридан 8 маротаба қиммат туради. Шу сабабли «Чигиртхори» қириш учун уларни қовуриб енг! — шиори остида иш олиб борадиган ташкилотлар ушбу ҳашаротларга қарши заҳарли кимёвий моддалар сепгандан кўра уни ҳар ким териб келиб қовуриб ейиши ҳам арзону ҳам фойдали эканлигини исбот этганлар.

ХОМЛИГИЧА ЕЯ БЕРИШАДИ

Масаллиқлар борки, уларни хомлигича ейиш мумкин, лекин бунинг хилларини пиширмасдан еб бўлмайди. Масалан, помидор, бодринг, дошқозон, картошка, шолғом, ошқовоқ, лавлаги, гуруч, нўхат, гўшт, баланд ва бошқа масаллиқлар борки, буларни хомлигича сира еб бўлмайди.

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

Энди Перу халқининг пазандалигига мурожаат қилайлик. Бу мамлакатда денгиз сатҳидан 4 минг метр баландликда Титикака деган аталмиш тоғ кўли бор. Бу кўлга ёлғиз альпинистларгина чиқа олади, чунки Титикакада йилнинг 10 ойи қаҳратон қиш, 2 ойи эса ёз бўлганда ҳам жазирама ёз бўлади. Ана шу пайтларда офтобнинг тафтида улкан дошқозондай қайнаб кетган кўлдаги балиқлар ўзларига қирғоққа тап-тап ота бошлайди. Альпинистлар ҳам худди шу пайтларда Титикака соҳилларида ҳозир бўладилар. Улар қирғоқларда тайёрлаб ётган балиқларни бемалол йиғиб келиб, червиче деган таом тайёрлайдилар. Балиқни тозалаб бошидан думига қарата чувалчанг симон тасмаларга кесиб чиқадилар ва хомлигича лимон шарбатини ботириб, пиёз ва помидорга қўшиб танаввул қиладилар.

Парижнинг энг машҳур ресторонларида устрица деб аталмиш деган гиз моллюскаларининг бир тури албатта бўлади. Мазахўраклар заҳарланган берганда официант тирик устрицани ликопга солиб олиб келади, сардафини тарс ёриб ўртасидан чиққан шилиқ моллюсканинг устидан сирка сепида-да ҳўрандага узатади, у олиб оғзига солади, ютганидан томоғидан ўтаётиб «чий-чий» деса ҳўзур қилади, агар бундай товуқ чиқмаса — ўлган экан, деб пул тўламайди! Ҳа, қондаси шунақа бўлгандан кейин биз нима дея оламиз. Эсда тутайлик, дид табиатинг келганда баҳс очилмайди деб келишиб олганмиз-ку.

НОМИ ЙЎҚ ТАОМ

Финляндияда маска ёғининг ҳар хили ва сар хили ишлаб чиқарилади, бироқ финлар бу мойни сира ҳам хуш кўрмайди. Уларнинг

овқати оқ нон билан килька балиқ. Бу овқатнинг номини «ворковала» деб аташади. Бармоқдай-бармоқдай келадиган шўр балиқчаларни тозалаб ликопга терадилар-да устига ҳалқа-ҳалиб тўғралган пиёз қўйиб сирка севалайдилар. Ушбу таомни «ва» ва ҳатто гўшtdан ҳам лаззатли деб билишади.

Маска ёғни кўп ишлаб чиқарган мамлакат аҳолиси уни ўзи емаса «ва» деб аташади. Шунинг учун маска ёғи сариёғининг ўнлаб навлари «ва» алоҳида финлар истеъмол қиладиган навини ўз пазандалари «ва» этишган: маска ёққа пиёз, укроп ва саримсоқни майда тўғраб «ва» аралаштирилади ва оқ нонга суркаб дастурхонга қўйилади. Бунинг учун улар «вайлелелётэ» деб аташади. Бу таомни улар ўша анъанавий пиёзли сирка сепилган килькага тўймай қолганларидагина «ва» бурда еб қўйишлари мумкин.

Финларнинг азиз меҳмонга, уни ҳам бўлса йилда бир марта тайёрлайдиган энг қимматбаҳо ва ноёб таомлари бор, бу — шимолий буғу «ва» қайнатиб пишириб, қўзиқорин билан бирга устига қаймоқ қўйиб қиладигани. Ушбу таом жуда камдан-кам тайёрланадиган бўлгани учун номи ҳам йўқ. Ҳар ким ўзи билганча атай беради.

БЕШТА НОМГА ЭГА БЎЛГАН ТАОМ

Марказий Американинг қадимги аҳолиси майялардан мерос қолган таомларнинг ёдгорликлари жуда кўп: меъморилик, ҳайкалтарошлик, деҳқончилик ва пазандалик. Деҳқончиликда майялар асосан маис (маккажўхори) экишни ва пазандаликда бу масаллиқнинг фақат дошқозонгина эмас, поясидан, баргидан ва учидagi попугидан ҳам таом тайёрлашни билганлар. Ҳозир ҳам маис таомлари бу ерда асосий таом ҳисобланади.

Колумб Америка қитъасини очганда деҳқонлар маисдан ажойиб таом тайёрлашиб ўз худоларига ис чиқарар эканлар ва парвартирилган донидан гўшт қийма, пиёз, саримсоқ, туз ва қалампир солиб тайёрлашди ва ип билан айлантриб боғланади. Мана шу дўлмани «ва» қиладиган патнисга қўйиб лағча чўғ устида ёки духовкада пиширилади.

Гватемалада бунинг Тамалес, Никарагуада — Никатамалес, Колумбияда — Чоклотандес, Аргентинада — Хумита, Венесуэлада эса — Халакас деб беш хил ном билан аташади. Лекин шу бешала мамлакатнинг асосий тили испанча бўлса ҳам барибир таом 5 хил таом бўлади.

СОВУҚ СУВДА ПИШГАН ОВҚАТ

Бу сарлавҳани ўқиган ҳар бир киши «Совуқ сувда ҳам овқат пишадими?» деб ҳайрон бўлади. Ахир, тўғри-да, «Пазандалик» — пиширмоқлик дегани бўлади. Пиширмоқ эса олов билан боғлиқ фалсафат. Ибтидоий одамлар оловни кашф қилган даврларидан тортиб,

ЎТИННИ ҲАМ ЮВИБ...

Мабодо ошхонага паст табақадаги одам, ё мусулмон, ё христиан ё ҳайвонларнинг қони омукта қилиб қуйилган, ичига яна гўшт, пиез, европаликдан бирон киши тасодифан кириб қолгудек бўлса иш таъминсоқ, туз ва қалампир аралашмасидан тайёрланган қийма ҳам пиширилаётган овқат ҳаром бўлди деб, тўкиб ташлашади. Қайси овқат тайёрлаганида эса барча масаллиқларни неча бор ювиб таом тайёрлашади. Бу-ку майли-я, ўчоққа қаланадиган ўтинни ювиб офтобда қуритиб, сўнг ўт қалашади. Бу асосан гонди деб аталувчи халқнинг индуизм динидаги раджалари ошхонасида содир бўлади.

ОФТОБДА НОН ВА ҚАЛАМПИР СОМСА

Жаҳонда фақат Панжоб пазандалигигагина хос офтобда нон ташириш усули бор. Пхурвали деб аталувчи ушбу ноннинг хамири жуда суюқ қилиб, гуруч унidan қорилади. Шу хамирни оқ суртупқа қилиб суркаб офтобга ёйиб қўйишади. Бирор соатлардан сўнг хамир қотиб матодан ажралганда олиб дастурхонга тортадилар. Ушбу нонни панжобликлар суюқ ошларга тўграб истеъмол этадилар. Жаҳонда энг аччиқ сомса ҳам Панжобда бўлади. Хамиртуруш хамирдан жилд ёйиб худди биздагидек уч бурчак сомса тутишади. Нони ҳам ўзбекчасига ўхшаш «сомоса». Фақат қиймаси аччиқ қалампирнинг кўк ва қизилидан чопиб тайёрланади. Бунга туздан босма масаллиқ қўшилмайди.

Офтоби нонни тайёрлаш осон, ўзи ҳам қусурмачак, шўрвалар тўғрисида бўртади. Аччиқ сомса эса панжобликлар учун жуда хушхўм туюлади. Тасаввур қилинг: уйқудан туриб ёки чарчаб, чанқаб келиб бир чойнак аччиқ чой ичганимиздан кейин қандай сермалиб кетамиз. Танамиз яйрайди, майин тер чиқиб, шаббод 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 ичириб тирикчилик қилганлар. Отнинг оёқларини боғлаб, ерга аганати бўйидаги венасига тиг уриб, қонини идишга оқизиб олганлар ёки кесилган жойга оғзини тутиб қонни сўрганлар. Бунда ҳар гал отдан 300 граммгача қон олинса отга зарари бўлмас экан ва у шу йўқотган қонини 7—10 кунда тиклаб олар экан. 300 грамм қон эса бир кишига бир маҳал овқат учун кифоя қилган. Монгол аскарлари миниб юрдиган отларидан ташқари яна қонини ичиб юришга мўлжаллаб бир нечта от олиб юришган.

Тибетликлар одатда сигир ва қўтос қонини ичганлар. Буни улар иситиб, ёғ ва пишлоқ қўшиб истеъмол қилганлар. Ёки қонни ичакка қуйиб хасип пиширганлар. Бундай хасипга бир неча турдаги

ҳайвонларнинг қони омукта қилиб қуйилган, ичига яна гўшт, пиез, европаликдан бирон киши тасодифан кириб қолгудек бўлса иш таъминсоқ, туз ва қалампир аралашмасидан тайёрланган қийма ҳам пиширилаётган овқат ҳаром бўлди деб, тўкиб ташлашади. Қайси овқат тайёрлаганида эса барча масаллиқларни неча бор ювиб таом тайёрлашади. Бу-ку майли-я, ўчоққа қаланадиган ўтинни ювиб офтобда қуритиб, сўнг ўт қалашади. Бу асосан гонди деб аталувчи халқнинг индуизм динидаги раджалари ошхонасида содир бўлади.

Ивиб лахта-лахта жигарсимон бўлиб қолган қонни қовуриб ейиш-таом тайёрлашади. Бу-ку майли-я, ўчоққа қаланадиган ўтинни ювиб офтобда қуритиб, сўнг ўт қалашади. Бу асосан гонди деб аталувчи халқнинг индуизм динидаги раджалари ошхонасида содир бўлади.

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

Африкадаги Сьерра Лиона мамлакатининг аҳолиси азалий чорварлар. Булар ҳам янги сўйилган ҳўкиз қонига тенгма-тенг сигир сутини аралаштириб истеъмол этадилар.

ИТ ГЎШТИНИНГ ШЎРВАСИ

Ит гўштини Шарқий ва Жануби-Шарқий Осиёда истеъмол қилар эканлар. Жанубий Кореяда, Хитойнинг баъзи вилоятларида, Бирмада, Лаосда, Вьетнамда, Таиландда шундай бир тоифа одамлар борки, булар ит гўшти луқмаи ҳалол ҳисобланади. Масалан, Бирмада нага, мару, ака; Лаосда мао, ламен, кхму; Вьетнамда вьет, стенг, сен-данг, миог; Таиландда лава деб аталувчи қабила борки, буларда ит гўшти сўйиб азалий одат. Этнографларнинг маълумотига қараганда ит гўшти истеъмоли Жануби-Шарқий Осиё халқлари маданияти 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 ҳам боғлиқдир. Чунончи, Вьетнамдаги мног қабиласида киши 30 ёшга тўлганда ўз шахсий руҳини шод этмоқ учун итни сўйиб шўрва тайинатар, бошқаларга бошқа қисмини улашиб туғилган кунини нишонловчи ит калласини еяр экан. Табиий офатларда ҳам ит сўйиб қўриқчилик қилиш одатлари келиб чиққан. Баъзи жойларда эса ит гўштини ейиш ҳеч қандай диний маросимлар билан боғлиқ бўлмасдан шунчаки одатдаги ҳол ҳисобланади. Бу эса ўша жойда яшовчи халқнинг ҳўжалик-маданий типини қандайлигига боғлиқ бўлади. Эҳтимол бир табиий офатда чорва бутунлай қирилиб кетгану итлар қолган. Итдан бошқа егулик ҳайвон бўлмаса, начора. Қолаверса, итни боқиш кўпам маблағ сарфламайди ва у кўп урчидиган жонивор ва ҳ. к. Хуллас, ит гўшти истеъмолининг анчагина сабаблари бор.

«АЖДАРҲОНИНГ ЙЎЛБАРС БИЛАН ЖАНГИ» НОМЛИ ТАОМ

Бундай таом фақат Хитой пазандалигидагина тайёрланади. Бу таомда таом эмас, балки йилнинг маълум фаслида азиз меҳмонга атаб ёйинки Ёлғиз Гаунжу шаҳридаги ресторанлардан биридагина пиширилаётган ноёб таом ҳисобланади.

Пазандалик шундай санъатки, бундаги таомларнинг ижодкорлиги кўпроқ очарчилик йилларига тўғри келади. Ҳа, одамлар оч қолса, егулик масаллиқлар ҳосил бермаса, урушлар бўлиб қишлоқ ҳўжалиги айрон бўлиб кетса нималардандир тишга босгудек овқат тайёрлаш

пайига тушиб қоладилар. Маълумки, Хитойда аҳоли азалдан кўп урушларни бошидан кечирган, мамлакат аср-асрлар давомида кўпчилик оч ёки ярим очликда ҳаёт кечирган. Бир кунда бир марта бўлса ҳам овқатланиб олиш жуда ҳаётий масала ҳисобланган. Бир мамлакатда шундай нақллар пайдо бўлган: «тоғда яшайсанми, таъиниёматларидан овқат тайёрлаб е», «денгиз қирғоғида бўлсанг, денгиз тасаллилар халқ пазандалигига ижобий таъсир қилиб ердан кўкариб чиққан нимаки ўсимлик бўлса шундан, қандайки жонивор бўлса шундан таом тайёрлаш услублари кашф қилинган.

Хитойда овқатланиб асрий муаммо бўлганлигидан оддий кундалик саломлашишда ҳам ўз аксини топган.

«Ни чи-фань-ла ма?» — Сиз бугун овқатландингизми? Саломлашганда бизда инсон учун энг муҳим бойлик тан сихати, саломатлигининг тинчилигини сўралади, уларда эса қорни очми ёки тўқлигини сўраб саломлашилади.

Шундай экан, озиқ-овқат муаммосини ҳал қилиш учун Хитой пазандалари барча ўсимликлардан ва барча ҳайвонлардан таом тайёрлаш услубини кашф қиладилар. Сарлавҳада номи айtilган таомда «аждарҳо» — илон ва «йўлбарс» эса мушукдир! «Литературная газета»нинг мухбири В. Глебов ана шу таомни еб кўрган ва «унинг нафис хушбўй ҳиди ва ажойиб лаззати борлигига гувоҳлик бераман» деб ёзади (қаранг, «Лит. газ.» 3 август, 1983 йил сони). Хўш, бу қанақа таом ўзи? Ўша киши кўриши билан серрайиб қоладиган иланг-биланг заҳарли махлуқ. Уни тутиб олиб боши кесиб ташланади ва қайнатиб шўрва қилинади. Мушук ўша ўзимизга маълум ҳайвон. Буни териси шилиниб чавағи тозаланиб бутунлигича илон билан бирга пиширилади. Шўрвага ҳар хил гиёҳлар солинади. В. Глебов фақат шўрвасидан ҳўплаб кўрган холос. «Аждарҳонинг йўлбарс билан жавғи» таомини банкет дастурхонига тузалганда бундай қилинади: катта лаганда лиқилдоқ таёйёрланади. Бунга турли ўсимликлардан суқиб ўрмонни эслатувчи манзара ҳосил қилинади. Бугун пишган илонни кўкатлар орасидан бошини кўтариб тилини қайчи-қайчи қилиб турган ҳолда лаганга жойланади. Кесилган боши редискаданми ёки бирор бошқа сабзавотларданми ёки гўштдан, хамирдан ясаиб кўзи ўрнига икки дона мош қадаб қўйилади. Бутун пишган мушукни эса лагандаги илонга қарама-қарши жойлаб олдинги оёғини кўтариб ўлжага ташланаётган ҳолати акс эттирилади. Мана бунини санъат деса бўлади. Бу нарса таомликдан ташқари яна ўрмондаги ўсимликлар ва икки ваҳший ҳайвоннинг ҳаёт учун курашини акс эттирувчи пейзаж ҳамдир. Хитойча таомларнинг хили 10 мингдан ортиқ дейишади. Номлари ҳам қизиқ — галати: «Қалдирғоч уясида шўрва», «Пазанда лағда тухум ва тўнка замбуруғи», «Дарахтга ўрмалаётган чумолилар», «Тимсоҳнинг юраги», «Шернинг жигари», «Акуланинг қаноати», «Қурбақанинг сони», «Пилланинг гўмбаги», «Пашшанинг қурти» ва ҳоказо. Дарҳақиқат Хитой пазандалари пашшанинг қуртидан ҳам егулик таом тайёрлаш услубини биладилар.

ПАШША ҚУРТИ ТАМАДДИСИ

1956 йил эди. Ёзувчилар Ванда Васильевская билан Александр Корнейчук Хитойга туристик саёҳатга борадилар. Бу онланинг пазандалик санъатидан ҳам истиснодори бор эканлигини, қайси шаҳарга борсалар қандай таомлар тайёрланиши ҳақида билган ҳам қизиқади. В. Васильевскаянинг Хитой пазандалиги тўғрисидаги маълумоти «Октябрь» журнаlining 8—9-сонларида эълон қилинган эди. Автор жуда хушхўр, қандайдир бошқа таомларга сира ўхшатиш мумкин бўлмаган ноёб тамадди истисмол қилганларини ва бунини нимадан қилганларини ва қандай қилиб тайёрлаганларини эса пазандалар негадир сир тутатганликлари тўғрисида ёзганди ўшанда. Шанхайга келганларида бир ошпазни таъин қўндирадилар. Шу тамаддини биз жуда ҳузур қилиб едик, сирини айтинг, — дейишганда, у хўп айтай, кўрсатай, барибир сизлар бунини тайёрлай олмайсизлар, — дейди-да, кўрсатади. Ертўла: шунда қўйми, чўчқами — бир тана осиб қўйилган, гўштини виж-виж пашша босиб ётибди. Остида катта тоғора, қуртлар ана шу тоғорага тап-тап тўкилиб тураркан. Яна гўмбака айланиб пашша бўлиб учиб кетип шароити йўқ тоғора ичида. Майда пашша қуртлари яшаш учун курашда бақувватроғи нимжонларини еяберар экан. Маълум вақт ўтгач майда қуртчалар вояга етиб бамисоли шакл қурти катталигига етганда даҳага кириб бир-бирларини мошлатиб олиш ғоят авж оларкан. Тобора тоғорада қуртлар камайиб, қолган «ғолиблари» бармоқдай, бундан ҳам каттароқ, пировардиди билакдай бўлиб семириб кетар экан. Ана шунда чуқур товада соя ва зигир ёғларини жуда қаттиқ доғлаб туриб ҳалиги жониворларни бутунлигича солиб, қовуриб олиб дастурхонга тортаберар эканлар.

Бундан воқиф бўлган В. Васильевская хушидан кетиб қолади. А. Корнейчукнинг эса кўнгли беҳузур бўлади.

«Ўзингиз ўйланг, — деб ёзади В. Васильевская, — қаерга борсак мана шу овқатни буюртма берардик, энди билсак, ҳалигидай... Лекин Хитой пазандалари бизга таскин бера бошладилар:

- Сизлар чўчқа гўштини ейсизлар-а?
- Албатта.
- Товуқ гўштиничи?
- Қизиқ, бундан нозик ва лазиз гўшт борми?
- Яхши, ана шу чўчқа ҳам, товуқ ҳам кўп ифлос ва нопок овқатларни еб семиради, пашша қурти эса ҳалол гўштни еб семиради. Уларнинг гапида мантиқ борга ўхшайди. Ҳар ҳолда Хитойлар учун ёмон масаллиқ йўқ, ношуд пазанда бор. Агар пазанда уқувли омиллар, топағон ва албатта ижодкор бўлсачи, ёмғир чувалчанги нима деган гап. Териб келиб, ситиб, лойини чиқариб, ташлаб тузли сувда пировард қўшиб чуқвара туғиб пишираверади.

Сиз бу ёзганларимни ўқиб, «ўў» дейишингиз мумкин, лекин кўршапалак, чигиртка ва ҳатто қумурсқадан ҳам лаззатли таомлар тайёрлай оладиган пазандалар бор жаҳонда. Бу бари инсон омадидир, бироқ шундай ҳайвонларнинг гўштини сийиш кўп жиҳатдан одадга нишга ҳам боғлиқ бўлади. Бизга ўзимиз кўп истеъмол этган таомлар жуда ажойиб туюлади, бошқалар учун эса гўё бемазадай бўлиб туюлади. Битта мисол: Хитойлар сариёғ билан пишлоқни сира емайдилар, улар бу неъматларни «ачиган сут» деб ҳисоблайдилар. Нонга суртиган сариёғни пишлоқ билан еганда биз қанчалик ҳузур қилсак, Хитойлар ҳам қовурилган пашша қурти тамаддисидан шунча лаззат топишаркан. Ҳар ҳолда барча халқларга хос бўлган: «қид ва табобат борасида баҳс юритилмайди» деган нақл бежиз айтилмаган экан.

ИЛОН ШЎРВА

Сарлавҳани ўқиб ирганарсиз албатта. Чунки илонни кўрган киши сесканиб кетади, энди шу махлуқ таом сифатида дастурхонда турган. Кўпчилик бунини тасаввурига сиғдира олмайди. Бироқ жаҳонда кўпгина халқлар илон гўштини хуш кўрадилар, айниқса Африка ва Осиё халқлари учун бу гоյат ноёб таом ҳисобланади. Немис паза¬далари Г. Линде ва Х. Кноблхлар берган маълумотларга қараганда XVII асрда илонни ҳатто европаликлар ҳам еган эканлар. Француз, италян ва немис ошпазлари пиширган илон гўштини «ўрмон балиғи» деган нозик ном билан аташган эканлар. Ёзувчи Ванде Васильевский ўзининг бир очеркида Хитой бозорларида тирик, сўйиб тузланган ва офтобда қоқи қилинган илон гўштлири сотилаётганини ёзади. Кўлвор илондан бир вақтлар Ўрта Осиёлик табиблар дори тайёрлаганлари, шўрва қайнатганлари ҳам маълум.

Абу Али ибн Синонинг «Тиб қонунлари» мураккаб дори-
тўғрисидаги V китобида турли касалликларни даволаш учун илондан
тайёрланадиган ўнларча дорининг рецептини келтиради.

Илондан шўрва қайнатилганини мен ҳам ўз кўзим билан кўрганман. Воқеа 1943 йили Андижонда содир бўлган эди. Бундай таом тайёрлашни қачонлардир бу томонларга келиб қолган Сен-зо-хин исмли бир Хитой пазандаси намойиш қилган эди. Кострюлкага яримроқ қилиб сув қўйиб ичига узунлиги ярим метрча келадиган кўлвор илонни тирикликда солиб қопқоғини гипс ёпиб оловга қўяди. Бироздан кейин очган эди. Иссиқликдан бестоқат бўлган илон ҳадеб сувни ҳўплаяпти. Шарақлаб қайнагунча кутдик, энди илон бир оз «семирган», сув эса анча камаяган эди. Сўнгра аллақандай зираворларни солиб мейёрига етказиб пиширган. Тайёр илонни лаганга олиб ҳасиб тахлит кесиб ея бошлаганда барча томошабинлар ирганиб тарқалиб кетишганди.

Кўлвор илон аслида калтакесаклар туркумига мансуб бўлиб, боши ва думи тўмтоқ, заҳари бўлмайди, уни ҳануз ҳам Хитой ва Ҳинд-Хитой томонларнинг аҳолиси хуш кўриб ёйди. Ҳатто, заҳарли илонларни ҳам бошини кесиб тозалаб қовуриб ёки қайнатиб тушираверишadi.

Ижоннинг питон ва удав деган жуда катта турлари бор, булар заҳарсиз, аммо мушаклари бақувват бўлма илонлардир. Кичик-20, каттароғи 50 килограммгача вазн қилади. Африкада бундай ишларни махсус овчилар тутади, катта саватларга солиб олиб келишга мўтадилар сотади ва турли оқатлар тайёрлайдилар.

«Неделя» нинг 1981 йил, 44-сонида журналист Б. Виноградовнинг «Дав ови» сарлавҳали каттагина очеркини ўқиб қолдим. Воқеа Ўзбекистоннинг қишлоқларининг бирида содир бўлади. Жуда қизиқарли ҳодиса бўлиши учун шу очерк мазмунини қисқача баён қиламан: Бўғма овчиси Ли-ен довлрак йигитлардан бир нечасини тўплаб ҳақ оқ ов учун тайёргарлик кўради. Ҳар кимда биттадан ов мил-лати, отиш учун эмас, шунчаки эҳтиёт шарт. Асосий қурол қаттиқ қўлдан узунлиги бир қўлоч қилиб кесилган сўйиллар бўлади ва қўлдан олиниб ўсувчи сан-зей ўсимлигининг толаларидан эшилган чилвир бўлади.

Деннинг фикрича, ўрмонда ҳайвонлар йўқ, жимжитлик ҳукм
демак бўлма илон овга чиққанлигидан дарак буларкан.

Удав жуда муғомбир, у думи билан дарактга чирмашиб, бошини аста осилтириб бир кун ёки бир неча кун қимир этмай ўлжа қуриб. Оҳуми, ёввойи тўнғизми ёки маймун яқинлашди дегунча шап-шап ташланади, думи билан савалаб карахт қилади, дарҳол чирмашиб кучли мускуллари билан қаттиқ қисади, суяклари майда-майда қилиб кетгач, аста юта бошлайди. Тўйган бўғма илон ўз овқатини бунгача ҳазм қилиб юради, шу вақтларда унинг олдида қўрқмасдан қанча келиш, йилтироқ ва муздек сиртини силаш, қўлга олиб кўтариб ўқиш ва узунлигини ўлчаш мумкин. Ҳақиқий овчилар тўқ илонни қўймайди, у безарар ювош, подага ҳужум қилмайди. Аммо оч овчилар — ўта хавфли, ашаддий чаққон ва кучли бўлади. Ли-ен овчилик билан ана шунақасини овлашади. Улар кўкатлар ора-сидаги удавнинг изларини қидиришар, милтиқларини ўқлаб даракт-ларга синчковлик билан назар ташлаб борар эдилар. Тўсатдан унинг «диққат, отманглар» — деган хитоби эшитилади. Рўпарада йилтироқ кўзлари билан худди гипнозчидай тикилиб турган бўғма илон ётарди. Барча турган жойида тап қотиб қолади, Ли-ен сўйилни қўлидан кўтаради, илон ҳам бошини ердан бир метрча тикка чўзади, қўлатли вишиллашиш эшитилади. Яшин тезлигида урилган таёқ илоннинг қоқ калласига беҳато тегади, барча овчилар бирданига бўлиб, бели ва думига савалай бошлайдилар. Сўнг ўз оғирликлари билан ерга қапиштириб босиб турадилар, бунгача Ли-ен илонни сирт-сиртлаб улгурган эди. Узун-уzun бамбук поялари орасига олиб чирмаб бошлайдилар ва елкалаб қишлоққа олиб келганларида байрам бош-лаб кетади.

Ветнамнинг ме-о ҳамда ми-онг номли қабилаларида бўғма илон ҳамда қайноқ сув билан қўйилган таом тайёрлаш ҳам тан-
қадар давом этар экан. Найлар навоси-ю, ноғоралар садоси остида
Миянь ишга тушиб кетади. Терисини шилиб туфли ва сумка
қўлчиға толширади, умуртқа ва қовурғаларини турли дори-дармон-

лар тайёрлаш учун маҳаллий табиблар бўлиб оладилар. Ёғлиқлар лаҳм гўшти эса нақ 35 кило тош қилади.

Ми-инь буни дошқозонга солиб шўрва қайнатади. Туз, гиёҳларнинг барги, пўстлогги, танаси ва илдиэларидан қуритиб, туз элаки қилинган зираворлар, ёввойи сабзавот ва мевалардан сингир олинган шарбатлар, туз, мурч, сирка ва яна илон пазандасининг ёлғиз ўзигагина маълум бўлган дориворлар қозонга ташланганда атрофни иштаҳабашх хушбўй ҳидлар тутиб кетади. Бу оддий шўрва тайёрлашга сира ўхшамайди, қария Ми-инь ҳар қайси зиравор дориворни қозонга солишда пичирлаб қандайдир оятлар ўқийди. Чунки «ўрмон аждарҳосидан шўрва» тайёрлаш муқаддас ҳунари ҳисобланганидан буни ҳар ким эплай олмайди-да. Олов қалтагани ўзига хос оят, тузини тотиганда яна бошқа оят ўқилар экан. Пазанда гоҳ қозон атрофида айланиб рақсга тушар, гоҳ оловга эгилиб салтанат қилар, гоҳида овозини баралла кўтариб қироат қилади. Гўё шу қозонлар адо этилмаса илон шўрва лаззатли чиқмас ва унинг банини шифолиги хурандаларга қор қилмай қолар эмиш. Б. Виноградов ҳикояси шу ерда тугайди. Аслини олганда Жанубий ва Шарқий Осиё мамлакатларида илонпазлик гоёт нодир ҳунар ҳисобланади. Бу ҳунарнинг сири-асрорини билган мутахассислар фақат ўғлига ёки бир рорта шогирдигагина ўргатади, кўпчиликни воқиф қилмайди. Шу сабабли Ми-инь каби пазандалар бир неча қишлоқ учун биттадан туз қелади ва бундайлар аҳли жамоатнинг катта ҳурматиға сазовор бўладилар. Қолаверса илон шўрва қайнатиш ҳар куни эмас, фақат ов қилиб келинганда ва шу ҳайвонга бағишланган тотемий байрамларидагина адо этилади. Б. Виноградов ана шундай байрамнинг ушбу тидан чиқиб қолган. У ҳам илон шўрва билан гўштидан тотем кўрганини айтади, ирганганиданми, ҳар ҳолда унча хуш кўрмадим, дейди. Бироқ ерли аҳолига келганда улар бундай шўрвани чинакам ҳузуур қилиб танаввул этганлар ва пазанданинг маҳоратига таҳсинлар ўқиб, қозон олдиға қайта-қайта бориб-келиб турганлар.

Илон гўшти ва шўрвасининг нақадар шифобахш эканлигини билиш табобат илмининг бобокалони Абу Али ибн Сино асарларидан билиш мумкин. Баъзан унга зайтун ёғи ҳам қўшилади. Тузланган илон гўштининг сели ҳам истеъмол қилинади...

... Гўштининг хосияти шундаки, у ортиқча хилтларни теритиб, ўтказди (яъни кишининг ички аъзоларида ҳосил бўлган керакликларни тер билан ташқарига чиқариб юборади, демоқчи-К. М.)

... Илоннинг эти истеъмол қилинса, умрини узоқ, кучини кўчиқилиб, ҳисларини ва ёшликни сақлайди...

... Илон моховга зўр фойда қилади, «тулки касалида» истеъмол қилинса нафи катта бўлади.

... Шўрвасини ҳўплаб ичилса, шунингдек гўшти ейилса, асабларига оғриқларга фойда қилади...

... Илон шўрваси ва гўшти яна кўзни қувватли қилади...

Халқда: «маза, лаззат, дид масаласида баҳслашилмайди», деган бор. Илоннинг фойдали эканлигини айтиш билан уни сиёҳ ҳам териб енг, демоқчи эмасман, лекин жаҳонда буни хуш кўрувчилар экан, демек шу илнинг-билнинг махлуқ ҳам инсон овқатининг бир қисми эканлигини билиб қўйганимиз яхши.

БАДБҲҲУ, БАДХҲҲ...

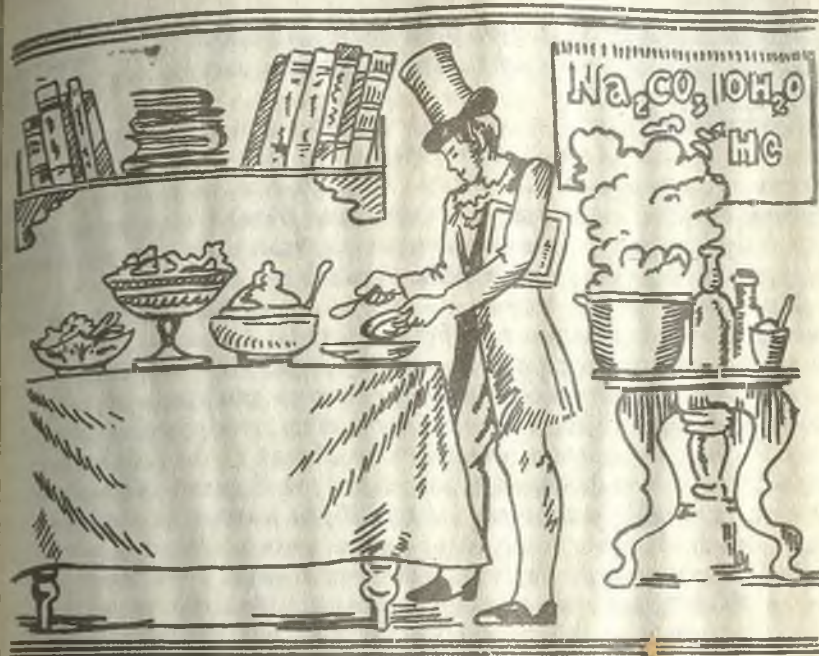
Тибетликларда бир овқат бор. Молни сўйиб қорнини тўкиб таш- юйиб ичига ичаги, жигари, буйраги, ўпкаси, юрагини тўғраб бижғитадилар, ҳатто бир-икки ҳафтагача ҳам бижғитаверади. Масаллиқ қанча кўп вақт сасиб турса ва узоқ-узоқлардан унинг сўй ҳили таралиб турса, бу энг ноб ва лазиз таом ҳисобланар экан. Бу масаллиқдан улар шўрва тайёрлашади ёки арпа дони билан ош пиширишади. Яна бир овқати от ва сигир тўёқларини узоқ вақт қорини майдалаб, тегирмонда ун қилиб тортиб атала пишириб қолар. Бу-ку майли-я, ҳаром ўлиб бир неча кун жийиб кетган ҳайвон гўштидан ҳам овқат пишираверади. Агар шу овқатларни бошқа одамлар еса, касал бўлибгина қолмай, афзолини олиб қилиши ҳам мумкин. Аммо тибетликлар бунга ўрганиб қолган, одатланган, организми шунга мослашган. Уларнинг аъзолари шу сасиган ва ўлган ҳайвоннинг гўштидаги гоётда хавфли микробларга ҳам бардошлидир. Агар улар ана шундай овқатлардан вақт- вақти билан еб турмасалар, хумориси тутати. Ахир уларнинг кўнглини тусагандан кейин биз нима ҳам дея олар эдик.

ЕБ БҲҲМАЙДИГАН МАСАЛЛИҚ ЙҲҲ

Африка, Австралия ва Янги Зеландияда истиқомат қилувчи ерли кишининг бир тоифаси ўрмонларга боради-да, дарахтдан капалак ва қуртларни териб туз-пуз сепмасдан ея беради. Японияда энг сеvimли овқат денгиз саккизоёқларининг гўштидир. Ахир ёмғир чувалчанги буни еса деган гап. Шунинг ҳам териб, ичидаги лойини ситиб ташлаб қўйиб, саримсоқ тўғраб, туз ва зираворлар сепиб аралаштирилса, бундан ҳам яхшироқ қийма. Ана шундан чучвара туккан пазандалар бор. Ёки қуртининг пилла ичидан олинган гўмбагини қовуриб, қўрсил-қўрсиллаб еб юришади. Сичқон, каламуш, мушук ва кучуқлардан ҳам овқат пиширадилар. Чунончи Ҳиндистонда бирхор, кхария, мария, сантал деб аталувчи майда миллатлар кўп. Булар ит, мушук, каламуш, бақа, илон, ақраб, шилиққурт кабиларни бемалол истеъмол қилиб берадилар, бу ҳайвонларнинг гўштлири бозорларда ҳам сотилади. Айниқса санталлар учун ов бўлмайдиган ҳайвон йўқ. Бихорлар бу фақат маймун гўштини емас эканлар. Сабаби: маймунлар бу гўштига «ота-боболаримиз» деб тушунганликларида экан. Бошқа ҳайвонларнинг барчаси сгулик. Пашша қуртини махсус боқиб семир-тириб, сўнг қовуриб, азиз меҳмон дастурхонига ноб таом сифатида

тортганларини эш¹итганмисиз? Бу энди Хитой пазандалигига хос. Нақл қилишлари²ча, «Хитойларда еб бўлмайдиган нарса ф³дан — пароход, суд⁴дралиб юрувчилардан — танк, тўрт оёқлилардан⁵ столдир. Булардан⁶ бошқасини пиширса ва еса бўлаверади.

Хуллас, «пиши⁷ра олмайдиган пазанда бўлиши мумкин, аммо еб бўлмайдиган масал⁸лиқ йўқдир». Яна бир мақол: «Хар ким ўзи севган ошини ошайди». ⁹Шу мақоллар амри билан қараганимизда кимлар нималарни ейишга¹⁰ одатланган эканлар, ўшалар шундан лаззатланади, маза қилади. ¹¹Биз эса дид, лаззат ва маза масаласида баҳс о¹²маймиз.



V. ПАЗАНДАЛИК РАВНАҚИГА ҲИССА ҚЎШГАН КИШИЛАР

ПИФАГОР ТАМАДДИСИ

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

Қадимги рим ва лотин тилида бу сабзавотни «капута», яъни калла деб аташган. Ҳақиқатан ҳам бир-бирига киришиб кетган карам баргларининг қабарик, тарам-тарамлиги мияни эслатиб турса, катта юмалоқ карам каллага ўхшайди. Ўзбекчада «бош карам» дейилишида ҳам ўзига хос бир маъно бўлса керак. Карам бош органларига фойда эканлиги тўғрисида табобат илмининг бобокалони Абу Али ибн Сино бундай ёзган: «Карамнинг қайнатмаси ва уруғи маст бўлишни кечиктиради, бошнинг қасмоғига фойда қилади, карам шираси бурунга юборилса мияни тозалайди»¹.

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

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

Бундан икки минг йил муқаддам яшаган Рим давлат арбобларидан бири Катон эса: «Карам сабзавотлар ичида энг сарасидир. Уни хомлигича ҳам, пишириб ҳам еябер. Агар хомлигича ейдиган 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 хушёр қилиш учун ҳам карам берилган, бош оғриси ҳам карам еб шифо топишган. Мастлиги ўтиб кетган кишига шўркарар 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 барглари олиб ташлаб, ўзаги билан бирга 2—4 ёки 6 паллага бўлган, буни тузли сувга солиб милтиратиб қайнатган, гоҳо юзига туз сеппиб, ҳозирги бизнинг мантиқасқонга ўхшаш идишда буғлаб пиширган. Пишиш муддати 1 соат. Сўнгра ликопчаларга солиб юзига сариёғ ёки қаймоқ суркаб дастурхонга тортган.

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

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

ЛАҒМОНДАН МАКАРОН КЕЛИБ ЧИҚИШИГА МАРКО ПОЛО САБАБЧИ

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

XIII асрда венециялик савдогар ва саёҳатчи Марко Поло Қрим, Яқин ва Ўрта Шарқ мамлакатлари орқали то Бухорогача келиб сав-

дотчи қилиб юради. Марко Полони кўпроқ бу мамлакатларнинг табиғоти, ҳўрофияси, халқининг тили, турмуши ва урф-одатлари қизиқтириши. XIII асрнинг 70-йилларида саёҳатчи Бухорои Шарифнинг гавжум шайхонасида «лағмон» деган ажойиб таом тановул қилади. Хамирдан чилвир қилиб чўзилган ва ғоят маҳорат билан лаззатли қилиб тайёрланган ушбу таомнинг рецепти Марконинг ён дафтарига тушади. Марко Помир қашқарли Қашқарга кириб боради, йўл-йўлакай бўлгани каби уйғур элида ҳам лағмон жуда сероб эканлигининг гувоҳи бўлади. Бундан Гоби қиёраси 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 қувалчанг» демакдир. Лағмонни тайёрлаб кўришга ҳаракат қилган саёҳатчи вазуси (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 хамирчилвининг ичига ингичка сим ўтказиб қуритиб олади.

Саёҳатчи 1295 йилда Венецияга қайтиб келганда қимматбаҳо шарқ моллари 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, пишитилиб, 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 шилини тайёрлайдилар ва пиширганда синдирмай пиширадилар ва бунисини улар спагетти, яъни каноп деб атайдиган бўладилар. Лағмон ҳам узун чилвир қилиб чўзилади ва пиширишда узилиб кетмаслигига эгиб бор берилади. Хитойда лағмонни икки дона чўпга ўраб узмай ейиш, Италияда ҳам макаронни вилкага ўраб узмай ейиш санъат ҳисобланади. Ўрта Осиё ва Хитойда лағмоннинг қайласини зиғир ёғда қовурилган пиёз, саримсоқ, гўшт, помидор, карам, турп билан тайёрлаб, юзига кашнич, райхон, мурч ва сирка сеппилади. Италияда ҳам макаронли таомларнинг сардагини зайтун ёғида қовурилган пиёз, саримсоқ, гўшт, помидор ёки лимон, қўзиқорин билан тайёрлаб, юзига бетрушка, райхон, лавр япроғи, сирка ва мурч сеппишади.

Одатда лағмон хамири тузли сувда алоҳида пишириб олиниб, со-уқ сувда ювилади ёки бир-бирига ёпишиб қолмаслиги учун юзига ёғ суртилади. Сўнгра қайлага аралаштирилади. Италияликлар ҳам макаронни тузли сувда алоҳида пишириб олиб, ювишади ёки дир-қилаб турсин учун ёғ суртишади, шундан сўнг тайёрланган сардакка аралаштириб ейишади. Мана шу ўхшашликлар ҳам макароннинг бо-боси лағмон эканлигидан 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 ХҲҲАК

Куба қирғоқларидаги денгиз бухталаридан бирида тошга ўйилган ёзув бор: «1492 йил 28 октябрь Христофор Колумб Американи кашф қилишидан олдин биринчи қадамини худди маъна шу ерда 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 ерда келиб тушганда ҳеч ҳам егулик нарсаси қолмаган ва ўз ҳамроҳларини қандай қилиб тўйдириш ҳақида бош қотиради.

Маҳаллий аҳолидан алланарсаларга бир неча тухум ва пича ёр алмаштириб олади. Атрофга қараса ёввойи ловиязорлар ястаниб ётибди. Шундан анчасини тердириб олади, кўзоқларидан 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! Хамма ҳузур қилиб ейди, ерли аҳолига ҳам пича-пича улашилади. Ўшандан буён қарийб 5 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. Ўша таомнинг лаззатидан баҳраманд бўлгингиз келса, янги ловиядан бир ҳовучини олиб совуқ сувга солиб қайнатинг, сувини сирқитинг. Товага икки қошиқ сариг солинг, пишган ловияни солиб 2 донга тухум чақиб аралаштириб қовуринг, таъбга кўра туз ва майда қилиб тўғралган укроп ёки петрушка сепинг. Тухуми қотганда оловдан олиб тановул этиб кўрсангиз, буюк сайёҳнинг зўр пазанда эканлигига иқрор бўласиз.

Ф. АППЕР — КОНСЕРВА КАШФИЁТЧИСИ

1907 йили англиялик қутб тадқиқотчиларидан Скот билан Шеклтондан ташкил топган экспедиция Антарктидага 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 айни-маганлиги аниқланади. Бу озиқ-овқат маҳсулотларини узоқ муддат сақлашда бир тажриба эди. Узоқ муддат сақлаш консервалаш дейилади. Маълумки «консерва», «кенсерватория» ҳамда «консерватор»

ўзлари лотинчадан олинган бўлиб, маъноси битта. «Консерва» — масаллиқни ўз ҳолича сақлаш. «Консерватория» — талантни сақлаб қоладиган олий музыка мактаби. «Консерватор» — сиёсий ҳолатни раъшонлигича 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 эмасмикин деган фикр устида 4 йил бош қотиради ва анчагина тажрибалар ўтказади. У шишаларга ва банкаларга пиширилган гўшт, шўрва, мева солиб қайнатади, жипслаб беркитади. Франсуа Аппер шиша оғзига тикчидиган пўкакни ҳаво кирмайдиган қилиб беркитиш учун махсус алам тайёрлашни ҳам кашф қилган. Сақланган масаллиқлар 8 ойдан кескин очиб кўрилса, сира айнимаганлигини аниқлайди. Аппер ўз тажрибаларини давом эттириверади ва масаллиқларни қалайлаб қайнатишдан тунука идишларда ҳаво кирмайдиган қилиб беркитиб 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 этилди. Франция армиясининг таъминот бўлими Франсуа Аппернинг фаолияти билан қизиқади. Ахир армияни узоқ юришларда 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 ғаниматларига айлантиришнинг ўзи катта бир кашфиёт эди. Ўша 1810 йили Франция ҳукумати бу кашфиётнинг катта аҳамияти ва истиқболи бор эканлигини аниқлайди. 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. Ўша вақтларда Францияда кўплаб консерва заводлари қурила бошланади, 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 этиштириш имкони бўлмаган ўлкаларда, узоқ сафарларда, экспеди-

цияларда, ҳатто космосни ўзлаштиришда инсон учун энг зарур таом бўлганлигидан ҳам қадридир. Эндиликда барча мамлакатларнинг таомшувос олимлари, пазандалари ва уй бекалари ҳам турли масалликлардан турлича усулларда консервалар тайёрлашни масал қилмоқдалар. Шу билан инсониятнинг валий неъматчиси Франсуа Анпер кашфиёти ўз йўлига катта аҳамиятлилигини тан олишимиз билан бирга, яна шуни баён қилишимиз зарурдирки, масалликларни 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, гўшти тузлаб сақлаш, шабадада қоқлаш, қовурмоқ пишириб сақлаш, қази қилиш — буларнинг бари консервалашдир. Шунингдек мевалардан қоқи тайёрлаш (туршак, олма қоқи, майиз, олча ёки олхўри шарбатидан қорақат тайёрлашлар), сабзавотларни тузлаш (шўр карам, шўр помидор, шўр бодринг ва ҳоказо мевалардан мураббо пишириш ҳам ва бошқалар) консервалаш турларидир. Бинобарин жаҳондаги барча пазандалар масалликларни узоқроқ муддатга сақлашнинг бир неча муҳитлари мавжудлигини аниқлаганлар. 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: масалликларга қалампир, мурч ва майдаланган саримсоқ сепиб сақлаш, е) ширин муҳит: меваларга шакар қўшиб қайнатиб (мурабболар) сақлаш, ж) ҳавосиз муҳит: масалликлар 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 масалликларни анча узоқ сақлаш мумкин.

Қизиги шундаки, Ф. Энгельс масалликни узоқ сақлаш усулини ихтиролар қаторига қўшади. У ўзининг «Табиат диалектикаси» асарида эрамизга қадар 200 йилдан то эрамизнинг XVI асригача 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 қанчали зарур бўлса, озиқ-овқатни бузмай узоқ сақлаш ҳам шу қадар зарурдир.

«ҚУЁШ ГУЛИ» МОЙИНИ ИЖОД ҚИЛГАН ШАХС

Қуёш гули — бу кунгабоқардир. Ўрта Осиёга буни 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 атрофига жойлашган сап-сарик 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 шоҳиди». 1794 йилда академик Н. Севергин «Наботот шоҳи» номли китобини кунгабоқарга бағишлаган. Ўша китобда ёзилишича: ушбу ўсимлик яра-чақага дори бўлади, пистасини тўтиқушлар хуш куради. Улкан 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. Кашфиёт тасодифий содир бўлади: бола-чақаларини боқа олмай қолган бу бечора деҳқонда озгина лавлагини-ю, гулхонага экиб қўйилган кунгабоқардан бошқа ҳеч нарса йўқ эди. Пистани битталаб чақса сира тўйдирмайди, қоринни баттар очиради. Шундан егулик бир нарсга тайёрласа бўлмасмикан, деган хаёлда ҳовончага солиб янчаверади, янчаверади. Қарасаки, гарчча мой ҳосил бўляпти. Энди Бочкарев лавлагини қиради, шарбатига ҳалиги мойдан аралаштиради, тотиб курса, ҳолва таъминини бериб турибди, лаззати ҳам соз.

Ана шундан эътиборан «қуёш гули» нинг пистасидан ёғ олиш урфи бўлиб кетади. 1860 йилга келиб ўша Алексеевка қишлоғининг ўзида 120 та ёғ жувоз ишлаб турган тарихий манбалардан бизга маълум. Эндиликда писта минглаб гектар ерларга экилиб, миллионлаб тонна ёғ олинади. Писта ёғи таомларда жуда кенг қўлланилади. Уни лог қилмасдан ишлатиш тавсия қилинади, сал қизиса бас, акс ҳолда куйиб ёзи кетиб қолади. Писта ёғига гўшт, балиқ ва картошка қовурилса жуда лаззатли чиқади.

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

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

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

ҚУЮҚ «СУЮҚ ОШ» ИЖОДКОРИ

Мексика ошпазлигида фақат икки хил суюқ ош бор — бири суюқ, бири қуюқ. Биринчисини улар худди биз каби қошиқ билан ичишади. Иккинчисини эса вилка билан ейишади. Иккинчиси, қуюқ овқат

эканда дерсиз. Ҳа, қуюқ овқат, лекин начора, мексикаликлар бунини ҳам «сопа» суюқ ош дейишган.

XIX асрнинг ўрталарида Мехико шаҳридаги ресторанларнинг бирида Испаниядан бориб қолган Родригос исмли пазанда гўшт, гуруч ва сабзавотлардан бизнинг маставага ўхшаш суюқ овқат тайёрлаётган экан, гапга алаҳсиб қозонга қараш эсидан чиқиб кетибди. Андиқ вақтдан кейин қараса, суви бугланиб, овқат бўтқа бўлиб қолибди. Буюртмачининг дастурхонига дадил келтирибди.

— Бу нима? Мен суюқ ош буюрган эдим-ку — дебди американи хуранда.

Пазанда ҳам бўш келмай:

— Бу аввал суюқ ош эди, ҳозир ҳам суюқ ошлигича турибди. Бундан буён ҳам суюқ ош бўлиб қолаверади. Қошиқда ичдингизга ма-ю, вилкада едингиз нима — қорин тўйса бўлди-да сэр дебди.

Тасодикий ҳосил бўлган ўша таомни пазанда «ижод» деб атаган рецепт ва тайёрлаш технологиясини газеталарда эълон қилган. Қўра ки сўраб қолгудек бўлса хатоси ошқора бўлиб қолмаслиги учун аввалгидек бир неча порциясини катта кастрюлкада алангага қўйиб қайнатмасдан, балки ҳар порциясини алоҳида идишларда қўра кўмиб, то суви бугланиб кетгунча пиширган.

«Соппа де аррос» (яъни гурунчли суюқ ош) деб аталадиган қуюқ «суюқ ош» тез орада машҳур бўлиб кетади ва ҳанузгача мексикаликларнинг энг севимли миллий таоми сифатида ресторанларда тайёрланади. Бир порцияли кастрюлкада ёки сопол мўндичага ёлпи гўшт, тўғралган сабзи, туз ва кўпгина қалампир солиб, сув қўйиб қўрга бўғизигача кўмиб қўйилади, масаллиққа пишган гурунч солинади ва суви тамомила бугланиб шавласимон бўлганда олиб дастурхонга тортилади.

Қизиқ, худди шунга ўхшаш гурунчли қуюқ «суюқ ош» грузин пазандалигига ҳам хос, номи — харчо, озарбайжонда ҳам бор, номи — пити, ўзбекларда ҳам бор, номи — чойнак мастава, яъни масаллиқ чойнакка солиниб, сандалдаги чўғ ёки қўрга кўмиб қуюлгунча пиширилади.

Аммо шуни айтиш керакки, харчонинг ҳам, питининг ҳам, чойнак маставасининг ҳам соппа де арросга ҳеч қандай алоқаси йўқ. Ўхшашлик фақат тасодикий. Ксйингисининг ижодкори ҳам бир тасодиф орқали бўлса ҳам пазандаликка ҳисса қўшганлар қаторига киради.

«БЕҲУШ ИМОМ» ДЕГАН ТАОМ

Ушбу таом «имом байилди» номи билан Болгария, Греция, Югославия ва бошқа мамлакатларда машҳурдир. Бунини туркиялик пазанда Мустафо Содиқ асримизнинг бошларида ижод этиб, номаълум бир имом туфайли бошқа мамлакатларга машҳур қилган ва шу орқали жаҳон пазандалигига ҳисса қўшган.

Пазандаликда янги таом ижод қилиш ва уни кўпчиликка маъзур қилиш жуда қийин иш. Таомга ном қўйиш эса ундан ҳам мураккаб, чунки кўра чақалоққа исм қўйиш осонроқ, чунки бир неча минг йилнинг номи бир хил аталавериши мумкин, аммо турли таомларнинг номи ҳар хил бўлиши керак.

Истамбулнинг одам гавжум кўчаларидан биридаги ошхона пазанда Мустафо Содиқ янги таом ижод этади-ю, узоқ вақтлар ном топиб кетмай юради. Кунлардан бирида полициячи оқ саллали бир кишини кўриб-қўлиқлаб ошхонага олиб киради ва ошпазга мурожаат этиб: —

«Имом» йемек вериниз, байилди», — дейди-да столга аранг ўтқазади. Пазанда шу пайт ҳалиги овқатини тайёрлаб турган экан, бир ликопча келтириб имомга едиради. Имом ҳушига келади, қорнини тўйғазиб, кастюллар айтиб чиқиб кетади, масжидга бориб мақтайди. Мақтов шу кўражага етадики, бунга бошқа мамлакатлардан келган саёҳатчилар ҳам қизиқиб қолишади. Улар ўша ошхонага киришиб имом ҳушидан кетганда сган таомдан буюрадилар, тайёрлаш усулини сўраб оладилар. Пазанда ҳам жуда хурсанд, энди у ўзи ижод этган таомга «имом байилди» (яъни «беҳуш имом») деб ном қўяди.

Бу қанақа таом экан, деб қизиқсангиз керак, албатта. Имом байилди — бақлажонни ёриб орасига майда тўғралган пиёз, саримсоқ, лимондор, шакар ва туз аралаштириб тайёрланган сабзавот қийдўлма. Бунини аввал зайтун ёғда қовуриб олиб, сўнггра лимон шарбати солиниб сувда милтиратиб пиширилади. Пазанданинг маҳорати шундаки, таомга ўсимлик масаллиқларидангина иборат бўлган бу таомни ғоятда тез ва осон қилиб тайёрлаб бошқа мамлакатлар пазандалигига ҳам кўра олиган.

НЕМИСЧА ЗИЁФАТ

Дунёда пазандаликка оид китоблар нашр этишда немислар билими ўринда турса керак. Чунки янги тарихнинг фақат 25 йили ичида таомшуносликка оид 50 дан ортиқ китоб чоп этилган.

Шулардан баъзилари: «Дас фахбух дер кuche», «Калте кuche унд фахбух», «Пикантес», «Пиканте деликатессен», «Гезунде кuche», «Унзер кох бух», «Вир кохен гут», «Гуттен аппетит» ва ҳоказо. Ҳатто официантларга атаб ҳам иккита катта жилд нашр қилинган. Немис пазандалиги ҳам Хитой, рус ва француз пазандалиги каби классик даражасига кўтарилган.

Немислар азалдан овқатланишга бефарқ қарашмайди ва доим таомларнинг хилини кўпайтиришга, пазандаликка ижодкорлик кучайишига аҳамият беришади. Бунини ана шу китоблардан билса бўлади. Бу ҳолни илгари ҳам энг машҳур одамлар қўллаб туришган. Битта мисол оламиз. Улук немис шоири Генрих Гейне ўзининг социал-демократ ва нафис лирик шеърлари билан бир қаторда кундалик турмушга оид жўзий воқеаларни ҳам назаридан қолдирмаган. Чунки, Г. Гейненинг бир шеъри немисча зиёфатга бағишланганлиги ана шундан далolat беради.

Немис ҳам дастурхон тузар қадимдан,
Бунда муҳайёдир лаззатли салат.
Танийман сени мен хушбуй ҳидингдан,
Оғайним, бормисан сиҳат-саломат!

Ёшликдан қалбимни ўзига тортган,
Сенмасми, карамли каштан ёнгоғи?
Салом, э! Дарёлик қадрдон чўртган,
Росса шўнғибсанку pista ёғига!

Ҳиссиёти ўткир ҳар бир халқда,
Зиёфат удмининг бир гашти бордир,
Ҳавасим келганда дудли балиққа,
Қуймоқ эса: «мени қаймоққа қор», дер.

Ушбу мисралар мазмунидан маълум бўлиб турибдики, шоир охонашуносликни ва меҳмоннавозликни яхши билган, бунга иккинчи даражали иш деб қарамаган ҳамда ана шу шеъри билан қанчадан қанча пазандаларни рағбатлантирган. Бу эса немис пазандалик санъатининг равнақига ўзига хос ҳисса қўшган бўлади, албатта.

БАЛИҚ ШЎРВАСИГА ЁЗИЛГАН ОДА

«Ода» — машҳур одамлар ажойиб тарихий воқеаларга бағишланган ёзиладиган мақтов шеър. Аммо чилилик шоир Пабло Неруда халқининг қадимий таомлари балиқ шўрвадан танаввул этар эканлиги ҳақида гўнчалайди.

Чиндан ҳам балиқ шўрва чилиликларнинг ифтихори ҳисобланади. Ушбу таом ацтек меъморчилиги қад кўтарайтган асрларда ижод этилган экан, меҳнаткаш балиқчилар уни то шу кунларгача унутмагани олиб келган ва кимки меҳмон бўлиб борса, ҳурматининг рамзи сифатида дастурхонига лаққа шўрва қўйилади.

Мана ўша шўрвани тайёрлаш усули: Лаққа балиқни тозалаб шўрва палоқдай қилиб кесилади, чопилган пиёз, янчилган саримсоқ ва тўғралган ширин гармдори билан аралаштирилиб доғланган ёғда жабжабланган бўлиб келган ва кимки меҳмон бўлиб борса, ҳурматининг рамзи сифатида дастурхонига лаққа шўрва қўйилади. Дастурхонга тортишдан олдин ошкўк, туз ва қалампир сепиб таъми ростланади. Мана энди шу таомга бағишланган узундан узоқ оданинг кичик бир парчаси.

Чили қирғоғи, сермавж денгизда,
Сузар лаққалар,
Гўзал лаққалар.
Ошпаз қозонга солгани кезда,
Қордай тўшидан,
Лаззат гўштидан.
Татиганларнинг барчаси бизда,
Ҳайратда қолар,—

Дуқмаи ҳалол.
Чунки меҳнаткаш балиқчимизда,
Кун ботишдаги,
Ацтек улушдан.

Демак, жаҳонга машҳур мутафаккир шоир, тинчлик учун оташин курашчи, сиёсий ва давлат арбоби Пабло Нерудадек одам халқ ошпазчилигини ҳам ўз назаридан хориж қилмаганлиги, таомга атаб одагани унинг пазандалик равнақига қўшган улкан ҳиссаси бўлади.

«ВИНО МУЗЕЙИ» ТАШКИЛ ЭТГАН ШАХС

Винони жуда узоқ сақланиши 25—30 йилга бориши мумкин, 10—15 йил сақлангандасяқ у жуда хушбўй, шифобахш ичимликка айланади. Узоқ сақланган виноларнинг сархили Кавказда, Молдавияда, Францияда бўлиб, бунинг оз-оз миқдори дилни шод қилувчи, асабни катирибдан чиқарувчи бир неъмат ҳисобланади.

Дунёда узоқ сақлашда рекорд қўйган «херес» виносидан бир шишаси Испаниянинг пойтахти Мадрид шаҳридаги йирик ресторанининг пазандаси Хосе Чикатонинг қўлида. Бу вино 1494 йили Америка материгини кашф қилган Христофор Колумбга тақдим этилган бўлиб, кема каютасининг бир чеккасида ичилмай қолиб кетган экан. Кейин уни бир матрос олиб оғзини очмай узоқ йил сақлабди, қаригач бошқаларига мерос бўлиб қолиб яна сақлана берган. Бу бир шиша вино денгизчилар билан Шимолий ва Жанубий Америкага, Африка, Ҳиндистон ва Австралиягача «саёҳат» қилган. Мана салкам 500 йилдирки ҳалигача очилгани йўқ, у бир нодир нарса сифатида доим қўлдан қўлга ўтиб келмоқда. 1980 йилда уни Хосе Чикоте катта пулга харид қилиб олади, чунки у пазанда анча вақтдан буён турли мамлакатларнинг маркали виноларини коллекция қиларди. У «спиртли ичимликлар жаҳон музейи»ни ташкил қилган бўлиб, 162 мамлакатдан келтирилган 20.000 шиша аъло сифат виноларни кўргазмага қўйган. Шулар орасида Колумб қўли теккан ўша бир шиша «Херес»нинг қимматлисидир. Ўша винолар музейида: «Харидор чиқса тилла» ҳисобида 5000 долларга сотилади», деган эълон бор. Вино билан бирга кимлар қасрларда қандай сақлаганликлари, қайси мамлакатларга қўйиб борганликлари, неча марта олди-сотди предмети бўлиб қўлдан қўлга ўтганлиги тўғрисида бир томлик китоб ҳам ўша музейга қўйилган.

20.000 шиша турли хил виноларни тўплаб жаҳонда яккаю ягона «Вино музейи» ташкил қилган Хосе Чикоте жанобларини ҳам пазандалик санъатига ўз ҳиссасини қўшганлар рўйхатига киритса бўлади.

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 ун-вони ҳам берилади. Олим Брайя-Саверенанинг «Лаззат психологикаси» номли асарида айтилишича, француз таомларидан киши ҳар кундан бир хилидан 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 шўҳрат топган. Чунки салатларни операларнинг номлари билан аташади: «Аида», «Кармен», «Флория Тоска» «Мильон» ва ҳоказо.

Вағно исмли оддий бир ошпаз эса таомларга тузган рецептларнинг шеърӣ усулда баён қилган ва музикага солиб куйлаган. Демак, Вағно ошпазгина эмас, шоир ва композитор ҳамдир. Композитор — пазандалар ҳақида биз Франциядагина эмас, Италияда ҳам эшитганимиз. 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 майнинг туз сепиб, доғланган ёғда қизартириб қовуриб олинади. Нондан ҳам худди шундай бўлак кесиб, бу ҳам қовурилади. Нон устига гўштни қўйиб, гўштнинг 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 грамм лаҳм гўшт, 200 грамм оқ нон, 50 грамм паштет, 2 дона помидор, 0,5 дона лимон, 2 шох петрушка, 50 грамм май (қовуриш учун) туз ва зираворлар таъбга кўра солинади.

Ушбу таомни Россини гастролларга борганда тайёрлаган кўшталарини меҳмон қилган. Шунинг учун ҳам таом «Россини саёҳати» — «Турне до Россини» деб аталадиган бўлган. Италия пазандалигида бу таом ҳануз тайёрланиб келинади.

КАВКАЗ КАБОБИНИНГ ШУҲРАТИНИ А. ДЮМА КЎТАРГАН

Машҳур француз ёзувчиси Александр Дюма моҳир пазанда ҳам бўлган. 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 кабобнинг Александр Дюма ёзиб қолдирган рецепти: «қўй гўшти, энг яхши лаҳм қисмидан олинади, уни катта-кичиклигини бир хил қилиб ёнғоқдай-ёнғоқдай бўлакларга кесилади.

Мунди кўзага солиб сиркаланади. Сиркалаш учун узум сиркаси, лимон пийёз, туйилган қалампир, кашничи уруғи (корейандр), туз лимон шарбатидан фойдаланилади. Оловни ёқиб, писта кўмир сиркаланади. Энди гўштни кўзадан олиб, металл ёки ёғоч сихларга ора-орасига пийёз қалқаларини ҳам теринг. Гўштининг ҳамма юзини қизартириб қовуриш, бунинг учун сих чўғ устида айлан-турилади.

Алар кабоб ўткир таъмли бўлсин десангиз, гўштни 15 минут эмас, бир неча соат сиркалантиринг. Айтайлик металл сих нимали-билмайсиз. Бу милтиқ шомполига ўхшаш сим, хонаси келиб шомполдан фойдалансангиз ҳам бўлаверади. Масалан, менинг харабинимнинг шомполида кабоб пишириб ейман. Бу янги хизматдан милтиғим камситилаётган бўлса ҳам, лекин унинг обрўйига ҳеч нарча путур етгани йўқ».

Шундай қилиб, ўтган асрнинг 50—60-йилларида Кавказ кабоби Россияда шўҳрат қозонади. Милтиғи бор ҳамма киши кабобхўр бўлбанадиган бўлади, солдатларни айтмайсизми, улар тушликка боришмай шомполга гўшт илиб, жазиллатгани жазиллатган. Кавказча кабобнинг сихи бир метр келадиган узун бўлади ва унинг охири — французча «Шампур» бўлиб, «милтиқ тозалайдиган сим» деган маънони англатади.

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

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 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 шми-ден» қаҳвахонасининг қандолатчиси Ш. Шремли деган кишидир.

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

Масаллик: 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, жамоат таомларни ижод этган ва минглаб пазандалик китобларини тўплаган шахсдир. Жаҳондаги барча халқлар 6 мингга яқин тилда гаплашган Пазанданинг кутубхонасидаги китоблар 1753 тилда ёзилганлар. Нодир асарларни у кўпгина мамлакатларга қилган саёҳатлари бировлар орқали олдириб тўплаган. Ш. Шремли китобни бебаҳо бўлиб ҳисоблаганлигидан сотувчи айтган нархига савдогар ўтирмай харид қила берган. Ана шу 3000 томни у полкаларга тақдир қилиб бериб қўймай таржимонлар ёллаб ўрганиб чиққан. Шундан кўра биз муҳтарам Шарл Шремлини кичик бир қаҳвахонанинг саркардаси деб биламиз.

РЕСТОРАН ТАРИХИ ВА ТАЪРИФИ

Жамоат овқатланиши муассасалари — чойхона, ошхона, бистро тамаддихона, кафе кабилардан иборат бўлиб, шулар орасида муштарак ўрин тутадигани ресторандир. Рестораннинг юқорида санаб ўтилган овқатхоналардан фарқи шундаки, бу жойда овқатланиш дам олиш, музыка тинглаш билан бирга кечеди. Яна ресторанда таомни буюриб тайёрлаш имкони бўлади, банкет, юбилей, тўй уюштириладиган ҳамда меҳмонни уйга таклиф қилишнинг иложи бўлмаган жойларда олиб кириладиган жойдир.

Рестораннинг келиб чиқиши XVIII асрда яшаган франциялик пазанда Буланже фаолияти билан боғлиқдир. Бу бундай бўлган: пазанда ўзига қарашли кичик бир ошхонани қайта тузатиб кенгайтириб, залга устига мрамор тахталар қопланган столлар қўяди, юмшак ўриндиқларни эса ҳар бир стол атрофига тўрттадан жойлаштиради. Илгари ошхона ўртасида усти гадир-будир тахтали узун стол, дастурхон ҳам солинмас, икки томонига қўйилган шалоқ скамейкалар одамлар бир-бирларига тирсаги тегиб, қисилиб ўтириб овқатланган эди. Ўшанча вақтда бочка устида еб кетаверар эдилар. Энди эса ашхонадаги кўпчилик яратилади.

Ҳар бир ўриндиқ учун биттадан ликопча қўйилади. Ликопча Францияда 1498 йилда пайдо бўлиб, ундан фақат Людовик XII асрда ройида уюштирилладиган зиёфатлардагина фойдаланилар эди. Буликлик ликопча 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 ўшанча 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 бўлади: «Ўрандалар! Барчангиз менинг ошхонамга келаверинглар. Кимнинг ки ошқозони ишламаса мен реставрация қилиб тузатаман ва кучикликлайман! Пазанда Буланже.»

Ана шу эълон барчанинг эътиборини ўзига тортади. Бу ерда ошқозони касалларгина эмас, бекорчиликдан безор бўлганлар ҳам, ошқозонинг касаллигидан ҳам келаверади. Пазанда ҳам ваъдасига вафо қилади. Тез орада Буланженинг доврўғи ортади, унинг ошхонасини ошқозонлар ҳалиги эълондаги «реставрация» сўзи билан атайдилар, яъни ошқозонларни тўзатиш маъносини билдириши мумкин. Кейинчалик бу сўз «реставрант» тарзида, бора-бора ўзгариб «ресторан» деб аталадиган бўлиб кетади.

Бошқа мамлакатларда ташкил этилган шундай овқатхоналар ҳам ресторан деб атала бошлайди. XIX асрга 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 бир тантанаворликдан иборат бўлсин учун эшик ёнига ўрандаларни хушмуомалалик саломи билан кутиб олувчи ва хайр-кушани қўюқ қилиб яна ташриф буюришларини илтимос қилувчи дарвозабон қўйилади. Бундай дарвозабонлар ресторанга кирувчиларнинг 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 бахш соли генераллар формасини эслатувчи махсус кийимлар кийдирилади. Агар 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 музыка 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.

Қўрииб турибдики, ресторанишига Европадаги мамлакатлар ўз хасаларини қўшганлар. Ана шу турли хусусиятлар муштарак ҳолда очилган ресторанлар Америкада ҳам пайдо бўлади. Бу ерда ресторанишига киритилган янгилик шундан иборат бўладики, столлар атрофида махсус кабиналарга айлантирилади. Зотан ташриф буюрувчиларнинг фахш мақсадларига ҳам имкон туғдириш учун шундай қилинади.

Тўртинчи шахс зўр бериб Миканинг пазанда бўлганлигини ради.

Югославиянинг энг ноёб ва ажиб лаззатли таоми «аласа чорба» (балиқ шўрваси) Миканинг ижодига мансубдир. У ўзи овлаб балиқларини яхшилаб тозалаб, кавшарланган катта мис қозонга ширар, зираворлар солганда атрофни ажиб иштаҳа бахш этиб кетар экан. Мика «аласа чорба»нинг милтиллатиб қайнатиб кетар экан. Ҳатто чет эл дипломатлари ва баъзи ҳукумат аъзолари «аласа чорба» дегустациясига таклиф этилишни ўзлари учун шараф деб билганлар. Баъзан бундай меҳмондорчиликка 500 гача йиғилиб, катта тантана билан давом этган.

Мика Алас ана шундақа. Математик, музикачи, балиқчи бўлиб билан бирга пазандаликка ҳам катта ҳисса қўшган одам бўлган.

ЕЛЕНА ХОНИМ ХИЗМАТЛАРИ

Елена Ивановна оддий уй бскаси, Курск шахрининг архитектори И. П. Молоховецнинг рафиқаси. Хизматлари шундаки, Елена хоним рус халқининг пазандалиги тўғрисида дастлабки китоб ёзган. 1981 йили «Ёш уй бекаларига туҳфа» деб номланган ана шу китоб нашр этилганига роса 120 йил тўлган эди. Автор кўп йиллар давомида бепоён Россиянинг барча губерняларига шахсий экспедициялар уюштиради, юзлаб шаҳар ва қишлоқларда минглаб одамлар билан суҳбатлар қуради. У айниқса уй бекалари, деҳқонлар, бобонлар, чорвадорлар, ошхона ва тамаддихоналарнинг мутахассислари, зодалар оилаларнинг хизматкорлари (губернаткалар, куҳаркалар, экономкалар) дан халқ пазандалигига оид жуда кўп қимматли материаллар тўплайди.

Маълумки, Россиянинг узоқ ўтмишидан то шу китоб ёзилган 184 йилга қадар тарихда қанчадан қанча урушлар, босқинчиликлар каби ижтимоий офатлар билан бирга қурғоқчиликлар ва ҳосилсизликлар каби табиий офатлар кўп бўлган. Мана шу офатлар пазандаликнинг салбий таъсир етказди, халқ ижодига мансуб кўплаб таомлар ушбу вақтлар ҳукм сурган масаллиқсизликлар натижасида тайёрланмай қолиб, унутилиб кетади. Айниқса, пазандаликдан китоблар ёзилмаган бўлса, бундай унутилиш давом этаверади. Кўплаб ноёб, серлаззат шифобахш таомларнинг рецепти ва тайёрлаш усуллари зимманинг бўлади. Пазандаликда сир тутиш усули бўлганлигидан эса талант ошпазлар, новвойлар, қандолатчилар ва ш. к. мутахассисларнинг кўпчилигидан сўнг ҳам халқ кўпгина анвойи таомлар тайёрлаш усуллари ридан маҳрум бўлиб қолади.

Елена Ивановна Молоховецнинг хизматлари шундаки, у ана шу таомларга биринчи бўлиб чек қўяди. Ўз саёҳатлари давомида одамлардан кимнинг эсида пазандаликка оид нимаики сақланиб қолган бўлса, дафтарига ёзиб юради. Ўзлуксиз тажрибалар ўтказиш давомида юзлаб рецепти ва тайёрлаш усулини қайта тиклайди. 10 йил

шаққатли меҳнатлари давомида автор рус халқининг 8000 хил таомлар бор эканлигини аниқлайди.

Бунча маълумот қалинлиги бир қарич келадиган иккита китобга бўлади (муболага эмас, ҳар бир томи минг варақдан). Еленанинг китоблари яна шундаки, у ўз китоблари билан рус пазандалигини вақтгача классик деб ҳисобланиб келинаётган Хитой ва француз пазандаликлари қаторига қўша олади. Бошқа халқларнинг пазандалиги бу даражага етиши учун жуда кўплаб китоблар ёзилиши керак. Еленанинг «Ёш уй бекаларига туҳфа» китобининг аҳамиятлилигини яна бир фактдан ҳам англаш мумкинки, бир аср ичида (1861—1961) ҳар 4 йилда бир мартадан 29 марта нашр этилган. Ўша 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, десак ҳам муболага бўлмас. Негаки, анъанага кўра ҳозир ҳам бутун дунёдаги врачлар ва табибларнинг рецептларини латин тилида ёзадилар, шунга ўхшаш бир китоблар 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 тарихидан барчанинг бемалол баҳраманд бўла олиши имкониятини келтириб чиқаради. Яъни «пазандалик — пазандалар учун» деган шiori ғалаба қилади. Бунинг сабаби шундаки, муаллиф 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 санъатчасига 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 туноб бўлиб юганда газеталардаги бир эълон унинг эътиборини тортилади: «Чикаго шаҳридаги катта қўшхонада вакант жой бор» дейилган эди унда. Шульцнинг бахти кулгандай бўлди. Мана энди у ўз севган ҳунари билан машғул бўлиши мумкин, лекин ҳаёт кечириб жуда оғир, ойликка яшаш қийин, ишга келиб ҳар минутда ҳайдалиб кетиш хавфи ҳам бор эди, албатта. Бошқа яна бирор ҳунар орттирсаммикан, деб ўйлаб юради, бироқ қандай қилиб? У ҳар куни бир қулочча аччиқ ичак олиб кетар ва ижарага олган япасқи кулбасида шуни яшириб, қовуриб еб тирикчилик қилиб юради. Бир куни аччиқ ичакка қийма солиб хасил тайёрлайди, бинойидек.

Кушхонада минглаб сўйилаётган ҳайвонларнинг узундан-узун аччиқ ичакларининг озгина қисмидан музыка асбобларига тор ясалар эди, қолгани хандакка улоқтирилар, 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 ўтказди. У ўзи ижод қилган хасипни «сосиска» деб атади. Мол гўштидан, қўй гўштидан, чўчқа гўштидан тайёрлаб кўради. Энг яхши сосиска кичкина чўчқаларнинг гўштидан тайёрлангани бўлиб чиқади. Муаллифи уни «сутли сосиска» деб номлади. Билмаганлар ҳануз ҳам сутли сосискага сут қўшилса керак деб ўйлашади. Йўқ, ундай эмас, балки «сут эмиб турган чўчқа боласининг гўштидан тайёрланган» деган маънони англатади. Хуллас, П. Шульц сосисканинг жуда хушхўр ва қартиллама хилини кашф қилади. Буниси селитра, саримсоқ ва ҳар хил зираворлар аралаштириб тайёрланган қиймани аччиқ ичакка қуйиб калта-калта қилиб боғлаб буғда пиширилади. У ўз кашфиётига она шаҳри Франкфурт номини ҳам беради. Аммо содда қассоби тушмагур пазандалик соҳасида қилган ушбу ажойиб кашфиётини сир тутуши зарурлигини англамай қолади. У ким кўринса унга майда хушхўр колбасачалар тайёрлаш рецептини ва технологиясини оғзаки айтиб юради, тажрибада пишириб ўргатаверади. Натижада капиталистик рақобат бу камбағалнинг бошига ҳам бало бўлади. Сосиска тайёрлаш технологиясига патентни бошқа корчалонлар олиб бойиб кетишади. Чикаго, Сан-Франциско, Вашингтон, Нью-Йорк ва бошқа шаҳарларда кўплаб сосискахоналар очилади. Фалакнинг гардиши билан П. Шульцни кушхонадан ҳайдаб юборишади. Қариган чоғида бор йўғидан 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!

Одабийлик 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 таомларни 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, буниси — ижод бўлади. Пазандалик — санъат экан, у ижодсиз равнақ топа олмай-

ди. Шу сабабли биз, ёлғиз мутахассис ошпазлардагина эмас, ҳатто кундалик таом тайёрлаётган ҳар бир уй бекасида ҳам қандайдир янгиликлар борлигини, пишириш ишига ижодий ёндашаётганликларини 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 номзоди 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 масалликлардаги 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, пиёз ва ошкўкларни 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 масалликлар бағрида тўпланган (яъни аккумуляция қилинган) иссиқлик ҳисобига батамом пишиб етилади. Бунини узоқ қайнатишнинг ва кўп кутишнинг ҳожати йўқ, қолаверса, қопқоғи жипс ёпилган идишдан зарур неъматлар: жавҳарлар, дармондорилар, сабзавотларнинг хушбўй ҳиди (ифорлар) буғ билан беҳуда учиб кетмайди, натижада шундай бир лаззат гаммаси ҳосил бўладики, бунини ўша-ўша масалликлардан тайёрланган бўлинса-да, мутлақо янги таом рўйхатига киритиш 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 масалликдаги тўйимли ва лаззатли моддаларни тўла сақлаб қолиш учун уни «антрикот усулида» пиширишни тавсия, қилади, яъни 5 минут пишириб, 5 минут оловини ўчириб димлаш. Ушбу операцияни 4 маротаба 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 Халқ Хўжалиги Ютуқлари Виставкасининг олтин меда-

лига 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 хилини таомномага киритади. Унинг чой дамлашдаги тавсиялари ҳам қизиқ: куруқ чой билан бирга ялпиз, райхон, кашнич, укроп, исма-лоқ каби кўкатлардан сиқиб олинган селини қўшиб дамланса, ши-фолиги янада ошишини исботлайди ва бундай дори ичимликни у «балзамий чой» деб атайди.

Биз хонадонларда ҳам, жамоат овқатланиши корхоналарида ҳам сабзи, лавлаги, редиска баргларини ва карам ўзагини ҳар доим таш-лаб юборамиз. В. Михайлов булардан аъло сифат таомлар тайёрлаш мумкинлигини кашф этади. Мисол учун редиска баргини яхшилаб ювиб, бир қайнатиб ёки қасқонда буғлаб, сўнг сариекка қовурилса (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 (бузчи, отқулоқ), сарикчой (зверобой), қичитқон (чалақан, крапива), ола буга (шўра) кабиларни овқат сифатида бемалол ишлатиш мумкинлигини кашф қилади. Ижодкор пазанда инсон таомномасини бойитишда шундай бир тўғри йўлдан борадики, Ғарб табобатининг отахони Гиппократ-нинг ушбу гапларини беихтиёр эслайсан киши: «Барча озиқланти-рувчи моддалар шифолик хусусиятларига эга бўлмоғи даркор ва биз қўллаётган шифо воситаларининг барчаси албатта озуқа моддалари-дан иборат бўлмоғи керак». Шундай қилиб Владимир Михайловнинг «таом — дори, доры — таом» формуласи асосида узоқ йиллар мо-байнида олиб борган назарий ва амалий изланишлари Россия Меди-цина Фанлари 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 фой-дали моддаларни тежабгина қолмасдан, балки бебаҳо бойлик — ин-сон сиҳат-саломатлигини сақлаш ва мустаҳкамлашга бағоят катта ҳисса қўшади.

ПАЗАНДАЛИК ГРОССМЕЙСТЕРИ

Бу одам ҳали ёш йигит. У Москвадаги «Арагви» ресторанида иш-лайди, 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» бошлиги В. Г. Горшуниннинг 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 ошпазлигидаң баҳраманд бўлиш мақсадида Жаклин Кеннеди ўз болалари билан В. Гудковга таом заказ берган.

Прага, Пловдив, Хельсинки, Схевенген, Токио, Деҳли 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 олқишлаганлар.

Москвага Жавоҳарлал Неру ташриф буюрганида В. Гудков ҳиндча «Тандурий-чикен» таомини тайёрлаб беради. Меҳмон таомдан танавул этар экан, буни ҳинд ошпази тайёрлаган,— дейди. Унга Владимир Гудковни таништирганларида унинг қўлини сиқиб лол қолади.





VI. ЖАҲОН ПАЗАНДАЛИГИДАН ЛАВҲАЛАР

ТАБИИЙ 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 ва алюмин идишлар мутлақо йўқ эди. Шунинг учун дастлабки қозон тошдан ясалган, чунончи «дош қозон» тушунчаси шунга ишора. Катта харсанг тошнинг тепаси чуқурча қилиб ўйилган, остида эса олов ёқадиган қилиб ўчоқ қазиганлар. Тилимиздаги «қозон» атамаси ана шу «қозган» маъносини англатади. Манти ва бошқа таомларни бугда пиширишга мўлжалланган идиш — «қасқон» деб юритилади, бу ҳам «қозган» ва «қозон» тушунчалари билан боғлиқдир.

Қозонни тошдан қазिश усули бошлангунга қадар дастлабки пазандалар таомни олов устида қовуриб (кабоб сингари), қўрга кўмир (кўмоч каби) пиширганлар ёки табиий қозонлардан фойдаланганлар. Табиий қозон деганимизда гейзер сувли булоқлар, вулқон (лава) иссиқлигидан фойдаланиш ёнки гулхан ёқилган хандақ кабилар тушунилади. Бундай ибтидоий овқат пишириш усуллариининг баъзи халқларда ҳанузгача сақланиб келаётганининг шохидимиз. Масалан:

Янги Зеландиядаги Маори қабиласи олов ёқмасдан овқат пиширади. Бу қабила тоғ этакларида яшайди. Соёларида балиқ шу қадар кўпки, уларни қўлда тутиб олиш мумкин. Ён бошида иссиқ булоқ қайнаб чиқади. Балки булоққа ташланса бас, у хил-хил пишади. Балиқ кўпроқ ташланса борми, булоқ ёғлиққина шўрвага айланиши мумкин. Биз «табiiй қозон» деб атаган ана шу булоқларда тошбақа ва ёввойи қўшларнинг тухумидан тортиб, ҳар хил сабзавотларни ҳам пишириб ейишаверади.

Австралия ўрмонларида яшовчи ерли аҳолининг «табiiй 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 айтишларича, балиқ худди духовкада пишгандек қовурилар эмиш.

Янги Гвинеядаги папуасларнинг «табiiй қозонига» келганда бу ҳам ўзига хос. Балиқми, бир парча гўштми ёки нима овлаб олинган бўлса, шунинг устига туз ва зираворлар сепиб банан баргига ўрашади. Ерда қозон шаклида зовур кавлаб, остига қизитилган тош ташланади, тошнинг устига эса баргга ўралган гўштни қўйиб, тепасига яна қизитилган тош териб, тупроқ тортишади, энди бемалол бошқа иш билан машғул бўлавериш мумкин. Тахминан уч соатлардан кейин бу «табiiй қозон» титкилаб очилса, ана лаззату, мана лаззат, зираворларнинг ва банан баргининг атрофига таратган хушбўй ҳиди кишига ҳузур бахш этади.

Табiiй 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. Ўранинг ичи гуваласимон тошлар билан айлантириб уриб чиқилади. Ўрага 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...

Табiiй қозоннинг яна бир ўзига хос хилини биз Қозоғистонлик 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 (силамма комбе) сувалган кўмма деб аталади. Уни қондаси билан пиширганда ҳайвоннинг териси шилинмайди, суяклари чопилмайди. Қорини 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 ёлишиб 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 товукъ пиширишнинг ибтидоий усули шведларга мерос бўлиб қолган. Товукъни сўйгач, ичак-чавоғи олиб ташланади, ювилади ва туз сепилади, пати юлинмайди. Соз тупроқдан лой қорилиб товукънинг устига чапланади, бу бамисоли гуваладек бўлади. Сўнг у бундай усулда пиширилади: ердан ўчоқ ковланади, ўчоқ устига йўғонроқ симданми ёки ингичкароқ темирданми қўйиб панжара ҳосил қилинади. Металл панжара устига муштдай-муштдай келадиган тошлардан терилади, унинг устига лой чапланган товукъни 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 турган селликкина товукъ 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 нордон мева-лардан солса яхши бўлади. Буни 15 минутча пиширилса бас.

Қадимги чорвадор туркманларнинг табиий қозони ҳам ўзига хос бўлган. Қўй ёки мол сўйиб қорнини олиб фақат бир жойидан пичоқ уриб ичидагини тўкиб ташланади ва ағдариб ювилади. Қитир томони ташқарига ва силлиқ томони ичкарига қилиб тайёрланган қориннинг ичига эса гўшт пиёз 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.

Курдлардаги табиий қозонда тайёрланадиган овқат қуллама деб аталади, буни фақат эркаклар пиширадилар. Қўйни сўйиб, этини майдалаб, ўз терисига ўрайдилар. Хандақ 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

¹ С. Қасманов. Қазақтың ұлттық тағамдары. «Қайнар» баспаси, Алматы, 1977 йил, 100—101-бетлар.

ички аъзолари олиб ташланади. Сўнгра қорин бўшлиғига қизитилган тошларни солиб пиширишган. Ёки тананинг чор атрофига тош қоплаб устидан гулхан ёқиб пиширишган.

РАМЗИЙ МАСАЛЛИҚЛАР

Кундалик таомларимизда ишлатиладиган жуда кўп масаллиқлар орасида айрим зиравор, ошкўк, сабзавот, мева, дон-дун ва бошқа хиллари борки, булар турли халқларда бирон-бир воқеа, нарсa 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.

Лавр япроғи. Қўланса ҳид тарқатадиган гўштлардан шўрва пиширганда лавр япроғисиз иш битмайди, чунончи 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, rassomлар, 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 ўрта денгиз ҳавзасидаги мамлакатларда ўсади, ҳам мева, ҳам мой беради. Худди сарви каби бир неча йил давомида ям-яшил гуркираб ўсиб тураверадиган шу дарахт ҳар доим ёшлик, узоқ умр кўришлик рамзи ҳисобланади. Қадимда унинг новдаларидан тўқилган чамбар физкультура ва спорт ғолиблари ва олимпиада чемпионлари бўйинларга тақиб қўйилган. 1980 йили Москвада бўлиб ўтган 12-олимпиада ғолибларига берилган медалларда ҳам зайтун шохчасининг рамзи бор.

Нақш олма. Олманинг бу нави жуда чиройли, қип-қизил бўлиб нафис, хушбўй ҳиди ҳам бор. Ўзбекистоннинг барча областларида, айниқса Фарғона водийсидаги боғларда кўп етиштирилади. Эрта пилишиди 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 инқилобга 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 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.

Қизиги 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. Ўша кезларда Қримда уни помидор эмас, балки «муҳаббат олмаси» деб аташган, лекин таомларга ишлатишмаган.

Сельдрей. Барглари қайчи-қайчи худди кашнич баргини эслатдиган, бироқ кашничдан каттароқ ва баландроқ ўсадиган бу ошқўк 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 томонидан ҳам қўлланган.

Пиёз. Овқатга гушт солиб пиширинг-у, аммо пиёз солманг — бе-маза 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 қолда 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, ифбатли 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 «меzbонни хуш кўриб хонадонига қадам ранжида қилди» дегани бўлади.

Ўрта асрларда Германия ва Швейцарияда пиёзни жангда жонбозлик кўрсатган рицарларнинг буйнига жуда 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 эрамининг 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 ҳисоблаганлар. Эртақларда айтилишича: «Ўрмонларда афсонавий бўйи бир қарич одамлар — гномлар яшар эмиш. Кимда ким сабзини тиллага айлантirmoқчи бўлса кечқурун пиширилган сабзини ўрмонга олиб бориб қўйсин. Пишган сабзи гномларнинг энг севимли таоми ҳисобланган. Майда одамчалар уни қузур қилиб ейишиб эвазига тилла қолдириб кетишади. Эрталаб бориб сабзи солинган идишдаги тиллани олиб келавериш мумкин эмиш». То ўрта асрларгача шу эртакка ишонувчилар бўлган. Улар сабзини пишириб ўрмонга олиб бориб қўйганлар, лекин афсус эвазига ҳеч қандай тилла қайтариб олмаганлар. Шундай бўлса-да, кўп халқларда сабзининг сариқлигини тиллага нисбат қилиш сақланиб қолган. Мисол учун ўзбек халқининг «Ер остида олтин қозиқ» топишмоғи ҳам сабзини билдиради.

Петрушка. Ушбу ошкўкни 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 ошкўк мусибат ёки масхарабозлик рамзи бўлган.

Эрамиздан илгариги даврларда кимсаси вафот этган ёки бирон бошқа сабабдан 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 театрида масхарабозликда бош ролни бажарувчи қўғирчоқ қаҳрамоннинг номи ҳам Петрушка эканлиги шу фикрга бир далолат бўлади.

Укроп. Барглари майда ачала, худди бурган баргини эслатадиган бу ўсимлик ҳам соябонгулдошлар оиласидан. Ёш, 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 ҳазонли 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 ноҳўя иш қилганлиги билиниб қолса, унинг юзига шивит барглари ёпиштирилиб, аҳоли ўртасида сазойи қилинган. Ти-

лимизда 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, дегани бўлган. Жанжаллашиб қолган қўни-қўшни ёки мухолифнинг хонадонига бир бош лавлаги ташлаб кетиши жуда қаттиқ ҳақоратга тенг ҳисобланган.

Шуниси қизиқки, бу одат Шимолда — англо-саксларда ҳам бўлган экан. Масалан, бирон йигит бирон қизга хуштор бўлади-ю, уйланмоқни кўзлаб совчи юборади, уларнинг одатича йигитнинг ўзи келиб, ота-онасидан қизнинг «қўлини сўрайди». Ҳар иккала томон ўртасидаги келишиш ёки келишмаганликни гап-сўз билан эмас, дастурхон устига қўйилган таом ҳал қилади, чунончи бизда совчилар келтирган патир нон бўлажак қудалар хонадонига ўртада ушатиlsa, демак бу розилик аломати, ушатиlmаса, майл йўқлигини билдиргани каби англо-саксларда дастурхонга малинадан пиширилган кисель келтирилса, демак иш битадиган, ҳамма рози — тўйга ҳаракат қилавериш мумкин, деган маънони англатган. Энди, борди-ю, дастурхонга қайнатилган қизил лавлагини келтириб қўйишса — иш тамом, йигит индамай жуфтакни 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 англатади.

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 қурилган донидан парҳез масаллиқ — 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 қабиалари учун маккажўхори асосий озуқа бўлиб, уларнинг ҳаёти ва фаровонлиги ана шу доннинг ҳосилига боғлиқ эди. Табиат инжиқликларини енгишга ожиз бўлган ўша қабиалар маккани ҳимоя қиладиган, ҳосилини кўпайтирадиган Синтеал номли худо тўғрисида

афсона тўқийдилар ва унга сиғинадилар. 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 қилпираб 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 қаҳрабонинг сариқ тоблалар, 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. Гуручнинг ватани Хитой, Ҳинди-Хитой ва Ҳиндистон ҳисобланади.

Гап рамзий масаллиқлар устида борар экан, гуручга тенг келадигани йўқ. Ҳиндистонда гуруч тўқчилик рамзи ҳисобланади. Никоҳдан сўнг келинчақ яланг оёқлари билан гуруч уюмини кечиб ўтади ва гуруч худоси — Деви Сирига сиғинади. Шундай қилинса, гўё оила ўз бола-чақалари билан доим 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 сиғинтиришади. Шундай қилинса, гўё келин-куёв маъмурчиликда узоқ умр кўриб яшашар экан.

Ява ороллариининг аҳолиси учун гуруч тўқчилик рамзидир. Бунда янги туғилган чақалоққа она кўкрагини эмизмасдан туриб, илоҳий овқат ҳисобланган қайнатма гуручдан бир чимдим ютқизишади. Шундай қилинса, гўё бола то умрининг охиригача ҳеч оч қолмай яшар эмиш.

Таиланд тилида «пада» сўзи «шоли» ва «шоли экиладиган дала» (шолипоя) маъносида келар экан.

Вьетнамда гуруч марварид рамзидир. Улар: «Марварид денгизда бўлади, аммо экин майдонини сувга қўллаиб меҳнат қилсанг марварид ўсаверади», — деган нақлни кўп айтишади.

Қизиги 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 гуручининг тўқчилик рамзи эканлигини англаган.

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 шундайдир.

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 танаввул 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 дастурхонига 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 ва тўш 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 бунини «бас табақ», яъни пеш дастурхон деб юритилади ёки «сий табақ», яъни сийлов дастурхонини деб атайдилар. Бунда калла гўшти, биқин бўлиши шарт. Тўйларда «келин табақ» деб аталувчи дастурхон ҳам бўлиб, асосий масаллиги 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 аъённаларидаги қудалар дастурхонига иликли сон, калла-поча ва жигар тузаш ўзбекларда ҳам бўлган ва ҳозирда онда-сонда амалга оширилади. Бироқ куёвнавкарлар дастурхонига тўй куни келин томон — қайнота, қайнона, қўйнинг тўшини пишириб келтирилиши севги ва қариндош бўлганлик рамзи сифатида қилинади. Қизиғи шундаки, калла гўшти оғзи 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 Рбинер 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 танаввул 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 ҳўрознинг 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 донга 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 қўйса ўлган хотиннинг синглиси ёки бирор аёл қариндоши қабристонга бориб, товуқ тухумини

қўмар экан. Шундай қилинса, гўё уялганидан марҳуманинг кўзлари чаноғидан чиқмай ётар эмиш.

Қадимда ўзбеклар, тожикларда тухум ували-жували бўлишлик рамзи ҳисобланган. Келиннинг онаси тўй куни куёвнавқарлар дастурхонига тухум пишириб келтириши ана шу рамздан нишона. Тожикларда янги фарзанд кўрган оилага яқин кишилари тухум пишириб бориб қутлайдилар.

Юрак. Юқорида кўриб ўтганимиздек қўй ва сигир 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 шиф 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. Мол 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 қадоқловчи 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 гаплар 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 пўстлоғига ёзилган аллақандай хатларни топиб оладилар. Топилма XIII асрга оид 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 катталиқдаги треска балиғи «пул» бирлиги вазифасини ўтаган.

Мурч «пуллар». Ўрта асрларда Цейлон, Ява ороллари ва Ҳиндистон мамлакатига қатнаб юрган савдогарларни «пул қопи» деб эмас, балки «мурч қопи» деб атаганлар. Чунки ўша кезларда мурч тилла каби қадрли 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. Мурчнинг бу қадар қадрланишининг сабаби бу неъмат таомларга лаззат ато қилувчи зираворгина эмас, балки терлатувчи, овқат ҳазмини тезлатувчи ва ҳар хил микробларга кирон 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 яхшилайдиган, уйқуни очадиган, бош оғригини 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 кигиз алмаштириш мумкин бўлган. Бу ҳолини 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 ўрталарида 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 қандай тайёрланишларини Хитойга бориб ўз кўзи билан кўрган. Танга тайёрлаш учун сувли идишга туз солиб эрита берар эканлар, намакоб жуда қуйилиб 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 ғиштлар 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. Масалан, Бутан мамлакатаида. Бу Ҳимолай тоғларининг шарқида жойлашган кичкина қироллик бўлиб, бозорларида пишлоқ пул вазифасини ўтайди. Эндиликда маҳаллий тик-чунг 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 қайтимиға сотувчи бир бўлак пишлоқ берса, харидор рози бўлиб кетаверади.

Гуруч, буғдой, майиз, куртоб, нон «пуллар». Яна ўрта асрларга қайтамиз, бу энди Ўрта 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, қарздор судхўрга гуруч ёки майизнинг шу пайтдаги баҳоси қанча бўлса, ўшанча пул қайтаришга мажбур бўлган, яъни 500 танга.

Гуруч ва майиз тортиб бериб бошқа нарсалар олиш ҳам урф бўлган, чунончи 2 қадоқ гуруч ёки 4 қадоқ майизга 1 қадоқ ғўшт каби. Ёки тарозининг бир палласига 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 қуритилган қуртоблар ҳам майда чақа вазифасини утаганлигидан бир далолатдир. Чунончи, баққолдан бирон нарса харид қилинса, зарб қилинган пулга сотилган, аммо кўпинча қайтимиға баққоллар танга-чақа ўрниға бир неча дона қуртоб бериб харидорни рози қилишган. Қизиқ, бу ҳолни Бутандаги қайтимиға пишлоқ бериш одати билан солиштириб кўринг.

Инқилобға қадар Ўзбекистон қишлоқларида натурал хўжалик қукм сурган. Шунда одамлар ўзига керакли масаллиқни бошқа бирон масалиққа 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 донাগача нон берилишиға келишиб олинган. Бу одат йўқолиб кетган бўлса ҳам тилимизда «нон топиш» ибораси ҳануз ҳам сақланиб келади: «Бу бола нонини топадиган бўлиб қолди» (вояға етиб қўлидан бирон иш келадиган бўлганлигини англатади). «Нони доим бутун» (кишининг ҳунарга эға эканлигини англатади). «Уйға битта ҳам нон олиб келмайди» (дангаса, ишламасдан санқиб юради, деган маънода). Ушбу иборалар ноннинг меҳнатға тўлов вазифасини утаганлигидан келиб чиққанлигидан ва нон асосий овқат, азиз неъмат эканлигидан далолат беради. Фақат нонгина эмас, буғдой ҳам тўлов вазифасини утаганлигини этнографияға оид асарлардан билиб оламиз. Масалан, кулоллар бозорға коса, лаган, кўза, хум каби идишларни олиб бориб пулга ҳам сотар ва буғдойға ҳам алмаштирганлар. Эталони идишнинг сигими ҳисобланган. Кимға қандай идиш керак бўлса (косами, хумми), ўшани буғдойға тўлдириб тўккан, дон кулолни-ки, идиш эса харидорники 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: «Кишилар айирбошлаш чоғида ўзларининг турли маҳсулотларини қиймат сифатида бир-бириға тенглаштиришлари билан ўзларининг турли хилдаги меҳнатларини киши меҳнати сифатида бир-бириға тенглаштирган бўладилар. Улар бунн англамасалар ҳам лекин шундай қиладилар»¹.

Демак, нарсанинг баҳоси меҳнат билан ўлчаниб, қиймати эса икки шахс ўртасидаги ҳар бирининг ўзига зарур бўлган маҳсулотлар пардасига 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.

¹ К. Маркс. Капитал. 1-том, «Ўзбекистон» нашриёти, 1983 й. 82-бет.

Пазандаликда жойларнинг номига 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 печенъеси», «Россини салати», «Мика Чорба», «Шодибеги 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 бўлади, биринчидан, айти таомни тайёрлаган пазанда бошқалариникидан кескин фарқ қиладиган янги ёки оригинал таом ижод қилади. Иккинчидан эса бир тасодифи туфайли таом бирор кимсанинг номи билан аталадиган бўлиб қолади.

Бифштекс. «Биф» дегани инглиз тилида мол гўштини англатади. «Штекс» — бу немис пазандасининг исми. Штексга қадар ҳеч ким бундай таом тайёрламаган. У мол гўштининг талиқ қисмидан қалинлигини 2—2,5 см келадиган шаполоқдай бўлак кесиб олиб тўқмоқлаб юмалоқ ёки тухумсимон шаклга келтиради, юзига туз ва зираворлар сепиб сариёғда қовуради. Хўранданинг буюртма беришига қараб уч хил усулда қовуради: 1) чала қорилган бифштекс — 7 минут, 2) Ўртача қовурилган бифштекс — 10 минут, 3) Тўла қовурилган бифштекс — 12 минут.

Бифстрогонов. Ўтган асрда москвалик машҳур пазандалардан бири Строгонов ижод қилган таом. У мол гўштининг сони қисмидан қалинлиги 2 см келадиган парчалар кесиб олади-да, тўқмоқлаб нафислигини 5—7 мм га келтиради. Сўнгра гўшт бўлаklarини кўндалангига қараб сомонча усулда, бамисоли норинга тўғрагандек қилиб тўғрайди. Бунинг юзига туз ва зираворлар сепиб сариёғда қовуради ва қаймоқли сардак билан димлайди. Ёнбошига каврак қилиб қовурилган картошкadan гарнир қилиб беради.

Катерина печенъеси. Магазинларга кирганда печенъе харид қилганда кўрган бўлишингиз керак. Юрак нусха қилиб ясалганлари ҳам бўлади. Бу ўтган асрда яшаган польшалик новвой Жозеф ижодига мансубдир. Унинг Катерина исмли машуқаси бўлиб фалакнинг гардишидан булар қовуша олмайдилар, шунда йигит юрак нусха печенъе 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 бобида муттасил ёзилган, яъни бу югославиялик математика профессори Мика Ачас ижод этган балиқ шўрвадир.

Шодибеги палови. Революцияга қадар Андижон шаҳрининг Тупроқхона маҳалласида истиқомат қилувчи Шодибек пазанда ижод этган паловдир. Тупроқхона маҳалласи азалдан ўзига хос ошпазлар яшайдиган жой бўлган. Улар донм 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 «нўхотча» қилиб тўғраб палов дамлайди ва бу ошга нўхат ва беҳи ҳам солади. Пазандаликнинг қондасига кўра одатда пишириладиган масаллиқларнинг барчаси бир-бирига монанд қилиб тўғралиши керак. Шунга амал қилган Шодибек паловида сабзи ҳам, нўхат ҳам, беҳи ҳам бир хил катталиқда 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 зикна, бировга бир тийинни ҳам ўтказмайдиган, ҳатто овқатланганда ҳам бошқаларга ҳеч илтифот қилмайдиган қизғанчиқ бўлган экан.

Бир куни карта ўйнаб ўтириб, гўшт еяётса бошқа қиморбозлар унинг таомидан тотиб кўришибди. Сандвич катта ғавғо кутарибди. Эртасига у гўшт эмас, қуруқ ноннинг ўзини ебди, индинига ҳам, ҳар куни уч маҳал ошпаз унга икки бўлак нон келтириб бера 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 гўшtdан ибора таом экан. Шунда ошпаз айтган: «Бунини менга Сандвич ўргатди. У иккита картанинг орасига пулни қистириб менга ишора берганда мен унга икки бўлак нон орасига гўштни қистириб олиб келиб берам эдим».

Бундай таом ҳозир ҳам бор. Буфетларга кирганда пишган тухум, ёки сосиска, ё гўшт, ё худ котлетни хамирга ўраб пиширилган овқатни кўргандирсиз, ўшанинг номи сандвичдир. Пирожки, сомсалар шундан сўнг ижод этилган.

Кайзер қуймоғи. Германия императори Фриц Иосиф Кайзер бир куни ўрмонда ов қилиб юриб адашиб қолади. Юриб елиб ўрмон четига чиққанда ўрмончининг кулбасига дуч келади. Очликдан силласи қуриган Кайзер кулбага кира солиб:

— Егулик ниманг бор? — деб сўрайди.

Ўрмончининг хотини қуймоқ пишириб, тўғрамчилаб энди болаларининг олдига қўйиб турган экан.

— Мана бундан бошқа ҳеч нарсаси йўқ — дейди-да, Кайзерга узади.

Оч қолган ҳукмдор ҳузур қилиб ейди ва эртасига саройдагиларга ўрмончиникида антиқа таом еганини айтиб мақтанеди. Ўрмончи 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 буни 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 дамладиган 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 иланган суюқ хамирдан товада нафис ва тўғарак 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 пиширган. Бу таомни кўпни кўрган одамларга маъзур 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 нъмат деб биладилар, унга атаб ривоятлар, ҳикоятлар, шеърлар тўқилган. Ҳинд мутафаккири, шоири ва давлат арбоби Рабиндранат Тагор чарчаб, асабийлашиб турганда рафиқаси дамлаб берган чойни ичиб туриб илҳоми жўшиб кетади-да, чойни улуғлаб шеър ёзади. 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 узгача, Калькуттада болақача, 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 тайёрланган 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 тайёрладиган рулет бўлиб, унинг хамири шундай қорилиши ва ёйилиши зарурки, ранги ва нафислиги Вена қизларининг танасига монанд бўлсин.

Хурмо ҳолва. Арабларда хурмо энг муҳим озиқлардан бири ҳисобланади. Дастурхонда доим янги, қоқи қилинган ёки пиширилган хурмо бўлиши шарт. Хурмони данагини олиб ташлаб янчиб, қовурилган ун ва бошқа масаллиқлар қўшиб ҳолва тайёрлайдилар. Бундай ҳолвани оилада 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 физогина эмас, унинг арабларда анъанавий аҳамияти ҳам бор: келинчакни янги хонадонга кузатиб келаётган дўгоналари қўлларида хурмо ва бугдой дони олиб келадилар ёки келинчак қадам ранжида қиладиган хонадон дарвозаси ёнига кўзага тўлдирилган хурмо ёки хурмо ҳолва қўйиб кутиб оладилар. Ҳатто ёшлардаги курпа устига ҳам бир сиқим бугдой сппиб, бир нечта хурмо ташлаб қўядилар. Нақл қилишларича мана шу одат келин-

чакка катта бахт келтирар эмиш. Арабларнинг фикрича, хурмодан 100 хил таом тайёрлашни билган уй бекаси энг яхши хотин ҳисобланар экан.

Бетел. Бетел овқат эмас, лекин таом ҳазмини енгиллаштирадиган сақич бўлиб, тропик мамлакатларда ёввойи ҳолда ўсувчи қалампир барги, ёввойи чой, арека хурмосининг меваси, тамаки барги, турли зираворлар ва пича ўчирилган оҳак қўшиб тайёрланади. Бетел чайнаб юрилса, 15 минут давомида киши кайфиятини яхшилайти, овқат тез ҳазмланади ва ошқозонда кислота кўп бўлса ҳам, оз бўлса ҳам нормал ҳолига келтиради. Бетелга қўшилган гиёҳларда алкалоидлар бўлиб, оҳак уларни рўёбга чиқаради.

Бетел чайнаш Ҳиндистонда, Вьетнамда, Хитойда, Мелонезияда ва барча Шарқий Осиё мамлакатларида урф.

Қизиги шундаки, бетел ҳам Ҳинди-Хитойда келин танлашга восита бўлар экан. Қиз бирон йигитга турмушга чиқмоқчи бўлса унга бетел совға этар экан, бу қизнинг розилик аломати бўлиб, тўйга тайёргарлик кўра бериш мумкин. Вьетнам фольклорида бетел қалампир билан арека хурмоси бирлиги муҳаббат рамзи ҳисобланар экан. Ривоятларга қараганда, чўғдай муҳаббатли икки ёш бир-бирига етишолмай ҳалок бўладилар. Йигит қабридан арека хурмоси униб чиқади, қиз қабридан эса бетел қалампир ўсиб хурмога чирмашиб мевалари бир-бирига етишади. Шундай қилиб бетел ҳам муҳаббат рамзи 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 жуда осон бир таом, лекин уни тайёрлаш ғоят масъулиятли: а) серёғ бўлмасин, б) товага чақилган тухум орасига ҳаво кириб пуфак бўлсин, в) сариғи ийланиб кетмасин, г) сира куймасин, д) қақирмачоқ бўлиб кетмасин ва ҳ. к. Сардак пиширишга келганимизда, бу ҳам мураккаб. «Францияда қанча одам бўлса, сардакнинг хили ҳам шунча» деган тушунча бор. Бинобарин, қиз турмуш қуришдан олдин ўз рецепти ва технологияси асосида янги хил сардак ижод қила олса, энг яхши келин ҳисобланади.

Мураббо ва музқаймоқ. Австралия қитъасида тропик мевалар кўп ўсади. Шунинг учун бўлажак уй бекалари ўзларининг пазандалик маҳоратларига шакарни ҳамроҳ қилиб, анвойи мевалардан мурабболар ва музқаймоқлар тайёрлашни ўрганиб олишлари зарур.

Жаҳондаги турли халқларнинг урф-одатларидан келтирилган ана шу мисоллар пазандаликнинг турмушни мустаҳкамлашда ғоят аҳамиятли эканини кўрсатиб турибди. Уй бекаси пазанда бўлса у албатта покиза, чаққон, омилкор, расамадли, борида тежайдиган, йўғида йўндирадиган, уқувли ва меҳмондўст бўлади. Аёлнинг бундай хусусиятлари эркакнинг муҳаббатини янада кучайтиради.

Пазанда бўлишлик оила аъзоларининг лаззатли овқатланиб сиҳат-саломат юришларида ҳам аҳамияти каттадир.

Ана шунинг учун қизларнинг арзанда бўлмай, балки пазанда бўлиб тарбияланишлари уларнинг оилада бахтли бўлишларига сабаб бўлади.





VII. ПАЗАНДАЛИК САНЪАТИ ВА ОЧ-ТЎҚЛИК ОФАТИ

ПАЗАНДАЛИК ВА РАҚОБАТ

Америкада ҳамма нарса пул билан ўлчанади, ош ҳам пул, ошпаз ҳам. Рақобат Қўшма Штатлардаги ресторан эгаларини «бир-бирининг қозонига туз ташлашга», бир-бирларини «синдиришга» мажбур этади. Шу боисдан, баъзи хўжаликлар ошпазларнинг оғзини очирмайдиган, ошхона «сирларидан» бошқаларни воқиф қилмайдиган қозонбоши «қоровуллар» ёллашгача бориб етганлар. Чунки бу ресторанда сирни билиб қолишса борми, хўрандаларни ўзига жалб қилиши ва уни фойдадан маҳрум этиши мумкин.

Ошпаз агар, ишга қабул қилинса: «Ресторан сирларини ҳеч кимга айтмайман, фирма таомларининг рецептини махфий тутаман, тааллуқсиз кишиларни ёнимга йўлатмайман» деган маънодаги мажбуриятга имзо чектириб олишади. Лекин «аяган кўзга чўп тушар» деганидек, сир барибир тезда ошкор бўлади. Шунга кўра рақобатчилар бир-бирларининг ошхоналарига «маҳбуслар» юборишади. Техника жиҳозларини текширадиган инспектор ёки электромонтёр «роли»даги айғоқчилар сирни билиб кетишади ёки ошпазни уйда босишади-да, қўрқитиш биланми, пора биланми, нима қилиб бўлса ҳам рақибни енгишади. Масалан, «Х» ресторанининг бошлиғи «У» ва «Z» рестораниларининг ошпазларига ойига 250 доллардан пул тўлаб, таом рецептлари ва технологиясини ўзлаштириб олган, қарабсизки,

газетада эълон чиқади: «Хўрматли хўрандалар», «Х» ресторанига марҳамат, бизда бошқалар тайёрлайдиган таомларнинг барчасидан бор ва анчагина арзон нархда овқатланиб олишингиз мумкин».

Энди «У», «Z» ресторани хўжайинларининг ҳолига вой, хўрандалар «Х» га оғиб кетгани учун булар синади, ошпазларни эса «тили суяксиз» ва «огзи ямоқсиз» деган баҳоналар билан ковушларини тўғрилаб қўядилар.

ПАЗАНДАЛИК ВА РЕКЛАМА

Рекламанинг таъсири шу қадар кучлики, ҳар хил америкалик унга фантиқдай ишонади. Капиталистлар ўз товарларини пуллаш учун рекламадан иложи борица кенг фойдаланадилар: гугурт ва папирос қутилар, конфет ва мороженос қоғозларидан тортиб то магазинларнинг ойналарию, стадионларнинг тўсиқлари ва уйларнинг деворларигача реклама, реклама, реклама. Статистика маълумотларига қараганда ҳар йили АҚШда реклама учун 20 миллиард доллар сарфланар экан. Бу пул дунёдаги барча болаларни оқсил етишмаслик дардидан халос қилиш учун зарур бўлган маблағдан 10 баравар кўпдир. Реклама «эпидемияси» барчани заҳарлаган. Бу шундан билинадики, агар таомнинг ёки масаллиқнинг сифати яхши бўлса-ю, лекин реклама қилинмаса, унга қиё ҳам боқишмайди. Аммо реклама қилинган сифатсиз нарсаларга эса пашшадай ёпишишади.

Швециядан борган бир мухбир америкача реклама «эпидемияси» калака қилиб шундай ёзади: «Мабодо энг оммавий газеталардан бирида: «туз сепилган совун қириндиси яхшигина нонушта бўлади», деб реклама қилинса, америкаликлар бунга паққос ишонган бўлар эдилар», дейди.

Рекламадан мақсад маҳсулотни тезроқ пуллаш эканлигини ушбу мисолдан ҳам кўришимиз мумкин: сут маҳсулотлари ишлаб чиқарадиган бир компания йўлларнинг четларига, иморатлар пештоқига ва кўринарли бошқа жойларга катта қилиб бир спортчи полвоннинг портретини чиздириб, остига: «мана шу полвон бизнинг компанияда чиқадиган сутдан доим ичиб юрар эди», деб ёзиб қўйибди. Буни кўрган яна бир бошқа сут чиқарувчи компания худди ўша рекламалар қаватига ўз рекламаларини ёпиштириб кетибди, унда катта сут шишасининг расми бор, остига эса: «бизнинг компанияда тайёрланган сутни ичиш учун полвон бўлишлик сира шарт эмас!», деб ёзиб қўйишибди. Рекламанинг пазандаликда хўрандаларни лақиллатиб пулини шилишга қаратилганлигини қуйидаги мисолдан ҳам кўриш мумкин. Нью-Йоркдаги катта ресторан деразасига шундай плакат осиб қўйилибди. Рангли расмларга олинган турли овқатлар... Остида бундай ёзув бор: «Бизнинг ресторанга марҳамат! Сиз она сути оғзидан кетмаган, ёшгина, семизгина курка жўжасининг хонаки печкада селликкина қилиб пиширилган гўштира янги картошкадан коврак қилиб қовурилган ва жўякдан эндигина териб олинган яшил

нўхат гарнир қилиб бериладиган ажойиб, серлаззат ва ноёб, лекин бугундан бошқа кунда тайёрланмайдиган таомни танаввул қилиш имкониятига эга бўласиз!»

Америкача рекламанинг классик намунаси бўлмиш мана шу плакат мутлақо ёлғон ва бошдан оёқ хатодир! Келинг, пазандалик нуқтаи назаридан буни бир анализ қилиб кўрайлик:

Биринчидан, «она сути оғзидан кетмаган», дейилган. Ўзингизга маълумки, курка жўжаси сут эммайди!

Иккинчидан, «ёшгина, семизгина», дейилган. Ёш жўжа семиз бўлмайди-ку, ахир!

Учинчидан, «хонаки печкада... пиширилган», дейилган. Хона-уй печка ресторанда нима қилади?

Тўртинчидан, «Селликина қилиб пиширилган гўшти» дейилган, Жўжа семиз бўлмаганлиги учун унинг гўшти серпай бўлади. Бундақа гўшtdан «селликина» эмас, қуруққина таом чиқади.

Бешинчидан, «янги картошкадан... ва жўякдан эндигина териб олинган яшил нўхат гарнир», дейилган. Бу масаллиқларни марказий шаҳарга олиб келиш учун анча вақт ўтади, юзлаб километр йўл босиш зарур бўлади. Сўлимайди, эзилмайди, бузилмайди дейсизми? Аслини олганда ўша ресторанда қуритилган картошка билан консерваланган нўхат ишлатилади. Қуритилган картошкани эса «коврак қилиб қовуриб» бўлмайди. Консерва нўхатнинг эса «жўякдан эндигина териб олингани» дан катта фарқи бўлади.

Олтинчидан, «бугундан бошқа кунда тайёрланмайдиган», дейилган. Агар ресторан бундай таомни фақат бир кунгина тайёрлайдиган бўлса, сира ҳам фойда ола олмасдан ўтириб қолади.

Еттинчидан эса «ажойиб, серлаззат ва ноёб» дейилган. Агар юқорида айтганларимиз тўғри бўлса, демак бу таом «ажойиб» эмас, шунчаки, «серлаззат» эмас, бундайроқ, «ноёб» эмас, кундалик бир овқат холос.

Қўйингчи, тошбақа ва тимсоҳ тухумларидан порошок тайёрлаб, «бу товук тухумидан», деб реклама қилиб сотганлар ҳам ўша Америкадан чиққан.

ЎЗ ПАЗАНДАЛИГИГА ЭГА БЎЛМАГАН МАМЛАКАТ

Дарҳол айтақолайлик, бу мамлакат АҚШдир. Ҳа, сиз бирон-бир америкаликдан: «миллий таомларингиз қайсилар?» — деб сўрасангиз жавоб ўрнига елкасини қисади.

Дарҳақиқат, Қўшма Штатларда бошқа халқларникидай ифтихор бўладиган миллий таомлар йўқ. Чунки бу мамлакатнинг аксарият аҳолиси келгиндилардан иборат эканлиги маълум. Ерли ҳиндиларнинг миллий таомлари бор, лекин оқ танлилар уларнинг таомлари тугул ўзларини ҳам менсимайдилар.

Агар сиз бирон-бир америкаликдан: «уйда овқат тайёрлайсизларми?» — деб сўраб қолсангиз у «Ногонда» деб жавоб беради ва қўшиб қўяди: «вақт бизда пул!» Америка озиқ-овқат саноати чиқарадиган

масаллиқларнинг аксарияти консервадир. Гушт ҳам консерва, балиқ ҳам, сабзавот ҳам, сут ҳам, ҳамма-ҳаммаси. Агар консерва бўлмаган тақдирда ҳам қоғозга ўралган, коробкага солинган, ейишга тайёр қилиб қўйилган бўлади. Иссиқ овқат егиси келган кишилар ҳам ўз хонадонларида қўлбола қилиб пишириб ҳузур қилай деса, ҳалиги «вақт пулдир» деган «сарик иблис қондаси» йўл қўймайди. Шунинг учун жуда кўпчилик оилалар ошхона, кафе ва ресторонларда овқатланади. Ҳар ҳолда америкаликлар қанақа таомлар истеъмол этишадими?

Маълум бўлишича, АҚШнинг турли штатларида турли мамлакатларнинг таомлари тайёрланар экан. Чунончи, Нью-Йорк ресторонларида африкача ва хитойча таомлар, Вашингтонда — инглизча ва французча таомлар, Питесбургда — немисча, Сан-Францискода — испанча ва ҳоказо.

Наҳот шундай катта мамлакатда пазандалик китоблари ёзилмаган бўлса? — дерсиз. Ёзилади, ёзилган ҳам. Лекин қандайлари? Мана сизга биттасининг номи: «Уйимга меҳмон келмасин десангиз бемаза таомлар тайёрлашни ўрганинг».

Америкаликнинг миллий таоми бўлмаслигига, уйида овқат тайёрламаслигига ҳамда меҳмонни хуш кўрмаслигига юқорида айтилган «вақт пулдир» деган «сарик иблис қонуни» сабаб бўлади.

ОЧЛИК АЗОБИ

Очлик қаттиқ азоб албатта. Ноиложликдан овқат топиб ея олмаслик асабларни изтиробга туширади ва кишининг дунёқарашини, эътиқодини ўзгартириб юборади. Аввал бошда айтиб ўтганимиздек, инсон овқатланиши ёлғиз биологик актгина эмас, балки муҳим ижтимоий аҳамиятга эга бўлган нарсадир. Шу сабабли илгари меҳнаткаш аҳоли очликка қарши доим курашиб келган, масаллиқнинг кўп бўлиши очарчиликка барҳам беради деб билган.

Шоир Маҳтумқули ёзганидек:

Оч урунар қуруқ нонни емоққа,
Мушкул пиширишга ун топилмаса.
Тишсизлар нон топса чорасин айлар,
Мушкулдир супрада нон топилмаса.

Аммо синфий жамиятда хусусий мулк ва эксплуатация ҳукм сургандлиги учун меҳнаткаш аҳоли доим оч яшаган. Булар ўз меҳнатлари билан нозу-неъматларни қанча кўп етиштирмасинлар, бари бир очлик азобини торта берганлар. Оч аҳолининг манфаатларини кўзлаган шоир Гулханийда ҳам шундай байт бор:

Ҳазратим очликдин ўлдим, егани нон бер менга,
«Билло» демасман сенга, чун нури имон бер менга!

Мана шу байт маъносидан ҳам биз очлик дарҳақиқат ижтимоий эканлигининг гувоҳи бўламиз. Оч одамлар ҳазратга қарата «нон бўлмаса — имон ҳам бўлмайди» дейишга журъат этадилар.

Оч одамлар ҳатто худога тил текизишлари,— унга ишонмай қўйишлари мумкинлигини биз феодализм шароитидаги чех деҳқонларининг ушбу ашуласида кўрамиз:

Худовондо сенга бўлсин бир дунё «олқиш»,
Яратибсан оғзимизда ўттиз икки тиш.
Қудратингнинг улуғлиги шунча эканки,—
Беролмайдиган тариқча ҳам тишлашга емиш!

Черков тазйиқи, инквизициянинг даҳшатли зулмлари ҳукмрон бўлган бир даврда оч аҳоли ана шундай ашула айтиб меҳнат қилган, азоб тортган.

ОЧЛИККА ҚАНЧА ЧИДАСА БЎЛАДИ?

Гап шундаки, ҳар қандай ишни бажараётганимизда вақтни тежаш муаммоси туради: ҳар ким ўз вазифасини тез ва соз адо этса вақт анча тежалади, тежалган соатлар эса инсоннинг моддий ва маданий равнақини янада орттириш учун зарур бўлади. Бу тўғрида ҳам фанда, ҳам ишлаб чиқаришда анча муваффақиятларга эришилган ва илмий изланишлар давом этмоқда. Кишига вақт шунчалик зарурки, ҳатто овқатланаётганда беҳуда ўтаётган минут ва соатларни тежаш устида ҳам илмий изланишлар бошланган. Ҳар биримиз бир суткада 3—4 маҳал овқатланамиз. Бунда ҳар гал бир соатдан ўтирилиши ҳам мумкин, икки соатдан ҳам ўтирилиши мумкин. Шунинг учун олимлар: «киши бир ҳафтада бир марта яхши овқатланиб олиб вақтни тежаса бўлмасмикан» деган муаммо устида ҳам бош қотирмоқда. Овқатни шундай тўқ тутар хиллари яратилсинки, бунда инсоннинг аъзоларига зарур бўлган барча оқсил, шакар, ёғ, дармондорилар, маъдан моддалар, ҳатто сув ҳам етарли бўлиб, 7 кунгача киши очлик азобини билмасдан бемалол яшаб, ишлаб юра олсин.

Аммо кўп изланишлардан сўнг маълум бўладики, бунинг сира ҳам иложи йўқ экан. Чунки одам организмда бир ҳафталик озуқа запасларини сақлайдиган омбор — ошқозоннинг ҳажми кичик. Едириладиган янги хил таомларнинг ҳажмини оз, аммо калориясини кучли қилиб ҳам бўлмайди, сабаби овқат орқали организмга кирган ортиқча қувват одамни ҳалок қилади. Сирасини айтганда одам оч қолганлигини икки омилдан сезади: «Бири ошқозоннинг бўшаганлигидан, иккинчиси — ҳужайралар учун зарур моддаларнинг етишмаганлигидан. Агар ҳужайралар учун зарур бўлган моддаларнинг оптимал миқдорини ҳисоблаб, шуни озроқ овқат билан ейилсачи? Бунда ҳужайралар таъминланади, бироқ киши тўйганлигини сезмайди, негаки ошқозон бўшлиғи ҳам тўлиши керак. Агар ошқозон ғози кам овқатлар билан тўлдириладиган бўлсачи, бари бир

киши тўйганлик ҳузуридан баҳра ололмайди, чунки бундай овқатларда ҳужайралар учун зарур моддалар йўқ ёки кам. Ҳар ҳолда одам очликка қанча чидай олади?

Аъзолар учун мутлақо безарар очлик 24 соатдан 48 соатгача давом этиши ҳисобланган. Бунда киши бир йилда бир марта шундай оч қолса, ҳеч нарса қилмайди, касалланмайди. Лекин гап энг соғлом бўлган ўрта ёшлардаги одам устида боради. Касалманд қария ёки норасида гўдак учун бундай оч қолишлик сира тўғри келмайди. Энг бақувват, бардам одамда ҳам 48 соат очликдан сўнг ошқозони ва ҳужайралардаги резервлар батамом тугаганда очликнинг азоби ўта қаттиқ сезилади. Энди тана ўз резервларини ҳазмлашга ўтади. Бунда ўта кучли иродага эга бўлган, сабот-матонатли одамларгина очликка узоқ чидай олишлари мумкин. Мисол учун неча йиллардирки, Узоқ Шарқда ҳарбий хизматда бўлган тўрт совет солдати Асҳат Зиганшин ва унинг уч ўртоқлари очликка чидашга рекорд қўйган эдилар. Улар денгизда кичик бир қайиқда адашиб қолиб 49 сутка очлик билан курашганлар ва иродалари кучлилигидан тирик қолганлар.

Бир овқат ҳазм бўлмасдан устига-устак овқат ея бериш нодонлик келтириб чиқаришини файласуф шоир Абдул Қодир Бедил яхши таърифлаган:

Бир табиб ёнига келиб бир инсон,
Демиш: «қорним қур-қур қилади чунон,
Ҳазм бўлмайди ҳеч еган овқатим»,
Деди: «Ҳазм қилиб е-да, э, нодон!»

Ҳар ҳолда овқатни қорин очганда ейиш керак ва дастурхондан тўймасдан туриш керак. Устига-устак овқат ея бериш — ўз умрини еб қўйишга баробардир.

Маишатпарастлик, юҳолик, мечкайлик, суқлик жамият та-
раққиётининг турли даврларида олиб қараганимизда одамнинг ўзига
ҳеч фойда келтирмаган. Шунинг учун машҳур алломалар мана шу
ёмон одатга қарши курашганлар, булардан Гален, Аристотель, Пла-
тон, Абу Али ибн Сино, Абу Райҳон Беруний, Заҳириддин
Муҳаммад Бобур, Александр Дюма, М. В. Ломоносов, Ф. К. Одоев-
ский, Д. И. Менделеев, Рабиндранат Тагор, К. А. Тимирязев, И. П.
Павлов, К. Петровский ва бошқалар ўз диққат эътиборларини инсон
овқатланишининг режали бўлишига қаратган эдилар.

Энди агар мен бу ерда ана шу олимларнинг бу тўғрида кўплаб
асарларида айтилган фикрларни қисқа-қисқа баён қиладиган бўлсам
ҳам шунинг ўзиёқ битта китоб ҳажмига тенг бўлур эди. Ана шунинг
учун фақат XI асрнинг буюк одобшунос олими, турмушнинг сон-са-
ноқсиз, икир-чикирларини ўрганган Болосоғунли Юсуф Хос
Ҳожибнинг болишдай келадиган «Саодатга йўлловчи билим» китоби-
дан айрим жойларинигина эътиборингизга ҳавола қиламан. Шунинг
ўзиёқ юҳо ва баднафс бўлишлик инсоннинг ахлоқиға ҳам, умриға
ҳам зарар эканлигини яна бир бор исботлайди. Асар шеър билан
қадимий туркий тилда ёзилган бўлиб, замонавий ўқувчиларнинг ту-

шунишлари андак оғир бўлганлигидан тегишли байтларининг мазмунини насрий баёнини сизларга англатишга жазм этдим:

«Бир тўйимли овқат ва ичимликни деб сен ўзингни беқадр қилмагин. Нафсингни тий, кишиларнинг пасти бўлма. Нафсинг учун нафс қули бўлма. Мен жуда кўп кўрганманки, қадр топган кишилар ҳам нафсини тия олмаганликлари учун юз тубан кетганлар. Элда улуглик олган кишиларнинг ҳам нафси қул қилиб ер тишлатганини кўп кўрганман. Нафси тутқунлик қилиб хонавайрон бўлиб қашшоқлашиб қолган кўпгина бойларни кўрганман.

— Эй нафси ғолиб, сен нафсингга тутқин бўлма, нафс қопқонига илинсанг, ундан қутулиб бўлмайди.

Сен қайси зиёфатга борадиган бўлсанг, билгинки, одоб билан овқат е. Тартиб-қоидаларни билмайдиган, фаросатсиз, бадфеъл киши тартибли кишини кўрса боши гангийди. Сендан катталар овқатга қўл суқса, улардан кейин сен қўл суқ. Бошқа одам олдида турган нарсани чўзиб олувчи бўлма, ўз қаршингга қўйилганини ол ва е. У ерда пичоқ ишлатма, сўнгак олма, зинҳор юҳо, бетоқат ва енгилтак бўлма. Нима олсанг тишла, майдалаб чайна, иссиқ ошни оғзинг билан пуфлама. Сен овқатни лаззатланиб егин, токи уй бекаси (мезбон) бу ҳолдан севинсин. Бироқ меҳнат қилиб сенга овқат ҳозирлабдими, меҳнатини беҳуда қилсанг, у сендан юз ўгириши мумкин. Кишининг кўнгли бамисоли юпқа шиша бўлади, уни яхши авайлаб эҳтиёт қил, уни қўзғатма — синади. Кишининг кўнгли қолса ҳаловат кетади, яқинлик узилади, фойда узоқлашади. Овқатни меъёри билан е, кўп овқат ема. Заковатли, азиз киши сенга шундай таълим берадики, кўп овқат еувчиларнинг овқати бало бўлади, овқати бало киши эса доим дардманд бўлади. Дард томоғидан киради, демак нафсингни эҳтиёт қил.

Иссиқлик ошса, дарҳол ўзингни совуқлик ичиб енгиллаштир, совуқлик ошадиган бўлса, иссиқлик билан тузат. Агар сен йигит ёшида бўлсангу баҳор фаслида совуқлик нарсаларни истеъмол қилиб юр, бу — қонингни равон қилади. Ёшинг қирқдан ошган бўлса, куз ойларида ўз таъбингни иссиқлик нарсалар билан таъминла. Ёшинг олтимишда ва ундан ортиқ бўлса, қиш мавсумида сира совуқлик истеъмол қилмай иссиқлик истеъмол қил. Инсонни ҳайвондан фарқлайдиган нарсалардан бири — ўз мижозига қараб овқат ейиш. Назар солсанг, табиблар яхши айтиблар: киши овқатни оз еса саломат бўлади. Дарду касалликсиз сиҳат-саломат яшашни истасанг «оз» деб аталадиган дорини истеъмол қилиб яша. Ўз фароғатингнинг узоқ ва осойишта бўлишини истасанг «тил» деб аталадиган гўштни истеъмол қилиб яша¹. Шу айтилганларнинг мазмунини якунласак Алишер Навоийнинг ушбу афоризмига монанддир:

¹ Юсуф Хос Ҳожиб. Қутадгу билиг (Саодатга йўловчи билим), Ўзбекистон «Фан» нашриёти, Т., 1971 йил. Нашрга тайёрловчи: филология фанлари номзоди Қаюм Каримов, 4483, 4485—4492, 4494, 4495, 4497, 4503—4507, 4506—4507, 4509—4511, 4518—4521, 4531, 4537—4539 байтларининг насрий мазмуни.

Иzzат тиласанг оз де,
Сиҳат тиласанг оз е.

Юсуф Хос Ҳожибнинг овқатланиш тўғрисидаги панд-насиҳатлари бундан 1000 йил муқаддам айтилган. Алишер Навоийнинг афоризми 500 йил аввал яшаган одамлар учун айтилган. Лекин ана шу дуру-гавҳар фикрлар айниқса ҳозир жуда-жуда муҳим аҳамиятга эгадир.

Эндиликда, аввалги даврларга қараганда маъмурчиликнинг минг чандон юксаклиги билан ифодаланади. Лекин одамлар очлик ва тўқлик офатининг тарихий ва тиббий томонларини билмаганликлари учунми ёки бошқа сабаби борми билмайман. Ҳар ҳолда «тўқликка шўхлик» келиб чиқмоқда. Турмушимизга бир назар ташласак издаҳомлар жуда кўп: тўй, маърака, банкет, юбилей, ҳовли тўйи, туғилган кунни нишонлаш, чақирди, кузатди, ўртоғлиқ ўтиришлари, гап-гаштак, чойхонада ош ташкил қилиш, ҳарифона, мукофот олганликни ювиш, байрам меҳмондорчиликлари ва шу кабилар. Бу издаҳомлар йўқотилсин демайман ва буларни ҳеч ким бекор қила олмайди ҳам. Гап шундаки, одамлар шуларда номувофиқлик, режасиз, керагидан ташқари овқат ейишга ўрганиб қолганлар. Айтайлик, паловни ҳафтада бир марта ейилгани маъқул эди, издаҳомларда кунда икки, баъзан ҳатто уч марта ош ейишга тўғри келади. Ана шу кўп ейиш ғоят зарардир. Айниқса жисмоний меҳнат билан шуғулланмайдиган одамлар учун бу огиздан кирган балодир. Аммо жисмоний меҳнат билан шуғулланувчи одамлар кучли калорияли овқатларни еб юрсалар, бўлаверади, бу улар учун ҳатто фойдалидир. Шуниси борки, XX асрда техника равнақи туфайли жисмоний меҳнат объектлари кескин камайиб кетди. Чунончи, XIX асрда 96 фоиз иш қўл меҳнатига асосланган бўлиб, қолган 4 фоиз ишни пар, сув ва шамол кучи билан ҳаракатга келтирадиган техника бажарган. Эндиликда бу нисбат чаппасига ўзгариб кетган. Ҳозир кўмир, газ, нефть ёқилғилари ва электр энергияси, ҳатто атом энергияси билан ҳаракатга келтириладиган машиналар, станоклар, механизмлар, автоматлар 96 фоиз ишни бажариб қўймоқда, қўл меҳнатига фақат 4 фоиз иш тўғри келади ҳолос. Демак, ана шундай иш енгиллашган пайтда огир овқатларни тўйиб-тўйиб ейиш ғоятда хавфли.

Бизда статистикаси ҳали ҳисобланиб чиқилган эмас. Аммо Германияда аниқланган маълумотларга қараганда, керагидан ташқари овқатланадиган, маишатпараст одамларнинг қонига инфаркт миокарда, инсулт касалларини келтириб чиқарадиган холестерин моддаси кўпайиб кетган. Бундай одамлар жами аҳолининг 45 фоизини ташкил қилар экан.

Америкада 5 ёшдан то 60 ёшгача бўлган кишиларнинг вазни нормадагидан 15—24 фоизгача ортиб кетган бўлса, булар орасида ўлим оғзин одамларга нисбатан 17 фоиз кўпроқ рўй берар экан. Агар

семириш 25—34 фоиз бўлса, шулар орасида ўлим 41 фоизни ташкил қилар экан¹.

Ҳозир жаҳондаги барча мамлакатларда бир суткада ўлаётган одамларнинг миқдори II жаҳон урушида бир суткада ҳалок бўлганларнинг миқдorigа тенглашиб қолди. Шулардан ярми очликдан ҳалок бўлса, тенг ярми эса тўқликдан жон бермоқда².

КАСТАЧИЛИК ВА ОВҚАТЛАНИШ

Синфий-антагонистик жамиятнинг ёмон хислатлари ҳатто овқатланишга ҳам салбий таъсир етказган: бойлар дастурхони анвойию, камбағалларнинг ризқи хўрда-бурда бўлган. Ейдиган овқатининг яхши ва ёмонлигига қараб одамларни «юқори» ва «паст» деб ҳисоблаш инсоният учун жуда номақбул удум бўлган. Мана шу қол ҳанузгача Ҳиндистонда сақланиб келади. Маълумки, қадимги Ҳиндистонда меҳнат тақсмоти натижасида одамлар бажарадиган ишнинг қанақалигига қараб турли тоифаларга ажратиш даври келиб чиққан. Айниқса табақаланиш феодализм даврида авж олади. Кишилар юқори ва паст мартабали қилиб бўлинадиган бўлади. Буни улар «каста» деб атайдилар. Ана шу кастачилик эндиликда меҳнат қилишда, турмуш кечиришда кўп халақит берадиган реакцион одат бўлиб қолган. Шу сабабли Ҳиндистон ҳукумати узоқ йиллардан буён кастачиликка қарши кураш олиб бормоқда.

Лекин руҳоний брахманлар кастачиликка тиш-тирноғи билан ёпишиб олишган, ҳар қадамда, ҳатто овқатланишда ҳам шунга амал қилишади. Бунда брахман ўзининг бошқалардан «юқори» эканлигини қуйидаги қилиқлари билан намойиш қилади: а) овқатланишда ҳеч-ким халақит бермаслиги керак; б) белигача яланғоч ҳолда чордана қуриб ўтириб овқат ейиши керак; в) у фақат ўз кастасидаги одамлар билан бирга овқатланиши керак ва ҳоказо. Бир кастадаги брахманлар овқатланганда «качча» деб аталадиган овқатларни ея берадилар. Бу оддий қайнатилган гуруч, сабзавотлар, буғдой ва арпа нонларидан иборат таомлардир. Бордию брахман бошқа кастадаги одамлар билан овқатланишига тўғри келиб қолса, унда у албатта «пакка» деб аталувчи овқатларнигина ейиши шарт қилиб қўйилади. Пакка типдаги овқатлар албатта сариёғда пиширилган бўлиши зарур. Уларда сигир муқаддас ҳайвон ҳисобланганлигидан гўштига ейишади, сутини ичишади, қаймоғидан тайёрланган сариёғ энг покиза таом ҳисобланади.

«Пакка» ва «качча»: «олий нав овқат» — олий табақа ейдиган ва «паст нав овқат» — паст табақа ейдиган маъносидаги овқатлардир. Биз буни қуйидаги мисоллардан англаб оламиз: паст каста вакили

¹ Бу маълумотлар «Литературная газета»нинг 1976 йил, 22 декабрь сонидан босилган Р. Белада ва В. Михайловнинг «Эти избыточные калории... мақоласидан олинди.

² Ўша жойда.

юқори каста вакилининг дастурхонига фақат пакка типдаги овқатларни қўйиши шарт ва аксинча юқори каста вакили паст кастадаги бирон одамга овқат инъом қилгудек бўлса ёлғиз качча — яъни паст нав овқат бериши керак.

Агар ошпаз паст кастадан бўлса у брахманга албатта пакка тайёрлаб бериши керак, качча тайёрлайдиган бўлса, сазойи қилинади, қарғишга қолади. Агар ошпаз юқори каста вакилидан бўлса, у пакка ҳамда качча пиширишга ҳақли ҳисобланади.

Овқатланиш ва пазандаликдаги табақаланишнинг ана шундай бемаъни таомлари халқ фаровонлигини орттиришда катта ғов бўлиб ғоят қийинчиликлар туғдирмоқда. Қисқаси: «камбағалнинг оғзи ошга текканда, боши тошга тегди» — бечора яхши овқат топганда, диндорлар дастидан, уни ҳузур қилиб ея олмайди.

ОЧАРЧИЛИККА ЭНГ ЧИДАМЛИ ҚАБИЛА

Саҳрои Кабирнинг қоқ марказида Тибести тоғлари жойлашган. Бу жойларда сув тугул ҳатто қумларни ҳам чўлнинг олов тафтидан шамол учуриб кетади. Франциялик кинематографчилар ой тўғрисида фильм яратиш мақсадида вертолётда разведка қилиб худди шу жойни тавлаган эканлар: ҳеч қандай жонзоту ўсимликдан асар ҳам йўқ кратерлар, қизиган яйдоқ тошлар, қуёш ёғдусида жазирама ҳавонинг жимирлаши... Бу — Чад республикасининг шимоли-ғарбий қисми бўлиб, бунда ҳам қандайдир одамлар яшашлиги тўғрисида хабар тарқалгач, халқаро этнографик экспедиция илмий иш олиб бориш учун шайланди. 1986 йилда экспедиция келади ва Саҳро бўйлаб 2500 километр масофани кезиб дарҳақиқат бу ерларда кўчманчилик қилувчи Тубу деган қабила борлигини аниқлайдилар. Экспедиция аъзолари махсус палаткалар, рефрижератор машиналар, кондиционерлар ўрнатилган автобусларда келиб бир неча кунга аранг чидайдилар. Тубулар эса бу шароитда азалдан яшар эканлар. Этнограф олимларнинг аниқлашича бу қабила Африка қитъасининг энг ибтидоий одамлари экан. Олимларни кўпроқ тубуларнинг нима еб тирикчилик қилишлари, шундай жазирама шароитда сувни кам ичиб яшашлари қизиқтиради. Устига-устак тубулар шу қадар чидамли эканларки, қоқ тошли саҳрода, ҳаво ҳарорати 45 градусдан сира кам бўлмаган иссиқда кунига 90 километр йўл босар эканлар. Овқатланишга келганимизда тубуларда шундай нақл бор экан: «бир дона хурмо тубунинг бир кунлик овқати... Нонуштада у пўстини ейди, тушликда ўзини, кечқурун данагини чақиб тамадди қилади». Буни сиз бир ҳазил деб билишингиз мумкин. Ахир одам бир ўтиришда камида 500 грамм овқат ейди, уч маҳал овқатланиш 1,5 килограммни ташкил этади, бир дона хурмо эса каттароқ бўлса 5 граммдан ортиқ эмас! Буни қарангки нақл рост экан. Очарчилик вақтида тубуларнинг қабила бошлиқларидан бири эрталаб ҳамманинг кўз олдига бир дона хурмо еган бўйича кечгача чидаб, 90 километр масофани босиб ўтган экан. Тубуларнинг ҳозирги кундалик таомно-

масига қараганда овқатларнинг миқдори жуда оз ва хили ғоят содда эканлиги аниқланган: нонуштада саҳродаги қанақадир кўкатни юлиб келиб, чой ўрнида дамлаб, шуни ичиб олишар экан, вассалом, тушликкача ҳеч қандай овқат емай ва сув ичмай юришар эканлар. Тушликда эса ҳар бири 4—5 дона хурмо тамадди қилар эканлар. Кечқурун эса хурмо ёғига ботирилган бир ҳовуч сўк буларга кифоя қиларкан ва бундай таомнома йил-ўн икки ой ўзгартирилмас экан.

Тубулар кўчганда экспедиция аъзолари машиналарга ўтириб уларни кузатиб боришган. Йўлнинг ярми — 40 километр юрилганда шофёрларнинг боши айланиб, нафаси қисиб рулни бошқара олмай қолишган. Врачлар текширишса, тубуларнинг бирортасида ҳам ҳеч қандай ёмон ўзгариш йўқ, юраклари соатдай уриб турган эмиш.

Шундай иссиқ шароитда сув ичмаслик, оз овқат ейиш ва доим юриб соғ яшашларининг сабаблари нимада экан? Экспедиция материаллари текширилмоқда. Яна буни қарангки тубулар ўрта ҳисобда 80—90 йил умр кўрарканлар, нуроний бўлгунларича тишлари тушмай сақланар экан. Африканинг бошқа халқларига нисбатан болаларнинг ўлими жуда камдан-кам учрар экан. Ҳозир олимлар ўша чой қилиб дамлаб ичадиган кўкат ва хурмонинг кимёвий таркибини ва йўл-йўлакай қазиб қўйилган қудуқлардаги сувни ва яшаётган муҳитидаги ҳавони текширишмоқда.

Тўқнинг оч билан иши йўқ

XVIII аср Франциясида Людовик XIV ҳукмронлик қилган даврларда аҳолининг озиқ-овқатга бўлган талаби устида ғамхўрлик мутлақо сусайиб кетади. Асосий эътибор сарой ҳокимларию зодагонларининг модалли кийиминишларига қаратилади. Атайлаб халқнинг хасадини қўзғамоқ учун вазага тузалган мева-чевалар, на-тюрмортлар шаклидаги бош кийимларини кийиб олган хонимлар сайр қилиб юришни хуш кўрардилар.

Маҳрамлар қирол ҳузурига келишиб: «аҳолининг куни арпа нонга қолди, у ҳам тезда тугайди», деб хабар берганларида Людовик XIV пинак ҳам бузмайди, ҳатто бир оз бўлса-да, ҳижолатга тушмайди.

Оч паришликлар новвойхоналарга бостириб кириб «нон» деб ғавғо қиладилар. Бунга жавобан саройда «нон қўзғалони қалпоғи» деган янги мода жорий қилинади.

«Қорни тўқнинг қорни оч билан нима иши бор», деган матал ана шунинг учун айтилган бўлса керакда!

Очликда РЕКОРД ҚЎЙГАН ИНСОН

Бу киши америкалик астроном олим жаҳондаги барча тинчликсевар халқларни лол қолдириб, ҳурматини қозонган фан доктори Чарльз Хайдердир. Шу вақтгача очлик эълон қилганларнинг барчаси ёлғиз ўзлари ёки бир группа кишиларнинг манфаатларини ҳимоя қилишга қаратиб азоб тортган эдилар. Доктор Ч. Хайдернинг фао-

лияти умуминсоний характер касб қилади. Уни Ер шаридаги барча аҳолининг келажақ тақдир ташвишга солади. Агар ядровий уруш бошланиб кетса ер юзидаги барча тирик мавжудотлар қирилибгина қолмай курраи заминимизнинг ўзи ҳам планета сифатида йўқ бўлиб кетишини олим англаб етади. Бепосн ва бениҳоя галактика ва металактикалар системасида Ер шари бир дона қумдек нарса, чексиз коинотнинг бирон жойида ҳаёт бор-йўқлиги ҳали маълум эмас. Инсоният барча тирик материя орасида энг ақлли мавжудот, ўзини ўзи йўқ қилиб юбориши мутлақо бемантиқ бир иш албатта. «Совет Иттифоқининг асримизнинг охиригача барча ядровий, химиявий ва бактериологик қуролларни йўқотиш тўғрисидаги ташаббусини АҚШ ҳукумати қўллаб-қувватламаганлиги мени уялтиради» — деган эди олим. Чарльз Хайдер америкалик бошқа бир олим Тед Тейлор билан биргаликда Вашингтондаги Лефайт-Паркда тинчлик тарафдорларининг пресс-конференциясини ташкил этади ва бир йилдан ортқроқ вақт давомида «Ядровий қуролларга қарши вахта» ташкил этади. Ҳеч қандай натижа бермагач 1986 йилнинг 23 сентябридан бошлаб Оқ уйнинг шундоққина рўпарасидаги Пенсильвания авенью майдончасида чайла қуриб очлик эълон қилади. У ўз олдига ядровий қуроллар синовини тўхтатиш, космосда олиб бориладиган урушга тайёргарликка қарши кураш, атом қуролларини чеклаш борасида ўша вақтдаги АҚШ президенти Р. Рейген билан музокара олиб боришни мақсад қилиб қўйган эди. Чарльз Хайдер 221 кеча-кундуз очлик азобини тортиб ўтади. У бутун дунёдаги тинчлик тарафдорларидан минг-минглаб хатлар олади, миллион-миллионлаб хайрихоҳлар орттиради, бироқ Лафайт-Паркдан атиги бир неча ўн метр нарида жойлашган Оқ уй маъмурлари мана шундай инсонга, улкан ирода эгаси томонга, тинчлик учун курашда чинакам қаҳрамонлик кўрсатаётган астрофизик олим, доктор Чарльз Хайдер томонига ҳатто деразаларидан ҳам қараб қўйишмади. 7 ойдан кўпроқ очлик билан кутишлар натижа бермагач, олим энди тинчлик учун курашни янгича формасида давом эттиришни ўз олдига мақсад қилиб қўяди. У 1987 йил 1 Май куни очликда ўтиришни тўхтатади. Модомики мавзунимиз «очлик офати» тўғрисида экан, кўпчиликни бундай савол қизиқтирса керак: «Қандай қилиб Чарльз Хайдер шундай узок муддат давом этган очликда омон қолди?»

Биринчидан, одам аъзолари учун энг зарурий неъматлар олти хил бўлади: оқсиллар, ёғлар, углеводлар (шакар моддалари), дармондорилар, маъдан моддалари, туз ва сув. Кейинги иккитасисиз одам ҳаёт кечириши мумкин эмас. Чунончи, туз назарга илинмас нарсасдек туюлгани билан бу неъматсиз таом тайёрлаб бўлмайди ва жамиики аъзоларимизда барча ҳужайраларимиз ҳамда қонимизда туз алмашинуви содир бўлиб туради. Сувга келганимизда танамизнинг 85 фоизи шу моддадан иборат эканлигининг ўзиёқ бу неъматнинг инсон ҳаётининг омили эканлигини кўрсатиб турибди. Шу сабабли очлик эълон қилувчиларнинг қондасига кўра бошқа ҳеч қандай овқат ейишмаса ҳам бироз туз татиб туришлик ва сув ичиб

юришлик ман этилмайди. Шунга кўра Чарльз Хайдер 221 кун да-
вомида туз солинган иссиқ сув ичиб турган.

Иккинчидан, доктор Хайдер анча тўладан келган одам бўлган:
вазни 136 кг эди, бинобарин, танасида 40—50 кг ортиқча оғирлик
мавжуд эди. Агар 1 грамм ёғ 9 калория қувват беришлигини ҳисобга
олсак, унинг жуссасида улкан энергия запаси мавжудлиги аниқла-
нади. У ана шу энергия ҳисобига яшаган. Шу очлик даврида Хайдер
ўз оғирлигининг тенг ярмидан кўпроғини (70 кг ни) йўқотган.

Учинчидан, энергияни яхши сақлаб қолиш учун. ортиқча
ҳаракатлар қилмаган ва танасидаги иссиқликни беҳуда чиқиб кет-
маслиги учун қалин кийиниб ётган. Мана шу уч сабабга биноан у
7 ой овқат емаса ҳам тирик қолган. Аммо саломатлиги ниҳоят да-
ражада издан чиққан бўлиб, очликдан эти суягига ёпишган бўлсада,
шишиб кетган, юрагининг мушаклари хилвираб, асаблари изтиробга
тушган бўлиши мумкин.

Яна шуниси ҳам борки, киши узоқ вақт очликдан сўнг дарҳол
ёғли, оқсилли овқатлар еса ҳам дарҳол ўлиб қолиши мумкин, нега-
ки оғир овқатни ҳазм қилиш учун ҳам энергия керак бўлади —
кучсиз организм кучли овқатларни ҳазм қилишга қурби етмай
ҳалокатга олиб келади. Албатта буни доктор Чарльз Хайдер билса
керак. Аввалига қонга тезда сўрилиб қувват берадиган енгил овқат
истеъмол этилади. Энг яхшиси қайноқ сувга эритилган глюкоза
ҳисобланади. Бирор соатлардан кейин оқ нон ёки қайнатилган гуруч
истеъмол қилинади.

ЛОЙХҲҮРЛИК ОДАТИ

Лойхўрлик фанда геофагия деб юритилади. Бу сўз лотинчадан
олинган бўлиб, «гео» — ер, лой, кесак маъносида, «фагия» эса емоқ
дегани. Тарихий манбаларда айтилишича, қадимги ацтек қабилалари
Мексикадаги бир кўлнинг остидан лой қазиб олиб, овқат сифатида
истеъмол қилишган, бу лойнинг мазаси худди пишлоқни эслатган.
Қадимги японлар ҳам бир турдаги лойдан нон ёпиб ейишар экан.
Лой нонни яқин-яқинда Судандаги кўчманчи бербер қабилалари ҳам
истеъмол этишган. Ўрта асрларда Испанияда ҳам лойхўрлик одат
бўлганлиги маълум.

Лойхўрлик ўзбекларда ўтмишда ва қисман ҳозир ҳам бор. Ёгулик
лой, бу кулранг тусдаги гилбутадир. Гилбутани ҳомиладор аёллар
«бош қоронғи» бўлганларида, тетапоя гўдакларга суяги қотиш ва ти-
шини мустаҳкамлаш мақсадида берилади.

Гилбута аслида денгиз балчиғидир. «Гил» — лой, «бута» —
ўсимлик маъносида. Эҳтимол қандайдир ўсимликдан ажралган орга-
ник моддалар лой билан бирикиб, уни ёгулик қилиб қўяр, бироқ бу
масала ҳанузгача тўла ўрганилмаган.

Гилбута ейишга сабаб ҳомиланинг такомил топиши ва туғилган
боланинг ўсиши учун аъзоларга фосфор, калий, кальций, магний ка-

би маъдан моддаларнинг тузлари зарур бўлади. Бу моддалар мева ҳамда сабзавотларда мавжуд. Агар шу моддалар етишмаса ёш бола кесак, тупроқ, лой, қум, бўр ва товуқ тухумининг пўстини еб қўяди. Бу касаллик ҳисобланиб, ўтмишда гилбута дори сифатида ишлатилган, эндиликда шу мақсадда аптекаларда сстиладиган кальцийнинг гуликанати таблеткалари ишлатилади.

Лойхўрликнинг пазандаликка таъсирини биз қадимги японлар, Судандаги берберлар мисолида кўриб ўтдик. Саҳрои Кабирдаги яна бир кучманчи қабила тупроқни зиравор сифатида овқатга ишлатади. Мексикаликлар ўзларининг маккажўхори барги ва унидан тайёрланадиган «тортилас» деб аталувчи шарафли таомига бўр — кальций гуликанат қўшиб пиширишади. Инглиз пазандалигида ҳам бўр қўшилган хамирдан нон ёпиш одати бор.

Ҳап шундаки, гилбута, оқ лой, бўр таркибида минерал моддалардан ташқари яна шундай моддалар қаторига кирмайдиган ва инсон аъзолари учун зарур бўлган кремний, гликозен (алюмин оксиди) мавжуд. Бу моддалар киши ошқозонидаги ишқорни тартибга солиди, суяк ва тишларни мустаҳкамлайди. Албатта, ейиладиган лой тоза жойлардан олинishi ва микроорганизмлардан халос қилинishi зарур.

МАХФИЙ ОВҚАТЛАНИШ ОДАТИ

Марказий Бразилиянинг мезондаронларида яшовчи бир тоифа ибтидоий қабилалар бор. Булар оналаридан қандай туғилган бўлсалар умрларининг охиригача шундай юраверишади, яъни эркак ва хотинларнинг кийим киймай қип-яланғоч юришлари уят ҳисобланмайди. Бироқ... овқатланаётганда биров кўриб қолгудек бўлса борми, чунон лавлагиси чиқиб кетадики, уялганлигининг кучлилигидан бир неча кун ҳеч кимга кўринмасликка ҳаракат қилади, бир-бировининг юзига қарай олмайди, сўзлашганда ҳам ийманади.

Тарихий ва этнографик манбаларда айтилишича, махфий овқатланиш бошқа халқларда ҳам булган экан. Чунончи, Мексикадаги қадимги ацтек қабилаларининг доҳийси овқатланаётганида атрофида ҳеч кимса бўлмаслиги керак ва муҳофаза қилинган жойга кириб еярекан. Ёки Африкада қабила бошлиқлари ва Полинезияда яшовчи халқларнинг доҳийлари ҳам махфий овқатланишади. Кимда-ким буни кўриб қолгудек бўлса, уни ҳатто ўлим жазосига ҳукм қилишган. Ҳиндистон брахманларининг ҳам бир тоифаси борки, сокин ва ҳеч кимнинг нигоҳи тушмайдиган жойни овқатланиш маскани қилиб қўйишади. Сиз ва биз учун бу одатлар мантиқсиздай туюлади. Лекин ҳар қандай ҳодиса, воқеа бесабаб эмас.

Ибтидоий афсунгарлик тушунчасига кўра, одам ейдиган овқат унинг танасининг бир бўлаги, асосий қисми ёки аъзоси ҳисобланган. Таомни зарарлантириш — кишига зарар бериш деб тушунилган. Таомни зарарлантириш уни заҳарлаб қўйишдангина иборат эмас, балки унга кўз ва сўз билан ҳам зарар қилиш мумкин деб ўйланган.

Қизиқ, ўзбекларда ҳам яқин-яқинларгача овқатланаётганда одамга биров қараса: «Суқи кириб қолади», «кўзи тегади», «киннаси киради», «рисқи қийилади» каби «сехргарликдан иборат» тушунчалар бор эди. Сўз билан: «Ҳе, емай ўл!», «Тешиб чиқсин» каби жодугарликдан иборат қарғишлар ҳам аслида ўша ибтидоий афсунгарликка бориб тақалади.

Одамларнинг биргалашиб овқатланишлари: аввало оила аъзолари билан бўлиб, кейинчалик бир-бирига ишонадиган, дўстлашган кишилар ўртасидагина содир бўлган, меҳмон ва мезбон бўлиш одати келиб чиқа бошлаган. Энди овқатланиш фақат қорин тўйғазиш жараёнидангина иборат бўлиб қолмасдан, яхши анъана — меҳмондўстликка айланиб кетади. Жамоат жам бўлиб овқатланиш, овқатланаётганда ёт одамнинг «назаридан», «сехридан» қўрқмаслик, сидқидиллик, одамшавандалик, меҳр-оқибат, саҳийлик ва биродарликнинг ифодаси ҳисобланади.

Аслида одамлар биргалашиб ишлайдилар ва биргалашиб яшайдилар. Овқатланишни ҳам биргалашиб ташкил қилиниши ижтимоий тараққиёт талабидир. Кўпчиликнинг катта меҳмондорчиликларда, байрамларда, тўйларда, ошхоналарда, ресторанларда ва бошқа жамоат овқатланиш муассасаларида жамул-жам овқатланиши махфий овқатланишнинг инкори ва биргалашиб яшашнинг тақозосидир.

ҚОВУРМА ВА ИЛҲОМ БАҲОСИ

Бу воқеа австриялик машҳур композитор Франс Шуберт номи билан боғлиқ. У анча ночор ҳаёт кечирар эди. Кунларнинг бирида Шуберт ишлаб-ишлаб гоят чарчаганини ва оч қолганини ҳис қилади. Вена кўчаларида сайр қилиб юрган эди, очлик уни ажойиб таомларнинг ҳиди анқиб турган бир ошхонага етаклаб келади. Бир чеккага ўтириб ўзининг энг севимли таоми картошка билан гўшт қовурмасини буюради, еб бўлиб ҳақ тўлайин деса хемириси ҳам йўқ. Ён чўнтагидан блокнот, соат чўнтагидан эса журналдан қирқиб олиб қўйган бир парча қоғоз чиқади, бунда кимнингдир «Алла» номли шеъри босилган эди. Шу пайт Шуберт илҳоми жўш уриб кетса бўладими! Хаёлидан қўйилиб келаётган ноталарни ўтирган жойида блокнотга тушира бошлади. Официант унинг ёнига келганида Шуберт ҳайрон ва ноиложликдан янги басталаган асарини унинг қўлига тутқазиб:

— Илтимос, мана шуни ошхона хўжайинига бериб қўйсангиз, дейдида чиқиб кетади.

Ошхона хўжайини бу асарни кўриб жуда хурсанд бўлади ва машҳур композитор ижодига мансуб эканлигини англайди. Вақтлар ўтиб Ф. Шуберт ўлиб кетади. Вафотидан 30 йил ўтгандан кейин ҳалиги ошхона хўжайини Парижга келади ва ўша нота дафтарни 40 минг франкка пуллаб олади. Қовурманинг баҳоси атиги 4 франк эди, оч қолган композиторнинг илҳоми эса бундан қирқ минг маротаба қимматлироқ бўлиб, фойдаси овқат мутасаддисига насиб қилади.

«Бор экан, йўқ экан, оч экан, тўқ экан. Бўри баковул экан, тулки ясовул экан. Фил новвой экан, тошбақа тарозбон экан. Қарға қақимчи экан, чумчуқ чақимчи экан»...

Мана шу келтирилган ўзбек халқ эртакларининг позивнойидир, яъни ҳар бир эртак шундай бошланади. Худди шу пазандалик билан алоқадордир. Анализ қила бошласак дарҳол тушунасиз. (Масаллиқ) бор экан, (Қорин) оч экан, тўқ экан. Бўри баковул (ошпаз) экан. Тулки ясовул (омборчи ёки масаллиқ қоровули) экан. Фил новвой экан (бунда ёмон новвой образидаги фил фирибгарлик қилгани учун нон ёпадиган енгчаси бурнига умрбод ёпишиб хартумга айланиб бесўнақай бўлиб қолганлигини билдиради). Тошбақа тарозбон экан (бунда ёмон тарозбон образидаги тошбақа масаллиқ тортишда уриб қолаверганлиги учун, тарозининг икки палласи орасида абадий қисилиб қолганлиги билдирилади). Қарға қақимчи экан (қақим дегани танасида мулойим оқ жуни бор ҳайвон. Бироқ қарға қора ва дағал патлари бўлса ҳам ўзини «оқ» қилиб кўрсатадиган ўта муғомбир ошпазнинг образидир). Чумчуқ чақимчи экан (чақим дегани бу чақиб олов чиқариладиган чақмоқ тош. Чақимчи, демак ўт ёқувчи. Маълумки пазандаликда овқатнинг яхши ёки ёмон чиқиши ўт ёқувчига ҳам боғлиқ. Винобарин, чумчуқ оловни меъёрида ёқмай овқатнинг бузилишига сабабчи бўлган масъулиятсиз гулаҳининг образидир).

Ана кўрдингизми? Эртак позивнойи пазандаликка боғлиқ экан. Нега шундай? Чунки очлик ва тўқлик масаллиқнинг борлиги ёки йўқлиги ижтимоий-иқтисодий ҳодиса — халқ моддий фаровонлигининг паст ёки юқори эканлигининг кўрсаткичидир. Бу эса даставвал пазандалик санъати орқали намоён бўлади. Сўнгра ява ошпаз пиширган овқатни кўпчилик тановул этади. Агар ошпаз покизаликка риоя қилмаса — одамлар заҳарланади, касалланади. Агар у хўрандаларнинг ҳақиға хиёнат қилса — кўпчилик ҳамёни азоб чекади. Агар ошпаз ўз ҳунарига бефарқ қараса, расомадли бўлмаса, таомни бузиб қўйса, унда кўплаб масаллиқ исроф бўлади.

Кўриниб турибдики, бу муҳим ижтимоий аҳамиятга эга бўлган ҳодисадир. Кўпчиликнинг оч-тўқлиги, бор-йўқлиги, саломатлиги бир кишига — пазандага боғлиқ бўлганлиги учун ҳам халқ ҳар доим эртак тўқиган. Зероки эртакнинг мазмуни пазандаликка ҳеч алоқаси бўлмаса ҳам барибир эртак бошланғичда бўри, тулки, фил, тошбақа, қарға, чумчуқ образлари орқали, масал тариқасида, ғаламис пазандалар бўлганлигини эслатиб турган ва шундайлар бўлмасин деган мақсадни кўзлаган.

Эртаклар ижтимоий ҳаётнинг турли-туман воқеаларини акс эттиради. Шу жумладан бевосита пазандаликка оидлари ҳам бор. Мана шулардан биттаси. Буни мен 3—4 яшарлигимда дадамдан эшитганман. Ҳозиргача нашр этилган барча эртак китобларига киритилмагани учун ҳам тўла келтираман.

«Бир бор экан, бир йўқ экан, бир оч экан, бир тўқ экан. Бўри баковул экан, тулки ясовул экан, фил новвой экан, тошбақа тароз-бон экан. Қарға қақимчи экан, чумчуқ чақимчи экан. Қадим замонларда бир чол билан кампир ўтган экан. Улар жуда камбағал ҳаёт кечирав эканлар. Бисотларида бор-йўғи биттагина эчки бўлиб, улар шу эчкига овуниб юрав эканлар.

Кунлардан бир куни очлик азоби устун келиб чол эчкини суйибди, кампир шўрва қайнатибди. Эчки гўштини батамом еб бўлганларидан кейин чол эчкининг тўртта пайчоғини ерга қоқиб, қовурғаларидан тахта ясаб, чарпоя қурибди, устига эчки пўстагини тўшаб, ҳар иккалалари ёнбошлаб ётиб, ухлаб қолишибди ва туш қуришибди. Чолнинг тушида эчки тирилиб келиб унга «Очил дастурхон» тақдим этган эмиш. Очил дастурхоннинг мутасаддиси лаззатлар султони Қўй гўшти эмиш.

Кампирнинг тушида: эчки тирилиб келиб унга ҳам битта «Очил дастурхон» тақдим этибди. Очил дастурхоннинг эгаси ширинликлар шоҳи Асал эмиш. Чол-кампир эрталаб туришиб, юз-қўлларини ювишиб чордана қуриб ўтиришиб, ҳар қайсиси ўз очил дастурхонини сийишиб, унга эланишиб, ёлворишиб:

— Очил дастурхон! Очил дастурхон! хитобини айтган эканлар...

Чолнинг дастурхонида яхна гўшту, кабобу қовурмаю, димламаю ва яна аллақанча таомлар муҳайё бўлибди.

Кампирнинг дастурхонида эса: қанду, асалу, ҳолваю, новвоту ва яна анвойи турли ширин-шакар мевалар муҳайё бўлибди.

Зиёфат авжида экан, лаззатлар султони Қўй гўшти нутқ сўзлабди: «Таомлар уммонининг менга тенг келадигани борми бу оламда! Қолаверса мен чўлу биёбонлардан тортиб баланд тоғларгача барча кенг яйловларнинг ҳоқони бўламан. Унинг бу мақтанчоқлиги ширинлик шоҳи Асалга тегиб кетибди. Асал ҳам сўзга чиқиб: — Менинг тасарруфимда қанчадан-қанча экинзор ва гулзорлар, мевали боғ-роғлару, ҳовлию хиёбонлар бор. Мақтансам арзигулик фуқаром бор, ҳар бири яратган боли тилни ёради. Эҳе, сиз нима деяпсиз? Дунёда менинг интизомли лашкарларимга тенг келадигани борми? «Ман, ман» дегани майдонга чиқсин!

Бироқ уруш бошланиб кетибди.

Лаззат султони ўз аскарлари қўйларга айтар эмиш:

— Эй, сизлар менинг подаларим тош остидан чиққан чаённи ғажиб ташлайсизлару, бу аричалар сизларга чикора! Жунингизни қалқон қилинг, биттаси ҳам нишини санча олмайди!

Ширинлик шоҳи ўз ариларига хитоб қилармиш: — Эй, менинг болариларим! Гулзоримизни пайҳон қилувчи қўйларга омонлик бермангиз! Нишларингизни санчиб заҳарингизни тўла ишлатинг!»

Жанг узоқ давом этибди. Арилар мўлжаллаб келиб қўйларнинг тумшукларини чақар, лекин нишлари санчилиб қолиб ўзлари қўлаб қирилиб кетар эканлар. Бундан васвасага тушган Асалнинг вазири Калла Қанд мўйсафид маслаҳатчи Пашмакка мурожаат қилибди.

— Энди нима бўлади, тақсир?

— Енгилиш аниқ, энди жон сақлаш чорасини кўрмоқ керакдир, балки?

Шундан сўнг Калла Қанд, Пашмак, Парварда, Новвот ва бошқалар тил бириктириб лаззат султони томон утиб кетишибди. Ширинлик шоҳи енгилгач, икки «Очил дастурхон» бир бўлибди, қўй ёғи ва асалдан лавз ҳолва тайёрлашибди.

Чол билан кампир очил дастурхондан то умрларининг охиригача баҳраманд бўлишиб, муроду мақсадларига етишибди».

Таомлар тўғрисидаги мана шу эртақнинг мазмуни ғоят терандир. Бунда қаллоб ошпаз ва масаллиқдан уриб қолувчи пазандалар танқид қилиниши билан бирга овқатланиш борасида эр-хотин ўртасида чиқиб турадиган адик-бадик тўғрисида ҳам мажозий маъно бор.

Энг муҳими синфий жамиятда овқатланиш ҳам синфий характерга эга бўлиб, таомларнинг асили бой хонадонларда, камбағал ва бева бечоралар доим оч, улар бундай таомларни фақат орзу қилганлар ва тушларида кўрганлари ана шу эртақдан маълум бўлиб турибди.

ЛАЗЗАТ ФАЛСАФАСИ

Ўзбек таомлари билан узоқ йиллардан буён шуғулланиб юрганнимданми, менга кўпинча: «Жаҳонда бизнинг овқатларимиздан лаззатлиси бўлмаса керакдир-а?» — деган савол беришади. Мен эса салбий жавоб қиламан: хом балиқ, палағда тухум, қалампир сомса, қоқланган қурбақа, консерваланган тошбақа, қовурилган калтакесак, илон шўрва ва шу каби юзларча таомлар борки, булар ҳам лаззатли,— дейман уларга. Шунда баъзилар калака қилаяпти, деб ўйлашади, яна бировлари рўйи рост ранжишади, учинчи тоифадагилари ўзиникини маъқуллаш учун баҳслашиб кетишади. Ана шундай пайтларда бир воқеани сўзлаб тинчитишга уринаман: 1956 йили Ўрта Осиёдан тўрт ўқитувчи Кисв Университетига малака оширишга борганмиз: Тожикистондан Усмоншоев Азим, Қирғизистондан Асанов Қувончбек, Туркманистондан Аманқиличев Олти ва Ўзбекистондан мен. Кунлардан бирида украиналик ҳамкурсларимиздан Грицько ётоқхонага кириб:

— Биз сизларнинг меҳмондўстлигингиз тўғрисида кўп эшитганмиз. Сиз,— деди у, менга юзланиб,— овқатларнинг турли хилини билар эмишсиз. Ўша машҳур паловни бир дамлаб бермайсизми, кўпчилигимиз ўша таомни кўрмаган ҳам, емаган ҳам,— деб қолди. Мен дарҳол кўндим. Илжайиб туришига қараганда Азим Усмоншоевич мени «машҳур қилиб қўйган» экан. 30 киши тўпланди, бир хонадонда мен палов дамладим. Ўзбекистондан юборилган девзира гуруч, беҳи ҳам солдим, зираворларимиз ҳам бор эди, дастурхонга тортишда палов юзига Дашнобод анорининг доналаридан сепиб, Марғилон турпидан кертиб келтирдим. Буни қарангки биз Ўрта Осиёлик тўрт кишидан бошқа ҳеч ким ош емаса бўладими! Вилкаларида ликопчаларига бир ошамгина паловдан солиб, татиб

кўришди-да, «яхши бўпти» дейишиб, бирин-кетин тановулни тўхтатиб қўйишди!

Ижроси томошабинларнинг қарсақлари билан олқишланмаган санъаткор қандай ҳолатга тушиб қолишини биласизми? Худди шундай, пазанда ҳам умид билан тайёрлаган таомини хўрандалар емаса, қаттиқ ранжийди, ҳатто изтиробга тушиб қолади.

Ўрта Осиёлик ҳалиги уч киши менга далда бериб, бир неча кунгача юпатиб юришди, «Ҳар ким севган ошини ошайди», деган мақолни ҳам келтиришди.

— Одамга ўзи ўрганиб қолган таомлари мазали туюларкан,— деди Қувончбек Асанович.

— Янги хилининг лаззатига бир мартада кўникиш қийин, овқатланиш доим консерватив бўлишлигини биларсизку,— тасалли берди, Олти Аманқиличевич.

«Овқатланиш консерватив бўлади», «Ҳар ким ўзи ўрганиб қолган овқатни мазали деб билади»...

— Тўғрида ахир, овқатланишга ҳам фалсафий ёндошмоқ керак,— фикр билдирди Азим Усмоншоевич.

Дарвоқе, ҳайвонот учун овқатланиш ёлғиз табиий ҳодиса, инсоният учун эса ҳам табиий, ҳам ижтимоий бўлади. Ҳайвонот учун лаззатнинг аҳамияти йўқ, қорин тўйдирса бас, инсон учун эса лаззат биринчи ўринда туради. Бироқ турли одам турлича характерга, турлича дидга эга бўлганлигидан лаззат масаласига ҳам ҳар ким ҳар хил субъектив ёндашади. Бировга ундай туюлса, бировга — бундай. «Дид борасида баҳс очилмайди» деган нақл ҳам бежиз айтилмаганку. Дўстлар билан ҳалиги «паловхўрларни» яна ўша жойга тўплашга келишиб олдим-да, ўзим украин халқининг энг шарафли таоми — боршчни ўрганишга киришдим. «Украин таомлари» китобининг муаллифлари М. И. Георгиевский билан О. С. Шемякинскийлар ҳузурига бориб, воқеани сўзлаб, дардимни айтгандим.

— Боршч 16 хил бўлади. Сизга қайсиниси керак?— дейишди.

— Энг машҳурини ўргатинглар.

Шундай қилиб, киевча боршчни танладик, рецептини ёзиб, тайёрлаш усулини гапириб беришди, ўзлари ишлайдиган Савдо ва жамоат овқатланиши илмий текшириш институтининг лабораториясига таклиф қилишиб, тайёрлаб кўрсатишди. Ушбу таомга 25 хил масаллиқ солиниб, 3 соат давомида пиширилар экан.

Хуллас, ўша гуруҳ яна тўпланди, мен боршч пишириб чуқур ликопчаларга тақсимлаб, қўрқа-қўрқа дастурхонга тортдим. Вожаб! Бир қошиқдан татиб кўришлари биланоқ миннатдорчиликлар, мақтовлар ва олқишларга кўмилиб кетдим, икки қайтадан ҳам сўрашганлар бўлди. Биттаси шундай мақтади ҳам.

— Деразадан ташқарига қара, гўзал жонон назокат билан ўтиб кетаяпти, дейишса, мен бу боршчдан кўзимни узолмаяпман, дердим,— деди.

Ана сизда овқатланишнинг консервативлиги, лаззат масаласига субъектив қараш, кишига ўзи ўрганиб қолган таомининг лаззатли туюлиши...

Мен сон-саноқсиз мароғаба тайёрлаган паловимни маъзур тушира олмадим, аммо янги ўрганиб атиги бир марта тайёрлаганимдаёқ боршчни маъқул кўришди!

Ана шу воқеадан сўнг мен учун «лаззат фалсафаси» ҳал бўлган эди.

Гап шундаки киши гаплашишни, тилни ўз онасидан ўрганади. Овқатланишга келганимизда ҳар ким уни ўз уйида, гудаклигиданоқ онасининг қўлидан ейди. Она пиширган таом лаззатлигининг сира қийёси бўлмайди. Овқатланишни ҳам, таомдан лаззатланишни ҳам одам ўз уйида, ўз онасидан ўрганар экан, барча оналар, уй бекалари тайёрлайдиган таомлар муштарак бўлиб миллий пазандаликнинг негизига айланиб қолади. Одамлар ўз уйларида, ўз юртларида, ўз мамлакатларида тайёрланадиган таомларни доим истъомол қила бориб, лаззат гаммаларининг энг нозик «ногаларигача», миллий пазандалик санъатидаги ўзига хос колоритнинг жуда нафис «ранг»ларигача яққол ҳис қиладиган бўла борадилар. Қолаверса, ўз ватанлари тупроғида унган масаллиқлар машаққатли меҳнат эвазига бинога келганлиги учун ҳам уларни исроф қилмаслик, кўз қорачигидек асраш, мазасидан тўла лаззатланишга одатланиб қоладилар. Ўз масаллиғи, ўз овқатини энг лаззатли деб билишликни анча-мунчага рад қилиб бўлмаслик эса овқатланишдаги консерватизмни келтириб чиқаради.

Жаҳон пазандалигида худди шу фикрни исботлайдиган жуда кўп мисоллар бор. Чунончи, Ҳинд океанидаги Анбон оролларида истиқомат қилувчи бир группа одамлар фалакнинг гардиши билан Голландияга келиб қоладилар. Бу ўлкада узоқ яшасалар ҳам ўз она юрти таомларини доим кўмсаб юрадилар. Уларнинг энг шарафли ва лаззатли деб билган таомлари папеду деб аталиб, саго хурмосининг новдаларидан олинадиган крахмалга турли нордон меваларнинг шарбатларидан чоло-чало номли сардак аралаштириб тайёрланар ва бу ёғоч елимга ўхшаш бир массадан иборат бўлар экан. Шу таомни татиб кўрган этнограф олим М. Членовнинг далолат беришича: «папедунинг мазаси у ёқда тура турсин, хўплаганимни биламан, шундай хуноб қилдики — икки лабимни бир-бирига чаппа ёпиштириб қўйди, оғзимни очишга имконият қолмади, ютганим юмалаб бориб, қоқ томоғимда тўхтаб ёпишқоқлигидан ютиб бўлмайди. Бурним билан нафас олиб турдим. Ярим соатлар овора бўлган табиб нималарнидир суртиб оғзимни очди, ютилмаган луқмани тортганида худди кескирдгимни ҳам суғуриб олгандай бўлди». Худди шу таом тўғрисида Голландияга бориб қолган Анбонликлар эса ашула тўқишган:

Жонажоним Анбон олга боргим келур,
Хўб мириқиб папедуга тўйгим келур.

Яна бир мисол. Индонезияда илмий ишлар олиб борган немис олими К. Гельбинг ўзининг «Маҳамеру тоғининг эртаклари» деб аталган китебида бу мамлакат таомларига жуда паст баҳо беради:

«Овқатларининг барчаси ё бемаза, ёки ўта аччиқ бўлади. Буларда на Хитой пазандалигининг нозиклиги ва на Ҳинд пазандалигидек хузуру қилдирувчанлик бор».

Муаллифнинг бундай ёзишига бир воқеа сабаб бўлган: Индонезияликлар Карл Гельбингни меҳмонга таклиф этишиб, ўзларининг энг лаззатли ва азиз меҳмонга атаб тайёрлайдиган насирамес деган таомлари билан сийлайдилар. Бу таом қайнатма гуручга етти хил ҳидли ошқўклар ва етти хил қалампир қўшилган сардак билан дастурхонга тортилади. «Биринчи луқмани татишим билан тилимни чаён чақиб олгандек бўлди ёки оғзимга лақча чўғ солдимми...», пешонамдан селдек тер қуйилиб кетди, беҳосдан иргишлаб кетган эканман, бошим шипга урилиб ёнғоқдай гурра ўсиб чиқди. Мезбонларим эса «шунга шунчами» дегандек, бемалол овқатланишар эдилар, кимдир кокос ёнғоғининг сутидан узатди, хўшлаб, оғзимни чайқаб бироз ўзимга келдим». Карл Гельбинг чайнаган қалампир Ломбок деб аталадиган нави бўлиб, жаҳонда энг аччиғи ҳисобланади.

Немисларнинг булғор навли чучук қалампирига ҳам шакар сепиб ейишларини индонезияликлар қаёқдан билишсин! Лаззат фалсафаси мутлақо субъектив эканлигига қуйидаги мисолларни келтирсак бўлади:

Тибетда қўтосни сўйганларидан кейин қорнига ич маҳсулотлари: ўпка, юрак, жигар, буйрак ва ичакларни солиб боғлаб, бир неча кун давомида офтоб жойга қўядилар. Бадбўй ҳиди узоқлардан анқиб туради. Мана шу бадхўр масаллиқдан улар арпа дони солиб гўжа қайнатишади ва буни энг ноёб ва энг лаззатли таом деб билишади. Гватемалада бир қаришли калтакесакларни ёққа қовуриб, бозорларда сотишади. Буни улар «Чўл балиғи» деб аташади ва атайлаб шу таом пайида юрганлар кўп топилади.

Французлар шиллиқ қуртдан тансиқ таомлар тайёрлашади, масаллиғи эса гастронимларда сотилади. Италиянлар қурбақани ҳам, эшак гўштини ҳам паққос тушираверишади.

Немислар учун қўй гўшти энг сассиқ ва бадхўр масаллиқ ҳисобланади. Бир бурда нон билан бир парча чўчқанинг хом ёғи бўлса — бу бошқа гап.

Афғон, Эрон, Ҳиндистонда бир навли гурунч экилади, таом тайёрланса сичқоннинг ҳиди келиб туради, бироқ ўша мамлакатларнинг аҳолиси учун эса бу ҳид муаттар туюлар экан.

Вьетнамда ит гўшtidан шўрва қайнатишади ва бу таом энг лазиз ҳисобланиб, азиз меҳмонлар билан бирга баҳам кўрилади.

Хитойдаги Гаун-чжоу вилоятида «Ше-чан-гуан» деб аталувчи махсус ресторан бор. Бунда фақат илоннинг ўзидан юзларча таомлар тайёрланади. Вилоятидаги ва ресторанидаги «гуан» сўзига эътибор беринг, бу ўша бизнинг таъбиримиздаги иланг-биланг заҳарли маҳлуқнинг номи!

Ҳурматли ўқувчилар, асло ирганмангиз. Чунки ўша жойлардаги одамлар бундай таомларни чақалоқлик даврларидан бошлаб, ўз она-

ларининг қўлидан еб ўрганишган. Биз учун палов қандай бўлса, улар учун ҳам ана шундай таомлар энг лаззатли.

Лаззат тўғрисидаги тушунча она таъсирида, сўнгра атрофдагиларнинг овқатланиш анъаналарига кўра шаклланади ва киши шу орқали ҳам ўз халқининг бир бўлагига айланади. Ҳар бир халқнинг ўтмиш авлодлари ана шу лаззат фалсафасига амал қилган ва кейинги авлодлар ҳам буни давом эттиради.



VIII. БАҲАЙБАТ МАСАЛЛИҚЛАР ВА ТАОМЛАР

УЛКАН САБЗАВОТЛАР

Бизга нозу неъматлар етказиб берадиган она табиатда анчагина муъжизалар учраб туради. Оддий сабзавот, мева ёки бошқа масаллиқлар ҳалдан ташқари улкан, ақл бовар қилмайдиган даражада йирик бўлиб етишганига анчагина мисоллар бор. Маълумки, деҳқонлар пазандалар учун қом ашё етказиб берувчилардир. Буларнинг меҳнати туфайли баъзи сабзавот ёки мевалар катта бўлиб етишгани бир тасодифдай туюлади. Бироқ бизга маълумки, ҳар қандай тасодиф муайян қонуниятлар ва сабаблар таъсирида содир бўлади. Олимларимиз айрим сабзавот ва меваларнинг баҳайбат бўлиб етишганлиги сабабларини текширмоқдалар. Ҳар ҳолда улкан масаллиқларнинг етишиши, бир томондан, биз учун табиат инъоми, иккинчидан, ва асосан эса бунга инсон меҳнатининг ҳамроҳлиги деб билмоқ керак.

САВЗИ. Катта сабзи тўғрисида «Известия» рўзномасининг 1983 йил 14 январь сонидан бир хабар босилган эди. Унда айтилишича Белгияли бир деҳқон ўз томорқасидан оғирлиги 1 кг 200 гр келади-ган сабзи қовлаб олган.

Бироқ бундан ҳам катта сабзини бир йил илгари (Қаранг. «Известия» 5 декабрь, 1982 йил сони) Англиялик 62 ёшли С. Уайт исмли деҳқон етиштирган эди. «Гиннеснинг рекордлар китоби»га ёзилган бу сабзининг вазни 1 кг 800 гр бўлган. Олимлар келишиб ўша йирик сабзининг тупроқ шароитини ва қандай агротехника

қўлланганлигини текшириб С. Уайтга тавсиялар бериб кетишади. Сўнгра маълумки, Японияда сабзининг узунлиги 1 м ва оғирлиги 4 кг гача бўлган хиллари ҳам бор. Шунинг ҳисобга олган деҳқон келаси йили ўз томорқасидан 3 кг 500 гр ли сабзи етиштиришга муваффақ бўлади.

РЕДИСКА. Шолғомни биласиз. Редиска ҳам эрта баҳорда пишадиган шолғомнинг бир туридир. Ўртача катталиқдаги думалоқ редиска ёнғоқдай, ўртача катталиқдаги узунчоқ редиска эса сабзидай келади. Ўртача катталиқдаги бир дона шолғом 300 грамм, сабзи эса 100 грамм келиши мумкин. Энди агар бир дона редиска 3 кг дан ортиқ келади, дейилса ҳанг-манг бўлиб қоламиз. Бироқ шундай улкан редиска Ўзбекистонда битган. 1983 йил 6 декабрда «Тошкент оқшоми» ва 6 декабрда «Совет Ўзбекистони» рўзномаларида босилган хабарга қараганда Наманган область Чуст районидаги колхозлараро лимонзорда улкан редиска етишган. Эрта кўкламда лимон дарахтлари орасидаги очиқ жойларга деҳқонлар редиска экишган. Ҳосил йиғиб олингану, лекин бир туп редиска ерда қолиб кетган. Кузда уни кимдир қўриб қолган, кавлаб олса жуда катта бўлиб кетибди. Тарозига қўйганда вазни 3 кг дан ортиқроқ келган. Редиска пўкак бўлмаган ва эти қартиллама бўлиб, ўз мазасини йўқотмаган экан.

БОДРИНГ. 1970 йили 28 октябрда «Правда» рўзномасида бир сурат берилган: унда аёл киши елкасига обкашга ўхшаган бир нарсани илиб олган, матнини ўқимасдан суратга қараган киши бу ё бир вақтлар яшаган мамонтнинг тиши ёки удав илмандир деб ўйлайди. Матнда бу оддий бодринг деб ёзилган. Узунлиги 1,5 метр, вазни эса нақд 6 кг бўлган бундай бодринг Ставрополь ўлкасидаги Железноводск шаҳрида истиқомат қилувчи Раиса Тихоновна Савельева томорқасида етишган. «Ошқовоқдай бодринг» тўғрисида «Тошкент оқшоми» газетасининг 1982 йил 11 февраль сонидан бир хабар босилган. «Росторгмонтаж» трестининг Углич участка механиги Г. Широков ишдан бўш вақтларида боғдорчилик билан шуғулланар экан. Унинг боғида шу йили экилган бодринг мўл ҳосил берган. Боғбон ўз томорқасидан бир неча дона, ҳар бири 0,5 метрлик, вазни эса 4 кг 500 граммлик бодринглар узиб олган.

Лекин бодрингнинг ниҳоятда улкан хилини Бразилиянинг Санта каторина штатида яшовчи деҳқон Сержио Трамукас етиштирган. Ўша бодрингнинг узунлиги 1 метру 32 сантиметр бўлса-да, вазни нақд 30 кг бўлган. Бу улкан бодринг маҳаллий университет биологларига топширилган. Уларнинг ҳулосаларига кўра Трамукас полизидаги усимлиқларга радиоактив кучланиш таъсир қилган. Тахмин қилишларича, экин майдонининг тагида уран рудасининг қони бўлиши керак. Ушбу хабар «Тошкент оқшоми» газетасининг 1984 йил, 4 январь сонидан эълон қилинган эди.

ОШҚОВОҚ. «Совет Ўзбекистони» газетасининг 1980 йил 18 ноябрь сонидан улкан ошқовоқлар тўғрисида хабар берилди ва сурат ҳам келтирилди. Сирдарё вилоятининг Гулистон ноҳиясидаги «Ком-

сомол» совхозининг полизчилари ҳар бири 70—80 кг келадиган ошқовоқлар етиштиришган.

Жаҳонда чемпион ошқовоқ Канадада етиштирилган. «Тошкент оқшоми» газетасининг 1980 йил 15 ноябрь сониди берилган хабар ва суратга қараганда Виндзор шаҳрида бўлиб ўтган ошқовоқлар кўргазмасида вазни 448 фунт, яъни 100 кг дан ортиқроқ бўлган ошқовоқ чемпион деб аталган. Аввалги ўтказилган курикда чемпион бўлган ошқовоқнинг вазни 98 кг бўлган экан.

Энди бу ёғини ўқинг. АҚШ фермерларидан Ньюпар исмли киши ўз томорқасида 120 кг ли ошқовоқ етиштиришга муваффақ бўлган. Бу гоят эътиборли хабар эканлигидан уни АҚШ информация агентлиги бутун дунёга тарқатган. Ундан «Нойес Дойчланд» (ГДР) газетаси хабар босган. Унга асосланиб 1984 йил 10 ноябрида «Правда» рўзномасида ҳам ўша гигант ошқовоқнинг сурати босилган эди. Шу хабарни ўқиб ва суратга тикилиб ўйлаб кетдим: «Агар ўша ошқовоқ ўзбек пастандаларининг қўлига топширилганда эди, бу масалликдан нақд 6000 кишилик манти тайёрласа бўлар эди.»

ПОМИДОР. Помидорнинг энг майдаси гилосдай бўлади, росмана помидор тухумдай, олмадай, Ўзбекистонда етиштирилаётганлари орасида «Юсупов» навининг энг каттаси 800 граммлик, бамисоли ҳандалакдек бўлади. Лекин 1980 йилда энг катта помидор етиштиришда руминиялик деҳқон Тимофте Уреке голиб чиққан эди. У ўз томорқасидан 1 кг 301 грамм келадиган помидор узиб олади. Аммо бундан ҳам улкан помидор яна Ўзбекистонда етиштирилган. 1981 йили Наманган область Тўрақўрғон районида «Средазгеоминвод» геология қидирув бирлашмасининг ёрдамчи хўжалиги бор. Хўжа Ахмадали деган жойдаги ташландиқ ерларда жойлашган ана шу хўжаликда экинларни Абдухалил Муталибов парвариш қилади. Деҳқон бир кун пайкалдан вазни 2 кг 410 грамм келадиган тарвуздек помидор узиб чиқди.

КАРАМ. Ғарбий Германияда чиқадиغان «Бунте» журналидан олинган бир тасвир «Известия» рўзномасининг 1982 йил 25 март сониди кўчириб босилган. Бунда улкан бир карам тасвирланган, унинг ёнида бир одам турибди. Карамнинг катталиги ўша одам бўйига тенг, оғирлиги 24 кг деб ёзилган. Бироқ бу нисбатни ким ва қайси замида етиштиргани ёзилмаган эди.

Бундан ҳам катта карам 1986 йили Қозоғистоннинг Жамбул вилоятида етиштирилган. Вилоятнинг Жданов номи колхози еридан мактаб ўқувчиларига деҳқончиликдан дарслар олиб бориш учун ер ажратиб берилган эди. Юқори синф ўқувчилари 1986 йили 7 гектар майдонга карам экадилар. Кузда ҳосил йиғилганда маълум бўладики ҳар донна карамнинг вазни 15—20 кг атрофида экан. Бир донаси ҳатто 26 килограммга етади. Шу йили топшириқ ва мажбурият 200 фоиш қилиб бажарилган.

Ўша улкан карамдан 100 кишилик шўрва ёки дўлма тайёрласа бўлади-я!

ҚҶЗИҚОРИН. Аслида бу неъмат ёввойи ҳолда ўсади, кейинги йилларда уни экиб кўпайтириш урф бўлмоқда. Экилгани ҳам, ёввойиси ҳам энг катта деганда бир донаси 100 граммдан ортиқ бўлмас эди. Лекин бу масаллиқнинг ҳам ҳаддан ташқари катта бўлиб ўсиши мумкин экан. 1982 йили кузида Лениногорск шаҳридаги «Сокин ов қилувчилар» жамиятидан бир неча киши ўрмонга борадилар. Н. Шевцов исмли бир овчи дарахт тўнкасидан қўзиқоринга дуч келиб, қанг-манг бўлиб қолади. Ўлчаб кўришса, айланаси 1 метрдан ортиқроқ, вазни эса 4 кг 200 грамм экан. Бу тўғрида «Известия» рўзномаси ўзининг 1982 йил 29 сентябрдаги сонидан хабар берган эди.

1989 йилнинг кузида эса Югославиянинг Требина номли кичик бир шаҳарчасида истиқомат қилувчи Муковец исмли бир киши ўз уйининг шундоқ ёнгинасида каттакон қўзиқорин ўсиб ётганининг гувоҳи бўлди. Уни олиб тортиб кўришганда оғирлиги 5 кг 400 грамм экан.

Бунни қўни-қўшнилари билан баҳам кўрмоқчи бўлган Муковец майда тўғраб сариёғда қовуради. Бунни қарангки, бир дона қўзиқориндан 30 киши тўярли таом ҳосил бўлган.

САРИМСОҚ. Мухбирларнинг хабар беришича, оддий вазни 50 грамм келадиган анжирдек саримсоқ билан бирга оғирлиги 980 грамм-ли, катталиги қандалакдек келадиган саримсоқ ҳам АҚШ нинг Гилрой шаҳридаги қишлоқ хўжалик кўргазмасига қўйилган. Бу неъматни Сан-Мартин деган жойда яшовчи Э. Элфори исмли фермер етиштирган.

САРСАБИЛ. Бу ҳам сабзавот, лекин уни кўпроқ европача овқатларга ишлатилади, русча номи спаржи, Ўзбекистонда экилмайди, бироқ Француз ошхонасида сарсабилсиз иш битмайди. Ушбу сабзавотнинг 300 га яқин тури борлиги аниқланган. Ўзи гоятда тўқтутар, сиқиб олинган селидан эса дори-дармон тайёрланади.

Франциялик Андре Бебер ўзи яшаётган Мюльхаус қишлоғи деҳқонлари орасида энг омилкори ҳисобланади. У жаҳонда рекорд қўйгули сарсабиллар етиштирадигани, ҳар бир донасининг узунлиги 1 м 20 см дан, вазни эса 6,5 кг гача боради. Бундай улкан сарсабилни ҳали ҳеч ким етиштира олган эмас.

ҚОВУНМИ? ЙЎҚ, ЛИМУ! Маълумки, лиму (лимон) мевасининг ватани тропик ва субтропик мамлакатлар ҳисобланади. Илгари Ўзбекистонга асил лимонлар ана шу мамлакатлардан келтирилар эди. Фалакнинг гардиши-ю фидокорнинг иши туфайли ажойиб лимулар ўзимизнинг жумҳуриятимизда ҳам етиштириладиган бўлди. «Тошкент» ва «Юбилейний» деб аталадиган улкан лимуларнинг миришқори колхознинг оддий боғбони, кейинчалик эса Ўзбекистонда хизмат кўрсатган агроном ва ЎзФА фахрий академиги Зайниддин ака Фаҳриддинов бўладилар.

Ҳаммага маълумки, оддий лимунинг ҳажми ўрдакнинг тухумидай келади, вазни эса 50 дан 120 граммгача бўлади. Аммо Ўзбекистонда етиштирилаётган лимуларнинг вазни бундан анча йирик — 400 дан

1000 граммгача боради. Бир йили Фаҳриддинов ўзи тажриба ўтказадиган Тошкентдаги усти ёпиқ лиму боғида муъжиза рўй берди: минглаб лимулар орасида биттаси ўта йирик бўлиб етилган. Тарозига қўйганларида 2 кг дан ортиқ келган. Буни кўрган одам лимулигига ишонмасдан сариқ қовун бўлса керак, деб ўйлайди.

ЗЎРАКИ ТУХУМ. Битта танишим шундай савол билан мурожаат қилиб қолди:

— Айтинг-чи, парранда тухумининг катта-кичиклиги қанақа бўлади?

— Бу қушнинг турига боғлиқ — булбулники пистадек, бедананики кишмишнинг донасидек, каклик тухуми эса олхўридек. Нимайди?

— Мен товукникини сўраяпман, — деди-да жилмайди.

«У мени калака қияпти», — деб ўйладим, — шуниям билмайсанми, — деган маънода — кичикроқ лимондаккина! Ёки оқ пиёз бор-ку, ана ўшанча дедим.

— Бўлмаса мана буни ўқинг, — деб қўлимга «Известия» рўзномасининг 1982 йил 1 февраль сонини тутқазди. Табиатнинг шўригавғосини қарангки, «Португалиянинг Гоимбра шаҳридаги хонадонларнинг бирида бошқа товуклардан сира фарқ қилмайдиган битта макиён нақд 220 граммли тухум туғибди! Газета бу хабарни АПН агентлигининг маълумотига асосланиб эълон қилган.

Ўша тухумнинг учли томони диаметри 6 сантиметр, пайнак томониники — 12 сантиметр, узунлиги эса 20 сантиметр келар экан. Уйга бориб, шу ўлчовларга асосан эллипс чизиб кўрдим. Катталиги туяқуш тухумининг ҳажмидек чиқди, яъни узунлиги бир қарич, айланаси эса чойнакнинг қорнидек. Яна ҳам аниқроқ тасаввур қилишингиз учун таққослайман: зўраки тухум сапча қовуннинг ҳамагидек келар экан!

Ана шу тухумдан тўрт кишининг нонуштасига кифоя қиладиган қўймоқ пишириш мумкин.

Унинг таркибидаги оқсил моддаси жисмоний иш билан шуғулланувчи иккита, ҳар бирининг тана оғирлиги 70 кг бўлган одамга бир суткада зарурий оқсилнинг физиологик нормасига етиб ортади. Ёки ҳисоблаб кўрсам, зўраки тухумнинг калорияси 40 грамм мол гўштининг тўқ тутарлигига тенглаша олар экан.

Билиб қўйган яхши-да. Ёввойи товуклар бир йилда атиги 15 тагача ёнғоқдай келадиган тухум қўйишган, қўлга ўргатилиб селекцияга киритилган товукларнинг ҳар биридан йилига 220 тага лимон катталигидаги тухум олинади. Бу масаланинг миқдорий томони.

Энди агар, ўша, зўраки тухум товук аъзоларида воқий бўлиш имконияти қандай сабабиятларга боғлиқ эканлиги биолог олимлар томонидан ўрганиб чиқилса, мана шунинг ўзи фан учун ҳам, инсон овқатланиши учун ҳам зўр аҳамият касб қилар эди. Бу масаланинг сифатий томони.

УЛКАН ТАОМЛАР

Улкан масаллиқлардан ташқари жаҳон пазандалигида яна шундай мисоллар борки, ошпазлар, қандолатчилар ва бошқа лаззатшу-

нослар ўзларининг нимага қобил эканликларини намойиш қиладилар. Улар тайёрлаган таомлар орасида одатдагидан ўзгача улкан қилиб тайёрланганлари бор. Шулардан баъзилари билан сизларни таништираман.

КАТТА ПАТИРЛАР

Андижондаги «Оталар чойхонасида» 70-йилларда Қодир Охун (афсус, фамилиясини ёзиб олмаган эканман) исмли сомсаназ ишлар эди. Новчагина, чуваккина, жуда омилкор, чаққон одам. Ҳар бир сомсани ўта қунт билан жуда жиройли қилиб сингдириб пиширар эди. 1975 йили ошпазларнинг танлов — кўриги бўладиган бўлиб қолди. Қодир Охун уста ўшанда 8 кг ундан 2 донга патири ясади, ҳар бир патирки, айланаси 1 метрдан, юзига кунгирадор гуллар солиб, юлдузлар ясади.

«Буни тандирга қандай ёлар экан» — деб ҳайрон эдим, чунки сомса тандирнинг оғзи 70 сантиметр келар эди, ҳелос.

Устанинг омилкорлигини қарангки, у патирларни тўрт буклаб тандирга олиб кирди ва ичида ёйиб юбориб тандир деворининг бир томонига биттасини, иккинчи томонига иккинчисини усталик билан ёпиштириб чиқди. Оловни очиб, елпиб, жуда жиройли қилиб пиширди.

«Энди патирларни қандай чиқариб олар экан» — деб ҳайрон эдим.

Уста яна бир омилкорлик қилди, патирларни битта-битта узиб, икки четини яқинлаштириб карнайсимон қилиб букди ва оқондиқча чиқариб, ёйиб юборди.

Патирлар кўргазмага қўйилганда томошабинларнинг барчаси қойил қолди. Катталиги тракторнинг шидиратидек келадиган ҳар иккала патирга 8 кг ун, 4 литр сув, 320 грамм ҳамиртузун, 120 грамм туз, 30 грамм ёғ сарфланган эди. Пишган патирларнинг ҳар бири 6 кг 500 г дан тош босар эди.

ЭНГ КАТТА ПИРОГ

1986 йил 31 октябрь Москва радиосининг соат 17⁴⁰ даги сўнги ахборотида хабар қилинишича Прага шаҳрининг махсус пазандадари жаҳонда энг катта пирог пиширишга аҳд қилганлар. Олма қушиб тайёрланган ушбу неъматнинг ҳажми 21 кв. метр, оғирлиги эса 290 кг дир. Прага шаҳрининг марказий районида махсус жиҳозланган автомашиналарда келтирилган ана шу пирог кўп миқлаб томошабинлару ва албатта истарпус сувоҳлигида ўлчанади ва тортиб кўрилади. Воқеанинг содир бўлишини туғрисида тузилган ва қоидали қилиб имзолаб, муҳр босиб тасдиқланган протокол Лондонга, Генниснинг «Рекордлар китобида» киритиб қўйиш учун жўнатилган.

Росмана колбасанинг узунлиги 50 — 60 см бўлади, агар уни 1 метрли ичакка қўйилса, у кўзга жуда баҳайбат кўринади. Биз маълумот бермоқчи бўлган колбаса гоят улкан ва узун бўлиб, «Рекордлар китоби» киритилган. Маълумки жаҳонда рекорд характеридаги нарсаси, ҳодисаси, воқеалар кўп учраб туради. Буларни ҳар йили тўплаб китоб қилиб чиқарувчи муаллиф ва ношир Геннис исмли киши бўлиб, у Англияда (Лондонда) истиқомат қилади. Узун колбаса 1988 йили Берлинда тайёрланган. Шу колбаса туфайли «Нойес Дойчланд» газетасида Германияда ҳам ўзининг «Рекордлар китоби» нашр қилинса бўлмайdimи?— деган масала кўтарилади ва бундай китобни нашр этиш вазифасини В. Рихтер исмли киши ўз зиммасига олади.

Гап шундаки, берлинлик Х. Нишик деган бир қассоб ўнларча хил колбасаларни тайёрлашда устаси фаранг ҳисобланади, у бир кунни ўзининг 23 нафар шогирдлари билан колбасаларни реклама қилиш мақсадида шаҳар паркиннинг очиқ майдонига асбоб ва ускуналарни олиб келиб ўрнатади. Бутун бир мол лаҳимини ва битта чўчқа ёғини ажратиб қийма ҳозирлайди ва одамларнинг кўз олдида сервилат колбасани қўя бошлайди. Тумонат харидорлар йиғилиб Х. Нишик тайёрлаган колбасадан талаб қила бошлайдилар. Бироқ у буниси эртага пишади, бугун сотувда борлари: «Овчилар» колбасаси, ветчина, деҳқонча колбаса, сарделка, сосиска ва ҳоказолар, деб муомала қилади.

Эртаси кун Х. Нишик узун колбасани пишириб, қанорага илганда ўлчаб кўрса 25 метру 70 см чиққан! Шу вақтгача колбасапазлик соҳасида ҳеч ким бундай узун несматни тайёрлай олмаган эди. Бироқ энг узун сосиска ҳам ғарбий Германияда тайёрланган. Буни 1988 йили Кёльн шаҳрида истиқомат қилувчи қассоб Р. Зинглер пиширган бўлиб, у ўз шаҳрининг 900 йиллик юбилейига совға қилган. Ана шу сосисканинг узунлиги 1 километру 30 см га тенг экан. Р. Зинглер уни целофан «ичакка» қуйган, аммо ичига қанча масаллиқ кетганини айтмайди. «Совға қилинадиган нарсага қанча масаллиқ ва маблағ сарфланишини эълон қилиш — мақтанишга ёки писандага кириб қолади» — дейди у.

500 ПОРЦИЯЛИ ПИЦЦУ

Пиццу — бу итальянлар таоми бўлиб, уни ҳеч қачон кўп миқдорда тайёрлаб бўлмайди, деган фикр ҳукм суради. Рецепт купайган сари уёқ-буёққа 1 граммдан бўлса-да, масаллиқ миқдори ўзгариб таом бемаза чиқади. 1988 йили АҚШ да истиқомат қилувчи италиянинг бир жамоаси бир базмда бу шарафли таомдан 400 кишилик тайёрлашга жазм қилган эди, бироқ у мутлақо оғизга олиб бўлмайдиган даражада бемаза чиққан.

Шундан бир неча ой ўтгач Испаниянинг Альмерия шаҳрида истиқомат қилувчи пазанда Августо Чезаре ўзининг туғилган кунига жаҳонда энг катта пиццу пиширишни мақсад қилиб қўйди.

Бу таом тортга ўхшаб, духовкада пиширилади. Шунинг учун пазанда ўз ҳовлисида ёштдан катта печка ва тунукадан улкан духовка ясатди. Тайёр таомни элтиш учун эса катта лаган керак. Диаметри 5 метрдан зиёдроқ бўлган бундай лаганни А. Чезаренинг ўзи тахтадан ясади.

Таомга қуйидаги миқдордаги масаллиқлар сарфланади: 200 килограмм оқ ун, 130 кг пишлоқ, 30 кг томат пастаси, 20 кг қўзиқорин, тузи-намаги шундан келиб чиқиб белгиланади.

«Мўъжиза» таом пишгач, уни ёғоч лаганча олишиб, юк машинасига солишиб, меҳмонлар таклиф этилган ресторанга олиб келинганда ҳамма «ҳанг-манг» бўлиб қолди. Хуллас, ушбу таомни 500 меҳмон ҳузур қилиб тановул этди ва пазанданинг маҳоратига қойил қолишиб, ҳамду санолар ўқишиб тарқалишади.

ШОКОЛАД МИНОРА

Франциянинг пойтахти Париж ҳақида гапирилганда ҳар кимнинг кўз ўнгига жаҳонга машҳур Эйфель минораси гавлаланади. Ушбу минора ўтган асрда инженер Эйфель томонидан пўлатдан қурилган бўлиб, эндиликда телевидениега хизмат қилади.

Хўш, бунинг пазандаликка нима алоқаси бор?— дерсиз.

Маълумки, Франция, айниқса Париж пазандаликда ғоят машҳур ҳисобланади. Таомларни турли нарсаларга ўхшатиб тайёрлаш санъати Европа қитъасида дастлабки ўринни Париж пазандалари эгаллайди. Бироқ ижодкор пазандалар бошқа мамлакатларда ҳам бор ва улар француз пазандаларига тақлид қилибгина қолмай, устун эканликларини намоиш қилиб келадилар.

Шундай ижодкор пазандалардан, (аниқроғи, қандолатчилардан) 5 нафари Жануби-Шарқий Осиёдаги Сингапур республикасининг маркази — Сингапур шаҳридан эканлиги аниқланди. Улар жаҳоннинг барча мамлакатларидан келиб қўнадиган энг катта «Меридиан» деб аталувчи меҳмонхонага келиб, мутасаддига ўзларининг маҳоратини шу жойда намоиш этишларини билдирдилар. Гап шундаки, Париждаги Эйфель минорасининг бунёд этилганлигига бу йил (1989) юз йил тўлади. Юбилейни ҳар ким ҳар жойда ҳар хил нишонлайди, бироқ сингапурлик қандолатчилар шу миноранинг нусхасини шоколаддан ясамоқчи бўлганлар. Меҳмонхона фойесига махсус жой ҳозирлашиб, бир ой меҳнат қилганларидан сўнг шоколаддан қуйилган Эйфель минорасининг бир неча мартаба кичрайтирилган нусхасини ҳосил қилганлар. Ширин миноранинг баландлиги 7 метру 20 см га тенг бўлиб, буни яшаш учун 1 тонна 600 кг шоколад сарфланган.

Маълумки, жаҳон қандолатчилигида шоколаддан турли хил геометрик шаклчалар, тангалар, ҳайвонларнинг ҳайкалларини қуядилар ва буларнинг вазни 10 граммдан то 1 кг гача бўлиши мумкин. Аммо 1600 кг шоколаддан минора яшашни қандолатчилик санъатида энг юксак ижод ва мисли қўрилмаган маҳорат дейиш мумкин.

ШОКОЛАДДАН УЙ. Сирасини айтганда баландлиги 7 м 20 см келадиган шоколад минора ҳам бу ширинлик уй олдида кичкина бўлиб қолади. Шарқ қандолатчиларига қойил бўлмай иложимиз ҳам йўқки, шоколаддан уй қуриштипти-я!

Ява оролини ҳамма билади. Шу оролнинг марказий шаҳри Сурабая бўлиб, 1989 йилда қурилганига 696 йил тўлганлигини нишонламоқчи бўлдилар. Кимлар юбилейга қанақа тўёна қилсалар қилгандир, бироқ 25 нафар қандолатчи ўз шаҳарлари учун шоколаддан Ява усулида қурилган. майдони 100 кв метр, баландлиги 5 метр (яъни 2 қаватли бинога) га тенг уй қуриб бердилар.

«Антара» матбуот агентлигининг хабар беришича бу «қандолат уйга» сарфланган қурилиш материаллари сифатида 6 тонна шакар, 750 кг какао, 420 кг гуруч уни, 1 тоннадан ортиқ тухумнинг оқи ишлатилган.

Бу шоколад уйни махсус совуткич қурилма орқали эритмай ва айнитмай сақлашга қарор қилинди. Индонезияга борган саёҳатчилар жуда кўп тарихий обидалар билан бирга шоколад меъморчилигининг бу нодир намунасини ҳам томоша қилиб қайтадилар.

Шоколад уйни қуришдан яна бир мақсад — реклама учун деб билмоқ керак. Маълумки, Индонезия, айниқса Ява ороли жаҳонга чиқарадиган экспортларидан энг асосийси какао ва бу неъматдан тайёрланадиган маҳсулотлардир.

ҚАНДОЛАТ ҚАТЛАМАЛАРНИНГ ҒАРОЙИБЛАРИ

Маълумки, бу ширин таом аслида немис пазандалигида ижол этилган бўлиб, жаҳон миллий пазандалигининг барчасига кенг тарқалган номи — торт. Ўзбекчасига бу таом қандолат қатлама деб юритилади. Унинг энг майдаси 50 граммли пирожний бўлиб, каттаси 3—5 кг ли қилиб тахтасимон узунчоқ, доирасимон юмалоқ ва баландлиги ҳам 5 см дан то 50 см гача қилиб тайёрланади. Гастрономларда сотилади ва буюртма қилинса ресторанларда ҳам айтганингиздай қилиб гулдор безаб, кремдан табрик сўзлари ёзиб берилади.

Қандолатчилар орасида тортнинг ғаройибини тайёрлашга киришувчилар ҳам учраб туради. Оғирлиги 4 тонна келадиган улкан торт дастлаб 1983 йили Данияда тайёрланди. Бу даниялик туристик бошқарманинг эгаси Симон Спиес буюртмаси асосида амалга оширилди. Симон Спиес уйланмоқчи бўлади. Бойликни қандай сарфлашни билмаган бу куёв «бир ном чиқарай» дейди-да, ресторандан 100 нафар «ман-ман» деган қандолатчини таклиф этиб, тўй дастурхонига улкан торт тайёрлашга буюртма беради. Бунда буюртмачи қандолат қатламанинг баландлиги 10 метрдан кам бўлмаслигини айтади. Қандолатчилар масаллиқ миқдорини ҳисоблашга киришадилар. Бунинг учун 400 кг ун, 2750 дона тухум, 2000 кг қаймоқ, 300 кг шакар, 150 кг мева, 250 кг сариёғ ва бошқа масаллиқлар керак бўлишини аниқлайдилар ва улкан

тортни тайёрлаганларида айланаси 6,2 метрни, баландлиги эса 11 метру 15 см ни ташкил қиладиган, вазни эса 4 тоннадан бир оз ортиқроқ келадиган торт ҳосил бўлган. Ушбу тортнинг баҳоси Дания ақчаси билан ҳисоблаганда 100 минг крон, яъни бизнинг пулимизга ағдарганда 8.360 сўмга тўғри келади.

Ушбу тортни тўй дастурхонига элтиш учун ошхонанинг томини очишга тўғри келган ва уни тайёрланган улкан тунука патнис ҳалқаларини кўтарма кран илмоғига илиб жуда эҳтиёткорлик билан махсус тайёрланган дастурхонга қўйилган. Меҳмонлар қўлларида пичоқ ва ликопчалар билан келиб, ҳар ким ўзига яраша кесиб олиб тановул этган. Бироқ тўйга таклиф этилган 1000 та меҳмоннинг барчаси ҳам ушбу тортни еб тугата олмаган.

Ғаройиб тортнинг иккинчиси 1989 йили Индонезияда гайёрланди. Сурабайя шаҳрининг 120 нафар пазандалари ўзаро суҳбатдан бирида улкан қандолат қатлама пиширишга жазм қиладилар. Булар 2 ой бош қотириб, сўнг ҳунар кўрсатишлари натижасида остки доира шаклидаги қисми 7 метр, баландлиги 23 метр 68 см бўлган, вазни 4,5 тоннага тенг қандолат қатлама ҳосил қиладилар.

Индонезия пазандалигида тортлар гуруч унидан ёнғоқ қўшиб тайёрланади. Бунга сарфланган масаллиқ қуйидагича бўлган: 3500 дона тухум, 400 кг гуруч уни, 390 кг шакар, 200 кг сариёғ, 2 тонна ёнғоқнинг мағзи ва бошқа маҳсулотлар керак бўлган. Индонезиялик қандолатчиларнинг бундай тортни тайёрлашларига сабаб Австралиядан келган бир хабар бўлган. Айтишларига қараганда австралиялик пазандалар ўзаро мусобақа боғлашиб, баландлиги 21 м 43 см келадиган қандолат қатлама тайёрлаган эмишлар. Бунга қанча ва неча хил масаллиқлар кетганлигини сир тутганлари ҳолда индонезиялик 120 қандолатчи уни 63 кунда тайёрлашган. Натижада оғирлиги ва баландлиги бўйича «биз биринчи ўринни эгалладик» деб ўйлаганлар.

Буни қарангки, дунёнинг бошқа бир жойида Финляндиянинг Хельсинки шаҳрида нон маҳсулотлари ишлаб чиқариш билим юртининг талабалари ўқишдан олган билимларини амалда бир намоиш қилиб қўймоқчи бўлдилар. Билим юртининг 200 кишидан иборат талабаси бир ёқадан бош чиқариб, қандолат қатламанинг юмшоқ ва баланд хилини эмас, тўртбурчак ясси хилини тайёрлай бошладилар. Бунинг учун: 540 кг ун, 300 кг сариёғ, 300 кг шакар, 2000 дона тухум, 300 кг мева, 200 кг ванил, 2 литр коньяк ва бошқа масаллиқлардан тайёрлаган тортларининг узунлиги 1239 метр, эни 600 метр, қалинлиги 25 см бўлган. Оғирлиги қанча? Буни тарозига қўйиб бўлмайди.

Жаҳонда рекорд қўйган бу катта торт махсус рандалаб ишланган эни 600 м, узунлиги эса 1240 метрли стол устида тайёрланган ва шаҳарнинг марказий майдонида порция бўлакларга бўлиб сотилганда вазни 1500 кг эканлиги аниқланган. Мана буни ғаройиб торт деса бўлади.

ЎН ТОННАЛИ ПИШЛОҚ

Бу маълумот пазандалик тарихига оид китобларга кирган. XIX асрнинг 20-йилларида АҚШ нинг Чикаго шаҳрида сутдан тайёрланган маҳсулотлар кўргазмаси ўтказилади. Кўргазма пайтида энг катта пишлоқ конкурси бўлишлиги ҳам эълон қилинган эди. Канаданинг Перта шаҳридан кўргазма-конкурсда иштирок этиш учун 100 нафар пиширувчилар ҳам ташриф буюришади. Улар ўзлари билан 6 ой давомида 100 тонна сутдан тайёрланган пишлоқни олиб келишганда ҳамма лол қолади. Чунки бу баҳайбат пишлоқнинг диаметри 10 метр ва оғирлиги 10 тонна экан.

Ғолибларга мукофотлар топширилади, пишлоқ сиртига эса узоқ вақт айнамайдиган қилиб қалин мўмие суртишади ва шаҳарнинг марказига қурилган пойдеворга ўрнатишади. Мана бир аср ўтиб кетибдики, ўша пишлоқ сут маҳсулотларига қўйилган нодир ҳайкал тарзида ҳануз ҳам бор.

ПАРОВОЗДА ҚАЙНАТИЛГАН ЧОЙ

1988 йил сентябрида Англиянинг Ньюкасл шаҳри аҳолиси маҳаллий байрамни табиат қўйнида нишонламоқчи бўладилар. Бу байрам анча вақтгача кўпчилик эслаб юрадиган қилиб нишонланиши зарур. Асосий дастурхон — чойхўрлик бўлади, негаки, Англия чойхўрликда жаҳонда энг олдинги ўринлардан бирида туради. Бу байрамдаги оммавий чойхўрликда ҳам 15.000 киши иштирок этиши керак. Бироқ муаммо: шунча кишига чойни қандай қилиб қайнатиб улгуриш мумкин? Самовар қўйилса-чи? Камида 1000 самовар қайнатиш ва 1000 одам бунга банд бўлиши мумкин.

Кимдандир фикр чиқди: Ахир Стивенсон паровознинг буғ хонасини самовардан олиб ижод қилган-ку! Келинглار, чойни паровозда қайнатамиз. Ҳисоблаб кўришса 4 та паровоз керак экан, уни топиб, байрам ўтказиладиган жойга гилдиратиб келишади. Буғхоналарини яхшилаб ювиб тозалашади, сув тўлдириб, ўт ёқиб қайнатишади. Ҳар бир паровозда қайнаган сувга дамлаш учун олий навли ҳинд чойидан 15 кг дан тақсимлашади. Қарабсизки, бу байрамнинг 15 минг иштирокчиси хушбўй ва шифобахш ичимликдан ҳузур қилишиб, ўйин-кулгу билан яйрашади. Бу антиқа чойхўрлик ўз навбатида ажойиб ҳодисалар тўғрисидаги «Геннис китоби»га қайд қилиб қўйилади.

ШНИЦЕЛНИНГ БУНДАН КАТТАСИ БЎЛМАЙДИ

Шницель европача таом бўлиб, мол гўштидан тўқмоқлаб тайёрланадиган котлетнинг бир тури. Лаззатлилиги билан жаҳон пазандаларининг ҳам, хўрандаларининг ҳам эътиборини қозонган бу таомнинг улкан бир хили Австралияда тайёрланди. 1988 йил февраль ойида Мельбурн шаҳрида қишлоқ хўжалик маҳсулотларининг кўргазмаси бўлди. Пазандалар бир маҳорат кўрсатишни ўз олдила-

рига мақсад қилиб қўядилар-да, вазни ярим тонна келадиған шницель тайёрлаб барчани лол қолдирадилар. Тайёр таом порцияларга бўлинганда кўргазма қатнашчиларидан 6667 кишини меҳмон қилиш мумкинлиги аниқланади.

Жаҳонда бундай улкан шницель қандай қилиб ва қанча масалликдан тайёрланди?— деб сўрасиз, албатта.

Бунинг учун чўяндан диаметри 20 м келадиған това қуйдирадилар. Шунга мос ўчоқни ғиштдан пазандаларнинг ўзлари қуришади. Масаллик учун 2 та бузоқнинг 500 кг лаҳм гўшти олиниб, диаметри 25 м келадиған гўштахта устига қўйиб, 22 ошпаз ёғоч гурзилар билан тўқмоқлайди. 100 кг оқ ун олишиб 6 кг сариёғда жазлашди ва бунни тўқмоқланаётган гўштга урпоқ учун ишлатишди. Шницелга қўшиш учун эса 100 кг булка нонни 200 литр сутга ивитиб олишди. Қовуриш учун эса 70 кг қўй ёғи доғланди, ийлаб шницелга суртиш учун эса 60 дона тухум чақилиб 50 дона лимон шарбати, 7 кг туз, 3 кг мурч, 8 кг қирқилган петрушка ва 27 литр томат сардаги зарур бўлди. Гарнири учун каврак қилиб қовурилган картошка берилиб, бунга 800 кг хом ашё олинган.

БИР ТОННА ГУРУЧДАН ДАМЛАНГАН ПАЛОВ

Палов ўзбек халқининг шарафли таоми бўлиб, уни тўйларда, байрамларда ва азиз меҳмонларга атаб тайёрланади. 1986 йили Тошкентда бир неча бор «палов байрами» уюштирилди, унда пазандалар 30 хил ош дамлаб, ўз маҳоратларини намойиш қилдилар. Аслида ўзбек паловининг тури 200 дан ҳам ортиқроқ, жаҳон миқёсида олганимизда 1500 хилга боради. Шоли экадиған мамлакат борки, унинг ўзига хос пишириш услублари ҳам бор. Испания деҳқонлари Европа қитъасида экиладиған шолининг миришкорлари ҳисобланади ва жаҳонда биринчи бор 1 тонна гуручдан энг улкан палов мана шу мамлакатда дамланган ва бу воқеа 1963 йили «Геннис китоби» га киритилган эди: Андалузиядаги қишлоқлардан бирида ўша йили шолдан одатдайдан кўра анча кўп ҳосил олинади, бунни байрам қилиб нишонламоқчи бўладилар, 15 пазанда ҳар куни кечқурун қаҳвахонага йиғилишиб, баҳслашишади, ўйлашади, тайёргарлик қўришади ва 6 ой деганда бир тўхтама келишади.

Мазкур қишлоқда катта-ю кичик 7000 киши истиқомат қилар экан, бинобарин, ҳар бир ҳўрандага 190 граммдан гуруч ҳисобида таомнома тузишса, рецепт бундай бўлиб чиқади, яъни 1330 кг гуруч керак бўлар экан, испанча палов сабзисиз тайёрланади, ўрнига саримсоқ солинади — 150 кг. Гўшт ўрнига эса товۇқ — 1000 дона, ёғи 100 кг! Байрам етиб келган куни шундай ош дамланади ва 7000 киши бундан баҳраманд бўлади.

Ўша хабардан воқиф бўлганимдан кейин кўп йиллар давомида: «Ўзбекистон-ку паловнинг ватани, бизда ҳам шундай улкан паловни дамлаш мумкин эмасмикан?»— деган масалада бош қотириб келаман, лекин бунни ўзим сира ҳал қила олмаганман.

Бир куни Тошкентнинг «мелиса ошпаз» деб ном таратган энг машҳур паловпазларидан бири Худойберди ака Расулов ҳузурига бориб, савол ташладим:

— Уста! Бирданига бир тонна гуручдан ош дамласа бўладими?

Худойберди ака паловни бир ағдариб, дам товоқни ёпгандан кейин узоқ уйга толдилар, сўнг қатъий ишонч билан, худди шундай паловни, яъни улкан паловни ўзи дамлаб кўрган одамдай жавоб қилдилар:

— Бўлади! Рецептини ёзиб олинг: 1000 кг гуруч, 350 кг ёғ, 150 кг пийёз, 1000 кг гўшт, яъни 3 та семиз сўқим сўйилади. Хуш... 1000 кг сабзи, 50 кг майиз билан 50 кг нўхат, ҳар иккаласи ҳам бир қопдан, сўнгга 20 пачка туз, 1 кг зира, 1 кг зарчава, 2 кг донатор мурч бўлса, бундай катта паловни дамласа бўлади,— дедиларда, яъни анча ўйлаб олгач, қўшиб ҳам қўйдилар,— бу ош 8000 кишининг ризқидир, лекин қозон ва ўчоқ масаласига келганимизда бу иш анча муаммороқ...

Дарвоқе, ўша мен ўқиган газетадаги хабарда ҳам испан пазандалари улкан паловни дамлаганларида қанақа қозондан фойдаланганликлари айтилмаган эди.

Ўйлаб кўрилса, Худойберди ака тузган рецепт билан дамланадиган палов гуручнинг сув кўтаришига қараб 6 тоннадан ҳам ошиб кетади. Ҳа, бунга жуда катта қозон керак. Қозон масаласида ўйлаб юришни ҳар иккаламиз ҳам жазм қилдик, бироқ мен яна ечимини топа олмадим.

Худойберди акани ўзимнинг яхши устозларим қатори танлашимга ўша улкан палов рецептини тузиш воқеаси сабаб бўлганди. Ҳар гал учрашганимизда ёзаётган китобларим тўғрисида сўрар, керакли маслаҳатларини сира аямас эдилар. «Хилма-хилдир ош палов» номли китобимда ўзбек паловининг 60 хили устида тўхталаман, шуларнинг нақд 15 тасини устанинг оғзидан ёзиб олганман.

Навбатдаги учрашувларимизнинг бирида уста:

— Қозон масаласини ҳам ўйлаб қўйдим,— дедилар,— мен дарҳол қўлимга қалам, дафтар олдим,— Ёзинг, бирор заводга заказ бериб чўяндан қалинлиги 3 см, диаметри 10 м келадиган, сиғими эса 8 тонна масаллиққа мўлжалланган қозон қуйдирилади. Ўчоқни ерга қазиб бўлмайд, ўпирилиш хавфи бор, уни бетондан яшаш керак, ёки бетон супа устига темир ўчоқ ўрнатилади. Бунинг учун қалинлиги 1—1,5 см лик пўлатдан кавшарлаб, айлана ўчоқ ясалади, чор атрофидан олов ёқадиган 10 та дарча очилади. Зангламайдиган пўлатдан эса катталиги белкуракдек, сопи 2 м узунликда бўлган 10 дона капгир тайёрланади. Ош саксовул ўтинида пиширилади. Бунинг учун бир машинада саксовул келтирилади, битта сут ташийдиган машинада эса сув келтирилади. Улкан паловни дамлашда 20 пазанда хизмат қилади, ораларидан бир киши бош ошпазлик вазифасини ўтайдиган бўлиб, у қўлидаги микрофон орқали арчиш, тўғраш, ювиш, олов ёқиш, доғлаш, қовуриш, қайнатиш жараёнларини амалга оширишда команда бериб туради. Ошпазларнинг 5 таси олов

ёқали. 5 таси ёғ доғлаб зирвак ҳозирлайди, 10 та ошпаз эса ювиб, явитиб қўйилган гуручни бараварига олиб келиб, қозон атрофига айлана тизилишиб олиб тайёр бўлган зирвак устига текислаб солади, 5 та ошпаз гуручнинг ора-орасига туз сепиб кўмаклашади, шу заҳоти навбати билан 5 ошпаз чўғни тортиб олиб алангани кучайтиради, яна 5 таси пақирлаб ёки шланкалар орқали сув қўйиб беради. Қозон устига қалин ва тоза рандаланган тахтада бир нечта кўприк ўрнатилган бўлади. Ошпазлардан 10 киши дезинфекция қилинган резина этиклар кийиб олишиб, кўприклар устида у ёқдан бу ёққа юришиб қўлларидаги катта капгирлар билан гуручни чўқариб, қайнамаётган жойларини қайнаётган жойларига алдаришиб, текислаб турадилар.

Бундай палов 4 соатда пишади ва яна бир соат дамланади. 20—25 та катта тоғора дамтовоқ вазифасини ўтайди. Юз метр оқ сурупдан икки қават қилиб тикилган мато билан қозон усти ва тоғоралар ораси ўраб ташланади.

Жуда завқланиб кетиб савол бераман.

— Уста! Бундай қозон қаерга қурилади?

— Ҳе, бунисини ҳам ўйлаб қўйганман. Катта байрамлардан бирида «Пахтакор» стадионининг ўртасига қурилади-да! Хўрандалар трибуналарда аввалига томошабин бўлиб ўтирадилар. Биласизми, палов дамлаш, қолаверса улкан палов дамлаш жараёнининг ўзи ажойиб кўриниш, катта бир томошадир. Тўйларда, байрамларда дошқозонларда палов дамлаётганда ўчоқ атрофини доим одамлар ўраб томоша қилишади. Пазандалик ҳам санъатда. Бу шундай ўзига хос амалий санъатки, кишида иштаҳа ва чинакам ҳузур қилиб таом тановулига чинакам завқини қўзғатадиган санъатдир.

Улкан палов дамланаётган кезде стадионда артистлар концерт бериб турсалар, карнайлардан узоқ-узоқларга садо таралса, дор тикилса, цирк ўйинлари ташкил этилса, бу меҳнаткашларга ҳордиқ чиқаришнинг янги бир воситаси бўлади.

— Бунга талантили режиссёрлар керак,— дедим.

— Ҳа, албатта. Лекин шунча паловни қандай тарқатасан, деб сўрамадингиз ҳам — деди уста.

— Э, ҳа, буёғи ҳам бор-а ҳали?!

— Стадион майдонига 8000 кишилик стол ва стуллар қўйилиб очиқ ҳавода ресторан ташкил этилади. Паловпазлар ошни очиб, гўштларини тўграб тайёрлаб берадилар. 20 жойга ўрнатилган пешхонлардан рўйикорлар (ош тарқатувчи ошпазлар) иш бошлайдилар. 200 дастёр (яъни официант) ўзларига бириктирилган столлардан жой олган хўрандаларга паловни элтиб турадилар, чеклар томоша билетларига қўшиб олдиндан сотилган бўлади. Ҳеч қанаай тўс-тўполон ёки навбат бўлмайди.

Уста Худойберди ака шу қадар завқланиб ҳикоя қилардики, унинг айтганлари менинг кўз ўнгимдан бамисоли кинодагидек ўтиб турарди.

Лекин афсус ва надоматлар бўлсинки, устанинг ана шу орзулари ушалмай қолди. 1985 йилнинг август ойи эди, 79 ёшларида вафот қилдилар. Ҳаёт бўлганларида бу ишнинг урдасидан чиқа олишига ишончим комил эди. 10 яшарлигидан шогирд, 16 га тўлганда мустақил паловпаз, 70 баҳорни кўрганида, ҳисоблаб юрган эканлар:

— Шу бугунга қадар 1 миллион 250 минг кило гуручдан ош дамлабман-а,— деган эдилар.

Суҳбатини тез-тез қўмсайдиган бўлиб қолдим, бу улкан паловпаз таваллудининг 80 йиллигига мана шу мақолани ёзганман.

1986 йил август.



IX. БИЛАСИЗМИ

Дунёдаги энг яхши чойлар Ҳиндистондаги Бенжимин вилоятида ўстирилгандир. Бу ерда чойнинг юздан ортиқ нави ўстирилади. Бенжимин чойидан бир пиёла ичган киши дарҳол ўзини бардам-бақувват ва тетик сезади. Бу чой кишига кўнгли ёшарганлигини ҳис эттиради. Машҳур ҳинд адиби ва файласуфи Рабиндранат Тагор шу чойга бағишлаб шеър ёзган, «Чой — ҳувватга бой» номли мақолада боб келтирганман.

* * *

Немислар сира қўй гўшти емайдилар, негаки, яхши пишмаган кўкатни еган қўй сўйилганда гўшtidан жуда қўланса ҳид чиқар эмиш.

* * *

Японларнинг энг севиб истеъмол этадиган гўшти денгиз ҳайвонлари, айниқса саккизоёқ гўшти улар учун жуда тотли ҳисобланар экан.

* * *

Скандинавиялик ёзувчи Мартин Андерсен Нексенинг энг сеvimли таоми селёдка балиқ бўлган экан. У шундай ёзади: «Мен ҳафтада

21 марта селёдка ейман. Балиқ сувдагина эмас, қоринда сузишни яхши кўради, шу сабабли мен селёдка балиғи билан бирга пиво ичаман».

* * *

Африкадаги масай ва самбуру қабиалари деярли нуқул сут билан озиқланишади.

* * *

Инсон овқатларининг барчаси маълум миқдорда калорияга эга. Бу қувват ўсимлик ва ҳайвонот масаллиқларига Қуёш энергиясининг таъсири натижасида ҳосил бўлади. Фотосинтез натижасида Ер юзида ҳар йили 380х10 тонна органик модда ҳосил бўлади. Жаҳондаги барча 5 миллиард киши истеъмол қилаётган органик моддаларнинг калорияси электр қувватига айлантириб ҳисобланса 385 та Самара ГЭСи ишлаб чиқарадиган энергияга тенг бўлади. Аммо қуёш таъсирида бир йилда ҳосил бўладиган озуқа моддаларининг қуввати ҳар йилги аҳоли истеъмол қиладиган калориядан 550 маротаба кўпдир. Демак, Қуёш энергиясидан кўпроқ фойдаланиш озиқ-овқат муаммосини ҳал қилишда катта аҳамиятга молик бўлади.

* * *

Сиз бир йилда неча кило гуручнинг паловини сўйсиз? 50 килограмм. Бу битта дошқозонда дамланган каттагина тўйнинг оши.

Асосий озۇқаси гуруч бўлган Шарқий ва Шарқи-Жанубий Осиё мамлакатларида эса ҳар бир кишининг йилига ейдиган гуручнинг миқдори бундан ўн баравар кўп. Улар нон ўрнига ҳам гуруч ейди.

* * *

Ҳар бир одам ўз умрида она сутидан ташқари 10. 000 литр сугир сути ичади ва шу сутдан тайёрланган маҳсулотларни истеъмол этади. Бу 2 та сугирдан бир йил давомида соғиб олинган сутга тенгдир.

* * *

Ҳар биримиз кунига 20 граммдан туз истеъмол қиламиз, йилига 8 килограммдан. Ўртача умр 70 йил бўлса, демак ярим тонна туз еймиз. Энди 2000 йилга бориб бутун дунё аҳолисини бир суткалик туз билан таъминлаш учун ҳар куни 10 миллион 400 тонна туз қазиб олинадиган бўлади.

* * *

Сутдан тайёрланадиган маҳсулотлар орасида энг хили кўпи пишлоқ экан. Бу тўғрида франциялик машҳур пишлоқшунос-технолог Андре Симон маълумот беради. У ўзининг «Пишлоқ тайёрлаш тех-

«Ологияси» номли монографиясида жаҳон мамлакатларининг барчасида ҳозир пишлоқнинг 8000 хили тайёрланганини айтади.

Пिशлоқ инсоният кашф этган неъматларнинг қадимийси ҳисобланар экан. Дастлабки рецепти ва тайёрлаш усулини бундан 2000 йил муқаддам Эрон ҳудудида яшаган чорвадор қабилалар вужудга келтирганлар,— дейди ўша муаллиф.

* * *

Ибтидоий одамлар қуёш ва ой нури, шамол ва сув кучи касалга шифо бўлади деб билишган. Улар овқатланганларида баъзан ўз таомларини шамолда ва сувда совитиш, қуёш ва ой нурини шу таомларга «эмдириш» одатини кашф қилганлар ва шундай таомларни парҳез сифатида касалга едиришган. Кейинчалик аниқланишича қуёшда қуритилган, шамолда сергитилган мевалар, сувда совитилган ичимликлар, чунончи: офтоби туршак, сояки кишмиш ва совитилган айрон дарҳақиқат шифобахшдир.

Ой нурига келганимизда бу албатта бидъат бўлишига қарамасдан ҳам яқин вақтларгача бундай одатлар сақланиб келган. Масалан, ўтган асрда Хоразмда касалга бир кеча томга олиб чиқиб қўйиб ой нури «эмдирилган» қатиқни ичиришган. Ҳиндистонда ҳозир ҳам кумуш идишга солинган овқатга ой аксини тушириб касалга едириш билан уни тузатиш ва умрини узайтиришни орзу қиладилар.

* * *

Ҳамдўстлик давлатларида ҳар куни 10.000 хилдан ҳам ортиқроқ таом тайёрланади. Шулардан 500 хили ўзбекча таомлардир.

* * *

Россия Медицина Фанлари Академиясининг озиқ-овқат институти овқатланиш бобида кўп йиллар илмий ишлар олиб бориб шундай хулосага келади: Ҳар бир киши нормал ҳаёт кечириши учун унга тўйимли овқат зарур, бунда вояга етган киши кунига 600 дан ортиқ озуқа моддаси олиши керак. Шулардан энг асосийлари 6 та: а) 2 литр сув; б) 80—100 грамм оқсил; в) 400—500 грамм углевод (шакар моддалари); г) 80—100 грамм ўсимлик ва ҳайвонот мойи, д) 0,1 грамм турли дармондорилар, е) 20 грамм ҳар хил моддаларнинг тузлари. Шу жумладан ош тузи ҳам.

* * *

Ўрта Ер денгизининг суви энг шўр ҳисобланади. Унинг 1 куб метр сувида 28 — 31 килограмм туз бор экан. Ваҳоланки, бошқа денгизлардаги шўр кубометр ҳисобига 5—6 килограмм тузни ташкил қилар экан.

* * *

Хитойлар сут ичишмайди. Маскаёғ билан сариёғни эса айниган сут деб билишади. Лекин во ажаб! Ўрдак тухумини атайлаб палағда қилиб, сўнгра ейишади.

* * *

Эрамизга қадар уч юз йил илгари Искандар Зулқарнайн Панжобга бостириб келганида бу ерда жуда кўплаб бананзорларни кўради. Банан — узунлиги бодрингдай келадиған, лекин бир нечтаси бир гужанак ҳосил қилиб дарахтда ўсадиган тропик мева. Пусти осон арчилади, эти мулойим ва бағоят ширин бўлади. Александр Македонский банандан еб кўради, ўрганмағанликданми ёки жуда ширинлигиданми саркардани кўнглини оздиради, беҳузур қилади. Дарҳол буйруқ чиқаради, унда: «аскарлардан кимда-ким банан ейдиган бўлса, қаттиқ жазоланади» дейилган.

* * *

Дунё океани битмас-туғанмас туз кони ҳисобланади. Ҳисоблашларга қараганда ундаги туз захираси 120 миллион тоннага баробар деб тахмин қилинмоқда (бир биллион — минг миллиардга тенг).

* * *

Пазандаликда энг кўп исроф бўладиган нарса бу — энергиядир. Ёқилғи ва ёқилғидан ҳосил бўлган иссиқлик овқат пишириладиган идишларнинг фақат остки юзасигагина таъсир қилади. Натижада овқат пишириладиганда энергиянинг фақат 30, кўп деганда 50 фоизигина фойдали коэффициентга эга, қолган 50 ёки 70 фоизи эса беҳуда, ҳеч кимга керакмас аланга сифатида атмосферага учиб кетади. Ҳозир фан-техника равнақи авжида, гоёт мураккаб конструкцияли станок, аппарат ва машиналарга эгамиз, ишлаб чиқариш фан асосида ташқил этилган, бироқ оддий овқат пишириладиган кастрюлька замонавий талабларга жавоб бера олмайди. Остига олов ёқиладиган идишларда 50—70 фоиз энергия беҳуда кетар экан, бундай идишлар жаҳондаги барча ошхона ва хонадонларда ҳисобсиз эканлигини тасаввур этсак, XX аср пазандалари учун бу мислсиз исрофкунандаликдир. Бинобарин, ўтин, кўмир, нефть маҳсулотлари, электр энергияси ва табиий газ ёқиб овқат пишириладиган барча идишларнинг фойдали коэффициенти орттириш учун XXI асрдан бошлаб қайта конструкция қилишга киришилса керак.

* * *

Сақлаш пайтида кўкарган ва ўсиб кетган картошкада заҳарли модда — солонин пайдо бўлади. Солонинли овқатни еган одам лоҳас бўлади, эснайди, кўпроқ миқдордагиси бўлса бошни айлантириб ёпишқоқ тер чиқаради. Бу бир неча бор қайтарилса, ошқозон ва ичакларда хасталик пайдо қилади. Шунинг учун картошка тозалаётганда унинг «кўзларини» ўйиб олиб ташланг, кўкимтир жойларини яхшилаб қиринг ва илиқ сувда ювиб юборгандан сўнггина овқатга ишлатинг. Акс ҳолда жабрини тортасиз.

* * *

Шри Ланка мамлакатида пашшани вижиллатиб қуртлатиб, хамирга қўшиб нон пишириш усули бор.

* * *

Кабобни асосан гўшдан тайёрлайдилар. (Қўй, мол, кийик гўшлари). Яна бедана, каклик, товуқ ва балиқ гўшtidан ҳам тайёрлаш мумкин. Ўсимлик нс̣матларидан кабоб помидор, қўзиқорин ва маккажўхори сўтасидан пиширилади. Аммо Югославиянинг Косово — Метохия областида, фақат шу жойдагина пишлоқдан (сирдан) ҳам ажойиб кабоб тайёрлаш усули бор. Бундай ноёб таом жаҳон пазандалигида бирорта бошқа миллий ошхонада борлиги ҳалигача аниқланмаган.

* * *

Жаҳонда етиштириладиган гуручларнинг навларини белгилашда, албатта шолининг биологик хусусиятларидан ташқари яна товарбopлиги ҳамда пазандабopлиги ҳисобга олинади. Мана шу пазандабopлик томонидан қараганимизда гуручлар борки, пиширилганда жуда оппоқ бўлиб кетади ёки ўз рангини ўзгартириб сарғиш, қизғиш, кўкиш тусга кирадиганлари ҳам бор. Баъзи нав гуручлар пиширганда ўзидан ҳид чиқаради ёки шундайлари ҳам борки, қандга ўхшаш ширин бўлади. Бир хил гуручлар сира сув кўтармайди, бир хиллари қанча сув қўйилса ҳам ўзига тортаверади. Яна шундай гуручлар борки, бир қайнатишингиз билан ивиб, ўз тузилмасини йўқотиб атала бўлиб кетади. Яна бир хил гуручлар эса узоқ қайнатилса ҳам дoна-дoналигича қолаверади. Шундай қилиб, жаҳонда гуруч навлари 150 хилга боради.

* * *

«Дўлма» таомининг номи турк тилидаги «тўлма» сўзидан келиб чиққан. Ичига масаллиқ тўлдириб пишириладиган карам дўлма, қалампир дўлма, тухум дўлма, пиёз дўлма, шолғом дўлма, беҳи дўлма, олхўри ва ҳоказолар.

Сабзавот ва мева ҳамда бошқа масаллиқлардан тайёрланадиган таом турлари кўп.

«Гуляш» ҳам туркча бўлиб, «гул ош» сўзларидан таркиб топган.

«Шашлик» арабча «шаш» сўзидан олинган бўлиб сих демакдир, яъни сихлик овқат маъносида. «Кабоб» форсча қовурилган маънони англатади.

«Салат» французча «туз сепилган сабзавот» маъносини билдиради.

«Лағмон» хитойча «ляга» — илон, «мян» — хамир дегани бўлади. Умуман «ман — мян» сўзи иштирок этган таом номларининг келиб чиқиши хитойча. Масалан: манти — «мян-то» — хамир ва гўш маъносида, манпар «мян-па» — узилган хамир маъносида ва ҳ. к.

* * *

Шоли етилишининг худди маккажўхори каби уч даври мавжуд бўлиб, сутми-қатиқ, думбил ва қотган даврларидир. Ҳар учала даврдаги шоли овқатга ишлатилади. Шоли етиштиришнинг қадимий ватанлари бўлган Вьетнам, Ҳиндистон, Бирма, Филиппин, Ява ва

бошқа мамлакатларда сутми-қатиқ ҳолидаги шолидан турли таомлар, ширинлик ва ичимликлар тайёрланади. Думбил ҳолидаги шолидан ҳам кўп хил таомлар тайёрланади. Ўзбек пазандалигида ҳам унути-либ кетган бир таом бўлиб, у «кўк гуруч палов» деб аталган. Думбил бўлган шолини қўлда сидириб олиб, қозонда қовурилган ва кафтлар орасида ишқалаб қипиғидан ажратилган. Натижада кўк ёки яшил рангдаги гуруч олинган. Мана шу гуручдан товук ёки илвасин гўшти солиб палов дамланган. Ана шундай ноёб палов пишириш усулини билалеган жопбайлик ягона мутахассис Саид ота 1964 йили Са-марқанд шаҳрида вафот этди.

* * *

«Қийма» ўзбекча ва «қҳема» ҳиндча. Ҳар иккала атама ҳам май-даланган гўшт маъносини билдиради. Яъни «гўшти қиймоқ» демак-дир. «Помидор» итальян тилида «помо дор», яъни олтин олма деган маънони англатади. «Макарон» ҳам итальянча бўлиб, «макарони» — тайёр хамир дегани. «Вермишель» эса «Вермичелли» — чувалчанг хамир дегани бўлар экан.

«Мороженое» русча бўлиб, «музқаймоқ» деган маънони англатади. «Витамин» латинчасига «вита амин», яъни ҳаётни таъминловчи дори маъносида келади, ўзбекчасига эса бу «дармондори» бўлади.

«Карам» латинча «капута», яъни калла демакдир. «Чой» хитойча «ча-ие» — яшил барг деган маънони англатади.

Ҳинд санскрит тилидаги «брише» ва форс-тожик тилидаги «биринч» сўзлари ўзбекчасига талаффузи ўзгариб «гуруч» тарзида ата-лади.

«Тартуфели» қадимги француз тилида «ер олмаси» дегани бўлар экан. Шундан русча «картофель» ва ўзбекча «картошка» сўзлари ке-либ чиққан. «Маства» форсча «мост» — қатиқ, «оби» — суюқ маъ-носини англатади.

«Чучвара» қадимги Хоразм тилида «барак» деб юритилган, яъни «барра» — қўй гўшtidан тайёрланган таом маъносида, чучвара — «тешик барак» маъносида, чунки ўртасида тешиги борда. Буни то-жиклар аниқроқ талаффуз этишади, яъни «тешибара». Сибирь — ёқут тилида эса, «пилман», яъни қулоқсимон хамир дегани бўлади. «Ширмой нон»нинг маъноси тожикча «шир» — сут ва «молидан» — қорилган. Хаамири сутга қорилган маъносида. «Оби нон» эса — ха-мири сувга қорилганлигини билдиради. «Бодринг» латинчасига «огурес», яъни хомлигича ейиладиган мева дегани бўлар экан. Дарҳақиқат, бодрингнинг пишгани сирти тўрланган, сарғайган ва уруғлари дағаллашган, эти шўртаб, ўта бемазалигидан ейишга яроқсиз бўлади.

* * *

Чукчиларда бугуни сўйгач, бир бўлак илиқ хом этидан олиб тиш-лаб, чап қўлда тортиб туриб, ўнг қўлда пичоқ билан остки томондан шарт кесиб ейиш одати бор. Баъзан ўткир пичоқ буруннинг учини

ҳам олиб кетиши мумкин. Бурнининг доим чақа бўлиб юрган йигит-ларни чукчилар «энг яхши бугу чўпони ва қассоби» деб юритадилар.

* * *

Кони ва ишлаб чиқариш усулига кўра тузлар: тош туз, чўкма туз, чўктирма туз ва қайнатма туз деб юритилади. Тош туз тоғлардан шахта усулида қазиб олинади. Чўкма туз эса суви қуриб кетган шўр қўллар остидан — ётқизикдан олинади. Чўктирма тузни эса денгиз ва океан сувларини махсус саёз ҳавзаларига киритиб қуёш таъсирида буглатиш асосида олинади. Қайнатма тузни ер ости шўр булоқларини буглатиш асосида олинади.

* * *

Ош тузи кристаллари қанча қалин бўлмасин қуёшнинг ультраби-нафша нурларини яхши ўтказувчанлиги аниқланган. Бундай хоссага эга бўлган моддалар камдан-кам учрайди. Ҳатто тиниқ дераза ойнаси ҳам бундай нурларни тўсиб қолади. Ультрабинафша нурлар тўсилиб қолса, ёпиқ жойларда ўстириладиган ўсимликлар яхши ривожлан-майди. Ана шунинг учун полиэтилен плёнкаларни тайёрлаш ош тузи ишлатилганлиги сабабли бундай нурлар ўтади. Қишда овқатларимиз-га ишлатиладиган сабзавот ва мевалар, ош кўклар иссиқхоналарда ана шундай плёнкалар остида ўстирилганда, худди ёздагидек дар-мондори ва бошқа фойдали моддаларга сероб бўлади. Демак, туз — кони фойда бир неъмат экан.

* * *

Қадим замонларда рус подшолари дастурхонига пушти рангли ва бинафша гулининг ҳидига ўхшаш бўй таратадиган туз қўйилган. Кей-инчалик тарихий манбалардан маълум бўлишича ва кимёвий йўл билан аниқланишича, туздаги бундай нодир хоссалар бир ҳужайрали сув ўтларининг чириндилари таъсирида ҳосил бўлар экан.

* * *

Пахта ёғини суст оловда узоқ доғлаш зарур, шунда таркибидаги аччиқ ва сариқ рангдаги заҳарли модда — госсипол нейтраллашиб де-госсиполга айланади, ёғ чучук бўлади. Халқда «ёғ чучитиш» деган тер-мин бежиз айтилмаган. То оқ тутун чиққунча узоқ доғлаш пахта ёғининг киши саломатлигига мутлақо безарар бўлишини таъминлайди.

* * *

Оқ қиров туз бор ва яна кўкимтир товланадигани ҳам бўлади, худди шу иккинчи хилига саноатда йод қўшиб сотувга чиқарилади. Сабаби аҳоли ўртасида бўйиннинг ташқарисига ёки ичкарисига қараб ўсадиган бўқоқ касалини олдини олиш учун шундай қилинади. «Нега энди йодни озиқ-овқат масаллиқларининг бошқа хилларига қўшмасдан фақат тузга қўшадилар?» — деб берган саволингизга жа-воб шуки: «Бировлар қанд-курс емайди, яна биров гўшт, колбаса, консерва емайди, нон емайдиган, сут ичмайдиган одамлар бор. Аммо

ёш гўдакдан қариягача, соғломдан касалгача туз тотимайдиган одам йўқ.

* * *

Чой шундай ажойиб ичимликки, уни ҳаво совуқ пайтда ичсангиз иситади, иссиқ пайтда ичсангиз салқинлатади.

Қорин оч пайтида чой ичган одамнинг нафси ҳар ҳолда ором олади. Қоринни тўйғазиб чой ичилса, овқат тез ҳазм бўлади.

Чой тўғрисида жуда кўп асарлар ёзилган ва илмий ишлар олиб борилаётган бўлса ҳам ушбу неъматнинг ана шу хусусиятлари нималарга боғлиқ эканлигини олимлар ҳалигача аниқлашганларича йўқ.

* * *

«Экстра» ва олий нав тузлар қировдек оппоқ майин бўлади. Булар тайёр овқат ва салатлар юзига сепилади. Бундай туздан пиширилаётган овқатга бир чимдим оз солинса — тотимайди, бир чимдим ортиқ солинса — шўр қилиб юборади. Шунинг учун овқатга 1-навли тузни ишлатган маъқул.

* * *

Хоҳлаган масаллиқни чала жазлаб ёки чала қовуриб ёхуд қайнаиб димлаб қўйилса, унинг бўлакларида аккумуляция қилинган иссиқлик ҳисобига тўла пишади ва таркибидаги фойдали неъматлар кўпроқ сақланади.

* * *

Овқатланиш бобида 2000 йилга бориб ушбу ўзгаришлар жорий бўлишлигини олимлар ҳисоблаб чиқишди. Бутун дунё аҳоли истеъмол қилаётган табиий (деҳқончилик ва чорвачилик етиштирган) таомлар 75% ташкил қилиб, қолган 25 % эса сунъий (синтетик) таомлардан иборат бўлар экан. Булар: а) истеъмолимизда бўлган ўсимликларга нефть, кўмир ва табиий газдан олинган моддаларни қўшиб тайёрланган егуликлар; б) ёввойи ўсимликлардан ва маданий ўсимликларнинг сийилмайдиган қисмларидан тайёрланадиган таомлар; в) ҳозир истеъмол қилинаётган тўқтутар, кучли таомларнинг ғозини қирқиб «енгиллаштириб» хаста одамлар учун тайёрланадиган парҳезлар; г) ҳозир истеъмолимиздаги кам қувват масаллиқларни тўқтутар қилиб «бойитиб» оғир жисмоний меҳнат қилувчилар учун тайёрланадиган таомлар; д) хамиртуруш ачитқиси, сирка, вино, пиво ачитқилар каби жониворлар фаолиятини бошқа томонларга буриб тайёрланадиган таомлардан иборат бўлиши мумкин. Яқин ўртада Сиз гастрономларда сотиладиган «Соядан тайёрланадиган сут», «Хамиртурушдан тайёрланган шампан виноси», «Бактериядан тайёрланган лимонад», «кўнжарадан тайёрланган оқсилли печенье», «арпа баргидан тайёрланган конфет» ларни кўриб ҳайрон бўлманг.

* * *

Туз сап-сарик бўлса, демак унга темир моддаси кўпроқ, агар ўта шўр бўлса ва аччиқ таъмга эга бўлса, унга магний аралашган экан деяверинг. Бу хил тузларни қайнатиб, сўнг тиндириб овқатга номо-хобини ишлатиш керак.

* * *

Кабобни тошқўмирда пиширганда тутун билан бирга ажраб чиқадиған олтингугурт ва углекислий газ гўштга илашиб таъмини бузади (тошқўмирни тандирга ёқиб пиширилган нон таъми ва ҳидидан бир эсланг).

* * *

Кабобни писта кўмир лахча чўғида қовурган маъқул. Яхшиси ме-вали дарахтларнинг чўғи (ўрик, тут, ёнғоқ, олма, беҳи ва бошқа ўтивлар), ундан ҳам яхшиси узумнинг занги. Грузия, Арманистон, Озарбайжон, Болгария, Югославияда ток кундасини калта-калта ғўла қилиб майдалаб арралаб, кабоб пишириш учун атайлаб қуритиб олиб қўядилар.

* * *

Ўзбек пазандалигида кўпгина таомларнинг номи нималардан тайёрланганлигига (рецептига) ва қандай тайёрланганлигига (технологиясига) қараб аталган. Мисол: рецептига қараб: анор ва пиёз салати, хандон пистали турп салати, қарта, калла-поча, нўхат шўрва, уйра-чучвара, ширгуруч, мошқовоқ, беҳили палов, ширмойнон, думба-жигар ва ҳоказо.

Технологиясига қараб аталган таомларга ушбулар мисол бўлади: қовурдоқ, қовурма, қайнатма шўрва, қайнатилган гўшт, қатлама, қат-қат сомса, варақи сомса, қийма бийрон, қийма кабоб, шўрингдек ивйтма, димлама, ёппа, ёйма каби таомлар ҳам борки, булар ўз номи ўзи билан ивитиб, димлаб, ёпиб ва ёйиб тайёрланганлигини аниқ билдириб турибди. Яна рецепт ва технологияси қўшиб аталадиган таомлар ҳам бор, масалан, карам дўлма, қалампир дўлма, тухум дўлма тўлдириб тайёрланган маънони англатади. Яна товуқ буғлама, қовурилган балиқ, сабзавот димлама, каклик қовурма ва ҳоказолар бор.

* * *

2 нав йирик туз «сарғиш» — кўкимтир тусда бўлади. Буниси гўшт ва сабзавотларни тузлашда, шўр карам, шўр бодринг, шўр помидор тайёрлашда ишлатиш учун чиқарилади.

* * *

Жаҳон пазандалигида энг аччиқ таом Мексикада тайёрланадиган сальса моле деб аталувчи сардак ҳисобланади. Уни тайёрлашда 15 хил аччиқ қалампирнинг ҳар навидан бир дондан олиниб, чопиб солинади.

* * *

Бразилияда бир тоифа ибтидодий қабила одамлари яшайди. Булар қип-яланғоч юришади, номус қилишмайди, аммо бировнинг олдида овқат ейишдан жуда-жуда уялишади.

* * *

Гуруч донасини жазварда ўлчаб кўрганмисиз? Йўқ, албатта. Ўлчамай била қолинг: дунёда гуручнинг 3 мингдан ортиқ нави бўлиб, ҳар хил доналарининг узунлиги 4 мм дан то 10 мм гача бўлади. Ана шу 10 мм лик гуручнинг эни 1 мм бўлиб, худди нозик вермишельнинг синиғига ўхшайди. Яна бир нав гуруч бор, эни 2 мм, узунлиги 3,5 мм. Ранги оқ садаф тусда бўлса ҳам кўриниши цилиндрсимон, бамисоли мошга ўхшайди.

* * *

Ошқозонда таом (айниқса оқсил) тўла ҳазмланмаса ҳар турли аллергия касалликлари келиб чиқиши мумкинлигини медик олимлар тасдиқлайдилар.

* * *

Жаҳон пазандалигида аччиқ қалампирни кўплаб ишлатадиган халқлар японлар, корейслар, хитойлар, ҳиндистонликлар, венгерлар ва мексикаликлардир.

Уйғурлар лағмонга жуда уста, аиниқса қайласини жуда тотли пиширишади. Италияда ҳам макарон учун пишириладиган қайлага кетадиган масалликлар уйғур пазандалигига монанд: турп, карам, бақлажон, саримсоқ, гўшт, ёғ, пиёз, гармдори ва сирка қўшилади.

* * *

Тожикларда қатиқни журғот деб аташади. Болгарларда, туркларда, Югославия халқларида қатиқнинг номи йўғорт дейилади.

* * *

Қийма кабоб турли халқлар ошпазлигида бир хил тайёрланади ва номи ҳам бир хил, талаффузда ўзгаради, холос. Чунончи, озарбайжон тилида «лўла кебаб», «туркча — кебабча», болгарча — «кебаб чета» ва югославча — «чева-чичи».

* * *

Суюқ овқатнинг бир тури ўзбекча шўрва деб аталади. Худди шу усулда пиширилган таомнинг номи югославияда «Чорба» деб юритилади.

* * *

Русча «суп», немисларда «зуппе», испанларда «соппа». Акустик ўхшашликлар бунда ҳам кўриниб турибди.

* * *

Ош тузи новвойчиликда жуда катта техник аҳамиятга эга. Булка нон пишириладиган печканинг гиштлири орасига қалин қатлам қилиб ош тузи солиб сувалади. Ана шундай қурилган печкада нон яхши сингиб бўрсилдоқ бўлиб пишади ва юзи ҳам куймайди. Чунки ош тузи иссиқликни ўзида аккумуляция қилиб олиб, печка ичига секинлик билан таратиб туради.

* * *

Гуручининг жайдари «девзира» нави бор, узунчоқ, сирти қобирғали, сиқимлаб кўрганда гусирлайди, қўлга қизгиш упаси юқиб қолади, донаси йирик, 1000 таси 34—35 грамм келади. «Девзира нима?» — деганда баъзилар: бу «дев» (катта, улкан) ва «зира» (зиравор) сўзларидан таркиб топган дейишади. Бу мутлақо хатодир. Аслида бу «дег» (қозон) ва «зеркардан» (тўлдирмоқ) каби тожик-форс сўзларидан таркиб топган бўлиб, маъноси «қозон тўлдирар»дир. Дарҳақиқат қозонга тушган девзира жуда кўпайиб кетади. Унинг сув кўтариш коэффициенти 1х5 дир, яъни 1 кг гуручдан 5 кг палов ҳосил бўлади.

* * *

Бир кунда бир одам ейдиган таомнинг режали миқдори қуруқ вазнда 1 кг ҳисобланади. Бунда 750 грамм ўсимлик масаллиқлари, 250 грамм эса ҳайвонот масаллиқларидан иборат бўлиши керак. Унда ҳар бир кишига бир йилда ўрта ҳисобда 270 кг сабзавот, мева-чева, дон-дун ва бошқа ўсимлик маҳсулотлари ва 90 кг гўшт, балиқ, тухум ҳамда сут маҳсулотлари каби ҳайвонот масаллиқлари даркор бўлади.

* * *

Шолининг навлари шу қадар кўпки, унинг бир ойда пишадигани ҳам, етти ойда пишадигани ҳам бўлади. Бизда экиладиган навлари 2,5—3 ойда пишади. Шоли пишиш муддатини кўрсатувчи ушбу матални деҳқонлар туқишган:

«Саксон кунда савоғда,
Туқсон кунда товоғда».

* * *

Ҳинди-Хитой мамлакатларида шундай шолилар борки, бир хилини бевосита таом тайёрлаш олдидан оқланади, агар олдиндан оқлаб қуйилса, гуруч ўз-ўзидан эриб, камайиб, бебарака бўлиб кетади. Яна шундай навли шоли ҳам борки, дони қипиғи ичида худди унга ўхшаган бўлади, агар бундай шоли оқланса гуручи чангиб тўзиб кетади. Шунинг учун таом тайёрлашда шолининг ўзи қайнатилади, пишиш жараёнида ичидаги дони қотади ва хамир ҳолига келади. Қайнатилган шолени қуритиб, сўнг қўлда уқалаб, дони ажратиб истеъмол этилади.

* * *

Инсон озуқа сифатида табиатдан оладиган неъматлардан бири бу оқсилдир, яъни гўштдир. Аммо гўшт етиштириш жуда қимматга тушади, мисол: 1 тонна гўшт олиш учун 16 тонна ем-хашак едириш керак. Бу эса жуда кўп экин майдонларини банд қилиб қўяди. Шунинг учун олимлар оқсил ҳосил қилишнинг микроорганизмлар воситаси билан амалга ошириш усулини ишлаб чиққанлар. Бундай усулда олинган оқсил мол гўштиникига қараганда 2500 марта арзонга тушар экан.

* * *

Шри Ланка пазандалигида бир қизиқ одат бор: ошпаз қозонга гуруч солаётганда атрофдагилар гўлдур-ғуф, гаплашмай жим туришлари керак. Акс ҳолда биров «гинг» деб қўйса, гуруч пишмай қолар эмиш. Тўйларда ошпаз: «Гуруч қозонга равона!» — деса, ҳамма сув сепгандай сокин бўлиб қолади.

* * *

Монгол чорвадорларида сут узоқ умр кўришнинг рамзий масаллиғи ҳисобланади. Шунинг учун юрта қуришса, томига сут севалаб қўядилар. Куёв билан келинни тўйхонада бир коса сут билан кутиб оладилар. Азиз меҳмонга аввал сут ичириб, сўнг дастурхонга таклиф этадилар.

Камбоджа пазандалигида қурбақа, тошбақа, чигиртка, илон, тимсоҳ гўштлиридан ғалати таомлар тайёрлаш усуллари мавжуд. Аммо аёлларга илон билан тимсоҳ гўштини ейиш ман этилган. Сабаби ибтидоий даҳрий тушунчаларнинг киши онгида сақланишидир. Эмиш: аёллар дарёга сув олгани борганларида илонлар ва тимсоҳлар: «Бизнинг гўштимизни еганлар сенларми ҳали!?» — деб улардан ўч олар эмиш.

* * *

Арабларнинг кучманчи бедуин қабилалари жуда меҳмондўст бўлишади. Чодрасига қадам ранжида қилган ҳар бир кишига, у танишми, бегонами, қатъи назар дарҳол бир коса қатик ичишни таклиф қилишади ёинки аччиқ қаҳва дамлаб беришади. Меҳмон бемалол ўтириб уч пиёла қаҳва ичиб олгандан сўнггина, ким эканлигини суриштиришади. Агар меҳмон бирор мартабалироқ шахс ё йўловчи, ёки бу томонларга дастлаб келиб қолган киши эканлигини билишса, дарҳол қўй сўйишади, яхшилаб сийлашади. Улар овқатни қўлда ейишади, меҳмон ҳам бунга рисоа қилиши зарур. Таом тановулидан сўнг меҳмон ёғлиқ қўлини чодирага муҳр қилиб босиб из қолдириши керак. Чодра сиртида панжа излари қанча кўп бўлса, демак бу хонадон яхши мезбон ҳисобланиб, меҳмоннавозлиги учун қабила аҳли ўртасида ҳурмат ва эътиборга сазовор бўлади.

* * *

Яманда пазандалик ва овқатланиш билан боғлиқ бўлган ғалати бир одат бор: Қайин оналар деб аталадиган сомса пиширишади. Ха-

мирига ун, ёғ, сут, гул шарбати, долчин, жавз бовва, занжабил солиб қорилади. Қиймасини эса хурмо, асал, писта мағзи ёки ёнғоқдан тайёрлашади. Тандирда пишириб, лағанда тузаб, севиқли келинларига беришади. Борди-ю, қайнона келини билан чиқишмай қолган бўлса, у ҳолда сомсани атайлаб аччиқ, бемаза, куйдириб ёки бужмайтириб тайёрлайди. Шунда келин қайнонанинг ўзига қандай муносабатда эканини англаб олади.

Ушбу одатнинг яхши томони шуки, қайнона-келин ўртасида даҳанаки жанг, ади-бади бўлмайди. Аммо ёмон томони ҳам борки, қайнонаси сомса пиширди демагунча келинчак босидлаб гуради.

* * *

Итальян пазандалигида энг шарафли таом макарон маҳсулотларидан тайёрланади. Шу муносабат билан Рим шаҳрида «Спагетти» деб номланган ўзига хос музей очилган. «Спагетти» нинг маъноси чилвир (аниқроғи, хамир чилвир) дегани бўлади. Ўша музейга жаҳонда тайёрланадиган макаронларнинг минглаб хиллари қўйилган. Музей 6 залдан иборат бўлиб, биринчи залига кираверишда катта ҳарфлар билан: «Макарон лағмондан келиб чиққан», деб ёзиб қўйилган.

* * *

Жаҳонда сабзавот масаллиғини энг кўп ишлатадиган мамлакат — бу Италия ҳисобланади. Ҳар йили жон бошига истеъмол этиладиган сабзавот миқдори бу мамлакатда 170 кг ни ташкил этади.

Энди сабзавотни энг кам ейдиган мамлакат эса Финляндия ҳисобланади. Бу мамлакатда ҳар бир кишига бир йилда атиги 20 кг сабзавот зарур бўлар экан.

Фарқнинг бу қадар фарқли бўлишига сабаб иқлим шароитларининг турлилигида ва яна овқатланишдаги миллий анъаналарнинг бошқа-бошқалигида деб билмоқ керак.

СЎНГГИ СЎЗ

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 муаллиф 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 баъзи маълумотларни етказиб, бир оз мароқ ҳам ато қилиш эди.

Бунга муаллиф эриша олганми ёки йўқми, бу ҳақда ўз фикр-мулоҳазаларингизни нашриётга ёзиб юборарсиз деган умиддамиз.

ФҲЙДАЛАНИЛГАН АДАБИЁТЛАР

- Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари, II китоб, «ФАИ» нашриёти, М. 1956 й.
- Аль Джахиз. Китоб аль-бухана (Книга о скупых), Изд-во «Наука», М. 1965 й.
- Алхасов А. Азербайжан хўраклари. Госиздат. Азерб. ССР. Б., 1954 й.
- Алексеев В. П. Становление человечества. Изд-во Политической литературы, М., 1984 г.
- Аминов С. А. Таомхон тоҷики Душанбе, Тоҷикистон давлат нашриёти, 1959 й.
- Армянская кулинария. Госторгиздат, М., 1960 й.
- Ахматжанов Ю. А. Татар халык ашлары. Тат. китоб нашриёти, Қ., 1960.
- Бертелс Е. Э. Авиценна и персидская литература. Изд-во «Наука». М., 1960 й.
- Бичурин Н. Я. Собрание сведений о народах обитавших в Средней Азии в древние времена. Изд. АН СССР, Москва, 1958 й.
- Борубаев Т., Кыргыз даамы. «Қирғизистон» нашриёти, Ф. 1984 й.
- Вамбери Г. История Бухары и Трасокеании. Издание Я. А. Исакова, С-Петербург, 1873 г.
- Верзилин Н. Растения в жизни человека. Госдетиздат. Ленинград, 1954.
- «Вестник древней истории» № 1 за 1957 г.
- «Вестник древней истории» № 3 за 1948 г.
- Wir Kochen gut. Verlag fur die Tran Leipsig — Berlin. 1956 j.
- Васильев Ф. И. Двести пятьдесят блюд китайской кухни. М., Гос- торгиздат, 1959.
- Гвергиевский М. И. и Шемкинский О. С. — Страви украинской кухни, изд-во «Технической литературы». Киев, 1956 г.
- Grünter linde Heinz Knodlock. Dobrñchut. Bratislava 1970 j.
- Гуктер 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.
- Инаятудлаҳ Канбу. Беҳаре донеш. Изд-во «Восточная литература». М., 1966 год.
- История народов Узбекистана т. I, Изд-во АН УзССР. 1950 год.
- История народов Узбекистана, т. II, Изд-во АН УзССР, 1953 г.
- История УзССР т. I-Изд. АН УзССР, 1955 г.
- Йойриш Н. Г. Пчела и медицина. Изд-во «Медицина», Т., 1966 год.
- Калила ва Димна. Бадий адабиёт нашриёти. Т., 1966 й.
- Касиманов С. Қазақтың улттық тамағдары. «Қайнар» нашриёти, А а. 1977 йил.
- Қобуснома. «Ўқитувчи» 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 тулдирилган нашри. Тошкент, «Ўзбекистон» нашриёти, 1970 й.
- Маҳмудов. К. Ўзбек овқатларида ишлатиладиган сабзавотлар. Бирлашган нашриёт. Т., 1958 й.
- Маҳмудов К. Узбекский поев. Изд-во «Ўзбекистон», Т., 1979 год.
- Маҳмудов К. Нон. журн. «Гулистон» № 5, 1967.
- Маҳмудов К. Пазанда — таом олимни: «Фан ва турмуш» № 3, 1967 йил.
- Маҳмудов К. Пул ўрнига масаллиқ. «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», И., 1964 г.
- Санда Марин. Кулинарное искусство и румынская кухня. Техиздат. Бухарест, 1958 г.
- Смирнова-Ракитина В. А. Абу Али ибн Сино қиссаси. Т., «Ёш гвардия» нашриёти, 1966 й.
- Сўз кўрки — мақол. «Ёш гвардия» нашриёти. Т., 1970 йил.
- Титонник А. И., Новоженнов Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня. Изд-во «Высшая школа», М., 1977 год.
- Токарев С. П. Этнография народов СССР. Изд-во «Наука», М., 1958 год.
- Ҳасанов Ҳ. Ўрта Осиёлик географ сайёҳлар, Т., «Ўзбекистон» нашриёти, 1964 й.
- Ҳикматуллаев Х. Ибн Синнинг «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

Иккинчи нашрига сўз боши	3
Муаллифдан	4
I. Пазандалик санъати	6
Пазандалик таърифи	6
Оловнинг кашф қилиниши	8
Чорвачиликнинг келиб чиқиши	9
Дехқончиликнинг келиб чиқиши	11
Қоида, усул ва сирлари кўп соҳа	12
Арчиш қоидалари	13
Тўғраш усуллари	15
Пишириш сирлари	19
II. Нон, туз, палов ва чой тарихи	21
Энг азиз ризқ-рўзимиз	21
Дарахтда битган «нонлар»	21
Бутдой нонининг кашф этилиши	22
Нон рамзи	24
Бир татим тузу юз оғиз сўз	25
Туз номи билан боғлиқ шаҳарлар	25
Туз муқаддас	26
Туз — дори	27
Иссиқ олов, ёғлиқ палов	28
Палов тарихи гуручдан бошланади	29
Шолининг асли ватани қаер?	30
Палов ош — халқ ижоди	33
«Палов ош» этимологияси халқ афсонасида	36
Чой — қувватга бой	38
Чой кимёси ва чой давоси	39
Чой тарихи	40
III. Масаллиқлар... масаллиқлар... тарихлари, таърифлари таъсирлари	45
Мияг дардга даво неъмат	45
Зайтун ёғининг хосиятлари	46
Қуёш қуши	47
«Ер олмаси»нинг тарихи	49

Помидор бизга қачон ва қасддан келди?	51
Шолғомнинг шарофати	52
Мониок нони	53
Музқаймоқ тарихи ва таърифи	54
Илоҳий ичимлик нима?	55
Қора ичимлик тарихи	57
Аля. Айка, Ҳайва	58
Пиёз — етти дардга ниёз	60
Ошқовоқ — қишнинг қовуни	62
Ҳидсиз саримсоқ	64
Паловнинг жони	65
«...Бир туп турп турипти...»	68
Саккара, суккар, шакар, сахар	70
Сут ва унинг шифолиги	71
Қалампир ва мурча	73
Қалампир ва Иланка исмли жонон	75
Кокос ёнғоғи	76
Сирканин хосиятлари	76
Зарчава	77
Куб шаклидаги тарвузлар	78
Картошка ҳидли ёқилғи	79
Шоли асосий масаллиқ	80
Минг ширин	81
Энг тўқтутар масаллиқ	82
Сариқ сув тўғрисида зарур гаплар	82
Синтетик таомлар	84
Қовун тўғрисида ортаксимон ҳақиқат	86
Масаллиқлар... натиҳон топширади	89
IV. Антиқа таомлар, лекин дид борасида баҳс этилмайди	93
Севимли таом деб	93
Палагда тухум ва лунка замбуругидан овқат	96
«Ер билан осмон»	96
Қурбақачилик соҳалари	97
Қовурилган калтакесаклар	98
Таомнинг номи «бумиранг»	99
Лаган стадионидаги матадорлар (торсадорлар)	100
«Товуқнинг чап оёғи»	100
Шилиқ қурт — ноёб таом	101
Балиқхўрлик	101
Қошиғини ҳам еса бўлади	102

Пашшанинг ўлигими ёки кишмишми?	102
Пиллапўчоқ тамаддиси	103
Овқатнинг лаззати пишлоқ билан	103
Ширинлик шайдолари	104
Қат-қат таом	104
Тўйдирмаса ҳам митти балиқ яхши	105
Сув қандаласи ҳам овқат	105
Тошбақа таом	105
Чигирткахўрлик	106
Хомлитича ея беришадн	108
Номи йўқ таом	108
Бешта номга эга бўлган таом	109
Совуқ сувда пишган овқат	109
Ёвгонхўрлар	110
Қалдирғоч уясидан шўрва	111
Ўтинни ҳам ювиб...	111
Офтобда нон ва қалампир сомса	112
Қон ҳам овқат	112
Ит гўштининг шўрваси	113
«Аждарҳонинг йўлбарс билан жанги» номли таом	113
Пашша қурти тамаддиси	115
Илон шўрва	116
Бадбўйу, балхўр	119
Еб бўлмайдиган масаллиқ йўқ	119
V. Пазандалик равнақиға ҳисса қўшган кишилар	121
Пифагор тамаддиси	121
Лағмондан макарон келиб чиқишига Марко Поло сабабчи	122
Колумб пиширган ловия хўрак	124
Ф. Аппер — консерва кашфиётчиси	124
«Қуёш гули» мойини ижод қилган шахс	126
Қуюқ «суяқ ош» ижодкори	127
«Беҳуш имом» деган таом	128
Немисча зиёфат	129
Балиқ шўрвасига ёзилган ода	130
«Вино музейи» ташкил қилган шахс	131
Композитор — пазанда	131
Кавказ кабобининг шухратини А. Дюма кутарган	132
Жаҳон пазандалигининг академиги	133
Ресторан тарихи ва таърифи	134
Лавлагидан қанд олиш — К. Кирхов кашфиёти	136

Кефир ижодкори — Ирина хоним	137
«Алифбе» печенье­лар	139
Мика! Сиз ўзи кимсиз?	139
Елена хоним хизматлари	140
Сосиска ижодкорининг тақдири	141
Замонамизнинг энг ижодкор пазандаси	142
Пазандалик гроссмейстери	144
 VI. Жаҳон пазандалигидан лавҳалар	146
Табийй қозонлар	146
Рамзий масаллиқлар	149
Масаллиқ «пуллар»	159
Одамлар номи билан аталган таомлар	160
Келин танлашга восита бўлган таомлар	162
 VII. Пазандалик санъати ва оч-тўқлик офати	166
Пазандалик ва рақобат	166
Пазандалик ва реклама	167
Ўз пазандалигига эга бўлмаган мамлакат	168
Очлик азоби	169
Очликка қанча чидаса бўлади?	170
Кастачилик ва овқатланиш	174
Очарчиликка энг чидамли қабила	175
Тўқнинг оч билан иши йўқ	176
Очликда рекорд қўйган инсон	176
Лойхўрлик одати	178
Махфий овқатланиш одати	179
Қовурма ва илҳом баҳоси	180
Пазандалик ва эртақ	181
Лаззат фалсафаси	183
 VIII. Баҳайбат масаллиқлар ва таомлар	188
Улкан сабзавотлар	188
Улкан таомлар	192
Катта патирлар	193
Энг катта пирог	193
Энг узун колбаса	194
500 порцияли пиццу	194
Шоколад минора	195

Қандолат қатламаларнинг гаройиблари	196
Ўн тоннали пишлоқ	198
Паровозда қайнатилган чой	198
Шницелнинг бундан каттаси бўлмайди	198
Бир тонна гуручдан дамланган палов	199
IX. Биласизми?	203
Сўнги сўз	216
Фойдаланилган адабиётлар	217

На узбекском языке

МАХМУДОВ КАРИМ

Защимательная кулинария

Ташкент «Ўқитувчи» 1995

Муҳаррир А. Ғ. Ҳасанов
Бадний муҳаррир А. Шмаков
Техн. муҳаррир Н. Винникова
Мусаҳҳиҳ З. Гулова

ИБ № 5782

Теринга берилди. 20.01.92. Босинга рухсат этилди 21.05.92. Формати 60×90/16.
Таймс гарнитураси. Кегли 10 ппонсиз. Офсет босма усулида босилди. Шартли б. л.
14,0+0,25 ф. Шартли кр -отт. 15,31. Нашр л. 12,66. Тиражи 50 000. Буюртма 2494.

«Ўқитувчи» нашриёти, Тошкент, Навоий кўчаси, 30. Шартнома 7-99-91.

Ўзбекистон Республикаси Давлат матбуот қўмитасининг Тошполиграфкомбинати.
Тошкент, Навоий кўчаси, 30.