

XITOIY MILLIY TAOMLARI

Furqatova Aziza Furqatovna

SamDCHTI Sharq tillari fakulteti

Filologiya va tillarni o'qitish: Xitoy tili yo'nalishi

2-bosqich 2403-guruh talabasi

azizafurkatova13@gmail.com

+998932363663

Annotatsiya: *ushbu maqolada xitoy xalq respublikasining eng asosiy va qadimgi tarixga ega bo'lgan taomlari, ularning xususiyatlari va tayyorlash usullari haqida ma'lumot berilgan.*

Kalit so'zlar: *xitoy milliy oshxonasi, pekin o'rdagi, tayyorlash retsepti, yuan sulolasi, ming sulolasi, baozi (bug'da pishirilgan somsa), uch podsholik.*

Xitoy oshxonasi dunyodagi eng qadimiy va eng boy oshxonalardan biri bo'lib, uning tarixi ming yillar oldinga borib taqaladi. Xitoyning iqlimi, geografik joylashuvi va madaniyati turli xil taomlarning shakllanishiga ta'sir ko'rsatgan.

Quyida mashhur xitoy taomlarining kelib chiqishi va retseptlari bilan tanishamiz:

1. Pekin o'rdagi (北京烤鸭 – Běijīng kǎoyā)

Kelib chiqishi: Bu taom Yuan sulolasi (1271–1368) davrida paydo bo'lgan. Pekin o'rdagi Ming sulolasi (1368–1644) davrida imperatorlarning eng sevimli taomiga aylangan.

Pekin o'rdagining asosiy xususiyatlari:

• Tashqi ko'rinish: O'rdakning terisi juda dag'al, chiroyli qizarib pishgan, yaltiroq va juda xashamli ko'rinadi.

• Ta'mi: Terisi g'adir-budur va juda karbonatli, go'shti esa yumshoq, shirali va yog'siz.

• Hid: Maxsus pishirish usuli tufayli o'rdak yog'ining hidi yo'qoladi, faqat xushbo'y hid qoladi.

Tayyorlash texnologiyasi va turlari

Pekin o'rdagini tayyorlash juda murakkab, ko'p bosqichli va an'anaviy usullarga amal qiladi. Asosan ikkita mashhur pishirish usuli mavjud:

1. "Menlar" (焖炉) Usuli: An'anaviy yog'och yoki ko'mir pechda yopiq holda bir necha soat davomida pishiriladi. Bu usulda o'rdak terisi yumshoqroq bo'ladi. Bu usulni "Bianyifang" (便宜坊) restorani o'ziga xos qilib qo'llagan.

2. "Gua" (挂) Usuli: Eng keng tarqalgan usul. O'rdak maxsus pech (ya'ni, tandir) ichiga osib qo'yiladi va ochiq olov (ko'pincha meva daraxtlarining yog'ochi, masalan, olma yoki shaftoli) ustida bilvosita pishiriladi. Bu usul terisini yanada karbonatli va chirindisiz qiladi. Bu usulni "Quanjudé" (全聚德) restorani mashhur qilgan.

Dunyoviy shuhrat va madaniy ahamiyati.

Pekin o'rdagi nafaqat taom, balki Xitoy madaniyatining bir qismidir. U ko'pincha davlat ziyofatlarida va chet el mehmonlarini kutib olishda asosiy taom sifatida taqdim etiladi. 1972-yilda AQSh Prezidenti Richard Niksonning Xitoyga tashrifi chog'ida unga Pekin o'rdagi dasturxonga tortilgan, bu uning G'arb mamlakatlarida yanada mashhur bo'lishiga hissa qo'shgan. Pekin o'rdagi "Xitoyning milliy taomi" deb ataladi va uni tatib ko'rish Pekinga kelgan har bir sayyoh uchun majburiy dasturxondir.

2. "Tanxuang" Baozi (包子 – Bug'da pishirilgan somsa)

Bu an'anaviy xitoy gaztaxtasi bo'lib, uni "küve (xumra)da pishirilgan somsa" deb tarjima qilish mumkin. Bu taomning asosiy jihati - uning noyob pishirish usulida. Somsalar odatda maxsus sopol idish (坛, tán) yoki küve ichiga solinib, bug'da pishiriladi. Bu usul somsalarga o'ziga xos lazzat va hid beradi.

"Tanxuang" Baozining asosiy xususiyatlari:

· Pishirish usuli: Somsalar sopol küve yoki idish ichiga joylashtirilib, bug'da pishiriladi. Bu usul somsalarning shirasini saqlab qoladi va uni yumshoq qiladi.

· Xamirturushi: Baozi yupqa, lekin yumshoq xamirturushli qobiqqa ega. Xamir achitilgan bo'ladi, shuning uchun u yengil va ozuqa hisoblanadi.

· Go'shtli qiyma: Ichidagi qiyma odatda cho'chqa go'shtidan tayyorlanadi, lekin qo'zichoq, mol go'shti yoki tovuq go'shtidan ham tayyorlash mumkin. Qiymaga ziravorlar, sarimsoq, zanjabil va boshqa masalliqlar qo'shiladi.

· Hid va lazzat: Sopol idishda pishirilgani uchun somsalar o'ziga xos xushbo'y hidga ega bo'ladi. Tarkibidagi go'sht shirali va yumshoq bo'ladi.

"Tanxuang" Baozi Xitoyning an'anaviy taomlaridan biri bo'lib, uzoq tarixga ega. Bu taom xitoyliklar uchun nafaqat ovqat, balki madaniy meros hisoblanadi. Uni ko'pincha bayramlar, oilaviy tadbirlar va maxsus ziyofatlarda tayyorlashadi.

Bir rivoyatga ko'ra, baozi (bug'da pishirilgan somsa) mashhur harbiy sarkarda Zhuge Liang tomonidan ixtiro qilingan. Uch podsholik davrida (220–280-yillar) u armiyasi bilan daryo bo'ylab yurayotganida, daryo juda g'azablangan va askarlar uni kesib o'ta olishmagan. Mahalliy odamlar bu daryodan o'tish uchun inson qurbon qilish kerakligini aytishgan. Zhuge Liang esa buni rad qilib, inson boshiga o'xshash xamirga go'sht solib, bug'da pishirgan va daryoga tashlagan. Shundan so'ng daryo tinchigan va askarlar o'tgan. Shu tariqa baozi taomi paydo bo'lgan.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. „Beijing cuisine and Peking roasted duck.“ ChinaTour. Net
2. Chungjiang Fu (Illustrator), Jingyu Wu (Translator). Origins of Chinese Cuisine.
3. „Peking duck“. Encyclopædia Britannica.
4. „A Cultural Classic: Peking Duck“. Globe Trekker. 2012-yil 17-mayda asl nusxadan arxivlangan
5. Beijing This Month (2006-yil 14-aprel).

6. Mark Swislocki, *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai* (Stanford, CA: Stanford University Press, 2009), p. 25.