

## ҚАРАҚАЛПАҚ ТИЛИНДЕ ҚАМЫРДАН ТАЯРЛАНАТУҒЫН ҚОЙЫҰ ТАҒАМ АТАМАЛАРЫ

Есбергенова Р.Б.

*Өзбекистан Республикасы Илимлер академиясы Қарақалпақстан бөлими  
Қарақалпақ гуманитар илимлер илим-изертлеу институты*

Қарақалпақ халқында басқа түрлерге қарағанда қамырлы тағамлар ислениуи жағынан әдеуир орынды ийелейди. Бийдай, жүуери, гүриш, мекке унларынан миллий тағамлар таярланады.

Қамырдан таярланатуғын қойыу тағамлар сыпатында төмендегилерди көрсетиуге болады: *гүртик, майсалмақ, майсалман, нарын //нәр туурама, туурама, уумаш, тигуди, ақсаулақ, манты, қаным, бөрек хәм т.б.*

Гүртик – бийдай ямаса жүуери унынан таярланатуғын тағам. Гөш, пияз, гешир, картошка суу куйылып қайнатылады. Соң ишине бийдай унынан ийлеп, жайып, майдалап төрт мүйешли етип кесип исленетуғын тағам түри *бийдай гүртик* деп аталады. Қамыры өз алдына падносқа салынады, ал сорпасы кесеге куйып ишиледи. Гөш салынбастан басқа (пияз, гешир, картошка хәм т.б) өнимлер салып таярланған гүртик *қайыс гүртик* деп аталады.

Жүуери гүртик – сорпасы бийдай гүртик сыяқлы таярланады. Жүуери ун қайнаған сууда қарылып, соң оған бийдай ун қосып ийленеди соң қолда қамыр үзип алынып бармақлар жәрдемінде домалақланып жалпақ формаға келтириледи. Гүртиктің (бийдай, жүуери гүртик) үстине ең соңында сорпаға өлтирилген пияз яғный дузлық (Дузлық – гүртиктің ямаса туураманың үстине куйыу ушын пияз тууралған майлы сорпа. Аўқатты дәмли етиу ушын таярланатуғын тағам) салынады.

К.Махмудов бул тағамды қарақалпақша қамыр палауы деп атаған хәм суйық тағамларға киргизеди [Махмудов К., 1989. – 227 б]. Себеби бул тағам кубла районлардың Хорезмге жақын аймақларында кеседе тартылады. Бирак қарақалпақларда қойыу тағам сыпатында желинеди.

Бул тағамды ол «қамыр шәуле» аты менен атаған [Махмудов К., 1989. – 252 б]. Бул пикир бир қанша қарсылықларға ушараған. Себеби, қарақалпақларда шәуле тағамы палаудың суйық түри сыпатында қаралады, бирак «қамыр шәуле» деп аталған тағам жоқ. Биз бул тағамды қарақалпақлардың миллий тағамы деп есаплаймыз. Бирак Х. Мухаббат бул тағамның түркий тағам яғный уғузлар, қыпшақлардың улыумалық тағамы деп есаплаган хам бир неше далиллер көрсеткен [Худаярова М., 2010. – 67 б].

Туурама – гөш пенен гүртиктен майда етип тууралған аўқат. Бул тағамды таярлауда гөш, картошка, гешир, пияз сууда писирилип өз алдына сорпа таярланады. Қандай ун қолланыуына қарай жүуери хәм бийдай туурама гүртик

түри бар. Жүөери унынан гүртик араластырып исленген аўқат жүөери туўрама, бийдай унынан гүртик араластырып исленген аўқат бийдай туўрама деп аталады.

Ақсаўлақ – қамырды жүдә жуқа-пәреңи етип ашытпай исленген нанның түри. Қарақалпақтың миллий аўқатының биреуи: қаўын ақсаўлақ – қаўынды әбден қайнатып оған қатық араластырып ишине ақсаўлақты туўрап, үстине сары май күйдирип куйып таярланады. Өз алдына гүртик сыяқлы гөш салынып сорпа таярланады.

Майсалмақ // майсалман – палаўқабақты асып, оған гүртик салынады хәм май куйылады.

Нарын //пәр туўрама – қамыры гүртик сыяқлы жайылып май жағып оралады хәм манти қазанға парлап писириледи. Сорпасы да гүртиктің сорпасы сыяқлы таярланады хәм дузлық таярланады. Пискен қамыр хәм гөш, картошка, гешир майдалап туўралып араластырылады. Бул тағамның аталыўында районларда өзгешеликлер бар. Айрым районда бул тағамды *нарын* деп атаса, айрымлар *пәр туўрама* (Тахтакөпир) деп атайды. Манти қазанда парланып писирилгени ушын *пәр туўрама* делинген.

Уўмаш // уўман- жаңа жабылған нанды майда етип туўрап, оны сорпаның майына ямаса күйген сары майға қол менен уўып исленетуғын тағам. Хәзирги ўақытта бул аўқат дерлик таярланбайды, умытылып баратырған тағамлардың қатарына киреди.

Буннан тысқары қарақалпақ халқында қамырдың ишине басқа өнимлер салып таярланатуғын тағам түрлери де ушырасады. Маселен, бөрек, манти, қаным, пигуди х.т.б. Бөрек тағамы хәзирги күнде әўесек тағам сыпатында қаралып, көпшилик жағдайда Наўрыз байрамында ғана таярланады. Бөрек – қамырдың ишине мәйек, гөш, картошка, хәм т.б. өнимлерди салып, суўға ямаса майға писирилетуғын тағам. Ишине салынатугын өнимлерине қарап бөректің мәйек, уўыз, гөш, картошка бөрек сыяқлы бир неше түрлери бар.

Уўыз бөрек – уўыз сүтин қамыр ишине салып, суўда писирилетуғын тағам.

Мәйек бөрек – қамырдың арасына мәйек хәм май араласпасын салып, қайнаған суўда писирилип, үстине қатық куйып желинетугын аўқат.

Манти – майдаланған гөш хәм пиязды қамыр ишине салып бүгип, манти қазанда парға писирилетуғын тағам. Ишине салынатугын затларына қарап, мантиның: *қарын манти, гөш манти, қабақ манти, картошка манти* деген түрлери болады.

Қаным – қамыры жуқалап жайылып, қамыр ишине парш салынып хәм орап, қазанға парлап писирилетуғын тағам.

Сондай ақ, қарақалпақ халқы қамырдан тек аўқат емес, косымша азық сыпатында бир канша тағамлар да таярлаған. Оларға сомса, пиражка, белячи, гөмме киреди.

Сомса – жайылған қамырға гөш, қабак, картошка салып, тандырда ямаса духовкада писирилетуғын тағам. Сомса еки түрли усылда таярланады. Көбинесе ашытылған қамырдан тандырда, ашытқы салынбаған эпиўайы қамырдан таярланған қабатлы сомса духовкада, печкада писириледи. Сомсаның *тандыр сомса, базар сомса, үй сомса, духовка сомса, қабак сомса, картошка сомса, көк сомса, қабырға сомса, үш мүйешли, төрт мүйешли, тамшы, дөңгелек, өрилген* сыяқлы түрлери бар.

Көк сомса – қамыр ишине жаңа өсип шыққан жоңышқа, атқулак сыяқлы көк шөплерди пияз бенен араластырып ашытылған ямаса ашытылмаған қамырға салып орап исленетуғын сомса.

Гөмме – Ашытылмаған қамыр ишине фарш салып, үш мүйешли формада бүгип тандырда ямаса табада таярланатуғын сомса. Гөмме дәслеп күлге ямаса от түбиндеги топыраққа көмип таярланатуғын нан түри (көмме) болып, кейинирек *гөмме* тәризінде айтылып кеткен. Оның ишине салынуатуғын өнимлерине (массаллығына) қарап *гөшли гөмме, қабақлы гөмме, көк гөмме, гешир гөмме* деп аталады.

Қырмыш – қамыры жуқарақ жайылып, төрт мүйешли яки домалақ формада кесип, қамыр ишине гөш, картошка, асқабак салып бүгип майда қуўырылатуғын баўырсақ. Ишине қандай затлар салыныўына қарай *картошка қырмыш, асқабак қырмыш, көк қырмыш* деп аталады.

Хәзирги атамасы, бизиңше, пирожка деп аталады. Хәзирги күнде пирожканың гөш салған түри көбинесе той хәм байрамларда, хәйт күнлери таярланады.

Беляши – ашытылған қамырдан кишкене домалақ зуўалалар исленип ишине фарш, гөш, пияз, салып бүгип, майға қуўырып писирилетуғын тағам.

Биз бул мақаламызда хәзирги күнде ун хәм қамырдан таярланатуғын хәм умытылып баратырған тағам атамаларын киргиздик. Буннан жуўмақ шығарыўға болады аспазлық тараўында бурыннан қолланылып киятырған тағам атамалары менен бирге, жаңадан кирип келген тағам атамалары да көплеп ушырасады. Бул болса азық-аўқат тараўы лексикасының еле де байып атырғанлығынан дәрек береди.

## ӘДЕБИЯТЛАР

1. Абдуллаев Ф. Хоразм шевалари. – Тошкент, 1981.
2. Әлишер Навоий асарлари тилиниң изохли луғати. – Тошкент: Фан, 1983.

3. Худаярова М. Ўзбек тилидаги таом номларининг лингвистик таҳлили // Дисс...канд...филолог...фан. – Тошкент, 2010.
4. Икрамова Н.М. Узбекская кулинарная лексика. – Ташкент: Фан, 1989.
5. Махмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989.