



MARKAZIY OSIYO XALQLARINING TAOMLANISH MADANIYATI VA TARIXI

XALQARO ILMIY-AMALIY KONFERENSIYA
MATERIALLARI



«DIZAYN MARKET»
Toshkent — 2024.

UO‘K 641.56(574/575)(091)
KBK 36.991(54)
M 28

Markaziy Osiyo xalqlarining taomlanish madaniyati va tarixi [Matn] / A.Zamonov, N.Narziyev, J.Abdukarimov, I.Rahimov, G.Agzamova .-Toshkent: DIZAYN MARKET, 2024.-300 b.

Mas’ul muharrirlar:

A. Zamonov — t.f.f.d., prof.

N. Narziyev — t.f.f.d.

Taqrizchilar:

B. Aminov — tarix fanlari doktori

G‘.Boboyorov — tarix fanlari doktori

Toshkent Kimyo xalqaro universiteti O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “Ma’muriy islohotlar doirasida oliy ta’lim, fan va innovatsiyalar sohasida davlat boshqaruvini samarali tashkil qilish chora-tadbirlari to‘g‘risida” 2023-yil 4-iyuldagi PQ-200 qarori 9-bandida belgilangan topshiriq doirasida xalqaro ilmiy-amaliy konferensiya o‘tkazish belgilangan edi. Shu munosabat bilan, **Toshkent Kimyo xalqaro universiteti “Tarix” kafedrası** tomonidan **2024-yil 3-may kuni “Markaziy Osiyo xalqlarining taomlanish madaniyati va tarixi”** mavzusida xalqaro ilmiy-amaliy konferensiya o‘tkazildi. **Anjuman beshta sho‘ba bo‘yicha faoliyat olib borib, shu sohada faoliyat olib borayotgan olimlar, tadqiqotchilarning ilmiy ish namunalari jamlandi:** 1) Jahon tajribasida taomlarning insoniyat moddiy madaniyatining muhim komponenti sifatida o‘rganilishi (tarixshunoslik); 2) Qadimgi va o‘rta asr manbalarida taomlanish madaniyatining aks etishi (manbashunoslik); 3) Markaziy Osiyo xalqlari tarixida taomlanish: kundalik, ziyofatlar va to‘ylardagi taomlanish masalalari; 4) Markaziy Osiyo xalqlari etnologiyasida taomlanish etiketi: an’ana va innovatsiyalar; 5) O‘zbekiston gastrotruzimda taomlanish madaniyatining ahamiyati masalalari.

Konferensiyada xorij (10) va respublikada faoliyat ko‘rsatayotgan oliy o‘quv yurtlari professor-o‘qituvchilari (30), ilmiy-tadqiqot institutlari olimlari (15) va tadqiqotchilari hamda magistr talabalar (20 dan ortiq) ishtirok etdi.

SO‘ZBOSHI

Globallashuv jarayonlari jadallashayotgan hozirgi kunda butun jahonda oziq-ovqat xavfsizlik masalalari, qit’alararo oziq-ovqat ta’minlash tizimini mustahkamlash, ijtimoiy-iqtisodiy holatlarni kuchaytirish, oziq-ovqat xavfsizligi ekologiyasi, gastroturizmni rivojlantirish hamda, mintaqalar aholisining salomatligini asrab-avaylashga e’tibor qaratilmoqda.

Inson uchun taom iste’mol qilish hayotiy ehtiyoj bo’lishi bilan bir qatorda salomatlikning negizi va umr davomiyligini belgilovchi asosiy omildir. Taom iste’mol qilish albatta, insonning yosh xususiyati, jinsiga, ish faoliyati hamda boshqalarga mos kelishi lozim. Markaziy Osiyo xalqlarining ovqatlanish borasidagi ko’nikmalaridagi aksariyat jihatlar xalq turmush tarziga, iqlimga, milliy urf-odatlar va an’analarga mos keladi.

Taomlanish madaniyatidagi an’analarning o’zgarib borishi yoki unutilib ketishi aholining ovqatlanish taomnomasi tarkibining o’zgariishiga olib keladi va bu esa iqlim sharoitlariga uncha to’g’ri kelmaydigan taomlarning iste’mol qilinishiga sabab bo’lishi mumkin. Buning oqibatida turli xil kasalliklar paydo bo’lishi mumkin. Bunday holat an’anaviy taomlar haqidagi bilimlarni o’rganish zaruratini yuzaga chiqaradi va uning inson salomatligi uchun foydali tomonlarini ilmiy jihatdan ochib berishga asos bo’ladi.

Bugungi kunda taomlarning insoniyat moddiy madaniyatining muhim komponenti sifatida o’rganilishi va bu masalaning tarixiy manbalarda aks etishining tahlil etilishi, umuman bugungi konferensiyada Markaziy Osiyo xalqlari taomlari tarixini ilmiy jihatdan o’rganilishiga ilk qadam deyish mumkin. Sababi, bu soha, ya’ni ovqatlanish hamda u bilan bog’liq masalalar tibbiyot, iqtisodiyot va boshqa ijtimoiy fanlar doirasidagi anjumanlarda muhokama qilib kelinayotgan bo’lsa, tarix fani sohasida bu mavzu ilk bor xalqaro anjuman darajasiga olib chiqildi. Shu konferensiyaning natijasi o’laroq, tayyorlangan ushbu ilmiy to’plamda quyidagi yo’nalishlardagi maqolalar kiritilgan:

1) Jahon tajribasida taomlarning insoniyat moddiy madaniyatining muhim komponenti sifatida o’rganilishi (tarixshunoslik);

2) Qadimgi va o’rta asr manbalarida taomlanish madaniyatining aks etishi (manbashunoslik);

3) Markaziy Osiyo xalqlari tarixida taomlanish: kundalik, ziyofatlar va to’ylardagi taomlanish masalalari;

4) Markaziy Osiyo xalqlari etnologiyasida taomlanish etiketi: an'ana va innovatsiyalar;

5) O'zbekiston gastroturizmida taomlanish madaniyatining ahamiyati masalalari mavzuni keng qamrovda muhokama qilinishini namoyon qilmoqda.

Taomlanish madaniyatidagi an'analarning o'zgarib borishi yoki unutilib ketishi aholining ovqatlanish taomnomasi tarkibining o'zgari-shiga olib keladi va bu esa iqlim sharoitlariga uncha to'g'ri kelmaydigan taomlarning iste'mol qilinishiga sabab bo'lishi mumkin. Buning oqibatida turli xil kasalliklar paydo bo'lishi mumkin. Bunday holat an'anaviy taomlar haqidagi bilimlarni o'rganish zaruratini yuzaga chiqaradi va uning inson salomatligi uchun foydali tomonlarini ilmiy jihatdan ochib berishga asos bo'ladi.

СИХКАБОБ (ШАШЛИК) ТАРИХИГА БИР НАЗАР

Жамолиддин Абдукаримов,

*“Академик Б. Гафуров номидаги Хўжанд давлат университети”
ДТМ доценти, тарих фанлари номзоди*

Ислом Раҳимов,

*“Академик Б. Гафуров номидаги Хўжанд давлат университети”
ДТМ доценти, филология фанлари номзоди*

Аннотация. Мазкур мақолада халқимизнинг сеvimли таомларидан бири бўлган шашлик (сихкабоб) ҳақида сўз боради. Шунингдек, мазкур таомнинг пайдо бўлиши, халқларимиз таомланиш маданиятига кириб келиши, таркиби, турлари ва таомнинг тайёрланиш хусусиятлари таҳлил қилинган.

Башарият аҳли томонидан гўшт истеъмоли инсоният тарихи ибтидосидан бошланган. Гўшт аввал хом тарзда истеъмол қилиниб, олов ихтиро этилганидан сўнг уни пиширилган ҳолда истеъмол қилиш вужудга келди. Инсоният тарихи ва тамаддуни машхур тадқиқотчиларидан бири Жеймс Миллер инсоният таомланиши тарихига алоҳида эътибор қаратиб, таъкидлаб ўтадики, ибтидодий одамлар учун гўшт истеъмоли меваю сабзавотларга қараганда тўйимлироқ ҳисобланган. Унинг тадқиқотларига кўра гўшт истеъмоли инсоният тафаккури шаклланишига олиб келди [3, 8].

Ибтидодий одамлар гўштни қўлга киритиш мақсадида ов қуроллари ясар, ҳайвонларни ов қилишни ўрганишарди. Кейинчалик ҳайвонларни хонакилаштиришди. Бошқача қилиб айтганда, инсонларнинг гўшт учун курашлари бутун башарият аҳлини ҳаракатга келтирди. Инсон энергиясининг тўртдан бир қисми бош мия фаолиятига сарф қилинади. Гўшт тўйимли таом бўлиб, инсон бош мияси шаклланишига ҳам таъсир ўтказди.

Инсоният гўштни қадимги даврдан ҳозиргача истеъмол қилади. Бугунги кунда аҳоли дастурхонида парранда, балиқ, турли жониворлар гўшtlари бўлиб, уларни қовурилган, буғда пиширилган, қайнатилган, дудланган шаклда тайёрлаш анъанага айланган.

Собиқ иттифок республикалари аҳолиси ўртасида оловда сихда тайёрланган гўштли таом «шашлик» номи билан тарқалган.

«Шашлык» русча сўзи Ўрта Осиёнинг Россия томонидан бошиб олинганидан сўнг ва шўролар даврида халқ орасида тарқалиб,

умумистеъмол таомлари қаторига кирди. Таом номи рус тилига бошқа тиллардан ўтган.

Этимологлар ва луғатшунослар ўртасида «шашлик» сўзининг келиб чиқиши ҳақида турли қарашлар мавжуд. Аксарият олимлар мазкур сўзнинг келиб чиқиши туркий тилга боғлиқ деб билишади. Деххудо ва Муъин луғатномасида «шашлик» туркий сўз сифатида келтирилган. Мазкур луғатномаларда таом шундай шарҳланган: «Шашлик (туркий, мураккаб) — сихли, шашлик. Уни тайёрлаш тарзи шундай: бир миқдор қирмизи ранг гўшт олиниб, унинг чорак қисми миқдорида думба майдаланади ва унга майдаланган пиёз аралаштириб ярим кун совуқ жойда сақланади, унинг устига сирка, туз ва қалампир сепилиб, аралаштирилади. Кейин эса, бир бўлак гўшт ва бир бўлак думбани тартиб билан сихдан ўтказиб, анъанавий кабоб сингари оловда пиширилади ва жазза олгич устига қўйиб, унинг устига кара (ўсимлик тури) қўшилади [4].

Тил тарихи мумтоз билимдони рус тили этимологиясини яратган Макс Фасмер фикрича «шашлык» сўзи рус тилига қрим-татарча сўзи «шишлик» ва татарча «шушлук» дан кириб келган [6, 416–417]. Шиш бу шарҳда сихга нисбатан келтирилган, яъни сихли.

Тожик илми доираси ва зиёлилари орасида «шашлик» сўзи шаш (олти) ликка ишора сифатида келтирилади. Лик бу ерда панжа бўғимларига ишорадир. Таърифларга кўра, “шашлик” олти дона гўшт ва думба бир сихда бўлишига айтилади.

Бундай шарҳни Эроннинг Машҳад шаҳри яқинидаги Шондиз шаҳри аҳолиси ҳам қўллаб-қувватлашади. Шондиз Эроннинг қадимий шаҳарларидан бири ҳисобланиб, ҳозирги кунда сайёҳлар шаҳри сифатида машҳур бўлиб, дунёнинг барча минтақаларидан сайёҳлар ташриф буюришади. Мазкур шаҳар шевасида Хўжанд шаҳри шеваси каби шаш (олти) шиш тарзида талаффуз қилинади ва сихкабоб «шишлик» тарзида тилга олинади. Бу ерликлар сихкабобни қовурғадан пиширишади, икки қовурға бир лик деб аталади. Сихда эса олти дона гўшт ва думба жойлаштирилади. Олти доналик сихкабоб (гўшт-у думбалик) «шишликли» деб аталади [7].

Юқоридаги маълумотлардан шундай хулоса қилиш мумкинки, дарҳақиқат, «шашлик» сўзи сихлик маъносини билдириб, аслида туркий сўз ҳисобланади.

Шашликнинг тожикча талқини — сихкабоб, сихли кабобдир. Хўжанд шевасида шашликни ифодалаш жараёнида «сихгўшт» ва «симгўшт» сўзлари ҳам ишлатилади.

Тожик-форс тилида қовурилган ва сихда пиширилган гўштга нисбатан «кабоб» сўзи қўлланади. Садриддин Айний мазкур сўз-ни шундай шарҳлайди «Кабоб — қовурилган гўшт (оловда сихда ёки қозонда ёғда қовурилган)» [1, 140].

Садриддин Айний шашликнинг асл тожикча шаклини қуйи-дагича шарҳлайди: «Сихкабоб — сихдан ўтказилиб оловда қову-рилган гўшт» [1, 352].

Гўшти қовуриш Осиё, Европа, Африка, Америка халқлари маданиятидан жой олган. Таом маданияти дейилганда, гўшт ёки таом қайси тарзда тайёрланиши ва қай тарзда истеъмол қилини-ши назарда тутилади. Таом тайёрлаш жараёнида таом тайёрлаш шартлари ва одоби қайси халқ томонидан ўзига хос ва яхшироқ риоя қилинса, ўша маданият ҳисобланади. Қадимги Миср тамад-дунида ёш чорва гўшти асосан бойлар томонидан, қари чорва гўшти қуйи табақа томонидан истеъмол қилинган ва бу табиий ҳолат сифатида кузатилган.

Ж. Миллер фикрича, орий қавмларнинг таом тайёрлаш ма-данияти Месопотамия таом тайёрлаш маданияти асосида шакл-ланган. Унинг фикрича, Вавилоннинг форслар томонидан босиб олинишидан кейин мазкур ўлка таом тайёрлаш маданиятини эро-ний халқлар ҳам қабул қилган. Ж. Миллер образли тарзда Вавилон таом маданиятидан уч опа-сингил вужудга келганини тасвирлай-ди: «Ҳозирги Ироқ, Эрон ва Ливаннинг таом тайёрлаш санъа-ти Месопотамия таом маданияти уч «синглиси» дир. Ироқ таом санъати катта сингил бўлиб, ўзида онасининг таом санъати анъа-наларини сақлаб қолган. Эрон таом санъати ўртанча сингил бў-либ, у зийрак, андишали ва захматкаш, масалани осон ҳал қилиш йўлини қабул қилмайди. Ливан таом санъати кенжа сингил бўлиб, калтабин, ҳавойи, опаларига ўхшаб таомга жуда кўп вақт сарфла-майди, аммо онасининг маслаҳатлари таъсири кўринади». [3, 38].

Олимнинг ўртанча сингилга нисбатан фикри жуда катта аҳа-миятга эга, аждодларимиз таомланиш маданияти Вавилондан ки-риб келган анъаналарни ўзига хос тарзда шакллантирди.

Маълумки, чорвачилик илк бор Яқин Шарқ ёхуд Вавилонда шаклланди. Чорвачилик билан биргаликда қишлоқ хўжалиги, ма-даният ва тамаддун ҳам ривожланди. Мазкур минтақада сих, тан-дир ва кўра ёрдамида гўштли таом тайёрлаш қадимги даврлардан ривожланди. Ж. Миллер уч опа-сингил образида таъкидлаб ўтган таом тайёрлаш йўналиши бугунги кунда уч оламнинг таомланиш санъатига айланган.

Олов чўғида ва бугунги кунда кўмирда тайёрланувчи таом сих-кабобдир. Мазкур таомнинг вужудга келиш макони ўт ёқиш учун керакли ашёлар мавжуд масканлар ҳисобланади. Хитой таомланиш маданиятида оловда тайёрланувчи сихкабоб ва кабоб каби таомлар кам кўзга ташланиб, улар асосан тезпишар гўштли таомларга эътибор қаратишади.

Тарихий манбалар, Фирдавсийнинг «Шоҳнома» асари, ўрта асрлар адаб аҳли ижодида кабоб сўзи кўп учрайди. Шунингдек, тарихий асарларда зебра гўшtidан кабоб тайёрлаш, туя гўшtidан Муҳаммад (с.а.в) га кабоб тайёрлангани ва сарой аҳли базму жамшидларида кабоб тайёрланиши ҳақида кўплаб маълумотлар учрайди.

Фирдавсий Исфаңдиёр ва унинг жангчиларини тасвирлаш жараёнида улар ҳарбий кийим кийиш олдидан кабоб ва шароб истеъмол қилишгани ҳақида маълумот беради. «Хусрав Парвиз подшоҳлари» достонида сариқ ғунажин гўшtidан тайёрланган кабоб ҳақида маълумот келтирилади. Достонда таъкидланишича, Хусрав Парвиз дўстлари билан саёҳати чоғида таомсиз қолади, саҳрода араблар унга ва дўстларига кабоб тайёрлайди:

*Чу бар шоҳи тозӣ бигустурд меҳр,
Биевард фарбеҳ яке мода сихр.
Бикӯштанду оташ барафрӯхтанд,
Тару хушк ҳезум ҳамесӯхтанд.
Ба оташ пароканда чанде кабоб,
Ба хӯрдан гирифтанд ёрон шитоб* [5].

Келтирилган мазкур мисолдан кўриш мумкинки, олов устида пода гўштини пишириш, яъни кабоб тайёрлаш қадимги даврдан маълум бўлган. Фирдавсий маълумотлари давомида кабобнинг нонсиз истеъмол қилинишига оид ҳам маълумот келтиради. Қуйидаги байт маъносидан кўринадики, қадимда кабоб нон билан истеъмол қилинган, аммо саҳрода Хусрав Парвиз ёронлари мажбуран кабобни нонсиз тановул қилишган:

*Бихӯрданд ёрон бе нон фаровон кабоб,
Биеърот ҳар меҳтаре ҷойи хоб* [5].

Шундай қилиб, тарихий ва адабий асарларда кабоб ва сихкабоб ҳақида кўплаб маълумотлар мавжуд бўлиб, бу аждодларимиз

кадимги даврлардан кабоб тайёрлаш борасида жуда мохир бўлишганлигидан дарак беради.

Баъзан сихкабобнинг макони Кавказ ўлкаси деб ҳам юритилади. Аммо бу тарихий асосга эга эмас. Сихкабоб Кавказ юртига эроний халқлар таъсирида кириб келиб, у ер орқали Россияда ўрин эгаллаган. Рус тилида сих маъносида ишлатиладиган «шам-пур» сўзи ҳам асли келиб чиқиши арман тилидандир.

Бугунги кунда аксарият халқлар учун сихкабоб олий таом ва егулик ҳисобланади. Сихкабоб севиб истеъмол қилинувчи таом бўлиб, одамлар табиатга саёҳат, уйдаги оилавий тадбирлар жараёнида тайёрлашади. Барча Шарқ мамлакатлари шаҳарларида кабоб тайёрлаш дўконлари мавжуд. Сихкабобнинг сеvimли таом экани ҳақида Ҳаким Низорий куйидаги байтни келтиради:

*Ҳуштарин ҷой чист? – Хилвати хос,
Беҳтарин нуқл чист? Сихкабоб* [5, 75-чи ғазал].

Сўфи Муҳаммад Ҳиравий эса кабоб сихи товушини рубоб нағмасидан устун деб билади. Абу Исҳоқ Аъима жавобан шундай дейди:

*Рубобро чӣ ба чанг оварам, ки ҳаст кунун,
Садои нағмаи сихи кабоб дар гӯшам* [5].

Шоирнинг таъкидлашича, оч қолган вақтда сихнинг қўра ёки тандирга урилгандаги овози рубобу танбурнинг созидан яхшироқдир.

Сихкабоб тайёрлаш маданиятига оид шоирлар ижодиётида кўплаб мисралар мавжуддир. Анвар Абевардий шеърларидан маълум бўладики, парранда гўштидан тайёрланган сихкабоб кайфиятни кўтаради:

*В-аз баҳри кабоб карда бар сих,
Кабку бату тухиву самона* [5, 42-чи қитъа].

Иккинчи мисрада шоир каклик, ўрдак каби паррандаларга ишора қилади. Бундан кўринадики, парранда гўштини сихда пишириш қадимий таомланиш маданияти анъаналаридан бири ҳисобланган. Товуқнинг сихкабобга айланишини Назири Нишопурий куйидагича тасвирлайди:

*Зи дому донаи сайёд мурғ менолид,
Хабар надошт, ки бар сих мекашад таббох* [5, 149-чи ғазал].

Товуқ дон илинжида домга тушганидан нолирди, аммо пазандалар уни сихга тортишидан беҳабар эди.

Сихкабобни жигардан ҳам тайёрлаш одат бўлган. Жигаркабобни асосан меҳмонларга тортиқ қилишган. Мавлавий Балхий ўзининг бир мисрасида қуйидагиларни келтиради:

*Маро гуфт он ҷигархора, ки меҳмони туам имшаб,
Ҷигар дар сих каш эй дил, кабобе кун пайи меҳмон*
[5, 1766-чи ғазал].

Форс-тожик адабиётида кўплаб «Шахрошўб»лар яратилган бўлиб, улардан бири Сайидо Насафийнинг «Шахрошўб»и ҳисобланади. Шахрошўб шундай жанр бўлиб унда рубоий, ғазал, қитъа шаклида шаҳар хунаромандлари аҳли таърифланади. 32 дан ортиқ хунароманд мавжуд бўлган, қосиблар турли хунароманд билан машғул бўлган жойларни шаҳар ҳисоблаш мумкин эди. Шунинг учун «Шахрошўб»ларда таърифланган хунароманд аҳли 32 дан ортиқ бўлган. Сайидо Насафий кабобчилар ҳақида қуйидагиларни келтиради:

*Бошад он шўхи кабобӣ дилбари олиҷаноб,
Рӯзу шаб бошад танӯри ӯ пур аз сихи кабоб.
Он кабобӣ гармбозор аст, дорад изтироб,
Мекунад бо равгани худ ишқбозонро хароб* [5].

Сайидо Насафий ижодида Бухородаги очарчилик ва сихкабобчиларнинг сарсон бўлгани ҳақида ишоралар мавжуд.

Зарбулмасал ва мақоллар йиллар давомида ўз устуворлигини сақлаб қолган. Яъни, улар бир муҳитда вужудга келиб, бир наслдан иккинчи авлодга ўтиб келган. Зарбулмасал ва мақолларда сихкабоблар ҳам ўз аксини топиб, баъзида мажозий маънони ҳам англатган.

Халқларимиз орасида «Пулдорга кабоб, пулсизга кабоб тутуни» деган мақол жуда оммалашган, ҳатто латифалар ҳам мавжуд. Кабобпаз кабобпазлик дўкони ёнидан ўтган ва кабоб ҳидини хидлаган Афандидан пул талаб қилади. Афанди ҳам кассасидан ҳамёнини олиб силкитади. Тангаларнинг овози эшитилади. Ва дейди: бу кабоб тутуни учун.

Халқимиз орасида тарқалган «на сих куйсин, на кабоб» мақолининг маъноси шундан иборатки, барча ишда ўрталikka рия қилиш ва икки томон зарар кўрмаслиги керак.

Машхур масаллардан бири бўлган «кабобнинг ҳолини сих билади» ҳисобланади. Шоир Ошуфта Шерозий маъшуқ мижжасини ўққа қиёслаб, қуйидагича келтиради:

*3-он мижга боз пурс ҳоли дилам,
Сих ҳоли кабоб медонад (313-чи ғазал).*

Ҳозирги даврда сихкабоб тайёрлаш санъати Тожикистоннинг бошқа минтақаларига нисбатан Хўжанд шаҳрида жуда ривожланган. Хўжанд сихкабоби овозаси нафақат Тожикистон, балки хорижда ҳам кенг тарқалган. Хўжанд ва унинг атрофи худудларида сихкабобнинг «Тахтача», «Кундача», «Мир кўчаси», «Қатикча» номлари билан машхур бўлган турлари мавжуд. Бу миллий таомланиш маданиятимизнинг шаклланиб бораётганидан дарак беради. Кун сайин сихкабобнинг товук, бедана, қовурға гўштидан тайёрланган турлари вужудга келмоқда. Бугунги кунда умумий таомланиш масканларининг ўзларининг махсус номларга эга сихкабоблари мавжудлиги таҳсинга сазовордир.

Адабиётлар:

1. Айнӣ С. Куллийёт. Ҷ.12. Луғати нимтафсилии тоҷикӣ барои забони адабий тоҷик — Душанбе: Ирфон, 1976. — 817 с.
2. Кто и в какой стране придумал шашлык, история происхождения блюда. Источник: <https://history-doc.ru/istoriya-veshhej/eda/kto-pridumal-shashlyk>
3. Миллер Джеймс. Еда и эволюция история Homo Sapiens в тарелке. — М.: АСТ, 2018. — 368 с.
4. Сомонаи вожаёб. <https://vajebyab.com>
5. Сомонаи Ганҷур. <https://ganjoor.net>
6. Фасмер Макс. Этимологический словарь русского языка. Т. IV. — М.: Прогресс, 1987. — 865 с.
7. Шишлик. <https://fa.wikipedia.org>

XVI-XIX ASRNING ЎРТАЛАРИДА БУХОРО ХОНЛИГИ: ОЗИҚ-ОВҚАТЛАРГА ОИД АЙРИМ МАЪЛУМОТЛАР

Гулчехра Агзамова,

*Ўзбекистон Республикаси Фанлар академияси Тарих институти
“Ўрта асрлар тарихи” бўлими бош илмий ходими, тарих фанлари
доктори, профессор.*

Аннотация. Мақолада XVI–XIX асрнинг ўрталарида Бухоро хонлиги аҳолисининг овқатланиш маданияти масаласига эътибор қаратилган. Унда озиқ-овқатлар турлари, уларни тайёрлашда ишлатилган бугдой, ун, ёғ ва бошқаларни ишлаб чиқариш, улар билан фаол савдо олиб борилган манзиллар ҳақида фикр юритилади.

Калит сўзлар: Бухоро хонлиги, Шайбонийлар, Аштархонийлар, Манғитлар, бугдой, ун, ёғ, ёғ жувози, тегирмон, сут маҳсулотлари, мевалар, қандолатчилик маҳсулотлари, овқат бозорлари.

Бухоро хонлигида кечган сиёсий, ижтимоий-иқтисодий ва маданий жараёнларнинг турли жиҳатларини очиб беришга қаратилган кўпгина тадқиқотлар мавжуд. Уларда турли тоифадаги манбалар кўламига таянилган ҳолда тадқиқотчилар хонлик тарихининг кўп масалаларини очиб беришга, хонликни бошқарган Шайбонийлар, Аштархонийлар ва Манғитлар сулолалари даврида кечган тарихий жараёнларни кўрсатиб бериш, ўзларининг илмий ғоялари ва фаразларини илгари суришга муваффақ бўлганлар. Бироқ, бу тадқиқотларда уч сулола даврида хонлик ҳудудида яшagan аҳолининг, хусусан, шаҳар аҳолисининг кундалик турмушида муҳим ўринга эга бўлган озиқ-овқатлар масалалари тўла талқин этилмаган. Ушбу масалани ўрганиш илмий жиҳатдан муҳим аҳамиятга эга бўлиб, уларнинг тадқиқи сиёсий, ижтимоий-иқтисодий тарихнинг кўп масалаларига ойдинлик киритишга имкон беради.

Хонлик аҳолисининг кундалик турмушида озиқ-овқатлар муҳим ўрин тутди.

Аҳолининг овқатланиш асосларини табиий маҳаллий маҳсулотлар ташкил қилган. Турли ижтимоий қатламлар вакиллари озиқ-овқат рационини бугдой ва ун, гуруч, жўхори, нўхат, мош ва бошқа дуккакли ўсимликлар, гўшт, зиғир ёғи, кунжут ёғи, ҳайвон ёғлари, парранда, балиқ, қўй калла-поччаси, қандолатчилик маҳсулотлари ва бошқалар ташкил қилган. Аҳоли вакилла-

ри ўзларининг иқтисодий имкониятларидан келиб чиққан ҳолда улардан турли-туман озиқ-овқат маҳсулотларини тайёрлаганлар ва истеъмол қилганлар. Шохидлардан бири, бухороликларнинг овқатланиши ҳақида ёзиб, уларни «жуда оддий» деб таърифлар экан, улар эрталабки намоздан сўнг шўрвага ўхшаган сут ва туз солиб пиширилган чой — ширчай ичишлари, тушликлари қўй гўшти, сабзи ва гуручдан тайёрланган паловдан иборат бўлганлиги, тушликни еб бўлишлари биланоқ кўп чой ичишлари, бу ерда қаҳва ичилмаслигини қайд этади.

Бухороликларнинг таомланишида буғдойдан тайёрланган озиқ-овқатлар муҳим ўринда. Уларни тайёрлаш учун зарур бўлган ун учун буғдой махсус тегирмонларда туюлган. Буғдой янчадиган бундай тегирмонлар «ассий» деб аталган. Бухоро яқинидан XIX асрнинг 30-йилларида ўтган И. В. Виткевич, шаҳардан 3 фарсах нарида «арикларда кўпгина тегирмонлар қурилганлигидан бу ер — тегирмон — Ассия деб аталади», — деб ёзган эди [1]. Сув бўйларида жойлашган тегирмонлардан ташқари қўл тегирмонлари ҳам мавжуд эди. Бу ўринда қайд қилиш лозимки, аҳоли турмушида ундан тайёрланган маҳсулотлар алоҳида ўринга эга бўлган. Уларнинг ичида хонликнинг турли вилоятлари ва марказларида тайёрланган нон муҳим аҳамиятга эга бўлган. Аҳолининг турли ижтимоий қатламлари овқатланиш жараёнида ҳар хил усулда пиширилган нонларни истеъмол қилганлар. Турмуш тарзига мувофиқ равишда нон ёпишнинг турли усуллари ва нон турлари шакллланган эди. Йирик марказларда нон тайёрлаш ва ёпишнинг ўзига хос маданияти ривожланган эди. Жумладан, Самарқанд нонлари жуда машҳур бўлган. Самарқанд ҳақида ёзган Заҳириддин Муҳаммад Бобур «Хўб нонвойликлари ва ошпазликлари бордур», — деб қайд этган эди [2].

«Кулчапаз»лар тайёрлаган нонга талаб катта бўлган. Нонвойлардан бири ҳақида Ҳасанхожа Нисорий (XVI аср): «Мавлоно Ҳайдар Кулuch кучли шоирлардан бўлиб, кулчапазликда ҳам ном қозонган киши эди», — деб қайд этади [8].

Хонликнинг турли марказлари ва аҳоли яшаш манзилларида ёғ-жувозлар ҳам бўлиб, улар ёрдамида зиғир ва кунжутдан турли ёғ хилларини тайёрлаганлар. Уларни тайёрлашда пахта чигити ҳам қўшилган.

Сут ва сут маҳсулотлари хонлик аҳолиси озиқ-овқатлари ичида муҳим ўрин тутган. Сут, катик, қаймоқ, сузма кенг истеъмол

қилинган. Бу маҳсулотлардан тайёрланган таом ва ичимликлар машхур бўлган. Улар жумласига ширчай, чалоб ва бошқаларни киритиш мумкин. Улар билан кенг савдо амалга оширилган. Манбаларнинг бирида сут ва сут маҳсулотлари билан савдо қилган қаршилиқ Гули исмли аёл ҳақида хабар берилади. Унда қайд этилишича, XIX аср биринчи чорагида — Амир Ҳайдар ҳукмронлиги даврида шаҳарда «сут сотиш билан шуғулланувчи аёл Гулининг маблағига бир мадраса бунёд этилган эди» [9].

Озиқ-овқатлар орасида қандолатчилик маҳсулотлари ҳам муҳим ўринга эга бўлган. Қандолатчилар турли хил ширинликлар — қанд, ҳолва, новвот, нишолда, пашмак ва бошқаларни тайёрлаганлар ва бозорларда улар билан фаол савдо амалга оширилган. XVI асрга мансуб Бухорога оид ҳужжатларда «Устод Дўст Ҳолвагарнинг ўғли Турсун Муҳаммад», «Шоҳ Муҳаммад Ҳолвагар»ларнинг номлари келтирилади [3].

Бухоро, Самарқанд қандолатчилари билан биргаликда Қарши қандолатчилари ҳам машхур эди. XVIII асрнинг биринчи чорагида Бухорода бўлган рус элчиси Флорио Беневени Қарши яқинидаги далада қандга ўхшаш «манна»ни тўплашлари ва ундан ширинликлар тайёрлашда шакар сифатида фойдаланганликлари ҳақида ёзган эди [6]. Қандолатчиларнинг маҳоратидан қуйидаги маълумот ҳам хабар беради. Унга кўра бу ерда шакар ва қўй ёғи аралашмасидан ўрик, шафтоли, нок, олма, беҳи... шаклидаги маҳаллий конфетлар тайёрланган. Бўёқлар ёрдамида қандолатчилар табиатга тақлид қилишга эришганлар.

Хонлик аҳолисининг озиқ-овқатлари орасида турли хил мевалар — узум, ўрик, шафтоли, олхўри, олма, нок, тут ва бошқалар муҳим ўринга эга бўлган. Аҳоли уларни қуритилган ҳолда ҳам истеъмол қилган. Сабзавотлар ва полиз экинларини етиштириш ва истеъмол қилишга алоҳида эътибор қаратилган, турли кўкатлар — шивит, райхон, жамбил ва бошқалардан овқатланиш жараёнида кенг фойдаланилган. Озиқ-овқат рационидида муҳим аҳамиятга эга боғдорчилик, полизчилик маҳсулотларини етиштиришга эътибор қаратилиб, улар билан кенг савдо амалга оширилган. Жумладан, XIX асрда Бухоронинг Регистон бозори шаҳарнинг йирик бозорларидан бири сифатида таърифланади. Унга кўра, майдоннинг муайян бир қисми «ўтин, сабзавот, гуруч, жўхори, пахта чигити, кунжут ёғи, ... ва нихоят турли мевалар, нон, шам ва кўп сонли аҳолининг кундалик эҳтиёжи учун керакли ҳамма нарсалар бозори бўлиб хизмат қилган» [4].

Бухороликлар меҳмонга борганида олдига чой, мевалар билан биргаликда албатта ширинликлар қўйилган. Мезбон меҳмонлар қайтаётганида уларни ширинликлар билан жўнатган. Е.К. Мейендорфнинг кўрсатишича, улар ҳар гал қушбегининг уйига борганларида бу амалдор уларни ширинликлар ва калла қанд билан меҳмон қилар, орқаларидан эса бу ширинликларни жўнатар эди. Хоннинг ўзи ҳам бирор шахсга совға берганида бош-оёқ сарпо билан қанд тақдим этган [4].

Аҳоли ичимликлардан чой истеъмол қилган. Шариат томонидан шароб ичиш ман этилган бўлса-да, айрим ҳолларда баъзи аслзодалар ва ёшлар яширинча тарзда шароб ичганлари ҳақида маълумотлар мавжуд. Бу ўринда қуйидаги маълумот диққатга сазовордир. «Мен, — деб ёзади Е.К. Мейендорф XIX асрнинг 20-йилларида, — очкўзлик билан қадахда шароб ичаётган ва бошини йўқотиб қўяётган биринчи даражали Бухоро амалдорларининг фарзандларини кўрдим. Қушбегининг ўзи бизга очиқчасига ёшлигида ҳозирги олий ҳукмдор билан бирга шароб ичганлигини айтиб берди» [4].

Аҳоли истеъмол қилган таомлар турлича бўлиб, кўп ҳолларда улар жамоат жойларида тайёрлаб, аҳолига сотилган. Буни турли озиқ-овқат турларига бўлган талабини қондиришда уларни тайёрлаш билан машғул кишиларнинг мавжудлиги ҳам тасдиқлайди. Улар жумласига нонвойлар, қўй калла-почасини пиширувчилар, балиқ қовуриб сотувчилар, гўшти таом тури — яхна тайёрловчи яхнипазлар ва бошқаларни киритиш мумкин [3]. Кўп ҳолларда озиқ-овқат билан савдо амалга оширилган махсус бозорлар бўлган. Улар жумласига «овқат бозори» номи билан машҳур бўлиб, Жиззахда фаолият кўрсатган бозорни киритиш мумкин. Бу бозор нафақат шаҳар, балки узоқ-яқин ерлар аҳолиси ҳаётида муҳим роль ўйнаган. У ҳақида XIX асрда «Қўқон бозорида бўлгани каби савдогарлар томонидан бир мамлакат маҳсулотининг бошқа мамлакат маҳсулотига айирбошланиши, албатта Жиззах бозорида йўқдир. Лекин унинг «овқат бозори» сифатидаги аҳамияти ниҳоятда каттадир», — деб қайд этилган эди [5].

Шундай қилиб, Бухоро хонлиги тарихига оид айрим манба ва адабиётларда келтирилган баъзи маълумотлар XVI–XIX аср ўрталарида аҳолининг кундалик турмушида муҳим ўрин тутган озиқ-овқатлар турлари, уларни етиштириш ҳамда улар билан аҳолини таъминлаш масалаларига муайян ойдинлик киритади.

Фойдаланилган манба ва адабиётлар

1. Записки о Бухарском ханстве (Отчеты П.И. Демезона и И.В. Виткевича). — М.: Наука, 1983. — С.64.
2. Заҳириддин Муҳаммад Бобур. Бобур нома/ Нашрга тайёрловчи П. Шамсиев. — Т.: Юлдузча, 1990. — 46- б.
3. Иванов П.П. Из архива шейхов Джуйбари. Материалы по земельным и торговым отношениям Средней Азии XVI в. — М.-Л., 1938. — С. 97, 100.
4. Мейендорф Е.К. Путешествие из Оренбурга в Бухару. М., 1975. — С.101, 144, 145.
5. Петровский Н. Моя поездка в Бухару. Путевые наблюдения и заметки. Ч. 2. — Т., 1872. — С. 213.
6. Посланник Петра I на Востоке. Посольство Флорио Беневени в Персию и Бухару в 1718-1725 годах. — М.: Наука, 1986. — С.85.
7. Сухарева О.А. К истории городов Бухарского ханства (историко-этнографические очерки). — Т.: Фан, 1958.
8. Ҳасанхожа Нисорий. Музакири аҳбоб (Дўстлар ёдномаси)/ Форс тилидан Исмоил Бекжон тарж. — Т.: Мерос, 1993. 111- б.
9. Ханыков Н. Описание Бухарского ханства. — Спб. Тип. Акад. Наук, 1843. — С. 112.

AMIR TEMUR HARBIY YURISHLARI DAVRIDA OZIQ-OVQAT MUAMMOSINI HAL QILISHI MASALASI HAQIDA

Yuldosh Altiboyev,

*Chirchiq davlat pedagogika universiteti
tarix yoʻnalishi 2-bosqich talabasi*

Annotatsiya: Quyidagi maqolada Amir Temurning harbiy siyosatida oziq-ovqat taʼminoti masalalari tahlil qilingan. Ushbu masala bilan bogʻliq tarixiy voqea-hodisalar haqida birlamchi manbalarni tahlil qilingan holda maʼlumot berilgan. Shuni taʼkidlash kerakki tarixning barcha davrlarida boʻlgani kabi oʻrta asrlarda ham oziq-ovqat insonning birlamchi ehtiyoj manbasi hisoblangan.

Kalit soʻzlar: harbiy mahorat, oziq-ovqat zaxirasi, ov, Jeta, sarf-xarajatlar.

Amir Temurning harbiy mahorati o‘z davrida parokanda bo‘lgan Movarounnahrni nafaqat birlashtirish balki, tashqi tahdidlarni oldini olib, mamlakatni iqtisodiy va harbiy nuqtayi-nazardan qudratga erishishiga asos yaratgan. O‘zaro urushlar davrida xarobaga aylangan mamlakat askarlari minglab kilometr uzoqliklarga katta miqdordagi oziq-ovqat zaxirasi bilangina bora olardi. Ammo, bu kabi ulkan xarajatni dastlabki vaqtlarda Movarounnahr aholisi ko‘tara olmas, binobarin, Amir Temur saltanati iqtisodiy qudratiga putur yetishi tabiiy bo‘lgan. Ammo, Amir Temur ushbu muammoni harbiy yurishlar davrida nafaqat hal qila olgan, balki qo‘shinlarni jangovar qobiliyatini o‘shishiga ham erishgan.

Tarixiy adabiyotlarda keltirilgan ma‘lumotlarda, Amir Temur Mo‘g‘ulistonga beshinchi yurishi vaqtida (1376/77 y.y.) cho‘lda suv va ovqat zaxirasi tugab qolgan. Shunda, Chig‘atoy ulusi askarlari suruvli ov qilish orqali qulon, kiyik, tovushqon va boshqa jonivorlarni ovlagan [Nizomiddin Shomiy: 62]. Bu esa qo‘shinni oziq-ovqat bilan ta‘minlabgina qolmasdan, ularni mahoratini oshirishga, o‘lja kayfiyatni ko‘tarishga xizmat qilgan. Harbiy yurishning muvaffaqiyatli tugashi ta‘minlangan. Shuningdek, 1390-yilgi Jeta (Mo‘g‘uliston) harbiy yurish olti oyga cho‘zilgan bo‘lib, oziq-ovqat masalasi yuqoridagi kabi hal qilinganligiga oid ma‘lumotlar mavjud [Sharofiddin Ali Yazdiy: 129].

Amir Temur va Movarounnahr uchun og‘ir kechgan harbiy yurishlardan biri bu, shubhasiz, To‘xtamishxonga qarshi kurashlar bo‘lgan. Chunki, Oltin O‘rda davlati mo‘g‘ul sulolalari ichidagi eng qudratlisi bo‘lib, Movarounnahr uchun asosiy tahdidlardan biri bo‘lgan. To‘xtamishxonga qarshi yurish vaqtida hozirgi Qozog‘istonning Tug‘rovut hududida suruvli ov qilish orqali oziq-ovqat muammosi hal qilingan [E.L.Egorova: 150]. Bu katta jang oldidan askarlarni mashq qildirish usullaridan biri ham bo‘lgan deyish mumkin.

1391-yilgi To‘xtamishxon ustiga qilingan harbiy yurish davrida Yo‘lanchiq (hozirgi Qozog‘istonning Jezqazg‘an viloyati) va Atoqabrig‘o‘y (hozirgi Qozog‘istonning Qustanoy viloyati) orasida qo‘shin ocharchilik holatiga tushib qolgan. Bu vaqtda askarlar cho‘l ichida to‘rt oydan buyon yurgan bo‘lib, oziq zaxirasi tugagan bir qo‘yning narxi 100 kapakiga yetgan. Askarlarga sahroda yovvoyi tovuq tuxumlari, yesa bo‘ladigan o‘tlar yig‘ish buyurilgan. Oltin O‘rda hududlariga yaqinlashganda esa, 1391-yil 6-may kuni qo‘shinga suruvli ov solish buyrug‘i berilgan. Cherik o‘rab olgan yer shu darajada katta bo‘lganki, ikki kundan so‘ng halqa torayib kelgan. Asosan qulon, kiyik, tovushqon ko‘p ovlangan. Ayniqsa kiyiklarni mo‘g‘ullar qundg‘ay degan, dasht eli “belan” degan turi ko‘proq ovlangan.

Yazdiy bu kiyik turini govmishdan kattaroq bo'lishini yozib qoldirgan [Sharofiddin Ali Yazdiy 131]. Nizomiddin Shomiy ham bu suruvli ov haqida ma'lumot berib, katta o'lja bo'lganligini, ularning semizini olib, orig'ini qo'yib yuborishlarini ta'kidlagan. Biroz mubolag'aga berilib, ayrim ohular kattalikda buqadan qolishmagan [Nizomiddin Shomiy: 156], – degan jummalarni ham ishlatgan.

Damashq shahrining fath etilishi jarayonida (1401-y) ham suruvli ov qilingan bo'lib, ov o'ljalari ko'p bo'lganligidan, jangchilar jonivorlarni qo'llari bilan ham tutganliklarini qayd etgan [Nizomiddin Shomiy: 302]. Amir Temur yetti yillik harbiy yurishlardan qaytish vaqtida, Qorabog'da (1404-y) ziyofat tashkil etish maqsadida (aslida uzoq yo'lda boshqa to'xtab vaqt yo'qotmaslik), ov uyushtirganligi, *“Sahro jonivorlari qonidan sabzazorlarni lolazorlarga aylantirdilar”*, – degan jumla esa ov ko'lamini katta bo'lganligini ko'rsatadi.

Ov jarayonida, Amir Temur farmoniga muvofiq, har bir qo'shin bo'linma o'zi turgan joydan jirga (suruvli ov uchun halqa) olib, jonivorlarni Aqdon yerlariga haydash buyurilgan. Natijada katta miqdordagi jonivorlar tor halqada qolib ketish oqibatida, Aqdon yerlarida misli ko'rilmagan ov jonivorlari to'plangan. Ov mo'l bo'lganligi sababli, sahro yirtqichlari, turli o'laksaxo'rlarga ham jonivorlar qoldiqlari qolib ketganligini ifodalovchi fikr-mulohazalar mavjud [Nizomiddin Shomiy: 369].

Ov qilib oziq zaxirasi yig'ishdan tashqari qurut, qatiq, quritilgan go'sht kabi mahsulotlar ham mavjud bo'lgan. Ispaniya elchisi Gonzales Rui de Klavixo; Chig'atoylarni harbiy safarlarda chidamli deb, nonsiz faqatgina sut bilan go'shtni yeb kun ko'rishini yozgan. Borida go'shtni haddan tashqari ko'p iste'mol qilishadi, yo'g'ida suvga qatiq qo'shib, qaynatib ichish bilan kifoyalanadilar. Bu ovqatni ular quyidagi yo'sinda tayyorlashadi. Ulkan doshqozonni suvga to'ldirib, suv obdon qaynagach, pishloqqa o'xshab ketadigan qatiqni sizdirib tayyorlangan suzmani, tog'orada ilimliq suvda chog'ishtirishadi va doshqozonga ag'darishadi. Bu suzma shu qadar nordonki, ta'mi sirkaga o'xshaydi.

Shundan keyin xamirni tola-tola qilib kesishib, uni ham doshqozonga tashlashadi. Xamir kesimlari qozonda biroz qaynatilgach, olovni o'chirishadi. So'ng bu go'shtsiz ovqatni tog'oralarga suzishib, nonsiz maza qilib ichishadi. Bu ularning har kuni eng sevimli iste'mol qiladigan ovqatidir. Ushbu va boshqa ovqatlarni tayyorlash uchun tayyor o'tin bo'lmaydi shu sababli yoqish uchun tezakdan foydalanishgan. Men sizga bayon etgan taomni “Pax” (qatiqli kesgan osh) deb ataydilar [E.L. Egorova: 136], – degan jummalarni keltirib o'tganligini ko'rishimiz mumkin.

Amir Temurning amalga oshmagan Xitoy harbiy yurishiga bir necha yillar puxta tayyorgarlik ko‘rilgan bo‘lib, Sharqiy Turkistondagi Yulduz vohasi, hozirgi Qirg‘iziston hududidagi Ashpara atroflarida yo‘l bo‘ylarida g‘alla ekish yo‘lga qo‘yilgan va bu ortga qaytish davridagi oziq mahsuloti zaxirasini to‘ldirishi lozim bo‘lgan. Shuningdek, bo‘g‘oz tularni ham o‘zlari bilan olib ketganlar, chunki, ularning suti qo‘shinni ovqat zaxirasi bilan ta‘minlashi lozim edi [Sharofiddin Ali Yazdiy: 294].

Xulosa qilib aytganda, Amir Temur va uning harbiy yurishlari davrida harbiy qo‘shin uchun sarf-xarajatlar Movarounnahr aholisi uchun soliq qiyinchiliklarini tug‘dirmasligiga imkon qadar qat’iy amal qilingan. Oziq-ovqat va sarf-xarajatlar mavjud vaziyatdan kelib chiqqan holda yechimi topilgan. Bunga esa, Amir Temurning donoligi, topqirligi, uzoqni ko‘ra olish salohiyati bilan erishilgan deb hisoblash mumkin. Ushbu muammoni o‘rganish va tadqiq etish esa bugungi kunning muhim masalalaridan biri deb hisoblaymiz.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Гонсалес, Ру де Клавихо. Самарқандга — Амир Темур саройига саёҳат кундалиги (1403-1406), Масъул муҳаррир: Муҳаммад Али; тарж О.Тоғаев. — Т.: O‘zbekiston, 2010.
2. Шарафиддин Али Яздий. Зафарнома // Сўз боши, табдил, изоҳлар ва кўрсатгичлар муаллифи ва нашрга тайёрловчилар: А.Аҳмад, Ҳ.Бобобеков: Масъул муҳаррир Б.Эшпўлатов. Нашрлар ва матбаачилар гуруҳи: И.Шоғуломов ва бошқалар // — Т.: Шарқ, 1997.
3. Nizomiddin Shomiy. Zafarnoma. — Т.: “Fan” nashriyoti, 2019.
4. Е.Л. Егорова. Тамерлан. — М.: Молодая Гвардия, 2007.

«САЛОТИ МАСЪУДИЙ»ДА АШРИБА МАСАЛАСИ

Бобир Аминов,

*Тошкент Кимё халқаро университети «Тарих» кафедраси
проф. в.б., тарих фанлари доктори.*

Аннотация. Илмий мақола ҳозир ҳам долзарб бўлган муаммо, яъни мусулмон аҳлининг маст қилувчи ичимликлар ва улар билан боғлиқ шариат қонунларига бўлган муносабати масаласига бағишланган. Мовароуннаҳрда машхур бўлган мусулмон ҳукукига

оид «Салоти Масъудий» китобида ҳамр хусусида бир нечта мисоллар келтирилган. Мақолада, шунингдек шарқ шоирларининг мажозий восита орқали майни мавзу қилиб қуйлашлари ҳам ўрин олган.

Таянч сўзлар: «Салоти Масъудий», Қуръони карим, Муҳаммад с.а.в., ҳадислар, Абу Ханифа, Масъуд ибн Маҳмуд ибн Юсуф Самарқандий, ашриба, шариат, ҳамр, Ибн Сино, Навоий, Умар Хайём, Мавлоно, узум, сирка,

«Салоти Масъудий» Мовароуннаҳрда ёзилган сунний ҳанафий мазҳаби фикҳий масалаларига бағишланган ҳамда ҳозирги вақтда ҳам ўз аҳамиятини йўқотмаган, шунингдек бошқа сунний асарлар қатори долзарб китоблардан саналади. Унинг муаллифи Масъуд ибн Маҳмуд ибн Юсуф Самарқандий XIII аср охири XV аср бошларида яшаб ўтган ва ўз даврининг машҳур фақиҳларидан бўлган. Масъуд ибн Маҳмуд ибн Юсуф Самарқандий мазкур шаръий асарни ёзишда асосан энг ишончли манбалар бўлган Қуръони карим, пайғамбаримиз Муҳаммад с.а.в. ҳадислари, сунний-ҳанафий мактаби асосчиси Имоми Аъзам — Абу Ханифа ан-Нўмон ибн Собит ал-Кўфий (699–767), унинг шогирдлари: Абу Юсуф Ёқуб ибн Иброҳим ал-Ансорий ал-Кўфий (731–798 йй.), Абу Абдуллоҳ Муҳаммад ибн ал-Ҳасан аш-Шайбоний (749–805 йй.), Зуфар ибн ал-Ҳузайл ал-Анбари ат-Тамими (728–775 йй.), Ибн ал-Муборак — Абу Абдурахмон Абдуллоҳ ибн ал-Муборак ал-Марвазий (736–797 йй.) ва бошқа фикҳий олимлар, ҳадисшуносларнинг асарлари, фикр-мулоҳазаларига таянади ва улардан иқтибослар келтиради. «Салоти Масъудий»да мусулмонлар ҳаётининг турли жабҳаларига оид масалалар ва уларнинг ечимлари билан боғлиқ сунний мазҳабига дахлдор шаръий ҳукмлар, ҳадислардан ривоятлар, мусулмонлар жамиятидан олинган мисоллар, ҳаётий воқеалар ўрин олган. Фикҳшунос олим фикҳий китобини тузишда 84 мўътабар китоблардан манба сифатида фойдаланган, 125 саҳоба ва 129 имом ҳамда мужтаҳидлардан ҳадислар, ривоятлар келтирган [1].

«Салоти Масъудий» асосан форс-тожик тилида ёзилган, ҳажми жихатидан йирик фикҳий асардир. Унда ислом жамиятининг турли масалалари мавзулар бўйича бобларга бўлинган ва улар ўз навбатида фаслларга тақсимланган. Китоб асрлар давомида форс-тожик тилида фойдаланиб келинган. Унинг ўзбек тилидаги

таржималари ҳам мавжуд ва улар Қўқон хонлигида амалга оширилган. Шундай таржималардан бири XIX асрнинг 80-йиллари охирида бажарилган. Чиройли настаълиқ хатида кўчирилган ушбу асарнинг таржимони китоб охиридаги варақлари йўқолганлиги сабабли аниқлангани йўқ [2].

Шариат йўлига аталган ушбу асарда намоз, таҳорат, закот, ниқоҳ, қарз, рўза каби масалалар қатори маст қилувчи ичимликлар хусусида ҳам сўз кетади. Китобнинг форс-тожик тилидаги қўлёзма нусхасининг 16-бобининг 4-фаслида *ашриба* хусусида маълумотлар берилган. Ўзбек тилидаги таржимасида эса *ашриба* баёни эллик учинчи бобда ўрин эгаллаган. Сунний-ҳанафий мазҳабининг фикр масалаларига бағишланган ушбу асарда маст қилувчи ичимликка нисбатан *ашриба* (مېرشا) атамаси қўлланилган. Бу *шароб* (بارش) сўзининг кўпликда айтилиши ва форс-тожик ҳамда чигатой тилларида юқоридаги калима билан бир қаторда *хамр* сўзи айнан бир маънони англатган ҳолда ишлатилади. Шарқ тилларида *набиз* ёки *набид* деган бошқа бир сўз мавжуд ва у луғат ҳамда қомусларда хурмо, узумдан тайёрланган вино эканлигига ишора қилади.

Маст қилувчи ичимликлар дунёнинг кўплаб мамлакатларида кенг истеъмол қилинадиган озиқ-овқатлар турига кириб, улар ислом дини эътиқоди ва шариатида кўра мусулмонлар учун тақиқланган ва ман этилгандир. Қуръони Карим, ҳадислар, шунингдек фикхий асарлар, Қуръони Карим тафсирлари, ҳадис шарҳларида бу ҳақда тушунтиришлар, изоҳлар ва англатмалар ёзилган. Ибн Аббос розийаллоҳу анҳудан келган ривоятда: «*Хамр ҳаром қилингач, Расулulloҳ с.а.в. нинг айрим саҳобалари бошқаларининг олдига бориб: «Хамр ҳаром қилинди ва ширкка тенглаштирилди, - дедилар»* деб ёзилган. Имом Бухорий, Муслим, Абу Довуд ва ат-Термизийдан келган ривоятда: Расулulloҳ с.а.в.: «*Ҳар бир маст қилувчи нарса хамрдир ва ҳар бир маст қилувчи нарса ҳаромдир. Кимки бу дунёда хамр ичса ва уни ичишга одатланган ҳолда вафот этса, охираат шаробини ичмайди»*»- деб айтганлар[3].

Дунёда маст қилувчи ичимликларни алкоголь деган умумий ном билан номлашади. У сўз аслида арабча «*кухулун*» (لوحك) сўзидан олинган ва унга тавсиф берилганда ёки сифатланганда «*кухулийун*», яъни спиртли, алкогольли маъноларига тўғри келади. Шунингдек юқорида келтирилган *шароб* (بارش), кўпликда *ашриба* (مېرشا)) каби сўзлар ҳам маст қилувчи ичимликларни англатади.

Аммо *шароб* умумий маънода ичимлик, сироп, вино маъноларига ҳам тўғри келади. Форс ва тожик тилида биринчи навбатда вино ҳамда умумий маънодаги ичимликни тушуниш мумкин. Винонинг ҳам турлари кўплиги сабабли кўп ҳолларда сидр деган шампань виносига монанд алкоғолли кучсиз ичимлик «*шароби сиб*» - олма шароби, «*шароби ғулоби*» — нок шароби ва ҳоказо ичимликларга нисбатан мазкур атама қўлланилади. Айнан шароб деган сўздан келиб чиққан ҳолда вино ичишга мўлжалланган жойни ёки вино сақланадиган ертўлани «*шаробхона*» - مناخبارش, маст қилувчи ичимлик ичувчиларни эса «*шаробхўр*» راوخ بارش деб айтишган ва ҳозир ҳам мазкур атамадан фойдаланишади.

Бундан ташқари шарқда май, бода, мусаллас каби маст қилувчи ичимликларга нисбатан атамалар кенг қўлланилган. Мусулмонлар орасида мусаллас хусусида турли фикрлар мавжуд. Мусаллас (ثلثم) — шаробнинг хонаки бир тури бўлиб, у бир турдаги ёки турли навлардан бўлган узумни қайнатиш орқали тайёрланади. Қайнатилган узум ширасини тиниқ қилгандан сўнг унинг қолган учдан бир қисми айнан *мусалласи шарбий май* номини олади. Мусаллас тайёрланишида бижғитиш жараёнини кузатиш мумкин ва бунда ачитқи сифатида хамиртуруш, эски винодан фойдаланилади. Аммо мусалласнинг тайёрланиши *хамр* ёки *вино* сингари бўлиб, унинг таркибида спирт 10–12 % ни ташкил этади. Демак мусалласнинг ҳам хамр сифатида тилга олинганлигини кузатиш мумкин. Мусаллас ёки бошқа нав хамрлар исломда ҳаром ҳисобланади, улар сиркага айлангандагина ҳалол бўлади. Шунинг учун сиркани мусулмонлар истеъмол қилишган, озиқ овқатда ундан фойдаланишган.

Шарқ адабиётида умуман узумнинг шароби яъни хумор келтирувчи ичимлиги *май* деб номланади. Майнинг синонимларига юқорида келтирилган *шароб* ва *бода* киради. Шароб ичувчини *майғусор*, *майхўра*, *шаробнуш* дейишса, маст қилувчи ичимликлар ичишга мўлжалланган махсус жойларни *майистон*, *майкада* дейишган. Май ва шаробнинг бошқа бир номи — *бода* ва у билан боғлиқ *бодайи гулгун* (қизил май ёки лаългун шароб), *бодаи ноб* (тоза ва тиниқ шароб) атамалари ҳам кенг тарқалган.

Форс-тожик, чиғатой тили поэтик асарларида бода, май, шароб каби атамалар кенг қўлланилиши сир эмас. Форс-тожик ва туркий тилда ижод қилган мумтоз адабиёт намояндалари назмий асарларида маст қилувчи ичимлик мажозий маъно касб этган. Алишер Навоийнинг ушбу байтида қуйида бода ҳақида сўз кетган:

*Соқиё, тут бодаким, бир лаҳза ўзумдин борай,
Шарт буким, ҳар неча тутсанг лабо-лаб синқарай*[4].

Бошқа бир мисрада эса май ҳақида сўз кетган:

Мисра:

Лаълинг майидин эрур кўнгул масти аласт[5].

Айниқса тасаввуф адабиётида ишқ шароби, ишқ майи илохий ишқнинг унсурлари сифатида тавсифланади. Ибн Сино, Умар Хайём, Жалолиддин Румий[6], Ҳофиз Шерозий, Алишер Навоий ва бошқа кўпгина классик шоирларнинг шеърларида бода, май марказий ўрин тутиши сир эмас. Назм ва тасаввуф дунёсидаги ичимлик аслида Қуръони Каримда эслатилган ва Аллоҳ томонидан ичириладиган шаробдир. Қуръони Каримда: *«Уларнинг устларида яшил ипак ва шойи либослар бўлиб, улар кумуш билакузуклар билан безангандирлар ва Парвардигорлари уларни ниҳоятда покиза шаробла сугоргандир»*[7]. Қуръони Каримнинг бошқа бир ерида инсонни маст қилмайдиган ва оқар чашмадан оқувчи оппоқ шароб косаларидаги ичимликлар ҳақида сўз боради: *«Уларга оқар чашмадан ичгувчилар учун лаззат бўлган оппоқ (шароб) косалари айлантириб турилурки, у (шароб)да маст қилгувчи — ақлдан оздиргувчи нарса бўлмас ва улар ундан маст бўлмаслар»*[8].

Ислом динида маст қилувчи ичимликлар хамр деган умумий номда айтилади ва у инсонни намоздан, Аллоҳни зикр қилишдан чалғитадиган ва мўмин кишининг табиатини бузадиган ҳамда шаръий жиҳатдан ман этилган ичимлик сифатида тавсиф берилган.

Қуръони Карим Моида сурасининг 90—91 оятларида Аллоҳ субҳонаҳу таоло: *«Эй мўминлар, ароқ (маст қиладиган ичкилик ичиш), қимор (ўйнаш), бутлар (яъни уларга сизгиниш) ва чўплар (яъни чўплар билан фолбинлик қилиш) шайтон амалидан бўлган ҳаром ишдир. Бас, нажот топишингиз учун уларнинг ҳар биридан узоқ бўлингиз!»*

Ичкилик, қимор сабабли шайтон ўрталарингизга бугзу адоват солишни ҳамда сизларни Аллоҳни зикр қилишдан ва намоз ўқишдан тўсишни истайди, холос! Энди тўхтарсизлар![9]»

Ҳадисларда ҳам хамрнинг ҳаромлиги ва ундан сақланиш кераклиги хусусида кўплаб ривоятлар келтирилган.

Ибн Аббос р.а.а.дан келган ривоятда Расулуллоҳ с.а.в. : *«Хамрдан сақланинглар. Зеро, у барча ёмонликнинг калитидир»*, деганлар (Ҳоким ривояти). Ибн Аббос р.а.а.: *«Хамр ҳаром қилинган, Расулуллоҳ соллаллоҳу алайҳи васалламнинг айрим саҳобалари бошқаларининг олдига бориб: «Хамр ҳаром қилинди ва ширкка тенглаштирилди», дедилар»* (Табароний, Ҳоким ривояти)». Имом Бухорий, Муслим, Абу Довуд, Термизий томонидан келтирган ривоятда Расулуллоҳ с.а.в.: *«Ҳар бир маст қилувчи нарса хамрдир ва ҳар бир маст қилувчи нарса ҳаромдир. Кимки бу дунёда хамр ичса ва уни ичишга одатланган ҳолда вафот этса, охират шаробини ичмайди»* деганлар.

Маст қилувчи ичимликлар, уларнинг зарари, зиёни ва ҳаром қилингани ҳақида Қуръони Карим, ҳадислар, ислом динининг фикҳий ва бошқа китобларида кўп ёзилган ва шарҳланган. Юқорида эслатилганидек «Салоти Масъудий» китоби 16-бобининг 4-фасли ва ўзбекча таржимасининг 53-бобида ашриба ҳақида баён берилганлиги эслатилди. Китобнинг мазкур қисмида май ёки маст қилувчи ичимлик билан боғлиқ турли масалалар ифода-даланган. Ушбу мавзунинг аввалида майизнинг майи, хурмо сувидан тайёрланган май ҳақида сўз юритилади ва мазкур ичимлик маст қилувчилиги ҳамда унинг нопоклиги, ҳатто кийимга тегиб кетган пайтда, ўша кийимда намозга бориб бўлмаслиги хусусида сўз боради. Сунний ханафийлар қўлида пок узумни суви қайнаётган ҳолда бўлса, у пок бўлади. Бундай узум Абу Ханифа қўлида пок дейилган. Агар у қайнашдан қолган ва кўпик ташламаган бўлса, демак пок ҳисобланаркан. Агар қайнаётган ёки қайнатилган узум сувида кўпик ҳосил бўлса, у нопок дейилган. Ҳар бир масалани ечимида Абу Ханифадан ташқари уларнинг шогирдлари Абу Юсуф Ёқуб ҳамда Абу Абдуллоҳ Муҳаммаднинг бу борадаги фикрлари ҳам келтирилган. Бундан ташқари шофиъий имомларнинг ҳам бу масалага муносабати ҳам берилган. Масалан, узум суви қайнатилганда, у қайнашдан қолган бўлиб, лекин кўпик қилмаган тақдирда Абу Ханифа қўлида пок бўларкан, мабодо кўпик қилган бўлса, у ҳолда барча фақиҳ олимлар уни палид, яъни нопок санашган. Сирка майдан олинади. Май аслида нопок, қачонки у сиркага айланса, ҳалол бўлади. Китобдаги масалалардан бирида сопол хумдаги май камайиб қолса ва сирка бўлса, унинг ҳукми нима бўлади, деган савол қўйилган. Ёки хумдан холи бўлиб қолган бўлса, у жой покми ёки палидми? Бу ҳақда Абу Лайс Самарқандийнинг фикри келтирилган ва унга кўра «агар хумни

оғзи маҳкам бўлса, у покдир. Бунинг сабаби эса палиднинг мижози палид бўлса, покни мижози пок бўлади». Имом Муҳаммаднинг «Завоҳид» китобида бу борада қуйидагича фикр юритилган ва унда агар хумни оғзи очиқ бўлса, унинг ичига найза (трубка) солиб, суюқликнинг бошидан эмас, балки энг куйи қисмидан тортиб олишлари керак бўлади. Мабодо бошидан олсалар сиркага хумдаги палидлик тегиб унга зиён етиши мумкин. Баъзи машоъихлар сирка майни даф қилувчи дейишади. Агар бирор-бир муслмон кишини қимматбаҳо либоси бўлиб, унга хамр теккан жойига озгина сирка сепсалар ва у жой сирка билан нам бўлса, пок бўларкан. Бошқа бир масалада эса уйда таом пишираётган вақтда қозонга сиркани ўрнига билмасдан май қуйиб юборилса, қозон, чўмич ва ҳоказо анжомлар ҳаром бўларкан. Ўша вақтда қозонга сирка қуйса, қайнаб турган бўлса ҳалол бўларкан. Агар сирка хамрга зиён етказса, демак хумда сирка бўлган жойда хамрга зиён етади ва палидлиги йўқолади. Май сиркага айланса, у уламоларимиз қўлида пок бўлади. Шофиъийлар бу масалада икки ривоят келтирганлар, улардан бирида пок бўлади, бошқасида пок бўлмас экан. Яна бир масалага эътибор қаратамиз: пок нарсани палид нарса олдиға олиб бориш керак. Палидни пок нарса олдиға олиб бормоқ эса дуруст нарса эмасдир. Чунки бу нажосатни истеъмол қилишга йўл қўйганга ўхшайди. Буни қуйидаги мисол билан иботлашган: сичқонни гурба (мушук) олдиға олиб бормайдилар, аммо сичқон қошиға гурбани олиб борадилар. Ёки мурдорни ит олдиға олиб бориш дуруст эмас, аксинча итни мурдор олдиға олиб бориш дурустдир. Агар мўмин кишининг отаси тарсо бўлса, отасини бутхонаға олиб бормоқ дуруст эмасдир, аксинча уни бутхонадан олиб келиш дурустдир. Бошқа бир масалада сичқоннинг майға тушиб қолиб ўлиши хусусида. Сичқонни майдан олдилар ва у май сиркаға айланди. У май покми ёки йўқ? Бир ривоятда айтилишича у пок бўлмас, бошқасида эса у пок бўлади. Иккинчи ривоят равшанроқ бўлиб, унга кўра майнинг палидлиги сичқоннинг палидлигидан зиёд. Бунга далил шуки, сичқон (чоҳға) қудуққа тушиб ўлса, у сичқонни қудуқдан олиб, шу сувдан 20 челақ чиқариб ташлайдилар ва қудуқ пок бўлади. Агар майдан бир қатраси чоҳға томса, қудуқнинг бор сувини чиқариб олмагунча у палид бўлиб қолаверади. Бундан шу нарса аниқки, майнинг ифлослиги сичқоннинг нопоклигидан қуйироқдир.

Бошқа бир масалада сичқоннинг шираға тушиб ўлиши кўрсатилган. Ширадан сичқонни оладилар ва у шира майға айланади.

Мабодо у сиркага айланса, пок бўладими ёки йўқ деган савол қўйилган. У сирка палид бўлади ва бунинг сабаби, унинг асли палид бўлган ва энди у ичишга ярамайдиган ҳолга келган.

«Салоти Масъудий» фикҳий асарида ашриба билан боғлиқ бошқа масалалар ҳам талайгина ва уларни ўрганиш ҳозирги давр жамиятидаги мусулмонлар ҳаёти ва турмушида учраб турадиган кўплаб саволларга жавоб бера олади ва албатта уни тарихий аспектда ўрганса яна ҳам фойдали бўлиши мумкин.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Usmonova H.K. “Saloti Mas’udi” asariga asos bo‘lgan manbalar. Қаранг: <https://oriens.uz/>

2. Мазкур қўлёзма шахсий коллекцияда сақланади.

3. <https://islom.uz>

4. Алишер Навоий. Муҳокама ул-луғатдай / Алишер Навоий. Мукамал асарлар тўплами. Ўн олтинчи том. Тошкент, 2000., - Б.14.

5. Алишер Навоий. Мезон ул авзони / Алишер Навоий. Мукамал асарлар тўплами. Ўн олтинчи том. Тошкент, 2000., - Б.14.

6. Жалолиддин Румий. Ичингдаги ичиндадир. Улуғбек Ҳамдам таржимаси. Тошкент, 2003. — Б.72-73.

7. Инсон сураси (76 сура 21 оят) /Қуръони карим маъноларининг таржима- си Мутаржим Шайх Абдулазиз Мансур. Қаранг: <http://muslima.uz>

8. Соффат сураси (37-сура 45-47 оятлар) / /Қуръони карим маъноларининг таржимаси. Мутаржим Шайх Абдулазиз Мансур. Қаранг: <http://muslima.uz>

9. Моида сураси, 90-91 оятлари. Қуръони карим маъноларининг таржимаси. Мутаржим: Шайх Абдулазиз Мансур. Қаранг: <http://muslima.uz>

ЎЗБЕК ТАОМЛАРИ БИЛАН БОҒЛИҚ УРФ-ОДАТ ВА МАРОСИМЛАР

Адҳамжон Аширов,

*Ўзбекистон Республикаси Фанлар академияси Тарих институти
Этнология ва антропология маркази бошлиғи, тарих фанлари
доктори, профессор.*

Аннотация. Мазкур мақолада ўзбек халқ таомлари антропологик жиҳатдан ёритилган. Муаллиф ўзбек халқининг миллий таомлар тавсифи ва таснифи билан бирга уларни «иссиқ» ва «совуқ»қа бўлинганига эътибор қаратган. Қолаверса, мақолада ўзбек таомлари билан боғлиқ урф-одат ва маросимларни таҳлил қилган. Шунингдек, ўзбек миллий таомлари билан боғлиқ анъаналарнинг минтакавий этнолокал хусусиятларини ҳам очиқ беришга ҳаракат қилган.

Калит сўзлар: Ўзбек, халқ, таом, овқат, таомланиш маданияти, маросим, анъана, урф-одат, иссиқлик, совуқлик, сув, чой, маданият, сумалак, ош, шўрва, оила, оилавий маросимлар.

Таомлар турли халқларга дахлдор этномаданиятнинг ўзига хос хусусиятларини акс эттирувчи муҳим элементлардан бири ҳисобланади. Анъанавий таомлар инсоният кундалик турмуш тарзи ва ҳаёт фаолиятида муҳим аҳамиятга эга. Улар бир неча юз йиллар мобайнида турли халқлар оилавий-маиший ва тақвимий маросимларининг муҳим бўлак (қисм)ларидан бирига айланган[1; 161-б]. Натижада маълум бир анъана ва урф-одат билан боғлиқ тарзда тайёрланадиган махсус маросим таомлари пайдо бўлган. Улар кундалик таомлардан фарқли равишда аста-секинлик билан бажарилаётган урф-одатнинг таркибий қисми умумий овқатланиш ёки афсунгарлик ҳаракати объектига айланиб борган. Айниқса, йил фасллари ўзгаришида, эски йил интиҳоси ва янги йил арафасида, қиш билан баҳор оралиғида ёки деҳқончилик юмушлари бошланиши ҳамда якунланишида маросимий таомлар мазмун-моҳиятига катта эътибор қаратилган. Шунингдек, анъанавий хўжалик машғулоти, яъни экин ва мева дарахлари экишда, уларни йиғиштириш ёки чорвачиликда сут ва сут маҳсулотларини қайта ишлашда ҳам маросимий таомлар алоҳида аҳамият касб этган. Уларни илк марта истеъмол қилиш кўпинча маросимий кўриниш олган. Баъзида эса бунинг акси тар-

зида уларни истеъмол қилиш тақиқланган ва овқат учун қўйилган табуни бартараф этиш ушбу таомнинг муқаддаслаштирилишига ҳам сабаб бўлган.

Халқ орасида озиқ-овқатларнинг алоҳида турларига, уларнинг магик ҳаракатлардаги ўрнига қараб таомларнинг ҳосилдорлик манбаи, даволовчи, шифобахшлик сингари илоҳий хусусиятлари намоён бўлган. Шу боисдан айрим озиқ-овқатлар баъзи ҳолларда йил мобайнида сақлаб турилган. Улар янги бир амални бошлашдан аввал ёки табиий офатлар юз берганда маросимий таом сифатида истеъмол қилинган. Эътиборли томони шундаки, маросим таомлари кўпинча инсоннинг биологик эҳтиёжини қондириш мақсадида эмас, балки бало-қазолардан асровчи озиқ-овқат ёки маросимий қурбонлик сифатида истеъмол қилинган.

Ўзбекларда моддий олам (жонли ва жонсиз нарсалар) хусусиятига кўра «иссиқ» ва «совуқ» га бўлинган. Чунончи, бу борада озиқ-овқатлар ҳам ўзининг таркибига кўра «иссиқлик» ёки «совуқлик»га ажратилган. Масалан, *қовун ва тарвуз, палов ва шўрва, сут ва қатиқ, қора чой ва кўк чой*. Бу ерда биринчи ўринда турган нарсалар доимо *иссиқлик* деб эътироф этилса, иккинчиси *совуқлик* ҳисобланган. Фарғона водийси ўзбеклари сигир ва эчки гўштини ҳар қандай ҳолатда (қайнатилган, қовурилган, хом, совуқ ёки иссиқ) бўлишидан қатъи назар «*совуқлик*», қўй гўштини эса «*иссиқлик*» ҳисоблаганлар. Агар мижози иссиқ бўлган одам совуқлик еб қўйса ёки аксинча бўлса, унинг соғлиги ёмонлашар экан. Анъанавий озиқ-овқатларнинг иссиқлик ва совуқликка бўлиниши уларнинг айрим ҳолларда тарқалиш ҳудудларига ҳам маълум маънода таъсир кўрсатар экан. Жумладан, халқимизда кўк чой совуқлик ҳисобланганлиги боис асосан иссиқ минтақаларда жазирама об-ҳавода фойдали ичимлик сифатида, қора чой эса нисбатан иқлими совуқроқ ҳудудларда совуқ ва намгарчиликдан химоялайдиган восита сифатида ичилган. Шу боис қора чойни кўпроқ шимолий ҳудудларда, кўк чойни эса жанубий минтақаларда ичишади. Бу борадаги бошқа бир талқинга кўра қора чойни қора сувдан, яъни ер остидан чиқадиган сувдан, кўк чойни эса «оқ сувдан, яъни тоғлардан оқиб келадиган оқар сувдан тайёрлаб ичилади»[2]. Қолаверса, айнан Фарғона водийси ўзбеклари тасавурида «*оқ сув*» эркак сув, «*қора сув*» эса аёл сувга бўлинади»[3].

Ўзбекларда нафақат сув, балки айрим ҳолларда бир таом ёки озиқ-овқатлар ҳам ўз таркибига кўра ҳам «иссиқлик» ва «совуқлик»га бўлинган. Жумладан, водий ўзбекларида тухумнинг

оқи «совуқлик», сариғи эса «иссиқлик» ҳисобланган. Халқ табиатида кун (куёш) уриб иссиғи чиққан болаларга совуқлик сифатида тухумнинг оқи, қатиқ ва аччиқтош бўлаги берилган[4][5], ёки аксинча «совуғи» ошган беморларга тухумнинг сариғини кўрда пишириб ейиш тавсия этилган. Шунингдек, қорни оғриган чақалоқларнинг орқасига илитилган тухум латта ёки пахтанинг устига қўйилар экан. Биз бунинг натижасини таҳлил қилишимиз орқали ажойиб бир манзаранинг гувоҳи бўлишимиз мумкин. Жумладан, агар чақалоқнинг совуқлиги ошган бўлса, бола организми тухумнинг сариғини, иссиғи ошган бўлса оқини тортиб олар экан.

Шубҳасиз, ўзбек халқи озиқ-овқатларнинг анъанавий классификацияси тўғрисида анча батафсил яхши маълумотларга эга бўлганлиги ва ўзига хос халқона диетологияга амал қилганлиги сабабли доимо «иссиқ-совуқ» ўртасидаги меъёрни сақлашга ҳаракат қилган. Бунга биз кундалик ҳаётимизда одатий бир ҳолатга айланган палов истеъмол қилингандан кейин кўк чой ичишни оддий бир мисол сифатида келтиришимиз мумкин. Баъзан мазкур меъёрларнинг бузилиши турли хасталикларга сабаб бўлган.

Фарғона водийси ўзбеклари, тожиклари ва қирғизлари орасида нафақат атрофдаги нарсалар, балки инсоннинг ўзи ҳам иккига бўлинган. Жумладан, улар одатда, доимо эркакларни ўнг, аёлларни чап томонга ажратганликлари боис, ўтов ичида ёки оила даврасида ўтирилганда давранинг ўнг томони доимо эркаклар, чап томони аёллар жойи ҳисобланган. Шунингдек, никоҳнинг биринчи кечасида ёш келин-куёвнинг янгалари куёв доимо ўнг, келин чап томонда ётиши лозимлигини уқтирганлар. Ўрта Осиёдаги бошқа халқларда бўлгани сингари водийда ҳам туғилажак фарзанд жинсини олдиндан аниқлашнинг ўзига хос усуллари мавжуд бўлган. Водий қипчоқларида ҳомила ўнг томонда бўлса ўғил, агар бунинг акси бўлса қиз туғилади деб ҳисобланади. Бу фактнинг биз учун аҳамиятли томони шундаки бу ерда ўғил бола ўнг, қиз бола эса чап томон билан боғланган. Дарвоқе, водийда туғилажак фарзандни ҳомиладор аёлнинг истеъмол қиладиган овқатлари орқали ҳам аниқлаш мумкин деб ҳисобланган. Бунга кўра ҳомила ўғил бўлса она доимо совуқлик ёки аксинча, агар у қиз бўлса аёл кўпроқ иссиқ таомлар истеъмол қилар экан. Бизнингча, иссиқ мижоз бўлган ўғил бола доимо ўзига совуқликни талаб қилган ёки аксинча бўлган.

Юқоридаги фикр-мулоҳазалардан Туркистон халқларининг анъанавий дунёқарашида дунёнинг икки субстанцияга бўлиниши

тўғрисидаги қарашларга асосланган диний-фалсафий концепциялар билан боғлиқ кўринишлар муҳим аҳамиятга эга эканлигига амин бўлдик. Дуалистик қарашлар кўплаб фаолият турларида, маҳаллий аҳолининг анъанавий турмуш тарзида ёрқин намоён бўлган, Шунингдек, бундай қарашлар халқ табobati асосини ташкил этган.

Баҳор фаслидаги Наврўз тантаналари арафасида махсус маросим таоми сифатида сумалак тайёрлаш, чалпак ёпиш каби удумлар кенг тарқалган.

Сумалак тайёрлаш маросими аёллар, айниқса, уй бекаларининг рухий-маънавий эҳтиёжи манбаи бўлган. Улар бу ерда ўз муаммоларига ечим топадилар, ахборот алмашадилар, орзу-умидлари ниятларининг бажо бўлишини тилайдилар. Маълумотларга кўра, сумалак тайёрлаш вақтида ҳам бефарзанд аёллар 3, 5, 7 дона ёнғокни «келаси йил янаги сумалакка қадар фарзанд кўрай», деган ниятда сумалак пиширилаётган қозонга ташлаганлар ва сумалак пишгач шу ёнғокларни олиб чақиб еганлар. Ахборотчиларнинг берган маълумотларига кўра, сумалак бир хонадонда етти марта пиширилса савоби кўп бўлар экан. Шунингдек, сумалакка ташланган тошни ҳосиятли деб билганлар. Сумалак тошини «серҳосил бўлсин» деб дарахт остига қўмганлар, баъзилар эса тошчаларни ушбу хонадондан қут-барака аримасин деган ниятда сақлаб қўйганлар. Кўриниб турибдики, сумалак пишириш бу аёлларга хос одат бўлиб, уни тайёрлашда ўчоққа ўт ёқишдан ташқари барча ишлар аёллар томонидан бажарилган.

Фарғона водийси аёллари турмуш тарзини ўрганган эр-хотин Наливкинлар сумалак маросимининг келиб чиқишини қуйидагича изоҳлаганлар: қишда дон сақлаш усуллари яхшиланмагунча кишилар буғдой сақлашга қийналганлар, қиш охирида ўрада сақланган дон нишлаб қолган. Шунда буғдойдан ун ҳосил қилмоққа уринганлар. Натижада ширин бир таом ҳосил бўлган. Бу тўғрида қўшниларга ҳам маълум қилинган. Тайёрланган таом уларга ҳам манзур бўлган. Нон ва дон узилиши пайтида шундай бўлиши табиий эди. Шу тариқа сумалак тайёрлаш маросимга айланиб кетган[6]. Бу қарашдан шундай хулоса қилиш мумкинки, таом тайёрлаш аёллар маросими бўлгани учун ҳам сумалак аёллар маросимига айланиб кетган. Гарчи ҳозирги даврда синфдошлар, курсдошлар, касбдошлар каби бирор умумий жиҳатга эга кишилар гуруҳи томонидан ҳам сумалак пишириш одат тусига кираётган бўлса-да, сумалак аёллар иштирокида ўтказилувчи маросим сифатидаги хусусиятларини тўла тўқис йўқотмаган.

Хулоса қилиб айтиш мумкинки, ўзбек халқининг анъанавий маросим таомлари этнологик тадқиқотлар учун ҳозирда ҳам ўзининг долзарблигини йўқотмаган мавзулардан бири эканлигига амин бўлиш мумкин.

Ўзбек миллий таомлари оилавий-маиший, тақвимий ва диний маросимлар атрибути бўлган. Диний анъаналар билан боғлиқ махсус таомлар (маросимий таомлар) бўлган ҳамда таомлар диний вазифа (табу, магик афсунгарлик функцияси)ни ҳам бажарган. Эътиборли томони шундаки, ўзбеклар орасида нафақат махсус байрам ёки тадбир муносабати билан, балки ҳафтанинг маълум бир кунларига бағишлаб махсус маросимий таомлар пишириш одати ҳам кенг тарқалган. Бундай одатга шубҳасиз, макон ва замон тўғрисидаги тақвимий қарашлар, қадимий эътиқодлар ва аждодлар культига бўлган эътиқодий қараш асос бўлган.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Листова Н.М. Пища в обрядах и обычаях // Календарные обряды и обычаи в странах зарубежной Европы. — М., 1983.
2. Абашин С.Н. Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII — XIX веках ... — С.46.
3. Басилов В.Н. Шаманство у народов Средний Азии и Казахстана ... — С. 28.
4. Сухарева О.А. Мать и ребёнок у таджиков // Иран. — Л., 1929. Т. 3. — С. 110
5. Горшунова О.В. Идея двух начал в культе плодородия у народов Средней Азии ... — С. 221.
6. Наливкин В., Наливкина М. Очерки быта женщин оседлого туземного населения Ферганы. —Казань, 1886, С. 126.

МАРКАЗИЙ ОСИЁ ХАЛҚЛАРИ МИЛЛИЙ ТАОМЛАРИ: УМУМИЙ ВА ЎЗИГА ХОС ЖИХАТЛАР ТАҲЛИЛИ

Мирзохид Аскарлов,

*Тошкент давлат шарқишунослик университети,
Марказий Осиё халқлари тарихи ва этнологияси кафедраси
доценти, PhD*

Аннотация. Марказий Осиё давлатлари аҳолиси истеъмол қилаётган хилма-хил таомлар асрлар давомида шаклланиб келган. Миллий таомлар кўп асрлик тарихга эга бўлиб, уларни тайёрлашда азалдан турли хил гўшт ва ўсимлик маҳсулотларидан кенг фойдаланилган. Ҳудуд халқлари кундалик овқат сифатида буғдой, арпа, гуруч, нўхат, мош, зиғир ва кунжут каби дон, сабзи, пиёз, шолғом сингари сабзавотлар, кади (ошқовок), қовун ва тарвуз каби полиз маҳсулотларини кўп истеъмол қилганлар. Азалдан миллий таомларни тайёрлаш учун чорва — қўй, қорамол ва эчки гўшти ҳамда ёғлари, кунжут, зиғир, сариеғ ва пахта ёғи ишлатилиб келинади. Мақолада ҳар бир Марказий Осиё давлати асосий халқи таомлари қиёсий таҳлилга тортилади.

Калит сўзлар: таом, этнография, Марказий Осиё, гўшт, нон, миллий таомлар, таомланиш маданияти.

Марказий Осиё деганда, Совет Иттифоқи парчалангандан кейин мустақилликка эришган бешта Республика: Қирғизистон, Қозоғистон, Тожикистон, Туркменистон ва Ўзбекистон назарда тутилади.

Марказий Осиё давлатлари аҳолиси истеъмол қилаётган хилма-хил таомлар асрлар давомида шаклланиб келган. Миллий таомлар кўп асрлик тарихга эга бўлиб, уларни тайёрлашда азалдан турли хил гўшт ва ўсимлик маҳсулотларидан кенг фойдаланилган. Ҳудуд халқлари кундалик овқат сифатида буғдой, арпа, гуруч, нўхат, мош, зиғир ва кунжут каби дон, сабзи, пиёз, шолғом сингари сабзавотлар, кади (ошқовок), қовун ва тарвуз каби полиз маҳсулотларини кўп истеъмол қилганлар. Азалдан миллий таомларни тайёрлаш учун чорва — қўй, қорамол ва эчки гўшти ҳамда ёғлари, кунжут, зиғир, сариеғ ва пахта ёғи ишлатилиб келинади. Қуйида Марказий Осиё халқлари учун умумий бўлган, аммо ҳар бир халқ амалиётида турлича тайёрланадиган таомлар таҳлили берилади.

Нон

Ўзбеклар. Нон тайёрлаш ўзбек пазандачилигида алоҳида ўрин тутади. Бухоро, Самарқанд ва Тошкент вилоятлари аҳолиси нон ёпишда кунжут, арпабодиён ва седанадан унумли фойдаланади. Нон ўзбекларда тандирда ёпилади ва минтақаларнинг табиий шароитига қараб турлича қурилади. Хоразм воҳасининг жанубий туманлари аҳолиси тандирнинг оғзини олдинга сал қийшайтириб ўрнатади. Туркманларга қўшни ерларда яшаётган аҳоли тандирни туркманчасига, яъни ерга тиккасига оғзини осмонга қаратиб қурса, Фарғона водийси ва Тошкент воҳасида эса тандир кўпинча ердан одам бўйи барабари кўтарилиб, оғзи рўпара қилиб қурилади.

Қорақалпоқлар. Қорақалпоқларда ноннинг ҳар хил турлари тайёрланган: буғдой нон (шурек), жўхори (зоғора) нон, қотирма нон, гулше (кумеш), яъни кўр нон (кўрда пиширилган). Қорақалпоқлар нонни кўрда, қозонда ва тандирда пиширган. Тандирнинг оғзи юқорига қаратиб қурилган.

Тожиқлар. Қишлоқлар ва кўпчилик шаҳардаги ҳовлиларда яшаётган тожиқлар тандир нон, тоғли ҳудудларда эса юпка, чап-поти нон, патир, катта гирлача нон, кулча ёпиб, қатлама истеъмол қилган.

Туркманлар. Туркманлар ўзбек ва қорақалпоқларга ўхшаб, асосан, сут ва сут маҳсулотларини кўп истеъмол қилади. Уларнинг чурек деб аталган нони, айникса, машхурдир. Шунингдек, жўхори нон, вақт тиғиз пайтларда эса чучук ҳамирдан патир нон ёпилади. Бундан ташқари этли (гўшти) чурек, ёғли чурек, гатлама, челпек (шелпек), гатлакти каби ҳамирдан тайёрланадиган нон турлари мавжуд.

Қозоқлар. Қозоқларда унли маҳсулотлар жуда кўп истеъмол қилинади. Айникса буғдой унидан бўғирсоқ, қийиқша, шелпек, тандир ва жуқа нонлар тайёрланган. Нонларни одатда ҳамиртурушсиз, пиёз ёки гўшт солиб, калин ёки юпка тарзда, тандирда ва ёки ёғда пиширишган.

Қирғизлар. Қирғизларда асосан тандирда нон ёпилиб, буурсоқ пиширилган, курд (сузма), пишлоқ тайёрланган. Кул қўрида кумуч, чоймо тоқоч, жупқа, нон, қаттама (қатлама), тойтоқоч, қуймоқ, кесма ош, ширгуруч ва бошқа таомлар пиширилган.

Суюқ ва қуюқ таомлар

Ўзбеклар. Ўзбекистон аҳолиси истеъмол қилаётган хилма-хил таомлар асрлар давомида шаклланиб келган. Миллий таомлар кўп асрлик тарихга эга бўлиб, уларни тайёрлашда азалдан турли хил гўшт ва ўсимлик маҳсулотларидан кенг фойдаланилган.

Шаҳарликларнинг асосий таомлари сут маҳсулотлари таркибига кирувчи қатик, сузма, творог ёки чакки (зардобининг олиingan қатик ёки кефир ҳисобланиб), қаймоқ ва бошқалардан иборат бўлади. Самарқанд ва Тошкент вилоятлари ҳамда Фарғона водийсида таомга жуда кўп зира ва зирк ишлатилади, улар таомга нозик таъм ва хид беради. Гўшти, сабзавот ва ёрмали куюк таомларга заъфарон ҳамда кашнич қўшиб тайёрланган.

Умуман олганда, ўзбек миллий таомлари ўзининг лаззатлилиги, қувватлилиги ва сервитаминлиги билан ажраб туради. Айниқса, палов, шўрва, мастава, шавла, мошхўрда, мошкичири, шилпилдоқ ва бошқа таомлар маҳаллий халқ томонидан севиб истеъмол қилинади. Баъзи куюк таомлар (палов) тайёрлашнинг ўнлаб усуллари мавжуд.

Қорақалпоқлар. Суюк таомларнинг турли хиллари тайёрланган. Масалан, туйилган арпа, буғдой ва жўхори донидан жарма пиширилган. Шунингдек, жўхори гўжа, сўк оши (сўкни аввало, сувда пишириб олиб, сўнгра ёғда қовурилади). Тансиқ таомларидан ширгуруч, шавла ва палов тайёрлаш кенг тарқалган. Сут ва сут маҳсулотлари кўп истеъмол қилинади: қатик, сарийёғ, айрон, қурут, ёзда эса чалоб тайёрланади. Улар қўй, қорамол ва парранда гўштини тановул қилади. Қовурдоқ, кабоб, бурека (варақага ўхшаган), бўйрак ва юракдан жаркоп, қовоқдан эса турли таомлар тайёрланади, қовундан эса қоқи қилинади.

Тожиқлар. Суюк овқатлардан оши бурида, оши орд (увра ош) ва тушбера (чучвара) сеvimли таомлар ҳисобланади. Гўшт, сабзи ва қовоқ сомсалар, шунингдек, мантлар кўп истеъмол қилинади.

Сут ва сут маҳсулотлари (қатик, маска ёғи, қурд, сузма, пишлоқ — патир) кундалик асосий таомлар ҳисобланади.

Помирлик тожиқларнинг энг яхши кўрадиган таоми паловдир, шунингдек, қовурдоқ, лағмон, шўрва ва атала ҳам севиб истеъмол қилинади. Кўпчилик нўхат шўрва, арпа ёки тарик нон, баъзи ҳолларда эса атала билан қаноатланишга мажбур бўлади. Сут ва сут маҳсулотлари, буғдой, мева кам бўлгани учун фақат байрам кунлари ҳамда тўйларда истеъмол қилинади. Туз Бадахшондан олиб келинади. Чой ҳам кам бўлганлиги учун кўпинча сутдан чой ичилади.

Туркманлар. Туркманлар ўзбек ва қорақалпоқларга ўхшаб, асосан, сут ва сут маҳсулотларини кўп истеъмол қилади. Туркманларда гўшти таомлар кўп бўлиб, бундайлар сирасига гўшти чурба (шўрва), гайнатма, дограма шўрва, говурма, говурдоқ, палов,

шара ёки конаб (кабоб) киради. Туркманлар гўшт қокисини жуда яхши кўради, шунинг учун туя ва қорамол гўштини ҳам шу тариқа тилим-тилим қилиб тузлаб, шамолда қуритадилар. Қўй гўштини ҳам шу тариқа тайёрлаб, қоринга ёки чала қовуриб, идишларга солиб қўядилар. Янги гўшт тугаган вақтда ана шу қовурма гўшт ишлатилади ва гара чўрба қайнатилади.

Қозоқлар. Кўчманчи қозоқ оилалари сигир ва қўй сутини соғиб олингандан сўнг ичишни ёқтирган. Дарҳол сутдан қатик ивителиб, айрон тайёрланган. Қозоқлар, айниқса, пиширилган гўшт (ет) ва кулшетай ҳамда бешбармоқ таомларини севиб тановул қилади. XIX аср ўрталаридан бошлаб чой ичиш кенг тарқала бошланди. Бўза ичиш қозоқлар ичида азалдан маълум бўлиб, уни буғдой, сули ва гуручдан тайёрлаганлар. Балиқ ва парранда гўшти кам ишлатилган, шунингдек, сабзавот ва мевалар ҳам тановул қилинган.

Қирғизлар. Қирғизлар мавсумга қараб хилма-хил тартибда овқатланишга одатланган, лекин таомларнинг турлари унчалик кўп эмас. Қадимда кўпинча ун ва доннинг етишмаслиги сабабли асосан, сут ва гўшт маҳсулотлари билан тирикчилик қилинган. Кун иссиқ кезлари асосан, сут ва сут маҳсулотлари, кишда эса ун, дон, шунингдек, пишлоқ, сарийёғ ва шўртак сузма истеъмол қилинган.

Кўпчиликнинг кундалик таоми ҳар хил суюқ ошлардан иборат бўлган. Қирғиз тили билан ифодалаганда, мақсим билан жарма ичилган. Мақсим — сули талқони ёки туйилган арпа унидан тайёрланса, жарма пишириш учун эса арпа ёки буғдойни ёғоч келида қайнаб турган сувга солинган. Атала совиганидан кейин озгина солод, яъни кўкат ва ун қўшилган.

Таомнома трансформацияси

XX аср ўрталаридан Марказий Осиё халқларининг таомлар тизимига янги маҳсулотлар: макарон, вермишель, консерваланган маҳсулотлар, заводда тайёрланган нон ва қандолат маҳсулотлари кириб келди. Европа ва славян халқлари таомномасидан: турли котлетлар (киевский), гўштли димланган карам ёки булғор ўрамаси (голубцы), гўштли ва картошкали гуляш, димланган товук (табака), котлет ва сувда пиширилган донли маҳсулотлар йиғмаси (бифштекс), гўштли тефтель, чучварага ўхшаш ҳамирли таом пельмень; татарлардан: беляш, чак-чак каби таомлар ўзбек дастурхонида пайдо бўлди.

Таъкидлаш жоизки, барча инновациялар, шу жумладан, таомларнинг янги турлари маҳаллий аҳоли томонидан тез қабул

қилинмасдан дастлаб ишчилар ошхоналари, колхоз-совхоз дала шийпонларида истеъмол қилинган. Масалан, XX асрнинг 50-йилларида ҳам макарон айрим бадавлат оилаларда «ўрисларнинг овқати» деб аталган, картошкани эса, ўзбек қишлоқларида дастлаб шайтоннинг овқати дейишган. Совет ҳокимияти даврида рўй берган озик-овқат маҳсулотлари тақчиллиги аҳолининг тансиқ таомлар тўғрисидаги анъанавий тасаввурларининг ўзгаришига олиб келди.

Мустақиллик йилларида хусусий меҳнат фаолияти ва кичик бизнес билан шуғулланишга йўл очилгач, миллий таомларни тайёрлаш тижорий асосларга қўйилди. тузланган ва дудланган баликлар; кушлар (ғоз, ўрдак) гўшти; ачитқили нон; қўзиқоринлар, колбаса, дудланган гўштлар, консервалар, яримтайёр маҳсулотлар, маринадлар, кофе, какао ва ҳ.к.лар. Гўштларни консервалашнинг анъанавий усуллари (тузлаш, қуритиш, ковриш ва ёғ билан қоплаш) камайди. Шунингдек, айрим ўсимлик маҳсулотларнинг камайиши кузатилди: картошка илгари кенг тарқалган шолғомни аста-секин сиқиб чиқарди. Айрим анъанавий ўзбек шўрвалари, (шўрва, мастава, мошхўрда, мохора) ҳозир ҳам кенг тарқалган бўлса, куртова, шопирма, қоқирим, сихмои, пиёва каби таомлар ҳозир кам тайёрланади. Ҳозир бундан бир аср олдин Ўзбекистонда шакароб (помидор ва бодринг салат), жаркоп, ковридок, фаршли булғор қалампири, томат соуси, бақлажонли салат, бақлажон икраси каби машҳур таомлар тайёрланмаганлигига ишониш ниҳоятда мушкул. Янги маҳсулотларнинг пайдо бўлиши, шунингдек, анъанавий таомлар рецептининг ўзгаришига туртки берди. Масалан, анъанавий таом ҳисобланмиш димлама таркибига мажбурий элемент сифатида картошка, помидор, булғор қалампири, бақлажон қўшилади, бироқ шолғом, ковоқ сингари маҳсулотлар, жуда кам ишлатилади ёки деярли ишлатилмайди.

Марказий Осиё халқларининг таркиби ўсиши овқатланиш ва таомларга ҳам таъсир кўрсатди. Келиб чиқиши Хитойдан бўлган уйғур ва дунганлар, маълумки, деҳқончилик, гуруч етиштириш, томорқа маҳсулотлари етиштириш билан шуғулланишган ва ўзларининг миллий маданияти ва ҳаёт кечириш усуллари сақлаб қолишган. В. И. Тимошинов таъкидлаганидек, уйғурлар шарофати билан бу ерлар учун янгилик саналган редиска «қизил қаламбир, бақлажон пайдо бўлди». Хитойдан кўчиб келганлар ўзбек ошхонасига лағмон, манчиза, шиман, манпар, манти каби таомларни олиб киришди. Таъкидлаш жоизки, XX аср бошларида ушбу

таомлари махсус уйғур-дунган таомномаларида тановул қилиш мумкин бўлган бўлса, ҳозирда улар ўзбекларнинг одатий кундалик таомларига айланди ва уй шароитида тайёрланади. Корейслар ўзбек ошхонасига фунтча лапшаси, кук-си шўрваси, че ва хе салатларини, шарқий славянлар (руслар, украинлар, белоруслар) щи, борщ, окорошка шўрвалари, пироглар, пирожки ва бошқа унли таомларни олиб кирган. Ўзбеклар Волга бўйи татарларидан чак-чак, беляш каби пишириклар, арманлардан хаш, чалагач, хоравац, кята каби таомларни, озарбайжонлардан пахлава, шакар — бура, ноъун, шакар — гурек каби ширинликлар, оқ-палов, дўлма, луля-кабоб каби таомларни ўзлаштирганлар. Немислар, маълумки, сосиска ва колбаса тайёрлашга уста, пишлокпазлар сифатида донг таратган. Ҳозирда ушбу халқ вакиллари республикада нисбатан озчиликни ташкил этса-да, улар томонидан яратилган таомлар ўзбек ошхонасида кенг тарқалган.

Таъкидлаш лозимки, ўзбеклар у ёки бу халқдан бирор-бир таомни ўзлаштириш билан бирга уларга ўз дидларига қараб ўзгартириш киритишади. Масалан, чалоб деб номланувчи таом қадимдан мавжуд бўлган. Ушбу таомга турли сабзавотлар (редиска, бодринг) ва кўкат солиниб устидан айрон қуйилади. Рус окорошкиси таъсири остида ушбу таомга гўшт, картошка, зираворлар солинади, бироқ русларга ўхшаб квас эмас, балки айрон қилишади. Бошқа мисол, қозоқ ошхонасидан қазӣ ўзлаштирилган. Қозоқлар қазиси одатда қайнатилган ҳолда истеъмол қилинади. Ўзбеклар эса қазини паловга қўшиб ёки қазӣ билан биргаликда норин тайёрлашади.

Бугунги кунда тобора аралаш турдаги ошхона, кафе ва ресторанлар кўпайиб бормоқда. Мустақиллик йилларида Марказий Осиёнинг кенг ташқи алоқалари туфайли ҳудудда мексика, аргентина, америка, япон, корейс, тай, вьетнам, италия, француз, инглиз, ҳинд, покистон, турк, арман, грузия ва бошқа кўплаб ҳудуд таомлари ҳам кириб келди. Асосий таомдан сўнг «десерт», яъни ширинлик тановул қилиш тобора одат тусига кириб қолмоқда. Бундан ташқари, газаклар (совуқ ва иссиқ салат), яхна ичимликлар, нон турлари, дастурхон безатиш, идиш-товоқлар, зираворлар ва бошқа таом билан боғлиқ урф-одатларда ҳам кўплаб ўзгаришларни кузатиш мумкин.

Европадан тез тайёрланадиган таомларнинг (фаст-фуд) кириб келиши натижасида миллий таомларга бўлган эҳтиёжнинг бир қисми қондирилишига олиб келди. Аммо бу таомларнинг қаттиқ

қизиган ёғда пиширилиши, қуввати (калория) баланд маҳсулотларнинг ишлатилиши, таркибидаги шакар микдорининг кўплиги хисобига маҳаллий аҳоли саломатлигида ҳам сезиларли ўзгаришлар содир бўлмоқда. Мисол учун, тез тайёрланадиган таомни пиширишда ва етказишдаги санитария қоидаларига риоя қилмаслик — бир қанча одамларнинг овқатдан заҳарланишига, ич кетиши, диарея, ошқозон-ичак касалликларига, инсон танасида зарарли ёғлар микдорининг ошиб кетишига, қандли диабет, қон босими ва ортиқча вазн билан боғлиқ муаммоларга олиб келмоқда. Бу эса глобализация таъсирида содир бўлаётган ўзгаришларнинг барчаси ҳам бирдек ижобий ҳолат бўлмаслигидан далолат беради.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Абашин С.Н. Чай в Средней Азии: История напитка в XVIII — XIX веках // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. — М., 2001.
2. Абрамзон С.М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи / А.С. Абрамзон. - Фрунзе: Кыргызстан, 1990. - 480 с.
3. Айтмамбетов Д. Культура киргизского народа во второй половине XIX и начале XX века / Д. Айтмамбетов. - Фрунзе: Илим, 1967. - 310 с.
4. Аминов С., Ванукевич А.С., Аминов С.С. «Таджикские национальные блюда», 2-е изд. Душанбе, «Ирфон», 1988, 208 с.
5. Арифханова З.Х. Тошкент ўзбекларининг озиқ-овқати // Тошкент маҳаллалари: анъаналар ва замонавийлик. — Т.: Янги аср авлоди, 2002. — Б. 104-113.
6. Дўстжанов Б. Хоразм таомлари. — Т.: Ўзбекистон, 1994. - 88 б.
7. Жабборов И.М. Ўзбеклар: турмуш тарзи ва маданияти. — Т.: Ўқитувчи, 2003. — 207 б.
8. Қурбонов Ш. Овқатланиш маданияти. — Т., 2005.
9. Маҳмудов К. Мучные блюда узбекской домашней кухни. Т., 1963. — 103 с.
10. Маҳмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. — Т.: Мехнат, 1989. — 352 б.

ХЎЖАЛИК-МАДАНИЙ ТИПЛАРНИНГ ЎЗБЕК МИЛЛИЙ ТАОМЛАРИ РАЦИОНИ ШАКЛЛАНИШИДАГИ АҲАМИЯТИ

Ахрорбек Азизов,

*ЎзР ФА Тарих институти кичик илмий ходим, тарих фанлари
бўйича фалсафа доктори (PhD).*

Аннотация. Миллий таомларнинг таркибида мавжуд бўлган манбалар муайян ўзига хосликларга эга. Кундалик ўзбек таомлари аҳоли истиқомат қилиб келган табиий муҳит, иқлим, ҳайвотот олами ва машғулотида бевосита боғлиқ тарзда шаклланиган. Шунингдек, миллий таомларнинг таркиби асосан, деҳқончилик ёки чорвачилик маҳсулотлари ҳисобига вужудга келган. Турмуш тарзининг хўжалик-маданий бўлиниши натижасида, таомларнинг ўтроқ ва кўчманчиларга оид турлари пайдо бўлди. Лекин, ўзаро хўжалик-маданий типлари кесишувида истиқомат қилган аҳоли таомлари рационада қоришиш ҳолатлари мавжуд ҳисобланади.

Калит сўзлар: хўжалик-маданий типлар, рацион, чорвачилик, экин-тикинчилик, бўғдой, палла.

Қадимдан инсоният таомни ихтиро этган кезлардан бошлаб, унинг рационага алоҳида эътибор қаратиб келган. Таом пиширилаётган масаллиқлар сархиллиги ва сифати қаттиқ назорат қилинган. Таомларнинг таркиби ва турлари ер юзидаги барча халқлар маданиятида энг муҳим моддий маданият манбаи сифатида минг йилликлар давомида ўзгартирилиб, бойитиб борилган.

Ўзбек халқи таомлари рациона қадимдан ҳудудий-ижтимоий аҳамият касб этиб келган. Чунки Турон ҳудуди турли иқлимий-жуғрофий хусусиятларга эга бўлиб, ўлкада йирик дарёлар, тоғ, тоғолди ҳудудлар, чала чўл ва чўл минтақалари мавжуд ҳисобланади. Ушбу ҳудудларда истиқомат қилиб келган аҳоли вакиллари ўз хўжалик машғулотларидан келиб чиқиб, кундалик таомлари рационани ва таом тайёрлаш услубини шакллантирганлар[Маҳмудов: 12].

Ўзбек миллий таомлари жуда хилма-хил ва бой таркибий қисмларга эга бўлиб, ўзбек маданиятида улар кундалик, маросимий, байрам таомлари каби турларга бўлинади. Кундалик истеъмол қилиниб келинган таомлар ҳар бир ҳудуд кесимида ўзига хос равишда вужудга келган. Кейинчалик улар ўзларига қўшни ҳудудларга тарқалган ёки таом таркибидаги айрим рационлар ўзлаштирилган. Бундай рацион асосан, хўжаликнинг қайси машғулоти билан аҳо-

ли бандлигига кўра бойитиб борилган. Ўзбек миллий таомларни хўжалик-маданий типларига кўра шаклланишида асосий ўринни чорвачилик ва экин-тикинчилик машғулоти эгаллайди. Турли тарихий даврга оид қадимшунослик ва ёзма манбалар орқали бизгача етиб келган маълумотлар орқали таомлар турлари ҳамда уларнинг таркибини тахлилий тадқиқ этиш имконияти мавжуд. Ўзбек миллий таомлари шунингдек, консерватив хусусият касб этади [Abdusattorov: 140].

Энг қадимги даврдан чорвачиликнинг вужудга келиши ва тарққиёти туфайли сут ва сут маҳсулотларидан турли таомлар, ширинликлар, ичимликлар тайёрлаш имконияти вужудга келди. Хусусан, Эфорнинг қайд этишича саклар асосан қўй боқадилар ва асосан, сут истеъмол қиладилар [Қадимги тарихчилар Ўрта осий ҳақида: 58]. Ўрта асрларда, айниқса Темурийлар даврида кундалик таом сифатида чорвадорлар томонидан қатикдан тайёрланганлигини Клавихо ўз кундалигида алоҳида келтириб ўтади [Клавихо: 135-136]. Сайёҳ туркистонликларнинг бу таом тайёрланиши кенг тарқалганини эътироф этган. Қатик билан тайёрланадиган миллий таомлар кўчманчи чорвадорларнинг бугунги кундаги рацонида ҳам муҳим аҳамият касб этиб келмоқда. Улар асосида “аш” (ош) деб аталувчи таом пишириб келинади [Бўронов: 21].

Экин-тикинчилик машғулоти вужудга келиши билан таомларни тайёрлашда етиштирилган турли хил маҳсулотлардан фойдаланиб келинган. Бундай экинлар қаторига донли экинларни мисол сифатида келтириш мумкин. Донли экинлар Турон ҳудудида илк бора лалми шаклда неолит давридан экила бошланганлиги қадимшуносликка оид изланишлардан яхши маълумдир [Spengler&Frachetti: 1-2]. Экинлар орасида тарик ҳам илк маданий донли маҳсулот сифатида фойдаланилганлиги тадқиқотчилар томонидан аниқланган [Spengler&Maksudov: 1-2]. Бундан ташқари, шоли экинни ҳам кенг етиштирилганлиги қадимшунос олимларнинг изланишларида эълон қилинган [Mir-Makhamad&Stark: 18].

Турон ҳудудида ғаллакорлик қадимдан мавжуд бўлганлиги ёзма манбаларда ўз аксини топган. Хусусан, ғалла Турон аҳолиси томонидан мўл-кўл етиштирилганлигига ўлкага кириб келган юнон-македонлар томонидан ҳам урғу берилган [Арриан: 76].

Турон минтақаси аҳолиси етиштирган ёки парвариш қилган уй ҳайвонларидан олинган маҳсулотлари асосида кундалик таомларни тайёрлаганлар. Аҳоли чорвачилик билан шуғулланган минтақаларда гўшти ва сут маҳсулотларига асосланган таомлар

устунлик қилса, экин-тикинчилик ҳамда боғдорчилик минтақаларида етиштирилувчи экин турлари асосий рационини ташкил этган.

Турон худудида экилган буғдойнинг маҳаллий нави мавжуд бўлган. Луччак ва туя тиш навлари қадимий Турон буғдойи (фанда у Т. Turanicum деб юритилади) ҳисобланиб, ундан аъло сифатли нон ва нон маҳсулотлари тайёрланган[Исоқов:56].

Ғалла етиштириш билан турли турмуш тарзига ва экин майдонига эга қавмлар асосий машғулотлардан бири сифатида бажариб келганлар. Масалан, лалми ерларга, асосан, бошоқли экинлар экилган. Бошоқли экинларни лалми ерларда асосан, ўтроқлашаётган, лалми ерлар атрофида чорвасини боқиб юрган ярим кўчманчи аҳоли экиб, етиштириш билан машғул бўлган. Улар томонидан бу ерларда асосан, тарик, арпа, буғдой сингари бошоқли экинлар етиштирилган[Исоқов:36].

Илк ўрта аср тарихий манбаларида ҳам аҳоли етиштирган маҳсулотлар турлари номлари, навлари тўғрисида қизиқарли маълумотлар сақланиб қолган. Ушбу маълумотларда ҳам экин-тикинчилик ва чорвачилик маҳсулотлари таомларда асосий манба сифати қўлланганлигини тушуниш мумкин. Масалан, Маҳмуд Қошғарийнинг “Девону луғотит турк” асарида қатор экин турлари келтириб ўтилган: буғдой — буғдач; тарик — ўкур ёки қонақ (тариғлик — дон омбори); кунжут — кўч оғўр, тана; инглич — гўшт билан истеъмол қилинган саримсоққа ўхшаш тоғ ўсимлиги ва ҳоказо тарзида учрайди[Қошғарий: 498]. Табиийки, нафақат етиштирилган, балки табиатда ўсувчи ўсимликлар ҳам таомларга қўшиб фойдаланиб келинган. Таом тайёрлашда кенг қўлланган зира ва бошқа зиравор ўсимликлар шулар қаторига киради[Акрамов: 3].

Халқимиз томонидан тайёрлаб келинган таомлардан ташқари яна турли ширинликлар, қуруқ мевалар муҳим аҳамият касб этиб келган. Энг қадимдан мавжуд бўлган мевалар ҳосилини қайта ишлаш, узоқ вақт сақлаш ва улардан турли ширинликлар тайёрлаш хўжалик-маданий типларида кенг йўлга қўйилган. Хусусан, қадимги ёзма манбаларда айрим меваларни етиштириш Турон худудида яхши йўлга қўйилганлиги ва улар ўта серҳосил эканлиги қайд этилган.

Сицилиялик Диодор Туроннинг аҳолиси экин-тикинчилиги тўғрисида ахборот бериш асносида ўлкада етиштириладиган тут ва анжир серҳосил ҳамда сермахсул эканига алоҳида тўхталиб ўтади.

Унинг қайд этишича, анжирлар катталиги билан юнон-македонларни лол қолдирган[Қадимги тарихчилар Ўрта осие ҳақида: 113].

Маълумки, тут ва анжир қадимдан тоғ ва тоғолди ҳудудларда лалми шароитларда етиштириб келинган. Айниқса, ҳозирги кунда ҳам тоғ ва тоғолди ҳудудларда истиқомат қилувчи аҳоли орасида «тут — иккинчи нон» ёки «тут пишиғига чиксак омон қоламиз» каби фикрлар сақланиб келмоқда[Дала ёзувлари]. Қурғокчилик ва бошқа иқлимий кескин ўзгаришлар йилларида фақатгина тут дарахти қуриб қолмаган ҳамда одамлар унинг мевасини истеъмол қилиб келганлар. Бундан ташқари, қадимдан тут дарахтининг экилганлиги аҳоли ипакчилик машғулоти билан машғул бўлганлигини тасдиқлайди.

Айрим ҳудудларда узумчилик асосий машғулотлардан бирига айланиши натижасида, узум ҳосилини сақлаш ва қайта ишлаш орқали турли маҳсулотлар тайёрлаб келинган. Узум етиштириш марказлари шаклланиб, ширинликларни тайёрлаш билан шуғулланувчи алоҳида ҳудудлар вужудга келган. Масалан, Бойсун беклигида Пассурхи, Денов беклигида Сина, Ховуз, Вахшивор, Ҳисор беклигида Газараг ва Ҳуфор қишлоқлари узумчилик марказлари ҳисобланган. Бу ерда узумнинг 20 дан ортиқ тури етиштирилган. Узумни деҳқонлар яқин бозорга ёки ярим ўтроқ аҳоли билан буғдой, жун, сариеғга алмашган бўлсалар, Ховуз, Вахшивор ва Сина қишлоқлари аҳолиси майизни Қарлук, Денов, Юрчи, Бойсун, шунингдек Кўлобга ҳам олиб бориб сотганлар.

Бойсуннинг ҳолва, нишолдалари юқори Кичик-ўрадарё, Ғуззор, Калиф беклигидаги чорвадорларга етказиб берилган[Қаюмов: 126].

Хулоса сифатида шуни таъкидлаш мумкинки, ўзбек халқи таомлари рациона минг йиллик хўжалик-маданий типлари тажрибалари асосида шаклланган бўлиб, муайян ҳудудларда маълум рацион устунлик қилади. Масалан, лалми микророҳаларда етиштирилган дуккакли экинлар шу ҳудудларда истиқомат қилиб келаётган аҳоли таомларида асосий рацион ҳисобланади. Нўхатшўрак, ловия ош, мошқичири ёки яна бир неча таомларни мисол тариқасида келтириш мумкин.

Миллий таомларнинг хилма-хиллиги ва таркибининг бойлиги бу ерлик аҳолининг маданий алоқалари маҳсули ҳам бўлиши мумкин. Лекин, асосий рационда турмуш тарзидаги муҳим машғулоти акс этади. Шунингдек, ўтроқ ва кўчманчи аҳоли томонидан сут ва сутли таомлар кенг истеъмол қилиб келинган. Фақатгина сутдан

тайёрланувчи кимиз ёки кумронлар бундай хусусиятдан мустасно ҳисобланади. Улар муайян минтақада кенг истеъмол этилувчи ичимликлар бўлиб қолмоқда.

Ўзбек миллий таомлари, ширинликлари ва ичимликлари бугунги кунда фақатгина тайёрланиш услубига кўра ўзи мансуб бўлган хўжалик-маданий типни ифодалайди. Аксарият ҳолатларда эса замонавий этномаданий жараёнлар туфайли қоришиқ тарздаги рацион ўзаро устунлик қилади. Аммо, таомнинг асл марказлари сифатида хўжалик-маданий типи характерланади. Бундай марказлар сифатида Жанубий Ўзбекистонда тандир, яхна таомларини, ўзига хос тайёрланиш услубига кўра Бухоро, Самарқанд ва Фарғона ошларини мисол тариқасида келтириб ўтиш мумкин.

Фойдаланилган адабиётлар.

1. Abdusattorov Sh.M. O‘zbek taomlari bilan bog‘liq madaniyat // “Ўзбекистонда этнологиянинг ривожланиши тарихи ва истиқболлари” мавзусидаги республика илмий-амалий конференцияси. 2020. — Б. 139 — 142.

2. Basira Mir-Makhamad, Soren Stark, Sirojiddin Mirzaakhmedov, Husniddin Rahmonov, Robert N. Spengler III. Food globalization in southern Central Asia: archaeobotany at Bukhara between antiquity and the Middle Ages // *Archaeological and Anthropological Sciences* (2023) 15:124. — P. 5 — 18. <https://doi.org/10.1007/s12520-023-01827-z>

3. Robert N. Spengler, Farhod Maksudov, Elissa Bullion, Ann Merkle, Taylor Hermes, Michael Frachetti. Arboreal crops on the medieval Silk Road: Archaeobotanical studies at Tashbulak // *PLOS ONE* | <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0201409> August 14, 2018. — P. 1-16.

4. Robert Spengler, Michael Frachetti, Paula Doumani, Lynne Rouse, Barbara Cerasetti, Elissa Bullion and Alexei Mar’yashev. Early agriculture and crop transmission among Bronze Age mobile pastoralists of Central Eurasia // rspb.royalsocietypublishing.org on April 3, 2014. P. 1 — 2.

5. Акрамов А. Зира. Тошкент. Мехнат. 1988. 48-бет.

6. Арриан Флавий. Поход Александра. / Пер. Сергеевко. Москва, Ленинград. Изд-во Акадмии наук СССР. 1962. 392 с.

7. Бўронов А. Олтойлар. Тошкент. Muharrir nashriyoti. 2017. 184-бет.

8. Дала ёзувлари. Жиззах вилояти, Фориж тумани, Можрум, Ҳаят, Ухум, Қораобдол, Бешбола, Гараша, Сайёд, Қорахон, Баландосмон қишлоқлари. 2023 йил.

9. Исоков Зиёдулла Сафаралиевич. XIX аср охири – XX аср бошларида Фарғона водийси анъанавий деҳрн сф 9 қончилик хўжалигининг ўзига хос хусусиятлари. 07.00.07. – Этнография, этнология ва антропология. Тарих фанлари номзоди илмий даражасини олиш учун ёзилган Диссертация. Тошкент, 2011. 179-бет.

10. Қадимги тарихчилар Ўрта осий ҳақида: Терма парчалар / Тузувчи ва тарж. Зоҳир Аъзам; Масъул муҳаррир О. Абдуллаев. Тошкент. Юрист-медиа маркази. 2008. 184-бет.

11. Қаямов А. XX аср бошларида Ўзбекистон ҳудудида этник ҳолат. Тошкент. Adabiyot uchqunlari. 2015. 180-бет.

12. Маҳмуд Қошғарий. Туркий сўзлар девони (Девону луғотит турк). Уч томлик. I том. Тошкент. Ўзбекистон ССР Фанлар академияси нашриёти, 1960. 498-бет.

13. Маҳмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. Тошкент. Меҳнат. 1989. 352-бет.

14. Руи Гонсалес де Клавихо. Самарқандга – Амир Темур саройига саёҳат кундалиги (1403-1406 йиллар). / Масъул муҳаррир: Муҳаммад Али; сўз боши ва изоҳлар муаллифи М. Сафаров; тарж. О. Тоғаев. Тошкент O'zbekiston, 2010. 264-бет.

ЗОМИН ТУМАНИ ЁМ ҚИШЛОҒИ ТАОМЛАРИДАГИ АНЪАНАВИЙЛИК ВА ЗАМОНАВИЙЛИК

Акбар Бабабеков,

Ўзбекистон Миллий университети

*“Антропология ва этнология” кафедраси мудири, тарих фанлари
бўйича фалсафа доктори.*

Аннотация. Республиканинг алоҳида туман ва қишлоқларининг тарихи ва этнологиясини халқ меросининг алоҳида объекти сифатида ўрганиш долзарб аҳамият касб этиб бормоқда. Ўзбекистон Президенти Ш. М. Мирзиёев таъкидлаганидек, «эл-юртимиз тақдирига дахлдор бўлган тарихий адолатни тиклаш, халқимиз ва миллатимизнинг яқин ўтмишидаги ёпиқ саҳифаларини тўла очиб бериш, шу тарихдан сабоқ чиқариб, бугунги ва келажак ҳаётимизга онгли қарашни шакллантириш биз учун ҳам қарз, ҳам фарз...».

Бу эса ўз навбатида Янги Ўзбекистонга муносиб бўлган ёш авлодларда ватанпарварлик руҳини кучайтириш, уларни баркамол, маърифатли инсон сифатида тарбиялашдек улуғвор вазифани амалга оширишда муҳим аҳамият қасб этади.

Ушбу мақолада Зомин тумани Ём қишлоғи аҳолисининг анъанавий таомлари ва улардаги трансформацион жараёнлар тахлилий фикрлар асосида ёритиб берилди.

Калит сўзлар: Зомин, Ём, анъанавий таом, озиқ-овқат, одат, анъана, нон, тандир, патир, гижмон, чалпак, талқон, ширкади.

Географик ва табиий иқлим шароит аҳоли истеъмол қиладиган таомлар сифатига бевосита таъсир қилади. Таомлар таркибига катта таъсир қилувчи яна бир омил — маҳаллий аҳолининг хўжалик тури, унинг етиштирадиган маҳсулотидир. Дехқончилик билан шуғулланувчи Ём қишлоғи аҳолисининг таомлари кўчманчи чорвачилик билан машғул аҳоли таомларидан кескин фарқ қилган.

Муҳими шундаки, таомлар ҳам уй-рўзгор буюмлари сингари тарихий-маданий анъаналар, одатлар таъсирига берилувчан соҳадир. Анъаналар таъсири шунчалик кучлики, қишлоқ аҳолининг яшаш шароити кескин ўзгарса-да, маҳаллий таомларнинг ўзига хослиги сақланиб қолган. Кўплаб таомларнинг анъанавий барқарорлиги уларда маълум халқ, ёки гуруҳларга оид этник хусусиятлар мавжуд эканлигидан дарак беради.

Таомлар этник хосликни узоқ сақловчи омиллардан бири эканлиги этнологик илмий адабиётларда кўп бора ўз аксини топган. Жумладан, у ёки бу аҳоли гуруҳларининг таомларига қараб, биз уларнинг анъанавий хўжалигини, тоғлиқми ёки водийлиқми эканлигини аниқлашимиз мумкин.

Лекин, ҳозирги кунда таомларнинг миллий ва маҳаллий хусусиятлари йўқолиб бормоқда. Бунга айниқса озиқ-овқат маҳсулотларининг хомашё сифатида саноат асосида тайёрланиши ва савдо муассасалари орқали сотилиши катта таъсир кўрсатмоқда.

Шу боис биз ёмликларнинг таомларини ўрганишда фақат уларнинг турларини, таркибини, аниқлаш билан чегараланиб қолмасдан, улар билан боғлиқ омилларни, урф-одат, удумларни, шароитларни ҳам чуқур тадқиқ қилишга эътибор қаратдик. Жумладан, овқатланиш таркиби (кундалик ва мавсумий), хўжалик фаолиятининг унга таъсири эътиборга олинди.

Зомин туманининг қишлоқларида учрамайдиган, фақат Ём қишлоғигагина хос қотирма қозон нон, гижмон пиёзли нон, кур-

тоба, буррак сомса, ширкади, шапалоқ-туппа каби таомларни ёзиб олдик. Таомларни таърифлашда маҳаллий шевадаги ҳар бир сўзни аниқлаб, баён қилишга ҳаракат қилдик.

XX аср давомида Зомин минтақаси Ём қишлоғи аҳолиси турмуш фаровонлигини белгиловчи омилларидан бири бўлган истеъмол саватчаси турли хил омиллар таъсири натижасида узоқ тарихий давр мобайнида шаклланиб борди. Ушбу омиллар қаторида дастлаб хўжалик фаолияти, сўнгра табиий, маданий, диний ва сиёсий каби омилларни санаб ўтиш мумкин.

XX аср бошларида Ём қишлоғи аҳолисининг озиқ-овқат рацонида асосан буғдой, жўхори ва турли дондан тайёрланган ёрма (буғдой, арпа, тарик, гуруч аралаштирилган)лардан тайёрланган нон асосий ўринни эгаллаган. 1900–1905 йилларда маҳаллий бозорда бир пуд суғорма буғдой 72 копеек, лалми буғдой 80 копеек, бир пуд жўхори 2 руб, 83 копеекка сотилган [2; 49–52-]. Дехқончиликдан ўртача 86 руб, 55 копеек соф даромадга эга бўлган оиланинг озиқ-овқатида бирламчи эҳтиёж бўлган нонга бўлган талаби қандай қондирилган деган қизиқ савол пайдо бўлади.

Ушбу даврда бир киши учун 15 пуд, 5 фунт меъёр нисбатда бўлган. Рус тадқиқотчилари олиб борган кузатувлари натижасига кўра, 10 кишилик хонадонда ҳар куни одатда 12, 25 фунт оғирликдаги 14 дона нон ёпилган. Бир киши учун ўртача кунлик меъёр 1 фунт ун ёки 1 та ёпган нон бўлиб, бир киши учун йиллик озиқ меъёри 9 пуд, 5 фунт ун ҳамда 6 пуд гуруч, буғдой ва арпа аралаштирилган ёрма жами 15 пуд, 5 фунтга тўғри келган. Қиёсан олганда мазкур даврда Россияда бир киши учун бир кунлик ўртача озиқ меъёри 1,8 фунт, йиллик 16 пуд, 14 фунтни ташкил этганлиги, ўзбек аҳолисининг нонга бўлган йиллик эҳтиёжи кам қопланганлигини кузатиш мумкин[2; 53] бўлган бўлса-да, аҳоли томонидан баҳор ва ёзги мавсумларда қатиқ, айрон, ҳамда полиз маҳсулотларининг истеъмол қилиниши ушбу тафовутни қоплаб кета олган.

XX асрнинг ўрталарига қадар бошқа ҳудудларда бўлгани сингари Ём қишлоғи аҳли ҳам нонни асосан буғдой, жўхори ва тарик унидан қатпатир (қатлама) ва қотирма қозонпатир, зоғора нон (макка унидан) тайёрлаганлар.

Ёмликлардаги анъанавий **қотирма-қозон нон** учун ҳамирга гиёҳ еб юрган сигирнинг сутининг қўшилиши ва қозонда сингитиб пиширилиши натижасида ўзининг мазали таъмига эга бўлиши билан қўшни қишлоқларникидан фарқ қилиши кўп бора ёши

улуғ, мўйсафид кишилар томонидан эътироф этилди. Шунингдек, қўшни хуудлардаги қотирма нонлардан ёмликларнинг қотирма-қозон нони унинг лочира (юпка) шаклдаги ёғ қўшмасдан тайёрланишида экан[3].

Нон маҳаллий махсус тандир усталари томонидан ясалган тандирларда ёпилган. Мисол учун, Ём қишлоғининг ёғ солинган **патир нони** тандирда ёпилади. Ёмликларнинг патир нони қуйидагича тайёрланади: тоғорага хамиртуруш, туз, сут (сув) солиб, тузи эритилади. Ун, ёғ (сариёғ, пахта ёғ) солиб хамир қорилади. Тоғорада муштлаб ийлангач, усти ёпилиб дам олдирилади. Хамир кўпиргач супрага олиб зувалачалар ясалади. Чакич урилиб, қизиб турган тандир деворларига нон рапида билан ёпиштирилади. Тандирдаги чўғни ўртага тортиб ёпилган ноннинг устига сув сепиб буғ ҳосил қилинади. Тандирдан узилган иссиқ патир нонни катта товоққа қўлда майдалаб тўғралиб устидан сариёғ (сарик мой) солиб яхшилаб қўлда ғижимлаб сингитилади. Қишлоқ аҳолиси кундалик истеъмолида айнан шу нон кенг истеъмол қилинади.

Шу билан биргаликда, XX аср охирларига келиб, қотирма нондан ташқари **Гижмон** дея номланувчи пиёзли патир нон (қишда ҳар бир хонадонда энг кўп бўлувчи маҳсулотлардан бири пиёз саналади), катлама, **чалпак (чўзма)** ҳам аҳоли ўртасида кенг истеъмол қилина бошланди[4].

Дастурхонга қўйилган нонни оила бошлиғи, ёши улуғ киши ушатади. Ҳар бир хонадонга меҳмон келганда дастурхонга энг биринчи навбатда нон қўйилади.

Ём қишлоғида маҳаллий аҳоли қачондан бошлаб қолипли нон (буханка) истеъмол қилишни бошлаганлиги ҳам қизиқ. Мазкур саволга маҳаллий аҳоли XX асрнинг 60-йилларида колхоз ишчиларига оқ от аравада **Ҳазраткул** чўлоқ (Ёмликларнинг таъкидлашича, одамларни бундай номлар билан чақириш уларга лақаб қўйиш эмас, балки ўзгача ҳурмат белгиси ҳисобланган. Масалан, одамлар шундай номлар билан айтилган: **Бобобек карвон, Аширмат карвон, Қоровой карвон** деб ўз туялари билан карвонда савдосотик билан шуғулланувчи савдогарлар чақирилган. **Жўра вагончи** ҳам савдогар бўлган лекин у ўзининг вағони билан савдо-сотик билан шуғулланган. **Дона полвон** чавандозлик билан шуғулланган. Ҳозирга қадар Ём қишлоғида исмга лақаб қўшиб чақириш одати мавжуд) қолипли нон олиб келганлигини таъкидлайди[5].

Буғдой ва маккадан **талқон** ҳам қилинган. Ёши улуғ аёллар ҳозирги кунда ҳам талқон тайёрлайди. Талқон авваллари дондан

тайёрланган бўлиб, арпани қозонда қовуриб олиб, тозаланган ва ҳовончага солиб туйилган. Сўнгра, туйилган ва ун ҳолатига келган маҳсулот озгина ёғ солиб қовурилган. Таъбга кўра шакар ёки новвот қўшилган. Мазкур анъанавий маҳсулотни ёши улуғлар кўп истеъмол қилишган ва ҳозирда ёш келинлар талқон тайёрлашни деярли билишмаслиги туфайли бу одат фақатгина айрим кекса ёшли нуронийси бор хонадонларда сақланиб қолган.

Лалми буғдойнинг кўп миқдорда етиштирила бошланиши, мазкур этнослар таомномасида буғдой ва ундан тайёрланадиган маҳсулотларнинг ҳиссасини ошишига сабаб бўлди. Нон маҳсулотларидан пичак, чўзма, бўғирсоқ ва юпка тайёрланган бўлиб, баҳор-ёзги мавсумда буғдой, жўхори, кўноқдан гўжа ва ёрма тайёрлаш кенг урф бўлган қиш ойларида буғдой ундан турли хил атала ҳам тайёрланган.

Шунингдек, XX аср ўрталарида турли янги озиқ овқат маҳсулотларининг кириб келиши натижасида қишлоқ аҳолиси таомлари турлари бойиган [6]. Илгари ишлатилмаган маҳсулотлар **картошка, карам, макарон, консерва, вермишел** истеъмолга киради.

Овқатлар кўпроқ қайнатма ҳолда бўлган. Сабзавотлардан асосан сабзи, пиёз ва лавлаги истеъмол қилинган. Лавлагини оловнинг чўғида пишириб, ёки таомларга қўшган ҳолда истеъмол қилишган. Тадқиқ этилаётган ҳудудлар аҳолиси ўтган асрнинг биринчи чорагида кўкат ва зираворларни деярли истеъмол қилишмаган.

Қуюқ таомлар сирасига кирувчи паловни тайёрлашга ўтган асрнинг 60-йилларига қадар оддий аҳолининг қурби ҳар доим ҳам етмаган. Ушбу ҳудудларда шоли экилмаганлиги сабабли, бозорда гуручнинг нархи жуда қиммат бўлган. Ёмликлар билан мулоқот вақтида асосий миллий таомлари қадимий даврдан ҳамир таомлари бўлиб, ҳамирдан ҳар хил таомлар тайёрланган. Ҳамир учун ишлатиладиган буғдой, арпа, маккаойи (маккажўхори) унлари аҳоли озиқ-овқатининг асосини ташкил қилган. Ҳамир маҳсулотларидан ёпилган нон дастурхоннинг асосий таоми ҳисобланган.

Архив маълумотларининг гувоҳлик беришича, ўтмишда таомланиш вақти аксар ҳолларда икки маҳални (нонушта ва кечки таом) ташкил этган бўлиб, XX асрнинг 60–70 йилларидан бошлаб, аҳолининг иқтисодий даромадининг ошиши ҳисобига уч маҳал таом тановул қилиш тартиби кундалик меъёрга айлана борди.

Ём қишлоғи аҳолисининг таомларини икки турга: суюқ ва қуюқ таомларга ажратиш мақсадга мувофиқдир. Ўтмишда таом-

ларга турли кўкатлар ва сабзавотлардан салат қўшиб ейиш урф бўлмаган, мустақиллик йилларига келиб, ёмликлар саломатликни мустаҳкамлашидаги мазкур кўкат ва сабзавотлардан тайёрланган салатларнинг ўрни катта эканлигини тушуниб етиб, ҳозирда таомномада улар доимий ўрин олмоқда десак муболаға бўлмайди.

Ём қишлоғида суюқ таомларнинг турлари кўп бўлиб, улар қовурма ёки қайнатма тарзида пиширилади. Бу таомлар мол гўшти, суяк, қўй гўшти ёки товук гўшти солиниб, баъзи ҳолларда гўштсиз сабзавотларнинг ўзидан ҳам тайёрланган. Маҳаллий аҳолининг суюқ овқатларига пиёз, картошка, сабзи, шолғом, ошқовоқ, помидор, карам, булғор қалампири, гуруч, **маккажўхори (маккао-йи)** [3], мош ва ловия (аҳоли кўп истеъмол қилмайди), макарон қўшиб тайёрлаш кенг тарқалган.

Ўтмишда ҳам, ҳозирги кунда ҳам ёз мавсумида витаминларга бой маҳсулотлардан суюқ таомлар тайёрланган бўлиб, қиш мавсумида эса асосан ошқовоқ (кади) дан турли туман хамирли таомлар ва **ширкади** тайёрланган. Ём қишлоғида олиб борилган дала этнографик тадқиқотлар натижасида тўпланган материаллар таҳлилига кўра, қадимдан то бугунги кунгача ёмликлар таомномасидаги анъанавий суюқ таомлар: шўрва, мастава (оқ ош), қатикли ош (оймоши ҳам дейилади, угра солинади), атала, қатикли гўжа оши, пиёва, ширхўрда, ширқовоқ (ширкади) сақланиб келмоқда.

Фарғона водийсидаги таркибига шакар ва гуруч қўшиб тайёрланадиган ширқовоқдан фарқли равишда, ёмликларнинг ширкади таоми сутга кади (ошқовоқ) солиб шакар ёки новвот қўшмасдан узок вақт қайнатиб пиширилиши билан фарқланиши кузатилди. Бу таом дориворлик хусусиятига эга бўлганлиги боис, асосан ёши улуг, кекса авлодлар орасида кўп истеъмол қилиниши ҳам диққатга сазовордир.

Ёмлик ўтроқ аҳоли таомномасида шунингдек, турли хил мева ва полиз маҳсулотларининг ҳам ўрни катта бўлган. Мева истеъмол қилиш баҳор ойида тут пишиғидан бошланиб, то кеч кузда пишиб етиладиган полиз маҳсулотларигача давом этган, қиш ойларида мевалар қуритилган ҳолда истеъмол қилинган. Айниқса ёз ойларида аҳоли кундалик рационидида мевалар асосий озуқани ташкил қилган[7].

Қишлоқ аҳолиси ўтмишда маҳаллий мевалар тут, олма, узум, анор хурмо каби турли хил меваларни истеъмол қилишган бўлса, ҳозирда ушбу мевалар қаторига банан, ананас каби янги хорижий мевалар ҳам қўшилиб, уларнинг озик-овқат рационидан жой

олган. Ахборотчиларнинг таъкидлашича, ушбу хорижий мевалар орасида банан ўзининг арзон нархи билан аҳоли истеъмолида кенгрок ўрин олаётганлиги эътиборга моликдир.

Ём қишлоғи аҳолиси таомномасида гўшт ва сут маҳсулотлари ҳам муҳим ўринни эгаллайди. Сут маҳсулотларидан тайёрланадиган таомлар орасида гўжа оши, қуртоба[8] бугунги кунда кам тайёрланиб унутилиб кетиш ҳолатига келиб қолган. Қуртоба сузма, курт ва сариёғ устига хамирни пишириб олиб солинади баъзи ҳудудларда нон тўғралади. Қишда қатик кам бўлганлиги сабаб куртдан қуртоба тайёрланган[9].

1907 йилда бир челақ сут 1 рубл бўлганлигини[2; 56] ҳисобга олсак, сут хўжалиги ҳам анча даромадли бўлганлигини қайд этиш лозим.

Эрта баҳорда яйловларда ўт кўпайиши туфайли чорвадан олиннадиган сутнинг ҳажми кескин равишда кўпайган ва сут асосий таом вазифасини бажарган. Қишлоқ аҳли маҳаллий сут маҳсулотларидан олиннадиган қаймоқ, қатик, сузма, сариёғ, куртни жуда суйиб истеъмол қилиши экологик тоза маҳсулот сифатида эътироф этилиши билан боғлиқдир.

Йилнинг иссиқ ойларида сут маҳсулотларидан ҳисобланган айрон жуда катта ҳажмда истеъмол қилинган. Айрон кўп ҳолларда қўй сутидан тайёрлангани учун аҳоли унга озгина сув қўшиб истеъмол қилган. Мол сутидан асосан қатик тайёрланган. Қатикни кувида пишиб сариёғ тайёрланган, айронидан чакки қилинган. Чаккидан тайёрланган қурутдан, иссиқ сувда ивитиб, қуртоба тайёрланган. Бу таом асосан қиш ойларида кўпроқ тайёрланиб, унга озроқ эритилган сариёғ аралаштириб истеъмол қилинган, ҳамда ўзининг тўйимлиги билан алоҳида ажралиб турган.

XX асрнинг иккинчи ярмидан бошлаб, Ём қишлоғида хамирли таомлар кенг ёйила бошлаган. Қозокча **бешбармоқ** — **шапалоқ туппа** деб номланиб, хамири юпка ёйилиб йирик-йирик қилиб кесилади[9].

Бундай таомлардан: манти, лағмонни мисол қилиб келтиришимиз мумкин. «Манти» сўзи хитойча сўздан олинган бўлиб, «ман» - хамир, «ту» - юмалоқ «юмалоқ хамир» деган маънони билдиради[10]. «Лағмон» сўзи эса «узун хамир» деганидир.

Ём қишлоқ аҳолиси кўп хамирли таомлар истеъмол қила бошлагани сабаби сифатида ахборотчилар унинг тўйимлиги ва иқтисодий жиҳатдан ҳамёнбоп эканлигини кўрсатишади. Хамир таомлари бошқа қўшни қишлоқ ва ҳудудларга ўхшаб тайёрланади.

Лағмон оддий угра тарзида кесиб тайёрланадиган ва чўзма лағмон сингари тури бор. Вақт қисқа бўлса угра тарзида қуйидагича тайёрланади: хаамири юпка ёйилиб, майда қилиб кесилади, туз солинган, қайнаган сувда пишириб олинади. **Лағмон** хаамири эса тухум солиб қаттиқ қорилади. Дам олдириб ёғ билан чўзилади. Қозонда гўшт, пиёз, сабзи, картошка, булғор қалампири, помидор (қишга банкага ёпилган помидорли салат), шолғом солиб қайласи тайёрланади. Тайёр лағмонни иссиқ сувда чайиб олиб, коса ёки товоққа солиб устидан қайла солиниб, дастурхонга тортилади. Манти асосан гўшт (мол,қўй), ёғ, кади (ошқовоқ), картошка, баҳорда (иссиқхонада ўстирилган бўлса қишда ҳам) исмалоқ, жағжағ, **коврак** (ҳиди ўткир лекин, иммунитетни кўтариш хусусиятига эга), **куш оёқ** ўтидан тайёрланади. Анъанавий гўшт ва пиёздан тайёрланадиган чучваранинг кўк чучвара тури ҳам бор.

Қишлоқ аёллари тўй ва бошқа йиғимларга тоғорага қатлама, пахлава, медовий, патирдан ташқари қовурилган чучвара ҳам пишириб олиб боришади. Жиззах аҳолисининг энг машҳур таоми сомса ҳисобланади. Ём қишлоқ аҳолиси гўшт, ошқовоқ (кади), картошка, товуқ, пиёздан тайёрлаб истеъмол қилади. Тандир сомса ҳам севиб истеъмол қилинади. **Буррак** кичик ой шаклида ясаиб, тандирга ёпилади. Сомсаси қозонда пиширилади. Унга ҳам худди сомсанинг хаамиридек хаамир тайёрлаб, ичига хўжаликда бор маҳсулот солиб пиширилади. Таомлар асосан тандирда, ўчоқда пиширилади, лекин бугунги кунда замонавий турмуш тарзининг кириб келиши билан газ плиталар, печкаларда пиширишганини кўраимиз[11].

Қуюқ таомлар жазлаб пишириладиган ва қовуриб пишириладиган, буғлаб тайёрланадиган, димлаб тайёрланадиган турларга бўлинади. Жазлаб пишириладиган таомларга: ош (палов), шавлани; қовуриб пишириладиган таомларга: қовурма, кабобларни; буғлаб пиширадиган таомларга: манти, хоним, ажабсандани; димлаб пишириладиган таомларга: димлама, қозон кабобларни мисол келтиришимиз мумкин.

Ём қишлоғи аҳолисининг энг сеvimли ва анъанавий таомлари ош (палов) бўлиб, ҳар бир маҳаллий аҳолидан анъанавий таомингиз қайси деб савол берсангиз албатта ош дея жавоб беришади. Ҳеч бир тўй, маросим, базмлар, меҳмондорчиликлар паловсиз ўтмайди.

Ём қишлоғидаги палов ўзининг тайёрланиш хусусиятлари ва мавсумга қараб тайёрланиши билан ҳам фарқланади. Юрти-

мизнинг турли вилоятларида тайёрланадиган қазили палов, самарқандча палов, тўғрама палов, хоразмча сузмали паловлардан фарқли равишда, Ём қишлоғида қиш фаслида пўст думбали ош пиширилса, баҳорда ток(узум барги)ли ош, кузда беҳили ош тайёрланишини мисол тарзида келтириб ўтиш мумкин.

Қуюқ таомлар сирасига кирувчи паловни тайёрлашга ўтган асрнинг 60-йилларига қадар оддий аҳолининг қурби ҳар доим ҳам етмаган. Ушбу ҳудудларда шоли экилмаганлиги сабабли, бозорда гуручнинг нархи жуда қиммат бўлган. Шунинг учун палов минтақанинг ўтроқ аҳолиси томонидан турли маросимларда тайёрланган. Тўй ва бошқа маросимларда эса асосан қайнатма шўрва пиширилган.

Бугунги кунда палов тўй ва маросимлардаги асосий таом ҳисобланади. Паловни ҳозирда турли маросим, базмларда анъанавий товоқ (лаган)ларда ҳамда косаларга солиб тарқатиш ҳам урфга кирганини кўришимиз мумкин. Паловдан ташқари кўп истеъмол қилинадиган таомлари шавла бўлиб, қовурма шавла, ичак шавла каби турлари кўпроқ пиширилиши ахборотчилар томонидан таъкидлаб ўтилди.

Ём қишлоғида маросим таомлари ҳам яхши сақланиб келаётгани этнографик кузатувларимиз давомида тасдиқланди. Жумладан, маросим таомларидан ҳозиргача ўлим билан боғлиқ хотирлаш учун **ҳолвайтар**[5] тайёрланади. Ём қишлоқ аҳолиси бу таомни **қора атала** деб атайди. Қиздирилган ёғга ун солиб қизғиш рангга киргунча қовурилиб, сув солиб узоқ муддат қайнатиб пиширилади. Тахминан икки соат давомида паст оловда қайнатиб пиширилади. Шакар ёки новвот солинмаслиги билан бошқа ҳудудлардан фарқ қилади. Қора атала кўзи ёриган аёлларга пишириб берилади. Уларга иссиқлик ва куч бериши учун атала ўчоқдаги олов тафтида пиширилади. Қора аталани қиш кунларида қоринни тўқ тутиши ёки рўзғорда масаллик тугаб қолганда кўпроқ пиширилади. Маҳаллий аҳоли йўқчилик вақтларда ёғни қиздириб, ун қўшиб унга пиёз солиб ҳам атала пишириб истеъмол қилганлигини таъкидлайди. Қўшни ҳудудларда атала қуйидагича тайёрланади пиёзни доғ қилиб қовуриб унга сув солиб жизза солиб қайнатилган. Алоҳида идишга ун ва сув солиб аралаштирилган. Қовурилган масалликқа қўшилади. Туз солиб паст оловда қайнатилади. Атала тўйимли, юқори қувватли овқат ҳисобланади. Айнан шу усулда пиширилган атала ҳозирги кунда деярли пиширилмайди. Кўпчилик қандай тайёрланишини ҳам билмайди. Ис чиқаришда

хам ҳолвайтар, чалпак (чўзма) пишириб қўшниларга улашилади. Чалпак худди бўғирсоқ хаамири қандай тайёрланса шундай тайёрланади. Тайёр хаамирдан зувалачалар тайёрланиб юпқа ёйилиб, тиндириб қўйилади. Доғ қилинган ёғда пишириб олинади. Наврўз байрамида пишириладиган сумалак таоми ҳам бир кун давомида пиширилиб, ўйин-кулги билан ўтказилади. Ҳар хил баҳорги исмалоқ, ялпиз, жағжағ, коврак, қуш оёқ (ўзи ҳам доривор гиёҳ сифатида истеъмол қилинади) ўтидан манти, чучвара, сомса, буррак, қатламалар тайёрланиб қўни-қўшни, қариндош-уруғлар меҳмон қилинади.

Ём қишлоғидаги аҳоли таомномасида анъанавий ичимликлардан чой алоҳида ўринни эгаллайди. Қадимдан то бугунги кунгача севиб истеъмол қилинадиган чойнинг оқ чой (қайнатилган сутга бир кун олдинги чой шамаси, сариқ ёғ қўшиб тайёрланган нон тўғраб ивитиб ичиладиган), кўк чой (ёз мавсумида) ва қишда қора (памил) чой каби турларидан ташқари ҳозирда ялпизли чой, лимон чой каби турлари кенг тарқалган[9].

Ём қишлоқ аҳолисининг меҳмоннавозлиги ҳам таҳсинга лойиқ. Ёмлик Сайёра Тўраеванинг қайд этишича, «...дарвозадан кириб келганни улуғлаб ўйини тўрига ўтказиб, олдида дастурхон ёзади. Ёнг биринчи нон ушатади ва чой қуйиб беради. Хўжалигида бор чақ-чук, ширинлик, мевалар ва тансиқ таомлари билан меҳмон қилади. Меҳмонни анъанавий қотирма патир, **талпик** (ғилминди), палов билан сийламагунча рухсат бермайди. Ёмликлар жудаям гапга уста, ширинсухан бўлиб шеърлар, сўз ўйинлари, аския билан сизни лол қолдиради»[5].

Кейинги йилларда республикамизда халқимизнинг анъанавий байрамлари тикланмоқда. Жумладан, «Наврўз»нинг нишонланиши унутилиб кетилаётган баъзи халқ таомлари сумалак, халим, кўк сомса ва х.к.ларнинг кенг миқёсда ёйилишига олиб келди. Ётироф этиш лозимки, республиканинг бошқа қишлоқларида бўлгани каби Ём қишлоғида кейинги йилларда сумалак, кўк сомса каби халқ таомлари кенг ёйилди.

Ём қишлоқ аҳолиси қиш мавсуми учун зарур бўладиган маҳсулотларни захира сифатида ерга қазилган ўраларда (сабзи, турп, шолғом), мевалар, ўйининг ертўласи ёки омборхоналарда (маҳсус хоналарда узумни ип тортиб илиб қўйишган), шунингдек ошхонадаги супа (тапчан) тагида саклайди.

Хулоса ўрнида қайд этиш лозимки, XX аср давомида Ём қишлоғи аҳолиси орасида анъанавий таомлари ва таомномасининг

ўзгариб, бойиб бориши, ҳудудда кечган сиёсий, ижтимоий-иқтисодий жараёнлар билан боғлиқ тарзда ички ва ташқи омиллар таъсирида шаклланган. Тадқиқот давомида ўтган аср бошларида Ём қишлоғи аҳолисининг анъанавий таомлари ва таомномаси билан боғлиқ локал хусусиятлар мустаҳкам ҳолда сақлангани аниқланган бўлса, XX асрнинг 60-йилларидан бошлаб янги маҳсулотлар билан бойиши асосида замонавийлашуви кузатилди.

Фойдаланилган адабиётлар

1. ЎзМА. И 1 - фонд, 1 - рўйхат, 142 - иш. 5 - Ҳарак.
2. Справочная книжка Самаркандской области. Вып. 10. 1912. - С. 319
3. Дала ёзувлари. Ём қишлоғи. Ахборотчи 3- мактаб лоборанти, информатика ўқитувчиси Очилова Марғуба Махмудовна. 45 ёш. 20.11.2021 йил.
4. Дала ёзувлари. Ём қишлоғи. Ахборотчи. Пирматова Муножот Ўришовна, сотувчи 43 ёш. 20.11.2021 йил.
5. Дала ёзувлари. Ём қишлоғи. Ахборотчи Тўраева Сайёра Маматкуловна 59 ёш. 21.11.2021 йил.
6. Жабборов И. М. Ўзбеклар: турмуш тарзи ва маданияти. — Т., Шарқ. 2008. — Б. 98.
7. Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конца XIX — начала XX В. — Ташкент, 1981. - С. 112.
8. Дала ёзувлари. Ём қишлоғи. Ахборотчи 5-боғча мудираси Дониёрова Салтанатхон Ўриновна 50 ёш. 20.11.2021 йил.
9. Дала ёзувлари. Ём қишлоғи. Ахборотчи уй бекаси Бозорова Гулноза. 20.11.2021-йил.
10. Жабборов И.М. Ўзбеклар. — Б.105.
11. Дала ёзувлари. Ём қишлоғи. Ахборотчи 3 мактаб тил ва адабиёт ўқитувчиси Розикова Мунаввар Баҳодировна 52 ёш 21.11.2021 йил.

IKKINCHI JAHON URUSHI DAVRIDA AQSHDAGI OZIQ-OVQAT TAQSIMOTIDA KARTOCHKA TIZIMI VA UNING PLAKATLARDA AKS ETISHI

Hasan Babadjanov,

*Tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD),
dotsent.*

Annotatsiya. Ikkinchi jahon urushi davrida deyarli barcha jang olib borayotgan mamlakatlarda kartochka tizimi joriy qilindi. Boshqa mamlakatlardan farqli ravishda, AQSHda oziq-ovqat mahsulotlarini ratsionallashtirish nisbatan yumshoqroq shaklda joriy etilgan. Sababi, AQSh ko'proq iqtisodiy resurslarga ega edi. Maqolada targ'ibot shakllari va karta tizimi normalari tahlil qilinadi.

Kalit so'zlar. AQSH, karta tizimi, tashviqot, plakatlari.

Kartochka tizimi aholini taqchillik sharoitida eng zarur va birlamchi ahamiyatdagi mahsulotlar bilan ta'minlash taqsimot tizimidir. Ushbu tizimda ma'lum mahsulotni sotib olish uchun xaridor pul to'lovini amalga oshirish bilan bir qatorda, uni sotib olish huquqini beruvchi kuponni taqdim etish talab etiladi. Kartochka tizimini joriy etishdan asosiy maqsad aholi iste'moli uchun chegaralangan mahsulot va tovarlarni davlat tomonidan markaziy taqsimotini amalga oshirishdir. Bu holatda, davlat tomonidan bir kishi uchun kunlik yoki oylik muddatda kartochka tizimiga kiritilgan tovarlarni iste'mol qilish uchun ma'lum standartlar belgilanadi.

Oziq-ovqat kartochkalarining joriy etilishi bu mahsulotlarning ta'minotida jiddiy tanqislik yuzaga kelganini anglatadi. Kartochka tizimi urush hamda tinchlik vaqtida joriy etilishi mumkin. Masalan, tarixda tinchlik vaqtida ba'zi oziq-ovqat va keng iste'mol tovarlariga kartochka tizimining joriy etilishi tarixan sotsialistik lager mamlakatlarida keng tarqalgan edi. Tizimdan tovar taqchilligiga qarshi kurashda foydalanilgan. Shu bilan birga, hozirgi kunda erkin bozor iqtisodiyotiga asoslangan mamlakatlar kartochka tizimidan qisman foydalanish fuqarolarning ijtimoiy zaif guruhlarini qo'llab-quvvatlash shakli bo'lib xizmat qildi.

Urush davrida, ayniqsa, o'zining ko'lami bilan alohida ajralib turuvchi Ikkinchi jahon urushi davrida jang olib borayotgan davlatlarning barchasida kartochka tizimi joriy etildi. Ikkinchi jahon urushi yillarida iqtisodiyoti keskin rivojlangan AQSHda ham ba'zi oziq-ovqat va sanoat tovarlarining iste'moli cheklandi. Lekin urush yillaridagi SSSR va

G'arb davlatlaridagi (okkupatsiyaga uchramagan) ta'minot tizimidagi normalarni bir-biri taqqoslanganda, bu ikki tizimda yashagan aholi turmush darajasidagi farqlar yaqqol namoyon bo'ladi.

Ko'p hollarda cheklovlar normasi har bir davlatdagi ishlab chiqarish salohiyati, harbiy xarajatlar ko'lami, oziq-ovqat mahsulotlarining importi va hokazolarga bog'liq edi. Bunday xarid miqdori cheklovlari hatto AQShda ham mavjud edi. Shunday bo'lsa-da, murakkab urush sharoitida amerikaliklar ba'zi muhim mahsulotlar bilan kartochka tizimi orqali ta'minlanadigan bo'ldi. Lekin bu mahsulotlarga xarid normalari juda yuqori edi. Bunday normalardagi taqsimot muammolari deyarli oddiy amerikaliklar hayotiga ta'sir etmadi.

Shuning uchun AQSH hukumati urush sharoitida aholining oziq-ovqat masalasida faoliyatini cheklashda yoki yo'naltirishga ma'muriy usullardan ko'ra, targ'ibot va tushuntirish vositalaridan keng foydalanildi. Boshqacha aytganda, urush olib borayotgan, aholini oziq-ovqat bilan ta'minlashda jiddiy qiyinchiliklarga duch kelgan davlatlar bilan qiyoslaganda AQShda qat'iy tartib va normalar qonunan kiritilmadi.

Bu yo'nalishda targ'ibot-tashviqot olib borishda eng samarali vosita sifatida plakatlar alohida o'rin tutdi. Bu bejizga emas. Sababi, plakatning asosiy g'oyasi u yo'naltirilgan obyekt uchun tushunarli bo'lgan aniq kontekst orqali shakllantiriladi. Plakat ma'lumotni yetkazishda obrazlar orqali insonning hissiy sohasiga, qiziqishlariga va xotirasiga murojaat qilishi bilan ajralib turadi. Boshqa targ'ibot-tashviqot vositalaridan farqli ravishda, plakatning maqsadi ma'lumotni harakat uchun turtki vazifasida xizmat qildirishdir.

Shu ma'noda, urush yillarida amerika aholisi uchun "to'g'ri hisoblangan" xatti-harakatlarni targ'ib qilish quyidagi asosiy yo'nalishlarda amalga oshirildi:

1. Oziq-ovqat taqsimoti va kartochka tizimi bilan bog'liq masalalarini aholiga tushuntirish.
2. Sog'lom turmush tarzi va to'g'ri ovqatlanish.
3. Oziq-ovqat mahsulotlarini iqtisod qilish yoki qayta ishlash.
4. Aholini tomorqachilikka jalb etish.

Quyida keltirilgan jadval mavzuga tegishli AQSH plakatlari va ular haqida ba'zi ma'lumotlar bilan tanishish mumkin:

Plakatning original nomi	Mazmuni	Plakat
A Fair Share For All of Us	Kartochka tizimi	
Plant A Victory Garden	Kartochka tizimi	
Do With Less-So They'll Have Enough	Kartochka tizimi	

Join the Ranks	Tashlab yubor-maslik	
Sugar-Flour-Cereal-Spice	Turli masalalar	
Milk and Eggs-Nature's Food	Turli masalalar	

Fruit You Waste Here...	Tashlab yubor- maslik	 FRUIT YOU WASTE HERE! MAY PREVENT HIS WOUNDS FROM HEALING THERE! VITAMIN 'C' (ASCORBIC ACID) FOUND IN CITRUS FRUITS IS AN AID TO HEALING WOUNDS AND BUILDING TISSUE
We'll Have Lots to Eat This Winter, Won't We Mother?	Konservalash	 "We'll have lots to eat this winter, won't we Mother?" Grow your own Can your own
Of Course I Can!	Konservalash	 "OF COURSE I CAN!" I'm patriotic as can be— And ration points won't worry me!"

Can All You Can	Konservalash	
You Were Right Sir!	Tashlab yubor-maslik	
Thank You So Much American Soldier	Tashlab yubor-maslik	

Valley Forge	Tashlab yubor-maslik	
You Bite The Hand That Feeds You...	Tashlab yubor-maslik	
Small Fry	Tashlab yubor-maslik	

To Speed Our Boys Home *	Turli masalalar	 TO SPEED OUR BOYS HOME! Help shorten the war—save American lives—with a precious fighting weapon—FOOD Save yourself and your family. Do you do these things to the best of your abilities and opportunities? PRODUCE as much food as you possibly can? On the farm? ☐ In the Victory Garden? ☐ CONSERVE your food? By wasting nothing—cleaning the plate? ☐ By preserving food in your home? ☐ By substituting plentiful for scarce foods? ☐ By serving the right foods for strength and health? ☐ SHARE your food? By sharing it willingly with our fighting men and fighting Allies? ☐ By accepting rationing cheerfully? ☐ By buying no more rationed food than you really need? ☐ PLAY SQUARE with food? By always turning in your stamps when you buy rationed foods? ☐ By paying no more than top legal prices? ☐ FOOD IS THE MIGHTIEST WEAPON OF THEM ALL FOOD FIGHTS for Freedom
Food Is a Weapon	Tashlab yubor-maslik	 FOOD IS A WEAPON DON'T WASTE IT! BUY WISELY - COOK CAREFULLY - EAT IT ALL FOLLOW THE NATIONAL WARTIME NUTRITION PROGRAM
Our Food is Fighting *	Turli masalalar	 Where our men are fighting OUR FOOD IS FIGHTING BUY WISELY - COOK CAREFULLY - STORE CAREFULLY - USE LEFTOVERS

Vital War Materials	Tashlab yubor- maslik	
Save Waste Fats for Explosives	Yog'larni qayta ishlash	
The Grease You Save...	Yog'larni qayta ishlash	

Save Fats	Yog'larni qayta ishlash	

Ikkinchi jahon urushi davrida AQSH hukumati benzin va oziq-ovqat kabi muhim resurslarni taqsimotida normalar joriy qildi. Kartochka tizimiga kirgan tovarlar narxini belgilashga maxsus organ – Narxlar ma'muriyati (ingliz tilida – “The Office of Price Administration”) mas’ul edi. AQSHda joriy etilgan kartochka tizimi ko’p jihatdan Buyuk Britaniya modeliga asoslangan edi. Unga ko’ra har bir iste’molchi alohida kupon kitobi bilan ta’minlangan. Kuponlar asosida belgilangan mahsulotlarini sotib olish mumkin edi. Iste’molchilar istalgan savdo nuqtasidan xaridlarini amalga oshirishlari mumkin edi.

1942-yilning 5-mayida AQSHda kartochka tizimining joriy etilishi 28 kupondan iborat bo’lgan “Shakar kitobi” bilan boshlandi. Fuqarolar oziq-ovqat sotib olish uchun zarur bo’lgan kuponlar bilan oylik muddatda ta’minlanib borildi. Ratsionlanadigan oziq-ovqat mahsulotlari ikki guruhga ajratilib, ularga alohida rang belgilangan. Qizil rangli guruh (oyiga 64 ta kupon) go’sht, baliq, sut va yog’larni o’z ichiga olgan. Moviy rangli oziq-ovqatlarga (oyiga 48 ta kupon) konserva va shisha idishlarga qadoqlangan oziq-ovqat mahsulotlari kirgan.

Kartochka tizimining urush davrida zaruriyati va tizim bo’yicha mahsulot xarid qoidalarini tushuntirish maqsadida plakatlar yaratildi. AQSH hukumati plakatlar vositasida aholiga kartochka tizimi iste’molni cheklash uchun emas, balki hamma uchun yetarli miqdorda oziq-ovqat taqsimotini ta’minlash ekanligini tushuntirishga harakat qildi.

Qizil guruhga kirgan mahsulotlar hamda ularning kupon narxi (bir oyda/bir kishiga)		
	Mahsulot nomi	Kupon miqdori
1	Mol go'shti (1 funt ¹)	9
2	Qurtilgan mol go'shti (1 funt)	16
3	Dudlangan va qiymalangan go'sht (1 funt)	5
4	Til (1 funt)	7
5	Steyk (1 funt/ 16 ounces)	11
6	Qovurilgan go'sht (1 funt)	9
7	Boshqa turdagi go'shtlar (1 funt)	3
8	Konservalangan baliq (1 funt)	8
9	Bug'langan yoki quyultirilgan sut (1 funt)	1
10	Cheddar navli pishloq (1 funt/16 bo'lak)	8
11	Krem pishloq (1 funt/1 konteyner)	3
12	Tvorog (1 funt)	3
13	Boshqa turdagi pishloqlar (1 funt/16 bo'lak)	6
14	Sariyog' (1 funt)	16
15	Margarin (1 funt)	6
16	Shortering ²	5

Havorang guruhga kirgan mahsulotlar hamda ularning kupon narxi (bir oyda/bir kishiga)		
	Mahsulot nomi	Kupon miqdori
1	Tomat sharbati (2,5 chashka ³)	6
2	Mayiz (6 qadoq)	4
3	Olxo'ri (1 banka)	15
4	Ismaloq (2,5 chashka)	14
5	Kesilgan ananas (2,5 chashka)	30
6	Nok (2,5 chashka)	20
7	Tomat pastasi (2,5 chashka)	4
8	Greypfrut (2,5 chashka)	10
9	Makkajo'xori (2,5 chashka)	13
10	Shaftoli (2,5 chashka)	18
11	Banan (2,5 chashka)	5
12	Olma (2,5 chashka)	15
13	Muzlatilgan mevalar (16 unsiya ⁴)	12
14	Meva sharbatlari (16 unsiya)	2
15	Jele (8 unsiya)	2

¹ 1 funt = 0,453 kilogramm.

² shortering – bu qandolatchilik moyi hisoblanib, odatda, xamirga yumshoqlik berish uchun ishlatiladi.

³ chashka (ingliz tilida “cup”) – AQSH hajm o'lchov birligi bo'lib, 236,6 ml.ga teng.

⁴ unsiya – AQSH hajm o'lchov birligi bo'lib, 29,573 ml.ga teng.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Бычкова О. Советский плакат как хранитель памятных событий военных лет // Наследие веков. — 2015. — № 1. — С. 90-94. 90
2. Миниханов Ф. Плакат в годы Великой Отечественной войны: характерные черты российских и германских традиций // Вестник Казанского государственного университета культуры и искусств. — 2018. — № 3. — С. 33-35. 33
3. Thomas Victoria. Food Will Win the War: WWI and WWII Poster Propaganda and American Food Behaviors, Master's Thesis (The Department of International Environment and Development Studies, 2018).
3. The United States during World War II: Kartochka on the Home Front. Grade 7. — Texas Historical Commission (https://www.thc.texas.gov/public/upload/publications/Education/ESNHWR_%20WWII%20Kartochka.pdf).

ҚОРАҚАЛПОҚЛАРНИНГ ОЗИҚЛАНИШИ БИЛАН БОҒЛИК АНЪАНАЛАРИ

Руза Баллиева,

Қорақалпоқ давлат университети профессори, тарих фанлари доктори

Аннотация: Ишда қорақалпоқларнинг озиқланиш билан боғлиқ анъаналари ёритилиб берилган.

Хозирги вақтда мустақиллигимизга эришиш билан эскиликнинг қолдиғи деб ҳисобланилиб келаётган анъаналаримизнинг рационалигини ўрганишга эътибор қаратилмоқда.

Сабаби одам экологиясига боғлиқ муаммоларнинг мураккаб-лашаётган даврда ва глобаллашиш жараёни юз бераётган ҳозирги вақтда ҳўжаликни бошқаришнинг анъанавий тизимининг йўқолиб боришида этносларнинг яъни халқларнинг яшаш ҳолатининг шаклланишининг анъанавий тизимларини ўрганиш долзарб масалаларнинг бири бўлиб қалмоқда.

Энг аҳамиятлиси динамик ўзгаришларда овқатланиш тизимининг ўзгаришларида озиқланиш тизимининг адаптив аҳамияти билан озиқланиш билан боғлиқ анъаналаримиз боғлиқлигига баҳо бериш жуда аҳамиятли.

Сабаби озиқланишимизда, унинг анъаналарида инсоннинг рухий ва физик озиқланишга таъсир кўрсатувчи аҳамиятли томонлари жамланган.

[Григулевич: 7] Ҳақиқатдан ҳам озиқланиш билан боғлиқ анъаналаримиз этник маданиятимизнинг шаклланишининг асосий омилларидан биридир.

Орол бўйи халқларининг озиқланиш қоидалари қаттиқ турдаги тарбияга эга бўлиб ундаги тартиб қоидалар сараланиб, танланиб анъанага айланиб авлоддан-авлодга асрлар давомида ўтиб келмоқда.

Шундай қилиб озиқ-овқат комплексининг барқарорлиги белгили даражада этник бирликнинг барқарорлигини аниқлайди ва сақлайди.

Тўй ва маросимларимиздаги овқатларнинг тайёрланиши элнинг бирдамлигини жипслаштириб, ёш авлодни, қўшниларни, қавм-қариндошларни, дўстликни мустаҳкамловчи туйғуларни уйғотишда катта аҳамиятга эга бўлиб қолмай, одам организми учун фойдали, тўйимли куч-қувват берувчи экологик тоза маҳсулот ва физик томондан мустаҳкам бўлишдаги аҳамияти билан бадан тарбиясининг шаклланишига таъсирини кўрсатувчи омиллар бўлиб ҳисобланади. [Баллиева: 55]

Қорақалпоқларда овқатланиш қоидаси дастурхон атрофида йиғилишдан бошланади. Ёзилган дастурхон атрофида ҳамма жамланиб таом тановул қилинган. Ерга ёзилган икки қават дастурхон кунига бир неча маротаба ёзилиб, бир неча маротаба йиғилган. Ҳозирги вақтда ҳам кўпчилик полда тўшалган тўшак устига қўйилган кичкина стол ёки катта стол атрофида ҳамма йиғилган ҳолда овқат ейилади. Одатда қуюқ овқат қўлда ейилган, суюқ овқатлар кичкина шанақ ва товоқларда берилиб қўлдан ясалган ёғоч қошиқлар билан ичилган. Камбағал уйларда қошиқ ва товоқлар кам бўлганлигидан уйдаги одамлар қошиқни кетма-кетликда узатиб ейишган. Овқатдан олдин албатта қўл ювилган. Қўл ювишдан олдин албатта «бисмиллоҳ» сўзини айтиш билан ювилган, қўл ювилиб бўлингандан кейин суртилмаган ва силкитилмаган. Овқатни бошлашдан олдин ҳам «бисмиллоҳ» сўзи қайталанган. Овқатдан кейин, шу уйда келин бўлса, уйнинг ёши каттаси товоқни келинга бериб, бахтли бўлинг, ўсиб-унгайсиз деган ҳикматли сўзни айтади ва ёнидагилар бу сўзни такрорлайди. Агар уйда келин бўлмаса товоқ исирилиб қўйилиб, кейин албатта овқатга фотиҳа ўқилган. Фотиҳани уйдаги ёши каттаси ейилган овқатга шукрона

айтиб, оила омонлигини тилаб овқатга фотиҳа қилган. Кўпчилик ҳолатларда уйда кимдир ўлган бўлса, овқатдан кейин ўлган одам рухларига Қурбон тиловат ўқилади.

Овқатдан кейин чой ичилиб, чой устида гаплашиб, оиланинг масалалари ечилади ёки қизиқарли ҳангомалар айтилиб сўзлашиб ўтирилади.

Қурбон ҳайити қорақалпоқларда кенг нишонланади.

Қурбон ҳайити байрамида етти ёки ўн бир йирик чокли қора молни биргалашиб қурбонлик қилиб сўядиган бўлган. Халқнинг орасида бир қўчқор бир одамни бало-қазолардан асраш бўлса, сигир ёки ҳўкиз етти одамни асрайди деган гап бор. Етти одам гўштни бўлишиб, гўшт олган одам уйларида овқат пишириб бир-бирини таклиф қиладиган бўлган. Агар овқат тайёрланмаса етти уйга садақа шаклида гўшт тарқатилган. Қурбонлик учун қўйдан бошқа сигир, ҳўкиз, туя ва эчкида бўлиши мумкин. Сўйишга юбориладиган ҳайвоннинг ёши қатъий белгиланган, қўйнинг ёши бир ёшдан, сигир икки ёшдан, туя беш ёшдан кичик бўлмаслиги керак. Молни сотиб олганда ҳақиқий ҳалол меҳнат билан топган пулига олиниши керак дейилган.

Қурбонликда сўйилган молнинг учдан бир қисми садақа қилинади, янада учдан бири байрам дастурхонига ишлатилади. Қолган бўлаги қурбонлик қилган уйга қолдирилиши керак.

Қорақалпоқларнинг кундалик турмушида, байрамларда, тўйларда, ҳар хил маросимларда, меҳмон келганда тайёрланадиган анъанавий нон тури бу - бўғирсоқ. Қорақалпоқ оиласида байрам ёки туғилган кун, ёки меҳмон келадиган бўлса уйда ҳар доим бўғирсоқ пиширилади. Тўйларда бўлса қўшни аёллар йиғилишиб, чақирилган меҳмонларнинг сонига қараб, 1–2 баъзи бир жойларда 3-қоп ун бўғирсоқ учун қорилади. Катта қозонга бир неча литр пахта ёғи қуйилиб, қозон тагига кучли ўт ёқилиб учта аёл бўғирсоқни пишириб олади. Бири ўт ёқади, иккитаси пиширади. 50 кг. бир қопдан ҳамир қорилса бўғирсоқ пиширадиган қозонга 15–17 кг. пахта ёғи қуйилади. Қозоннинг тагига ўт ёқиб ёғни куйдирганча бўғирсоқлар тайёр бўлиши керак. Сабаби ёғ куйгандан кейин бўғирсоқни оператив турде тез қозонга солиниб, ёғдан тез чиқариб олиниши керак, бўлмаса бўғирсоқ куйиб кетади. Шунинг учун бўғирсоқ пиширадиган аёллар жуда чакқон бўлиши керак. Ўт ёқар аёл эса ўтти бир меъёрга ёқиши керак. Ўт қаттиқ ёқилса бўғирсоқ куйиб кетади, олов паст бўлса бўғирсоқ қаттиқ бўлиб чиқади.

Тўйда бўғирсоқ пиширилиши бу қувончга тўла ҳар хил расм-русуми билан қизиқарли бўлиб ўтилади. Тўйдаги бўғирсоқнинг кўламига қараб бир ёки икки аёл пиширади, бир ёки икки аёл ўт ёқади. Булар бўғирсоқнинг яхши бўлиб чиқишига жавобгар. Бошқа аёллар бўғирсоқни зувала қилади, ёйиб кесади ва тахтага тахлаб ўтиради. Бир-икки чакқон келинчаклар келган меҳмонларга «кеп-кир кўйди» деб олдига бўғирсоқ олиб чиқади, улар бўғирсоқнинг четидан озгина еб бўғирсоқ устига пул қўяди. Агар аёллар бўлса бир кўйлаклик мато беради. Яқин қудалар, қариндош-уруғлари «шашыў» сочади, яъни ҳар хил конфет, ёнғоқ ва.х сочиб янада бўғирсоқ пишириш маросимини қизиқарли қилиб аёлларнинг кўнгилларини кўтаради. Қорақалпоқ жамиятида ҳалигача бўғирсоқ пиширишнинг бундай расм-русумларининг сақланиб қолишига унинг тўйимли, юқори калорияга эга ва дастурхон кўрки бўлиб қолмай, ота-боболаримиздан келаётган нон маҳсулоти ва унинг коллектив турда тайёрланиши масжид-қавмнинг бирдамлигини, меҳр-мурувватнинг маҳкамланишига ва жипслашишига таъсири-ни кўрсатади.

Мотам маросимларида ҳам худди шундай қилиб бўғирсоқ пишириш ташкиллаштирилади, лекин мотам тарзида ўтади.

Қорақалпоқларнинг бунақа кундаликли овқатланиш тартиб қоидалари бошқа халқларда йўқ, бор бўлса ҳам тайёрланиш ўзгачалиги билан фарқланадиган расм-русумларига эга эмас.

Қорақалпоқларда яна бир нон тури бу чалпак.

Чалпак бир неча мақсадларда пиширилади.

1. Тез тайёрланадиган нон маҳсулоти бўлганлиги учун болаларга чой билан ейиш учун пиширилади

2. Ўлганларнинг рухлари учун «ис» чиқариш мақсадида пиширилади.

3. Хайит байрамларида, Рўза-ҳайит бошланишидан олдин ва кейин ўлганларнинг рухларига «ис» чиқариш мақсадида чалпак пиширилади.

4. Оилада кимдир ўлган бўлса 40 кунгача ҳар пайшанбада ўлган одамнинг рухига чалпак пиширилади

5. Агарда тушга ўлган одам кирса ҳам «ис» чиқариб рухига чалпак пиширилади.

6. Қандайдир бахтсиз ҳодиса ёки тўсатдан офатчалик юз берса ва ундан омон қолса ҳам, ёки уйда кимдир тўсатдан қаттиқ касал бўлиб ҳамма кўрқиб қолса ҳам чалпак пиширилиб етти чалпакни етти уйга садақа деб тарқатилади.

7. Сумалак қайнатишдан олдин, сумалак қайнатадиган катта қозонда «ис» чиқариб чалпак пиширилган. Бизларнинг бундай овқатланишдаги ўзгачалигимизни кўриш ва у билан танишиш бошқа халқлар учун қизиқ бўлиши сўзсиз. Буни туристларимизга этноэлемент сифатида кўрсатиш мақсадга мувофиқдир.

Тариқ ўсимлиги Орол бўйи халқларининг анъанавий овқатларидан ҳисобланади. [Баллиева, Сайтова: 125] Сабаби тариқ ўсиши учун қисқа вегетация даври етарли ва кўп сувни талаб қилмайдиган ўсимлик. Шунинг учун бу экин қайир ерларда иккинчи экин сифатида экилган. [Хозияство каракалпаков:109] Тариқдан «тары зағара» нон ишланган. Сўкдан ҳар хил сўк талқонлар, май сўк, тариқ гўжалар тайёрланган. Майсук чўл ва ярим чўл зоналарида яшовчи халқларнинг яхши кўриб ейдиган озиқлиги бўлиб ҳисобланади. [Толстова:78]

Тариқдан олинган сўк маҳсулоти қорақалпоқ халқининг асосий озиқлик тоғами, ундан ишланган «май сўк» ва талқонлар жуда калорияли овқат ҳисобланиб қолмай, тўйларимизда, қувончли кунларимизда дастурхонимизнинг кўрки. Май сўк озиқлик маҳсулоти бўлиши билан, ошқозон-ичакларимизнинг яхши ишлашига ёрдам беради. Қорақалпоқларда ошқозон-ичаклардаги, оғиз бўшлиқларидаги яраларни эмлашда, овқатдан заҳарланганда токсик заҳардан тозалашда фойдаланилади.

Ҳозиргача етиб келган, бошқа халқларда такрорланмайдиган май сўк тайёрлаш, тўйларимизда ва байрам дастурхонларимизда ҳар доим ўрин олиб келаётган бу овқат тури, қорақалпоқларнинг анъанавий озиқланиш тизимидаги рационал озиқ-овқат эканлигини кўрсатади. Сабаби унда 12 % белок, 3,5 % ёғ, крахмал 81 % бўлса, шакар миқдори 0,15 % ташкил қилади.[Ёрматова. 98]

Хулоса. Қорақалпоқларнинг озиқланиш тизимида шаклланган анъаналаримизда элнинг бирдамлиги, тарбиявий аҳамияти, соғлигимизни минерал ва витаминлар билан бойитиш билан бирга организмга ташқи салбий таъсирлардан ҳимоя функциясини бажаради. Шу билан бирга оиладаги тотув, иноқ яшашнинг асосидир.

Адабиётлар

1. Григулевич Н.И. Этническая экология питания. М., 1996. С.162.
2. Баллиева.Р. Традиционное природопользование и пища. //Вестник Каракалпакского Отд. Ак. Наук. Республики Узбекистан. Нукус. 1993 С.54-57

3. Этнография каракалпаков XIX начале XXвв. Ташкент 1980. 203с.

4. Баллиева Р., Сайтова.А Тарик ўсимлигининг этноботаник хусусиётлари //Материалы международ. конф. Проблемы рационального использования природных ресурсов и охрана биологических ресурсов Южного Приаралья Нукус 2012. С.123-126

5. Хозяйство каракалпаков XIX начале XXвв Ташкент 1972

6. Матералы по обследованию кочевого и оседлого хозяйства и землепользования а Амударьинском отделе Сырдарьинской области Ташкент 1915 I-часть

7. Толстова Л.С. Каракалпаки за пределами Хорезмского оазиса в XIX начале XX века. Нукус 1963. 198с.

8. Ёрматова. Д Ўсимликшунослик Ташкент 2002 231б.

ҚОРАҚЎЛНИНГ ЭЛОМОН ОШИ

Шавкат Бобожонов,

*Тошкент давлат педагогика университети, тарих фанлари бўйича
фалсафа доктори*

Аннотация: Мақолада Бухоро воҳасининг Қорақўл туманида ўтказиб келинадиган Эломон оши маросими, унинг ўтказилиши, тартиби, мақсади ҳамда ўзига хос хусусиятлари илмий адабиётлар ва дала тадқиқотлари материаллари асосида таҳлил этилган.

Ўзбек халқининг урф-одат, анъана ва маросимлари кўп бўлиб, хилма-хиллиги, айниқса, ўтказилиши, мақсади, тартиби, атрибутлари, иштирокчилари билан фарқланади. Воҳаларда ўтказиладиган айрим маросимлар бошқа ҳудудларда такрорланмаслиги, этноҳудудий хусусиятлари билан ажралиб туради. Бухоро воҳаси аҳолиси маросимий маданиятида Эломон оши алоҳида ўрин эгаллайди.

Воҳанинг фақатгина Қорақўл туманида мавжуд Эломон оши маросими этимологиясидан эл омонлиги, юрт тинчлиги талабида ўтказиб келинади. Маросимни Қорақўл тумани ўзбеклари *эл омон худойи*, воҳа тожиклари эса *оши дарвешон*, Қизилтепа, Шофиркон туманларида *шамол оши* деб атаганлар[Қурбонова М. Бухоро..: 45].

Қишлоқ аҳолиси орасида ўлимлар сони ортса, оғир касалликлар чикқанда ўтказиладиган маросимнинг асосий таоми ҳалим-

дир. Таом табиий офатлар ва талафотлар тез-тез содир бўлса маҳаллалар ва қишлоқ жамоаларида қўпчилик бўлиб пиширилган. Мазкур таом 2, 4, 8, 12, 15 қозонгача пиширилиши мумкин. Ҳар бир мис қозон катталиги 200 кг ҳажмда бўлиб, 600 нафар кишига мўлжалланган. Таомни тайёрлашда 25 кг қорақўл буғдой ёрмаси, 40 кг гўшт, 10 кг чарви ёғи, 15 кг пиёз, 3 кг шакар ҳамда керакли микдорда сув ишлатилган. Таомнинг қиймаси учун 8 кг лаҳм гўшт, 3 кг чарви ёғи, 3 кг нўхат, 6 кг сабзи алоҳида қозонда пиширилади. Маросимга келган меҳмон ҳалим (Бухоро шаҳрида ҳалиса) таомидан уйига ҳам олиб кетиши одат тусига кирган. Эломон ошидан бева-бечоралар, беморлар, кексалар хонадонига бошқа ноз неъматлар билан юборилади. Маросимда дуо қилинганда эломонлиги, юрт тинчлиги, ўт, сув балоси, ноҳақ тухмат, ёмон кўз, бемаврид ўлимдан асранилиши ҳақида Аллоҳдан сўралади[Дала ёзувлари: 2024]. Қўпчилик ният қилиб кўнгилларига «Худо йўлига ҳалиса қиламан» деб тугиб қўйган бўлсалар, бундай таом пиширилган. Демак ҳалиса худойи оши[Саттор М: 183-185] — «оши худойи» таомлари қаторида туради[Қурбонова М: Бухоро.: 70].

Эломон оши маросими турли мақсадларда ўтказилади. Аввало қишлоқ аҳолиси, ёшу қари, каттаю кичик саломат бўлиши, касаллик, айниқса ваболар йироқ бўлиши учун қилинади. Иккинчидан, фарзандталаб оилалар эҳсон дастурхонини ёзиб, халққа таом улашиб, жамоадан дуо олишади. Қўпни дуоси ўтиши, элни омин мустажоблигига ишонишади. Учинчидан, аҳоли муродларига етиш ниятида ҳам бажаришади[Дала ёзувлари: 2023]. Масалан, фарзандларни ўқишга кириши, иши ўнгидан келиши, муваффақият қозониш ва бошқалар шулар жумласидан.

Маросим ўтказилишидан олдин унинг вақти ва манзиллини жарчи қишлоқ кўчалари бўйлаб жар солган ҳолда маълум қилади. Катта эломон ошида 5 та, яъни Қорақўл туманининг Камолот, Полвонлар, Мирза қалъа, Мироб, Фозилхўжа маҳалла аҳолиси хабар қилинган. Унда 8–14 та қозон илинган. Кичик маросимларда 1 та маҳалла айтилса 4 та қозон, 1 та кўча чақирилса 2 та қозон осилган. Фақатгина шароити етганлар эломон оши берган. Маросимга кўнгиллилар пул беришса-да, одатда қишлоқнинг бадавлат инсонлари томонидан уюштирилади. Чўпонлар 8–14 қозонгача ҳалим таоми тайёрлашган. Чунки уларнинг маросимида Туркманистон, Қорақалпоғистон, Хоразмдан ҳам курашчилар, паҳлавонлар чақирилиб, тадбир халқаро кураш мусобақасига уланиб кетган. Чўпонлар эҳсонида ўтказиладиган мусобақа қум кураши деб номланган. Қорақўлнинг ўзига хос кураши қумда тушилган.

Қумда оёқ ботиши ва кийинчиликлари билан бошқа кураш турларидан тубдан фарқ қилган.

Маросим дала, очик майдон, кенгликликда ташкил этилиб, кун давомида қишлоқ аҳолиси қатнашиб кетишган. Эломон оши қабристонларда ҳам ўтказилиб, савоби ўтган мархумлар рухига бағшида қилинган. Ҳозирги кунда мазкур маросим асосан Қоракўлнинг Қарри боғ^{5*} номли кичик ўрмон бағрида ўтказилади. Полсон ота қабристонига тегишли боғни қишлоқ аҳолиси ҳашар йўли билан обод қилиб туришади. Соя салқин боғда ўрнатилган картларда худойилар (эхсонлар) тез-тез ўтказилади. Маросим ўтказиш учун тоза ичимлик сувига эга худуд, катта қозонлар, самоварлар ташкил этилган.

Эломон оши қозони ўчоғига саксовул, тут, ёнғоқ дарахтлари, ҳеч бўлмаганда ўрик дарахтидан фойдаланилади. Сабаби, узоқ вақт мобайнида ёниши, овқат таъмига маза бериши инobatга олинган. Қишлоқда эломон ошини пиширишда ишлатиш учун тут дарахтлари доимий экиб келинган. Ҳозирда ҳам йирик тут дарахтларидан айримлари сақланиб қолган.

Қозон бошига ёш болаларнинг келишига йўл қўйилмайди. Сабаб қозон бошида ниятлар билан дуолар қилинади. Ўчоқ мукаддас жой ҳисобланган. Хусусан, маъраканинг катта ўчоғи тўғри келган жойдан қазилавермаган. Бунинг учун покиза жой танланган. Нияти холис бўлмаган қишлоқ одамлари таом пиширилиш жараёни, сузилиш пайтида ўчоқ бошига ҳам яқинлаштирилмайди. Элга тарқатилган жамоа ошига, кўпчиликнинг таомига ҳар хил ёмон назар тушмаслиги, ножўя гап айтилмаслигига қатъий риоя қилинади. Қишлоқ кексаларининг айтишича, ҳатто ёмон ниятлар қилиш, нохолис фикрда бўлиш мумкин эмас. Ўчоққа ҳалол лукма тайёрланар экан, шунга мувофиқ тегишли савобу-уволларга риоя қилинган[Қурбонова М. Тандир.. : 217].

Эркаклар асосан маросимда бош бўлади. Бунинг учун нуроний, ҳар томонлама ибратли, намунали инсон, эл назаридаги киши танланади. Қоракўлда булар вакил дейилса, бошқа худудларда оқсоқол, раис, жамоа боши номи билан юритилади. Вакил ёрдамчилари билан биргаликда иштирокчилар сонини аниқлаш, таомга кетадиган маҳсулотларни тайёрлаш, харажатларни ҳисоб китоб қилиш, қишлоқ аҳлини хабардор қилиш вазифаларини бажаради.

^{5*}Боғда катта дарахтлар кўплиги сабаб қоракўлликлар бу жойни Қарри боғ деб аташган.

Маросимнинг муҳим тарбиявий аҳамияти шундан иборатки, қишлоқнинг тарбияси оғир болалар хизматга жалб этилиб, кечгача сабзи тўғрайди, кексалардан ибратли воқеалар, шукроналик қилиш борасидаги ҳадис ва ривоятларни эшитишади. Ҳаётида ўтган оғир кунларни гапириб, бундай вазиятлардан чиқиш йўллари ҳақидаги тажрибаларини бўлишади. Сабзи қирқиш жараёнида 10–15 қоп сабзи тўғралади. Бошқа маросимларда бўлгани каби “сабзи тўғрар”ни қариндошлар, қўшнилар даврасида ўтказиш анъанаси сақланиб қолган [Бобожонов Ш: 116]. Қишлоқ болаларида сабрли, меҳнаткаш, бардошли, йигитларга хос вазминлик хусусиятларини шаклланишида маросим олди тайёргарликнинг ўрни катта ҳисобланади. Кечгача давом этадиган сабзи қирқишда Бобораҳим Машраб, Махтумқули ғазаллари ижро этилиб, мушориахонликлар, баҳрибайтларга уланиб кетган.

Таом сузилгач, бошқа ноз-неъматлар каторида чалпак дастурхондан ўрин олади [Емельяненко Т.Г: 28]. Ёнда пишириб олинган хамирни бошқача шакл ва турлари, масалан, чўзма, бўғирсоқ, қатламалар қўшни воҳаларда учрайди. Қозондаги таомнинг ярми маросимда истеъмол қилинса, қолган ярми эҳсон тариқасида тарқатилади. Ҳалим оғир ва калорияли овқат бўлганлиги учун иссиқ, жазирама пайтлари қилинмайди. Бошқа пайтларда доимий пиширилади. Уйида эркаги бўлмаган хонадон соҳиблари маросимда қатнашмаганлиги учун унинг уйига маросим таоми етказилади. Таом истеъмол қилган киши албатта эл омонлигини сўраши маросимнинг муҳим мақсади саналади.

1917 йилда туғилган Ўрингул ая Юсупованинг хотирлашича, 45 кунда қўлда қазиб чиқарилган Катта Фарғона канали ишида қатнашиб қайтгач, қийин йилларда қишлоқдаги Эломон ошида қатнашган. Очарчилик замони бўлгани боис, ҳеч нарса бўлмагандан дастурхонга ўрик қоқи (ғўлинг), олма қоқи, қовун қоқи қўйилган экан. Забардаст аёл бўлганлиги учун момони Ўрингул эмас Ўринфил деб аташган. Ҳатто қишлоқда биринчи тракторни бошқарган. Қийинчилик замонлари эломон оши ҳаммага етмагани учун дастурхонга гўжа, тариқ унидан зоғора нон ҳам қўйилган. Инсонларга куч бериб, ўлимдан сақлаб қолган. 100 ёшга кириб вафот этган ая қаҳатчилик замонларида туяқамоқ ва шўра ўсимликларини оловга тутиб истеъмол қилишган, уларнинг илдизларини эса шимиб юришган^{6**}.

^{6**} Ушбу маълумотлар момоси Ўрингул Юсупова оғзидан неvara Гулзира Рустамжонова томонидан ёзиб олинган.

Ўзбек халқи гастронومиясида таомлар, миллий анъанавий пазандачиликнинг турли кўринишлари муҳим ўрин тутиб, уларнинг ҳар бири маълум рамз, маъно ва мақсадларни ифода этган. Маросим таомлари аҳолини ўзаро бирлаштириш, жипслаштириш вазифаларини бажариши билан бирга меҳр-оқибат, сахийлик, бағрикенглик фазилатларини шакллантиришга хизмат қилган. Қоракўлнинг Эломон оши ҳам тарихий, тарбиявий жиҳатларини сақлаган ҳолда ханузгача ўтказиб келинади.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Бобожонов Ш.У. Свадебные обряды узбекского народа (на примере Ташкентского оазиса) // Молодой учёный. — 2023 г. Август. — №34(481). — С.116.
2. Дала ёзувлари. Бухоро вилояти. Қоракўл тумани. Камолот маҳалласи. 2023 йил ноябр.
3. Дала ёзувлари. Бухоро вилояти, Қоракўл тумани, Султонобод қишлоғи. 2024 йил, феврал.
4. Емельяненко Т.Г. Современная свадьба в Каракуле: традиции и инновации // Музей. Традиции. Этничность. — 2013. — № 1. — С.28.
5. Маҳмуд Саттор. Ўзбек удумлари. — Тошкент., 1993. — Б.183-185.
6. Қурбонова М. Бухоро воҳаси ўзбек ва тожикларининг анъанавий таомлари. (XIX аср охири ва XX аср бошлари): Тарих фанлари номзоди дисс. — Тошкент, 1994. — Б.45.
7. Қурбонова М. Тандир-ўчоқ билан боғлиқ халқона метрология // “Тарихий хотира — маънавият асоси” IX республика илмий-назарий анжуман материаллари. — Бухоро, 2016. — Б. 217.

ТОЖИК ХАЛҚИ ТАОМЛАРИ (ХЎЖАНД АҲОЛИСИ ҲАЁТИ МИСОЛИДА)

Бўстон Турсунов,

*тарих фанлари доктори, академик Б. Ғафуров номидаги
Хўжанд давлат университети доценти,
Тожикистон Республикаси.*

Аннотация. Мақолада тожик халқида таом ва таом маданияти, таом тайёрлашда хўжалик-маданий гуруҳлар бўлган тоғлиқ тожиклар ва водий, воҳа тожиклари ўртасидаги тафовут ҳақида

қисқача маълумот берилган. Бу тафовут негизда турмуш тарзи, яъни хўжалик-маданий тип, аҳолининг географик яшаш жойи, машғулоти ва табиий бойликлари ётади. Ушбу мақолада кўпроқ хўжандликларнинг таом санъати, таомларнинг умумий номлари, қисқача тайёрланиш ва истеъмол қилиниш жараёни ҳақида сўз боради.

Таянч сўзлар: тоғли тожиклар, таом, хўжалик-маданий тип, водий тожиклари, воҳа аҳолиси, нон, палов, туппа, бўғирсоқ, манти, чучвара, Душанбе, Хўжанд, Кандибодом, Бадахшон, Қоратегин, Дарвоз.

Овқатланиш қадимги халқ маданиятининг ажралмас қисми бўлиб, у ернинг неъматлари бойлигини, иқтисодиёт тарихи ва халқларнинг ўзаро алоқаларини назарда тутди. Тожиклар Марказий Осиё цивилизацияси қадимги намояндаларидан бири сифатида, бу масалада ҳам ўзининг маълум анъаналарига эгадир. Аввало тожик халқининг миллий таомлари ҳақида сўз юритилар экан, водий ва воҳа тожиклари ва тоғлик тожиклар таомлари ҳам, уларнинг либос ва кийим-кечаклари, машғулоти, урф-одатларидаги сингари муайян тафовутга эга эканлигини кўришимиз мумкин.

Бу тафовут сезиларли даражада бир халқнинг бир-биридан фарқ қилувчи икки хўжалик-маданий типини ташкил қилади. Агар воҳа ва водий тожиклари Хўжанд Кандибодом, Ўратепа, Исфара, Панжикент, Кўлоб каби шаҳарлар ва Кўчкак, Ашт, Куркат, Ғўлакандоз каби шаҳарчалар атрофида, ўтроқ аҳоли хўжалик маданий типини ташкил қилган бўлсалар, Кўхистон — юқори Зарафшон, Қоратегин, Дарвоз ва Бадахшон аҳолиси тоғлик тожиклар моддий маданиятини ташкил қиладилар. Агар тоғлик тожиклар таоми ҳақида гапирадиган бўлсак, уларнинг таомлари асосини сутдан бўлган маҳсулотлар, тоғда ўсадиган табиий сабзавотлар ташкил қилганлигини илк бор М.С. Андреев тоғли Хуф водийсида яшовчи 18 та Помир қишлоқлари мисолида кўрсатган бўлса [Андреев, с.117–123], Н.А. Кисляков ва А.К. Писарчик 1952–1957 йилларда Фармга ташкил қилинган этнографик экспедиция вақтида [Кисляков, Писарчик, с.207–219], Қоратегин ва Дарвоз тожиклари этнографиясини тадқиқ этдилар ва улар таомлари ҳақида маълумотлар тўпладилар. Тоғли Мастчоҳ ва Яғноб тожиклари таомлари ҳақида маълумотни М.А. Хамиджанова тўплаган [Хамиджанова, с.138–181]. Водий ва воҳада яшовчи тожикларда таом

маданияти тоғликларникидан тубдан фарқ қилганлигини профессорлар Н.О. Турсунов [Турсунов,с.230–235], Абдуллои Мирбоболар [Абдуллои Мирбобо,с.419–427] тадқиқотларида кўрамыз.

Жумладан, Хўжанд эндиликда, дунёдаги энг мазали ва лаззатли таомлар тайёрланадиган шаҳарлардан бири сифатида тан олинган. Хўжанд ошпазлари ош-палови, кабоблари мазалилиги таърифи пойтахт Душанбеда ва бошқа ҳудудларда маълум. Хўжандликлар таоми ва уларни пазандалик мактаби ҳақида гапирар эканмиз, қайд этиш жоизки, тожиклар ва Марказий Осиё халқлари дастурхонидаги энг биринчи ва олий неъмат нон ҳисобланади. Шунинг учун таомлар ҳақидаги маълумотни нондан ва унли маҳсулотлардан бошламоқ жоиздир. Одатда «уй нони» ва сотиш учун тайёрланадиган «бозор нони» бир-биридан фарқ қилади. «Уй нони» «сувли нон» — «нони оби» сифатида номланиб, буғдой уни, сув, туз, хамиртурушдан иборат хамирдан тайёрланади, юзига кунжут уруғи ё седана суртилади ва улар, албатта тандирда ёпилади. [Турсунов,с.230–231]. Эркаклар гуруҳлари томонидан махсус «новвойхоналарда» бозор учун ҳар хил турдаги нон маҳсулотлари тайёрланган.

Нон таркибига зираворлар қўшилиши туфайли унинг хилма-хил навлари «ёғли нон», «жиззали нон», «сутли нон», «кунжутли нон», «ширмон нон», «ковокли нон», «пиёзли нон». Ун таркибига қараб ҳам нон турлари ўзгаради, масалан, буғдой нони, жавдари нони, жавдари макка нони, арпа унли нон турлари мавжуд. Хамир қилинган, уни дам олдирмасдан тайёрланадиган нон «патир» аталган, ва у ҳам хилма-хил турларга бўлинган. Нонни тайёрлашда ишлатилган ўтинига қараб ҳам нон турлари ажратилади, Ёқилғи тури бўйича ҳам нон турлари ажратилади, масалан «шувок», «ғўзапоя», «арча», «кўмир» ёрдамида тайёрланган нонлар, шу ўтин номи билан аталади ва хусусан бозорларда ғўзапоя ўтинига қилинган нон сифати яхши бўлганлиги учун, серхаридор бўлади. Хўжандликларда «кулча», «оқ кулча», «ширмол», «нони кунжути», «шакарпайванд» каби нон навлари эъзозланади. Маккажўхорини аввал сувда пишириб, қозонга кул ёки қум солиб қиздирилган, унга шу жувори макка ташланиб пиширилади ва у «оқ телпак» номланиб истеъмол қилинади[Турсунов,с.232.; Абдуллои Мирбобо,с.420].

Агар бола қизамиқ касалига чалинса, шифо берувчи оқ телпак тайёрлаб, беморга берилган. Бола тиш чиқараётганда ҳам «курмоч» — деган шундай урфий таом пиширилади. Яна бир шифо

мақсадида тайёрланадиган нон «қотирма» номини олиб, пархезли таомлар гуруҳига киради. У тандирда ёки қозонда ёғ қўшмасдан қизитилган қозонга ташлаб пишириб олиниб, дастлаб, қашшоқ яшовчи аҳоли гуруҳи таоми сифатида кенг тарқалган. Кейинчалик маросимий таом сифатида аёллар ташкил этадиган «Биби Сешанбе» ва «Мушқилкушо» маросимларида дастурхоннинг асосий рамзий таоми сифатида тортилган [Турсунов, с.230-231].

Яна бир хамирдан тайёрланувчи нон маҳсулотлари туридан «тунукча», ёки «юпқа» бўлиб, у тўртбурчак шаклда номига мувофиқ хамирдан майдароқ зувала ажратилиб, юпқа ёйилиб тайёрланган. У шўрбо ёки шўрва таоми билан қўшиб истеъмол қилинган. Юпқа ўз таркиби ва кўриниши билан, Кавказ халқларида ундан тайёрланган шундай «лаваш» номланувчи маҳсулотига ўхшаб кетади.

Ундан тайёрланувчи бошқа бир таом «чалпак» номланиб, у ҳам маросимий таомлардан саналади. Бола туғилганда чалпак қилиниб, маҳаллага тарқатилган. Хўжандликлар чалпаги ёғда кўп ҳам қовурилмасдан, тайёрланганлиги билан ажралиб туради. Бу чалпакни қишнинг қаттиқ совуқ кунлари бўлмиш чиллада (10 декабр — 1 феврал оралиғида) зиғир ёки қўй (думба) ёғида қовуриб тайёрлашган. Камбағаллар зиғир ёғига қилинган чалпакни халвойитар — ширинликка қориштирилган ун ва сув аралашмасидан тайёрланган таом билан бирга истеъмол қилишган. Думба ёғига қовуриб тайёрланган чалпак, сарватманд одамлар таоми бўлиб, у халво ҳамда узум ёки тут майизларидан қилинган халволар билан қўшиб истеъмол қилганлар. Маросимий чалпақлар Наврўз ва ҳайит кунларида, фарзанд дунёга келса, бешик тўйлари, ўтганларни хотирлаш кунларида албатта чалпак қилинган. Яна қишдан чиққач, эрта баҳорда, хўкизларни қўшга солиш арафасида ҳам чалпак тайёрланиб, аввал хўкиз шоҳига боғланган сўнгра унга егизишган. Сафарга чиқмоқчи бўлганларга хамирдан майда зувала олиниб ёғда қовурилган ва «бўғирсоқ» — деб номланган [Турсунов, с.233].

«Кўз тегиши», «кинна чиқариш», «қоқиб қўйиш» каби қоидаларни қилувчи катта ёшли аёллар ўтказадиган бу маросимларнинг ҳам ўзига хос таом бўғирсоқ ва шифо берувчи кулчалар қозонда ёғда қовурилиб тайёрланган. Этнографлар бу таом ва маросимларни исломдан олдинги зардуштийлик дини билан боғлайдилар. Буларга «қаламаи равғанчироқи», «қаламаи равғани зард», «қаламаи равғани дунбаи гўсфанд», «қаламаи равғани дунбагии чормағздор» киради. Ундан қозонда ёғда қовуриб тайёрланадиган яна бир мазали таом «қаллама» ёки «қатлама» номланади. Қатлама

оқ ундан, юпқа ёйилган қаватма-қават орасига зиғир ёғи, кунжут ёғи ёки думба (қўй) ёғи суртилиб тайёрланган. Шунга қараб хўжандликларда «қаламаи равғанчироқи», «қаламаи равғани зард», «қаламаи равғани дунбаи гўсфанд», «қаламаи равғани дунбагии чормағздор» каби қатлама турларига ажратилган. Одатда қатлама маросимий таомгина эмас, аҳоли хоҳлаган пайтда истеъмол қиладиган таомлардан саналган ва албатта байрам, тўй-ҳашамларда дастурхон зийнати ва севимли таом сифатида тайёрланган. Хусусан, суннат ва никоҳ тўйлари кунларида хонадонга қариндош бўлганлар ва бошқа яқинлар қатлама, самбўса ва варақи каби ундан қилинадиган маҳсулотларни тайёрлаб келтиришган.

Буғдой уни, сут, қатикдан «атолаи равғани», «атолаи шири» («ўмоч»), «атолаи сўхта», «атолаи қарма», «атолаи бодоми» каби атала номланмиш қадимий овқат турлари тайёрланган. Бу таом меҳнаткаш аҳоли орасида кенг тарқалган бўлиб, кўпроқ киш фаслида тайёрлаб истеъмол қилинган. Одам шамоллаган вақтда ҳам шундай атала шифо мақсадида тайёрланиб, истеъмол қилинган. Атала таомлари орасида, ҳалвойитар ва атолаи қарма каби унинг турлари кенг ёйилган эди. Ҳалвойитар унни шакар ёки новвот шираси билан қўшиб қорилганидан сўнг тайёрланган. Қўй ёғига тоза қўй гўшти, пиёз ва сабзи қовурилиб, унга қовурилган ун қўшиб, атолаи қарма тайёрланиб истеъмол қилинган[Турсунов,с.234].

Хўжандликлар ўнлаб ундан тайёрланадиган «туппа» номли таом турларини тайёрлаганлар. «Туппа» — хамири юпқа ёйилиб, майдалаб кесилиб, ёки узиб тайёрланган ва унинг — «туппаи канда», «туппаи бурида», «ойимтуппа» ва «лағмон» каби турлари ҳозирги вақтда ҳам кенг тарқалган. Туппа сифати хамир таркибига маҳсулотлар билан ишлов бериш билан боғлиқ бўлган. Энг сифатли хамир, яхши буғдой уни, товук тухумининг сариқ ва оксили, сув, туз аралашмасидан тайёрланган. Қозонга туппадан ташқари сабзи, пиёз, шолғом ва гўшт майдалаб ташлаб тайёрланган.

Туппаникидек хамир кесилиб, унга гўшт ўраб тайёрланса, унинг хажми майдароқ бўлса «тушбера» — «чучвара» номланиб қайнаган сувда пиширилган, агар ёғда пиширилса «барак» дейилган. Туппаникидан каттароқ тугилса «манту» — «манти» номланган.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Абдуллои Мирбобо. Муқадимаи таърихи Хучанд. — Хучанд: Ношир, 2013. — 448 с.

2. Андреев М.С. Таджики долины Хуф (Верховья Аму-Дарьи). Вып.1. — Сталинабад: Изд. АН Тадж.ССР, 1953. — 251 с.

3. Андреев М.С. Таджики долины Хуф (Верховья Аму-Дарьи). Вып.1-2. — Научное издание, переиздание. — Под ред. Э. Кочумкуловой. — Бишкек: Джем Кей Джи, ВШР УЦА, АН Республики Таджикистан, 2020. — 794 с.: ил.

4. Кисляков Н.А., Писарчик А.К. Таджики Каратегина и Дарваза. Выпуск 2. - Душанбе: Ирфон, 1970. — 314 с.

5. Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана / Редакторы — А.К. Писарчик, Н.Н. Ершов. — Душанбе: Дониш, 1973. — 297 с.

6. Турсунов Н.О. Таърихномаи Хучанд (аз давраи қадим то соли 1917). - Хучанд: Меъроҷ, 2012. — 352 с.

BUXORO VOHASINING MILLIY TAOMLARI TARIXIDAN

Ro‘zigul Bozorova,

«Toshkent irrigatsiya va qishloq xo‘jaligini mexanizatsiyalash muhandislari instituti» milliy tadqiqot universiteti, Buxoro tabiiy resurslarni boshqarish instituti, Ijtimoiy gumanitar fanlar va jismoniy madaniyat kafed-rasi dotsenti, f.f.f.d. (PhD)

Annotatsiya: Maqolada o‘zbek milliy taomlari, Buxoro vohasidagi xususan, kulcha non, palov, sumalak, Buxoro shirinliklari (holva, qandolat, obinovvot, parvarda) kabi qadimiy taomlari xususida mulohaza yuritilgan. Taomlar xalq ijodi bo‘lganligi, kishi salomatligi asosi ekanligi, kishi kayfiyatiga ijobiy ta’sir etuvchi ne’mat sifatidagi ahamiyati ochib berilgan.

Kalit so‘zlar: holva, palov, qandolat, obinovvot, parvarda.

O‘zbekiston aholisining milliy taomlari, moddiy madaniyatning asosiy komponenti bu uning milliy taomlaridir. Taom — odamlar umr kechirishida, turmush tarzida muhim rol o‘ynaydi. Inson salomatligi uchun ham umrining davomiyligiga munosib hissa qo‘shuvchi narsa ham taomlar hisoblanadi. Bu borada juda ko‘p o‘zbek olimlarining ilmiy tadqiqot ishlarini ko‘rishimiz mumkin. Jumladan, Manzila Qurbonovanning “Buxoro etnografiyasidan lavhalar” risolasi (Milliy taomlar va oshxona jihozlari bilan bog‘liq), Mavluda Fayzullayeva tomonidan Surxondaryo vohasini milliy taomlari bilan bog‘liq “O‘zbek

taomlari bilan bog‘liq an‘analar” deb nomlangan monografiyasi, Xorazm vohasi aholisining taomlari haqida “Xorazm taomlari” risolasini aytish mumkin. Taomlarni tayyorlash va tanovul qilish masalasida ham bir qancha asarlar mavjud. Jumladan, “O‘simliklar va inson salomatligi” nomli risola, “Ovqatlanish va salomatlik” nomli asarda ovqatlanish tartibi, salomatlikka uning ta’siri haqida yozilgan. Shifobaxsh ne‘matlardan ziravor sifatida foydalanuvchilar uchun “Shifobaxsh ne‘matlar” nomli asarlar respublikamiz milliy taomlarini o‘rganish va kelajak avlodga yetkazish uchun muhim manbalar hisoblanadi [1].

Buxoro vohasi milliy taomlari uning pazandachiligi maxsus manbalar orqali o‘rganiladi. Bizgacha yetib kelgan manbalardan biri buxorolik yirik olim, adabiyotshunos, geograf, shoir Qori Rahmatulloh Vozeinning – tojik tilida 1880–1881 yillarda yozilgan “Koni lazzat va xoni ne‘mat” (Lazzatlar koni va ne‘matlar dasturxon) asaridir. Unda Buxoroda 228 xil taom, 18 xil non, 169 turdagi shirinlik va holvalar tayyorlanishi haqida ma‘lumot berilgan. Asar muallifi taomlar haqida ma‘lumotlarni yig‘ishda murakkab jarayonlarni kechirgan. Sababi shundaki, asarda ko‘rsatilgan taomlarni tayyorlovchi pazandalar bilan muloqotda bo‘lgan, ularning ish tajribalarini o‘z ko‘zi bilan ko‘rgan va ularning tavsiflarini o‘z asarida yozgan.

Masalan, **“kulcha non”** haqida olim quyidagilarni yozadi: “ma‘lumki, Buxoro vohasida yashovchi xalqlarning an‘ana sifatida hayotiga singib qolgan non va kulchalar bilan bog‘liq urf-odat va marosimlari talaygina. Vohada mayda non, ya‘ni zuvalasi kichik yasalgan non – “kulcha”ning sutli, yog‘li, qaymoqli, jizzali qilib tayyorlangan xillari yaratilgan. Buxoroliklar kulcha xillari ko‘pligidan ularni kundalik va marosimiy kulchalarga ajratishgan”.

Palov. O‘zbekiston aholisining eng sevimli taomi – palov nafaqat o‘zbek millatiga tegishli xalqlarning balki, butun dunyodagi mashhur taomlardan biri desak, mubolag‘a bo‘lmaydi. Shuni hisobga olib palov UNESCOning madaniy merosi ro‘yxatiga kiritilgan [2]. 2017-yilning 17-avgust kuni Toshkent viloyatining Olmaliq shahrida Olmaliq kon-metallurgiya kombinati homiyligida 6 tonna osh tayyorlangan. 2017-yilning 8-sentyabr kuni Toshkentdagi Sayilgoh ko‘chasida, Milliy TV telekanali homiyligida Guinness rekordlar kitobidagi Palovga oid rekordni yangilash uchun 7 tonnadan ortiq hajmdagi qozonda palov tayyorlandi, shuningdek umummilliy festival tashkil qilindi [3]. 2018-yilning 14-yanvar kuni Surxondaryo viloyatining Denov tumani-da 9 tonna hajmda osh tayyorlandi va rekord yangilandi.

O'zbekcha palov — o'zbek milliy taom turi. Pishirish usulining xilma-xilligiga va ishlatiladigan masalliqalariga qarab, palovning 40 dan ortiq turlarga ajratiladi. Masalan, qovurma palov, ivitma palov, mayizli palov, bedana palov, qazi palov, behili palov, to'g'rama palov, to'y palov, qiyma palov, sofaki palov (Samarqand viloyati), qorma palov (Qashqadaryo), suzma palov (Xorazm), ugra palov (Surxondaryo) va boshqalari mavjud [9, 10]. Xalqimizda palov — osh bilan bog'liq "O'lsang ham — palovdan o'l", "Kambag'al palov yeydi, boy esa faqat palov" degan yarim hazil aralash o'zbek xalq maqollari ham bo'lib bu taomni sevib iste'mol qiluvchi kishilar tomonidan o'ylab topilganligiga shubha yo'q. Buxoroliklarning eng sevimli taomi "Palov-osh" haqida ham yetarlik ma'lumotlar yozib qoldirilgan. Qori Rahmatulloh Vozeh o'z asarida palovning 109 xili haqida so'z yuritadi va quyidagi turlarini alohida sanab o'tadi. Masalan, "oshi qobuliy-qobuliy palov", "oshi sofi-sofi palov", "oshi baxsh-to'g'rama palov", "sovchi palov - sitora palov", "oshi toki - tok palov" shuningdek, Arkda yashovchi Buxoro amirlarining o'rdasidagi xos kishilari orasida keng tarqalgan — "o'rdayi xoslari" uchun "oshi xosagi" degan palov haqida ham o'z asarida ma'lumot berib o'tgan [6].

Sumalak taomi. Buxoroliklar ma'naviy madaniyati, o'tmishi tarixi sahifalaridan sayyohlarni bahramand qilish uchun har bir fasl bilan bog'liq urf-odat va marosimlarni o'zida mujassam etgan sayl va tomoshalar talaygina. Sayyohlarni qiziqtiradigan yana bir marosimiy taom namoyishi bu Navro'z taqvimiy marosimini boshlab beradigan "Sumalak sayli" tomoshasidir. Sumalak ko'klam mo'jizasi, Navro'zning shoh taomi, taomning yaratilishi to'g'risida xalq orasida afsonalar tarqalgan. "Sumalak sayli" yoki "Sumalak bazmi" ya'ni, sumalak tayyorlash va sumalakxo'rlikka bag'ishlangan marosimdir. Sumalakni asosan ayollar tayyorlab, uni pishirish jarayonida suhbatda bo'lishgan, hikoyalar va laparlar aytishgan, o'yin kulgi avjiga chiqqan. Taom tayyor bo'lgach, esa uni pishirishda qatnashganlar va mahalla ahli sumalakxo'rlik qilish uchun "Sumalak sayli"ga taklif etilganlar. Kelgan mehmonlar qoidalariga binoan taomni tanovul qilganlar. Tayyor bo'lgan taom kasal-bemorlarga, yoshi katta keksalarga, o'sha atrofdagi uzoq-yaqin qarindoshlarga, yosh bolali oilalarga tarqatilgan. Sumalak taomi barakali, juda ko'p kishilar bahramand bo'lishi kerak bo'lgan taom sifatida qaralgan shundan kelib chiqib "Sumalak — bir yalamak" degan ibora xalq orasida keng tarqalgan va bu uning o'ziga xos jihatlaridan biri bo'lgan.

Buxoro shirinliklari. Gastronomik turizmning yana bir diqqatga sazovor jihati bu bevosita vohaning qadimiy shirinlik va ichimliklarini tanovul qilishdir, Ma'lumki, turli-tuman shirinliklar ishlab chiqarish

qadimdan odatga aylangan. XIX asrning 40-yillarida Buxoro vohasida sayyoh sifatida kelgan N. Xanikov o'z xotiralarida Buxoro bozorlarida sotiladigan shirinliklar haqida qimmatli ma'lumotlar yozib qoldirgan. O.A. Suxarevaning qayd etishicha, Markaziy Osiyoning biror boshqa joyida Buxorodagidek shirinliklar tayyorlash taraqqiy etmagan. Bu yerda xilma-xil va xususan, qimmatbaho xushxo'r shirinliklar xillari-ga talab katta bo'lgan va barcha savdogarlar, sayyohlar shirinliksiz o'z yurtlariga qaytishmagan.

Buxoro halvolari. Vohaning qadimiy halvolarining maxsus nomlari uning tayyorlanishidan kelib chiqqan. Halvoyi gardish, halvoyi lavz, halvoyi sobuniy, halvoyi akkoli, halvoyi ko'fta, halvoyi hiloli, halvoyi pashmak, halvoyi kunjuti, halvoyitar, obinovvot degan halvo turlari bo'lib, ularning xalq orasidan o'ylab chiqarilgan nomlari bo'lgan. Bu halvo turlari bugungi kunda ham Markaziy Osiyo va boshqa yurtda yashovchi xalqlarni hayratda qoldiradi.

Buxoro qandolatlari. Buxoroda qandolatpazlar tomonidan qandolatning tarkibi va tayyorlanishidan kelib chiqib turli xillari tayyorlangan. Qandolatning danakligi, no'xatligi, yong'oqligi, bodomligi tayyorlangan va ularning tayyorlanishi ko'p mehnat va mashaqqat talab etgan.

Buxoro obinovvoti. Holvalarning shohi obinovvot faqat Buxoro shahrida tayyorlanganligi uchun O'rta Osiyoning boshqa viloyatlarida "Obinaboti Buxoro" nomi bilan mashhur bo'lgan. Vohada uning Obinaboti qandin" va "Obinaboti taranjabin" degan xillari bo'lgan. Holvagar hunarmandlar o'z mahsulotlarini tayyorlash uchun turli xildagi shakar, qand yoki shinnilardan foydalanganlar. Shakarning taranjabin, shakar lavlagi, shakarqamish singari xillari bo'lgan. Qandlar kallaqand, sarqand deb nomlanib, ko'rinishi to'ntarilgan kosa hajmiga o'xshab ketgan. Shinnilar ham uzum, tut, qovun va boshqa mevalardan tayyorlanib, xususan, shibirg'oni uzumidan tayyorlangan suyuq (toj. obaki), quyuq (toj. yaxaki) shinnilar misol bo'la oladi.

Buxoro parvardalari. Buxoro aholisining kundalik iste'molidagi shirinliklar orasida parvardalar alohida o'rin tutadi. Ularning dorivorli parvarda, "sebcha parvarda" (toj. Seb - olma. Shakli olmaga o'xshashligi uchun) akkoli (ikki tomoni uchli shaklda) parvarda va hokazo turlari bo'lgan. Parvardalar tarkibiga albatta, dolchin, za'far va garmdori qo'shilgan. U xuddi yarim oy, ya'ni hilol shaklida yasalgan. Holvapazlar sarqand va kallaqandlarni eritib, parvarda pishirganlar. Vohada turli mevalardan qiyom, shinni, sharbatlar ham tayyorlangan.

Xulosa sifatida aytish mumkinki, Buxoro vohasi xalqi tomonidan yaratilgan taomlar va pazandachilik an'analari insonlarni hayratda

qoldirgan. Xalq o'zi iste'mol qiladigan taomlarni o'zi yaratib, o'zi iste'molini ham qilgan. Odamlarning taqdiri ularning taqdiriga bog'liq deb bejiz aytishmagan. To'g'ri ovqatlanigan har bir inson sog'lom bo'ladi, sog'lom aql yuritadi, sog'lom aql esa uning ma'naviyatida ham, jismonan yetukligiga ham muhim rol o'ynaydi. Hozirgi kunda to'g'ri ovqatlanish qoidalariga rioya qilish dolzarb masala sifatida qaralmoqda. Va bu borada juda ehtiyotkor munosabatda bo'lish davr talabi desak mubolag'a bo'lmaydi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. Manzila Qurbonova. "Buxoro etnografiyasidan lavhalar" risolasi. <https://www.youtube.com/watch?v=gtDqBlJnr8>
2. <http://m.kun.uz/news/2016/12/02/uzbek-palovi-unesko-nomoddiy-madaniy-merosi-rujhatiga-kiritildi>
3. <https://asr.uz/all/jamiat/uzbekistonda-rekord-natizhada-osh-tayyorlandi/>
4. <https://m.kun.uz/news/2017/09/08/vazifa-uddalandi-palov-ginness-rekordlar-kitobida-foto>
5. Manzila Qurbonova. "Buxoro etnografiyasidan lavhalar" risolasi. <https://www.youtube.com/watch?v=gtDqBlJnr8>
6. <https://uz.wikipedia.org/wiki/Palov>
7. Bakieva M. K. (2022). Food is a Product of Ethnic Culture. *Central Asian Journal of Literature, Philosophy and Culture*, 3(5), 140-143.
8. Бухорода миллий таомлар фестивали. <https://www.youtube.com/watch?v=9UNgMgUHuaM>
9. Mahmudov Q. O'zbek tansiq taomlari. — T., 1989;
10. Mahmudov K. O'zbekcha palov. — Toshkent, 1979.

O'ZBEK OILALARIDA TAOMLANISH ETIKETI

Bahridil Ergasheva,

O'zbekiston Respublikasi Fanlar Akademiyasi

Tarix instituti tayanch doktoranti

Annotatsiya: Ushbu maqolada o'zbek xalqining taomlanish etiketi borasidagi qarashlarining tarixiy kelib chiqishiga tilshunoslik nuqtayi nazardan yondashilib, ochib berilgan. Dasturxon atrofida o'tirish, ta-

omlanish va u bilan bog'liq an'analar, o'sha xalqning turmush tarzi, madaniy kamolot darajasi, milliy ong va qiyofasi ham aks etishi ko'rsatib o'tilgan.

Kalit so'zlar: taomlanish, dasturxon, odob, an'ana, madaniyat, duo, hurmat, ahillik

Asrlar osha shakllanib kelgan o'zbek xalqi madaniyatida o'ziga xos bo'lgan an'ana va urf-odatlar borki, ular yer yuzidagi turli xalqlarning madaniyatlaridan farq qiladi. Shu bilan birgalikda o'xshash jihatlari ham mavjud bo'lib, buni butun insoniyatning ajdodlaridan qolgan umumiy merosi deb ham atash mumkin. Shulardan biri dasturxon atrofida o'tirish va taomlanish bilan bog'liq qarashlardir. Dasturxon atrofiga asosan oila a'zolari, yaqin qarindoshlar va do'st-u yorlar yig'ilib, lazzatli yemaklardan bahramand bo'lish asnosida suhbat qurib, fikr almashadilar. Shu jihatdan kelib chiqib, dasturxon atrofida o'tirib ovqatlanishning nafaqat fiziologik balki, ijtimoiy, madaniy, psixologik jihatlari ham mavjud bo'lib, bu oilaning har bir a'zosining hayotida muhim o'rin tutadi.

O'zbeklar serfarzand xalqlardan hisoblanib, bolaning kelajagi oilaning har bir yoshi katta a'zosini qiziqtiradi va tarbiya qilinadi. Bu borada dono xalqimizda bir bolaga yetti qo'shni ota-ona degan maqol bor. Tarbiyada tanaffus bo'lmaydi qabilida ish ko'rgan xalqimiz dasturxon atrofida ham farzandining taomlanish borasidagi tarbiyasiga juda e'tibor bilan qaraydi. O'rta Osiyo xalqlarining qadimiy kitobi Avestoda ham "o'zgalarni yaxshilikka olib borgan kimsalargagina yaxshilik nasib etadi [Avesto. 18 b]." degan da'vatlar bor. Zardushtiylik dini necha asrlar bizning hududimizdagi asosiy dinlardan biri bo'lganini hisobga olsak, atrofidagi insonlarga ayniqsa, kichik yoshdagi bolalarni tarbiya qilishlik ulug' fazilatlardan biri ekani xalqimizning qoniga singib ketgan desak mubolag'a bo'lmaydi.

Zardushtiylik dinida to'rt unsur suv, tuproq, olov va havoning muqaddasligini asos qilgan holda, ezgu fikr, ezgu so'z va ezgu amallari orqali ajdodlarimiz o'z avlodlariga ta'lim tarbiya berib borgan. Garchi tibbiyotda qo'llarni ovqatlanish oldidan tozalash, inson sog'ligini saqlashda eng asosiy sifat ekanligi isbotlangan bo'lsa-da, ming yillar oldin dasturxon atrofida kelishdan oldin qo'llarini albatta suv bilan tozalash orqali poklanish amali ajdodlarimiz tomonidan bajarilgan. Shu bilan birgalikda suvning o'zini toza saqlash esa qat'iy talab sifatida keltirilgan [Avesto. 129 b]. Taom tayyorlash, ovqatlanish, dasturxon atrofida qanday o'tirish va o'zini qanday tutish kerakligini oilaning kattalaridan

kenja avlodga meros sifatida o'rgatib borish, har bir oilada o'ziga xos an'ana hisoblanadi. Bu boradagi o'ziga xos qarashlarga, albatta, iqlim, mentalitet, diniy e'tiqodlar zamonlar osha ta'sir etib shakllanib kelgan.

Ko'hna Samarqand shahri atrofida joylashgan sug'd hukmdorlari-ning bizning kunimizgacha yetib kelgan qarorgohi, Kofirqal'adan topilgan VII–VIII asrlarga tegishli bo'lgan muhrlarning guvohlik berishicha, turklar ayollarni o'troq hukmdorlarga kelin qilib berishgan va turklar odatda munosabatlarda ustun tomon bo'lishgan [Skaff.K.J 367-372 p]. Bundan hukmron oilada qiz farzand tarbiyasida oddiy oilaning qizlaridan farqli ravishda, nafaqat oilaviy munosabatlarga balki, davlatlararo munosabatlarni tartibga solish, o'z yurtini manfaatlarini himoya qilish kabi ko'nikmalar shakllantirilgan. Turk xoqonlarining qizlari kuyovga uzatilib, Samarqand va uning tegrasidagi saroylarda yashay boshlab, boshqaruvda so'z sohibiga aylangach, hokimiyatning ramzi bo'lmish tanga va muhrlarda o'z unvonini aks ettirishga jazm qilganlar [Бобоë-пов F. 20 b]. Ma'lumki, hokimiyat insondan kuchli irodani, yuksak aql zakovatni, keng dunyoqarashni talab qiladi. Malikalar elchilar bilan bevosita muloqot o'rnatib, dasturxon atrofida davlat ahamiyatiga molik bo'lgan masalalarni ham hal qilgan.

Shu kabi ma'lumotlarni ispaniyalik elchi Rui Gonzalez de Klavixoning ham esdaliklarida uchratishimiz mumkin. Unda Amir Temurning katta o'g'li Mironshohning xotini Xonzoda (Begim) katta bazm uyushtirgani va unga elchilarni taklif etgani [Руй Гонзалес де Клавихо. 171 b] yuqoridagi fikrlarimizni yana bir bor dalillaydi. Shuningdek, o'rta asrlarda xususan, Temuriylar davrida ham farzandlarni taomlanish odo-bi, yoshi katta ulug'lar bilan o'tirganda o'zini qanday tutish kerakligi haqida o'rgatib borilgan. Shahzoda va malikalarning bu kabi ma'naviy rahnamolari asosan, saroyning ko'zga ko'ringan yetuk ilmiy malikalari bo'lgan. Sohibqiron o'z o'g'li Shohrux Mirzoni, suyuqli nabiralari Muhammad Sulton Mirzo, Xalil Sulton Mirzo, Ulug'bek Mirzo va boshqa mirzolari bevosita zukko Saroy Mulk xonim tarbiyasiga topshirgan edi [Файзиев Т. 12 b]. Saroy Mulk xonim davlat ishlariga yordam berish barobarida, bu davlatning kelajagi bo'lgan shahzodalarning ham har taraflama yetuk va komil inson bo'lishlarida jonbozlik ko'rsatgani uchun, Amir Temur va zamondoshlari nigohida juda obro'li malika edi. Bu kabi an'analarni Bobur Mirzoning ham saroyida uchratish mumkin.

Yurtimiz hududiga islom dini keng yoyilgach, taomlanish bora-sidagi qarashlar, farzandlarga beriladigan tarbiyaning asosiy o'zagiga aylandi va bugungi qarashlarimizning shakllanishiga sabab bo'ldi. Dasturxon boshiga qo'llar toza va ozoda holda kelish zardushtiylikdan

meros qolgan bo'lsa, taomni "bismilloh" deb boshlash haqida Anas (r. anxu) rivoyat qiladilar: "Rasululloh (s.a.v): "Bismilloh aytinglar va har bir kishi taomni o'z oldidan yesin" dedilar" [Исмаил Бухорий. 617 b]. Avvalo, bismilloh so'zi bilan taom yeyishni boshlash, insonni biroz sergak tortishga va aytilayotgan gaplarni qisqaroq qilishga yoki butunlay to'xtatishga sabab bo'ladi. Ovqatlanayotgan vaqtda gaplashmaslik kerakligini bugungi tibbiyot ham ta'kidlaydi. Bu ovqatning mayda chaynalishiga va to'liq hazm bo'lishiga sabab bo'ladi. To'liq hazm bo'lgan taom inson salomatligi uchun juda foydalidir. Shu bilan birga taomni o'z oldidan yeyish ham atrofdagilarga hurmat va odob belgisi hisoblanib, insonni ma'naviy yetukligidan dalolat beradi. Shuningdek, gigiyena qoidalariga ham mos keladi. Taomni o'ng qo'l bilan yeyishni ham oila buyuklarimiz bolalarga bot-bot ta'kidlab, bu to ularning shuuriga singib ketguniga qadar o'rgatadilar. Bugungi kunda garchi qoshiq, sanchqi, pichoqlar qo'lda ovqatlanish kabi an'analarni biroz chetga chiqargan bo'lsa-da, qo'llarni toza yuvgan holda dasturxon atrofiga yig'ilish hamon saqlanmoqda.

Mehmondo'st xalqimizda mehmon kelganda albatta to'kin dasturxon bilan uni qarshi olish odati azaldan shakllangan bo'lib, hatto mehmonga takror-takror "yeng", "oling" deyishlik ham mahbub [Абۇ Закария Яхё ибн Шараф Нававий. 296 b] amallardan hisoblanadi. Bu bilan mehmonning xijolatchiligiga barham berilsa, ikkinchi tomondan uning tashrifi xush ko'rilganligidan dalolat beradi. Mehmondorchilikda bolalarning ovqat yeyishi, o'zini tutishi qattiq nazorat qilinadi. Ovqatni kattalardan oldin boshlamasliklari, chapillatib yemasliklari va har narsaga ruxsatsiz qo'l uzatavermasliklari yaqinlari tomonidan o'rgatilib, bolada kichikligidan dasturxon odoblari shakllanishi hush xulqlardan hisoblanadi.

Taomlanish albatta duo bilan yakunlanishi, berilgan rizq va nasiba uchun shukrona keltirish ham tarbiyaning asosiy qismidan bo'lib, bu haqida Xolid ibn Ma'dan Abu Umoma (r.anxu) dan rivoyat qiladilar: "Bir kuni Rasululloh (s.a.v) ovqat yeb bo'lib, dasturxon yig'ishtirib olingach: "Rabbimiz Allohga shu ila chegaralanmay, unga rag'bat so'ndirmay, undan behojat bo'lmagan holda muborak hamdlar bo'lsin" deya duo etdilar". O'zbek oilalarida albatta oilaning eng ulug'i duo qiladi. Duodan so'ng bolalarda ham buni shakllantirish uchun ularga alohida navbat beriladi va ularning ham duosi eshitiladi. Dasturxondan turish, ovqatlanishni to'xtatish va berilgan ne'matlarga shukr hissini shakllantirishda duoning ahamiyati ana shunday meros sifatida qolgan desak mubolag'a bo'lmaydi.

Shuningdek, kam-kam va faqat och qolgandagina ovqatlanish ham bobo va buvilar, ota-onalar tomonidan o'rgatiladi. Kam ovqatlanish ham mo'minlikning belgisi ekani muqaddas kitoblarda ta'kidlangan. Buning ham tibbiy asosi bo'lib, oshqozon odatda to'liq kengaygan paytda 0,8 dan 1,5 litrgacha (27 dan 50 unsiyagacha) oziq-ovqat sig'ishi mumkin. Biroq, bu qobiliyat yosh, tana hajmi va individual farqlar kabi omillarga qarab odamdan odamga farq qilishi mumkin. Shuni ta'kidlash kerakki, oshqozon ko'proq miqdorda oziq-ovqat olish uchun cho'zili-shi va kengayishi mumkin, ammo doimiy ravishda ortiqcha ovqatlanish noqulaylik va boshqa sog'liq muammolariga olib kelishi mumkin [11]. Natijada insulin miqdori oshib, semirish holati kuzatiladi va bir qator muammolarni keltirib chiqaradi. Shuning uchun ovqatlanish tartibi ham qat'iy ravishda o'rgatilib borilishi kerak.

Suvda qo'llarni poklagan holda boshlangan ovqatlanish yana og'iz chayish bilan yakunlanishida ham tibbiy va gigiyenik sabablar bor. Rasuli akram ham ko'pincha ovqatdan oldin ham, keyin ham qo'llarini yuvar, og'izlarini chayar ekanlar [Мухаммад Зако Кўнрапа. 316 b]. Buning foydali amallardan ekani asrlar osha ajdodlarimizdan avlodlarga o'tib kelishida ham bir hikmat bor.

Yuqorida sanab o'tilgan dasturxonda taomlanish etiketi bilan bog'liq odoblarni bolalar asosan oilaning kattalaridan o'rganishadi. Bolalar juda kuzatuvchan bo'lishadi. Ularga har qancha gapirib, uqtirib ta'lim tarbiya berilmasin, asosan ko'rganlaridan o'rnak oladi. O'zbek xalqida qush inida ko'rganini qiladi degan naql bejiz aytilmagan. Buni Amerika psixologlar assotsiatsiyasi rahbarlaridan A. Banduraning ijtimoiy o'rganish nazariyasi orqali isbotlab bergan. U kuzatuvli ta'limning muhimligini ta'kidlaydi, bunda odamlar boshqalarning harakatlarini va undan keyingi oqibatlarini kuzatish orqali bilim, ko'nikma, munosabat va e'tiqodlarga ega bo'lib, kuzatilgan xatti-harakatlarni modellashtirish va o'zlashtirishga olib keladi [10]. Demak oilalarda taomlanish etiketining o'zgarmas va davomli bo'lishi asosan ota-onalar zimmasiga yuklanadi. Chunki farzandiga bir narsani o'rgatib, o'zi boshqa ishni qiladigan bo'lsa, bu tarbiya namunasi o'zini oqlamaydi.

Shuningdek, dasturxon atrofida o'tirib, ovqatlanib, davlat ahamiyatiga molik bo'lgan turli masalalar hal qilingan. Tojdorlar turli bayram-tadbirlari uyushtirib, bayramda barcha tabaqa vakillari – boylar ham, kambag'allar ham baravar ishtirok etganlar. Bayram o'tkaziladigan kun iltifotlilik davri bo'lgan: urush-janjallar to'xtagan, nizolarga barham berilib, do'stlik munosabatlari mustahkamlangan [Аширов А. 10 b]. Kichik oilalarda ham dasturxon ustida shirin suhbat qilib, kunning qan-

day o'tganligi, kelajakda qilinadigan ishlarning rejasi tuzilgan bo'lib, bu oilaning ahilligini ko'rsatuvchi belgi hisoblanadi.

Xulosa qilib shuni aytish mumkinki, ovqatlanish etiketi asrlar osha, diniy va ijtimoiy, madaniy ta'sirida o'zgarishlarga uchrab, insonlar tomonidan ma'qul ko'rilgani bilan yashab qoladi. Uning yashovchanligida amal qilish asosiy omil bo'lib, agar faqat gapirilib, lekin amal qilinmasa, yo'qlikka mahkum bo'ladi. Shu bilan birgalikda ovqatlanish etiketi bir xalqning madaniyati, ma'naviyati, dini va tarixidan darak berib, kelajagidan so'zlaydi. Taomlanish etiketida muhim jihat asosan jamoaviy birlikka tayangan bo'lib, bu oilaning ahil bo'lishi, muammolarining hal qilinishi, kelajak rejalari tuzilishida muhim makon vazifasini bajaradi.

Adabiyotlar ro'yxati

1. Avesto. Asqar Maxkam tarjiması. Toshkent. Sharq nashriyoti. 2001 y.
2. Skaff.K.J. Western Turk Rule of Turkestan's Oases in the Sixth through Eighth Centuries//Ankara. Yeni Tırkiye. 2002. pp. 364-372
3. Абдумурод Холмурод ўғли таржимаси. Муҳаммад Зако Кўнрапа. Муҳаммад ва ислом тарихи. Тошкент. Шарқ нашриёти. 2018 й.
4. Абу Абдуллох Муҳаммад ибн Исмоил Бухорий. Саҳиҳи Бухорий. III. Тошкент. Мунир нашриёти. 2021.
5. Анвар Аҳмад таржимаси. Абу Закария Яхё ибн Шараф Нававий. Ал-Азкор. Тошкент. Тошкент ислом университети нашриёти. 2015 й.
6. Аширов А. “Авесто”дан мерос маросимлар. Тошкент. Абдулла Қодирий номидаги халқ мероси нашриёти. 2001 й
7. Бобоёров Ғ, Ғойибов Б. Кубатин А. Ўрта Осиё битиклари. Тошкент. Тафаккур авлоди. 2020.
8. Тоғаев О таржимаси. Руи Гонзалес де Клавихо. Самарқандга-Амир Темур саройига саёхат кундалиги (1403-1406 йиллар) Тошкент. Ўзбекистон. 2010 й.
9. Файзиев Т. Темурий маликалар. Тошкент. Абдулла Қодирий номидаги халқ мероси нашриёти. 1994 й.
10. <https://www.instituteofhumananatomy.com/blog/stomach>
11. <https://www.simplypsychology.org/bandura.html#What-is-Social-Learning-Theory>

ХОРАЗМДА ДАСТУРХОН МАДАНИЯТИ

Мардон Хасанов,

Урганч давлат университети ўқитувчиси
khmardoni@gmail.com

Аннотация. Ўрта аср таомлари тарихини ўрганишга қизиқиш биринчи бўлиб Европада XVIII асрда пайдо бўлган бўлиб, тарихнинг бу йўналишини ўрганиш Ўзбекистон тарихининг ҳам ҳозирги кундаги зарур масалаларидан бири ҳисобланади. Сўнгги йилларда тарихий манбаларни кўпроқ ўрганиш, шунингдек, археология, этнология ва социология каби фанларнинг ютуқлари бутун дунёда ушбу тадқиқот соҳасининг ривожланишини таъминлади.

Калит сўзлар. Хоразм, таомлар тарихи, дастурхон, палов, гурвак, куруқ мевалар, ўрис қанд «Бутун дунё бўйлаб қилган саёҳатимда мен хоразмликлардан кўра хушхулқ, олийжаноб, ажнабийларга нисбатан меҳмондўст одамларни учратмаган эдим» деб хабар беради Ибн Баттута [Иброҳимов: 58]. XIV аср араб сайёҳининг бу хабари бизни ўрта асрлар Хоразмига саёҳат қилишга ундайди.

Жайхун ирмоғининг ҳар иккала соҳили бўйлаб унинг қуйи қисмида жойлашган қўхна Хоразм воҳасида Амунинг лойқа сувлари ўзига хос маданиятни яратди. Хоразмийлар Жайхун суви билан тўйинган унумли тупроқларда буғдой, арпа, шоли, пахта ва кунжут каби зироатчилик маҳсулотлари билан биргаликда олма, анор, нок, узум, жийда, тут, шафтоли, тарвуз, қовун, бодринг, сабзи, шолғом, турп, карам, пиёз каби мева ва сабзавотларни етиштирганлар, қорамоллардан туя, сигир, от, қўй ва эчкиларни боққанлар [из Орска в Хиву:74]. Албатта, бу чорва ва деҳқончилик маҳсулотлари аҳолининг озиқ-овқат маданиятига ҳал қилувчи таъсирини кўрсатди.

1335 йилда Сарой Беркедан Хоразмга саёҳат қилган Ибн Баттутани ўлканинг табиий бойликлари, савдо-сотиқ миқёслари ва аҳолининг ниҳоятда меҳмондўстлиги ҳайратга солади. Ўрта асрлардаги Хоразмнинг тавсифлари кўпинча X аср араб географик асарларида учрайди. Хоразм ҳақида кўп батафсил маълумотлар берган ал-Муқаддасий уни «жуда кўп шаҳарларга эга бўлган, ёппасига обод, кенг ва мухташам бир ўлка... Сон саноксиз уй-жой, туташ боғлар, кенг ва мухташам экинзорлар, узум шарбати сиқадиган қурилмалар бор, мева мўл, тижорат аҳлига мол-ҳол бе-

малол», - деб таърифлайди [Иброҳимов: 19]. Ибн Баттутанинг замондоши ал-Умарий эса «Китоб масалик ал-абсар ва мамолик ал-амсар» асарида хоразмликларнинг меҳмоннавозлигини мақтаб, меҳмонхона ва карвонсаройларнинг кўплигини ёзади: «Бу юртга бир мусофир келиб қолса, ўртада талаш бўлиб, уни яхшироқ меҳмон қилишга мусобақа бошланади, ўзгалар пулни тўлашга уринса, булар сарфлашга зўр берадилар» [Иброҳимов: 21]. Дастлаб «дастурхонига жуда кўп таомлар тортилган» Гурганж шаҳри қозиси уида меҳмон бўлган Ибн Баттута, сўнгра Хоразм амири Қутлуғ Темур уидаги меҳмондорчиликни таърифлашга тушади: «... кейин таомлар олиб келишди: қовурилган товук, турна ва каптар жўжалари, ёғлик сомсалар, ширин кулчалар ва турфа ширинликлар қўйилган патнислар келтиришди. Яна бошқа патнисларни ҳам олиб келишди. Уларда мевалар — анор доналари, узум ва ажойиб қовунлар бор эди. Тозаланган анор доналари ичига тилла қошиқчалар солинган олтин ва кумуш идишларда, бир қисми эса ироқий шиша идишларда тортилди» [Иброҳимов: 59–60]. Хоразмликларнинг X–XIV асрлардаги бундай меҳмоннавозлиги кейинги асрларга бориб бирмунча ўзгаради: меҳмонга бўлган муносабат сақланган ҳолда меҳмондорчиликнинг ташқи кўриниши анча камтарлашади.

Методлар. Хоразмда дастурхон маданияти, таомлар тарихи мавзуси бўйича манбаларнинг турфа хиллиги турли умумфан ва торфанли тадқиқот (тарихий-қиёсий ва тарихий-баён) методларидан фойдаланишни белгилаб берди. Натижалар. XVIII–XIX асрларда Хоразмга келган венгер, рус ва эрон элчи ва сайёҳларининг асарлари асосида воҳа маданиятида таомлар ва уларнинг таҳлили куйидагича кўриниш олди.

Донли таомлар

Ўрта асрларда дон маҳсулотлари аҳоли озиқ-овқатида муҳим ўрин тутган. Кўпинча бошоқли экинлардан буғдой, гуруч, жўхори ва тарикдан бўлган егуликлар тановул қилишган. Озроқ микдорда эса арпа, нўхат, ловия, ясиқ истеъмол қилишган [Бланкеннагель: 14–15]. Ёрмали таомлар кундалик турмуши оғир меҳнатдан иборат бўлган қишлоқ аҳли учун қувват бўлган, уларнинг куч-ғайрати учун зарур озиқавий моддаларни берган. Хоразмга 1819 йилда келган рус элчиси Николай Муравьевнинг билдиришича, хоразмликлар кунига икки маҳал овқатланишган: кун чикқандан сўнг ва кун ботишидан олдин [Муравьев: 128]. Кечки овқат — энг тўкин-сочин ва энг узун овқатланиш бўлган [Вамбери: 64]. Уларнинг севимли тао-

ми палов [Муравьев: 126; Abbot: 68; Вамбери: 61] ёки кам ҳолларда гуруч бўтқаси ёки қайнатмаси бўлган [Муравьев: 126; Ғафур: 39]. Аҳоли дастурхонида бошқа ўзбекларда бўлгани каби нон асосий ўринда турган. Меҳмонга нон тутқазуш ва унинг тузидан тоттириш одатий ҳол бўлган. Буни ўлкага ташриф буюрган барча сайёҳлар бирдек тавсифлаган. «Ўрта Осиёда шундай одат борки, ҳар қандай, ҳатто оддий ҳолатда ҳам хонадонга ташриф буюрган одамга дастурхон ёзиш одати бор ва меҳмон озроқ бўлса-да дастурхондан олиши керак. «Бошқа ея олмайман» дейиш ўрта осийликлар учун одобсизлик белгисидир», - дейди венгер сайёҳи [Вамбери: 61]. «Сўнг дастурхон олиб келиб ёздилар, унга бир неча нон, бир калла ўрис қанд келтириб қўйдилар. Уларнинг қондасича ноннинг бир четини ушатиб, тузидан татиган бўлдим... Аввалига нон қўйишди, кетидан бир товоқда гуруч қайнатмаси, бир товоқда кунжут ёғига пиширилган таом тортдилар. Овқат ейилиб, дастурхон йиғиштирилди», - [Ғафур: 25, 39] дея қизиқ ва ажиб маълумотларни қолдиради Вамбери-дан сал олдинроқ Хивага келган (1842) эронлик элчи Муҳаммад Алихон Ғафур. Ўрта асрларда энг яхши дон ҳисобланган буғдой, биринчи навбатда, зодагонлар учун мўлжалланган, арпа, жўхори ва тарик эса қуйи табақалар учун асосий озиқ-овқат маҳсулоти эди.

Мевалар

Мевалар мавсумий бўлганлиги ва сақлаш қийинлиги туфайли ўрта асрларда Ғарбу Шарқда бирдек фаровонлик белгиси ҳисобланган. Олма ва нок оммабоп мева бўлган; айрим мева турлари қуритилган ҳолда истеъмол қилинган. Узум (кишмиш) ва ўрик каби меваларнинг қуритилгани кўпинча ширинлик сифатида ишлатилган.

Хоразмликлар меваларни, хусусан, «узум, олма ва дунёдаги энг ширин қовунларни десертга тановул қилишган» [Abbot: 68]. Бозорларда фарқ пишган ва қуруқ мевалар сотилишини ёза туриб, бу ерга 1873 йилда рус қўшини билан бирга келган америкалик журналист Мак-Ғахан «хива мевалари жуда ширин ва мўл-кўл, қуруқ ҳолида улар хонликдан Россияга чиқадиган молларнинг асосий қисмини ташкил қилишини» ҳамда «қовунлар ниҳоят даражада ширин ва жуда кўп миқдорда етиштирилишини» ёзади [Мак-Ғахан: 229]. Ҳақиқатда, Хоразм қовунлари азал-азалдан тилни ёрар мазаси билан сайёҳларни лол қолдирган. «Пўчоғи яшил тусда, гўшти юмшоқ, жуда ширин айни замонда қувракдир (гурвак — Х.М.). Шарқда ҳам, Ғарбда ҳам Хоразм қовунига тенг келадигани дунёда йўқ. Бухоро қовуни бундан мустасно. Шуниси қи-

зиққи, офтобда қуришиб, саватга солиб Хоразмдан Ҳиндистонга ва Хитойнинг узоқ шаҳарларига олиб бориб сотишади. Барча қурилган мевалар ичида қовун қоқиға тенг келадигани йўқ» [Иброҳимов: 62]. Қовун билан биргаликда узум ҳам кўплаб миқдорда қурилган ва бутун қиш бўйи яхши ҳолатда сақланган. Инглиз элчиси Жеймс Аббот «хоразм қовунлари узун, жуда катта, тўқ яшил рангдалигини, бундай қовуннинг мазасидан умрида татиб кўрмаганини» ёзади [Abbot: 73]. Бундан ташқари, воҳаликларнинг боғларида шафтоли, ўрик, олхўри, нок, тут каби мевалар етиштирилган [Бланкеннагель: 15].

Сабзавотлар

Ўрта асрларда сабзавотлар кундалик рационнинг муҳим қисми бўлган. Карам, сабзи, пиёз, шолғом, бодринг ва турп [из Орска в Хиву: 74] ҳаммабоп ва арзонлиги туфайли кўпчиликнинг кечки овқат дастурхонидан ўз ўрнини топган. Сабзавотлар гарнир (таомга қўшимча) сифатида шўрваларга қўшилиши мумкин бўлган. Иқлимга боғлиқ бўлган мавсумийлик йил давомида ранг-барангликни таъминлаган: ўрим-йиғим мавсумида дастурхон мазали янги маҳсулотлар билан безатилган. Соғлиққа фойдаси нуктаи назаридан, пиёз, турп ва шолғом каби баъзи сабзавотлар шифобахш хусусиятлари туфайли халқнинг эътирофида бўлган.

Гўшт

Гўшт бой ва камбағал оилалар томонидан истеъмол қилинадиган ўрта асрлардаги таомланишнинг асосий қисми эди. Гўшт истеъмоли ижтимоий мавқеини акс эттирган. Масалан, от гўшти кўпроқ хон ва амалдорларнинг дастурхонида бўлган. Хоразмда аҳолининг бошқа синф вакиллари эса асосан мол гўштини истеъмол қилишган. Ўрта асрларда гўштни ҳар хил турлари истеъмол қилинган. Вазир уйида кечки зиёфатда бўлган инглиз сайёҳи кишмиш қўшиб тайёрланган қирғовулли палов тановул қилганини [Abbot: 68], венгер сайёҳи бир меҳмондорчиликда думба ёғидан палов еганини [Вамбери: 61] ёзсалар, Хива хони ҳузурида бўлган эронлик элчи эса «Хон ҳазратларининг овқатлари асосан от гўшtidан тайёрланади», дейди [Ғафур: 20]. 1854-64 йилларда Хивада асирликда бўлган Эрон генерали Исмоилхон Мирпанжий ўзининг «Асирликдаги хотиралар» мемуарларида шундай ёзади: «Хоразмликлар от ва сигир гўштини кўп истеъмол қилишди, қўй гўшти кам истеъмол қилинади. Хивада кўпинча зиғир ва пахта ёғи ишлатилади. Хон ва катта амалдорлар думба ва кунжут ёғидан қилинган таомларни тановул қилишади. Мол ва қўй ёғи-

ни ширчойга солишади. Паловни қобулий деб атайдилар. Хон ва амалдорлар ҳар ойда бир, икки мартадан кўп қобулий емайдилар ва кўпроқ от ёки мол гўштидан пиширилган қайнатма шўрвани хуш кўрадилар» [Мирпанжий].

Сут маҳсулотлари Ўрта асрлар таом маданиятида сут маҳсулотлари муҳим ўрин тутган ва сигир бу маҳсулотларнинг асосий манбаи бўлган. Бу даврда сигир сутидан айрон, пишлок, зардоб тайёрланган.

Ширинликлар Хоразмда ширинлик вазифасини юқорида кўриб чиққанимиздек, асосан куруқ мевалар ўтаган. Хоразмликлар ҳаддан ташқари ширинликка ўч бўлиб, шакар ва қандларни яхши кўрганлар [Муравьев: 127]. Эронлик меҳмон Муҳаммад Алихон Ғафур Хивада кимнинг уйига бормасин, барчасининг дастурхонида бир неча калла ўрис қанд, нуқл (бодом мағизли парварда), майиз ва туршаклар [Ғафур: 18, 27, 39] туришини ёзади. Шундан ҳам билиш мумкинки, хоразмликлар қадим-қадимдан ширинликларни яхши кўришган.

Ичимлик Хоразмликларнинг сеvimли ва одатий ичимлиги (бутун ўзбеклар каби) чой бўлган. «Чойни улар шакарсиз ва деярли кун бўйи тўхтовсиз ичишган»; уни яхши таъм бериши учун бронза чойнакларда қайнатишган [Муравьев: 127]. Бундан ташқари, нонуштага сутли чой (ёғ кўшиб) ҳам ичишган. Жеймс Аббот унга нонушта учун афғон нони билан бирга узум шарбати беришганини ёзади [Abbot: 73]. Арминий Вамбери эса унинг сафдошлари (ҳожилар) «оғир паловдан сўнг, ҳеч муболағасиз, 15–20 пиёла кўк чой ичишганидан» ҳайратдалигини ёзади [Вамбери: 61].

Таомланиш одоб-ахлоқ қоидалари Бу даврда овқатлар одатда очик ҳавода тайёрланган; оила аъзолари ва меҳмонлар катта дастурхон атрофида тўпланганлар. Овқатланиш одоб-ахлоқи юқори даражада тузилган ва қатъий бўлиб, ўзига хос хулқ-атвор қоидалари ижтимоий табақага қараб ўзгариб турган. Таомланиш оила бошлиғи томонидан ўқиладиган фотиҳа-дуо билан якунланиб, сўнг қатъий тарзда овқатдан сўнг қўллар ювилган. «Қўл ювдиргани қумғон ва лаган келтириш» [Ғафур: 39] одати ҳозиргача воҳаликлар орасида амалдаир. Хоразмда фотиҳани одатда меҳмон ўқиган ва ҳозиргача шу одатга амал қилиб келинади.

Хулоса. Мазкур мавзу бўйича ёзма манбалар (сафарнома, меъмурлар) таҳлили шуни кўрсатадики, Хоразмда илк ва ривожланган ўрта асрларда аҳоли дастурхони ўзининг тўкин-сочинлиги ва бойлиги билан характерланган бўлса, XVIII–XIX асрларга келиб

бу кўриниш биров оддийлашганига гувоҳ бўламиз. Кўплаб араб муаллифлари X асрда таъриф берган ва уларнинг ортидан XIV асрда бошқа бир араб сайёҳи Ибн Баттута кўкларга кўтарган бой ва дабдабали хоразмликлар дастурхони орадан бир неча юз йиллар ўтиб ўртамиёна тус олган бўлса-да, аجدодларимиз дастурхони ўз асл моҳиятини сақлаб қолган: меҳмон ким бўлишидан қатъий назар ҳурмат ва иззат-икромда бўлган. Гувоҳи бўлганимиздек, бир халқнинг дастурхони унинг иқтисодий фаровонлигидан ва бутун тарих давомида ўзгариб туришидан дарак берар экан: мамлакат гуллаб-яшнаган, савдо йўллари амалда бўлиб турган пайтда дастурхон тўкин-сочин ва дабдабали бўлади, аксинча ҳолатда эса у оддийлик тусини олади. Эронлик Мирпанжийнинг сўзлари билан айтганда, XIX асрда «хоразмликларнинг ейиш-ичиши жуда оддий бўлиб, ҳатто тўй ва зиёфатларда овқатнинг бир тури билан қаноатланганлар» [Мирпанжий].

ҲАВОЛАЛАР:

1. Иброҳимов Н. Ибн Баттута ва унинг Ўрта Осиёга саёҳати. Тошкент, 1993
2. Поездка из Орска в Хиву и обратно, совершенная в 1740-1741 годах Гладышевым и Муравиным. Авт. предисл. Я. Ханыков. СПб., 1851
3. Замечания майора Бланкеннагеля впоследствии поездки его из Оренбурга в Хиву в 1793-94 годах // Вестник Императорского Русского Географического Общества. СПб., 1858
4. Муравьев Н. Путешествие в Туркмению и Хиву в 1819 и 1820 годах. Часть II. М., 1822
5. Вамбери А. Путешествие по Средней Азии. М., 2003
6. Abbott James. Narrative of a journey from Herat to Khiva, Moscow, and St. Petersburg, during the late Russian invasion of Khiva, with some account of the court of Khiva and the kingdom of Khaurism. V. 1. London, 1843
7. Фафур, Мухаммад Алихон. Хоразм сафари кундалиги. Тошкент, 2005
8. Мак-Гахан Я.А. Военные действия на Оксусе и падение Хивы. М., 1875
9. Исмоилхон Мирпанжий. Асирликдаги хотиралар [<https://kh-davron.uz/kutubxona/uzbek/ismoil-mirpanjiy-asirlikdagi-xotiralar-ikkinchi-qism.html>]

ЎЗБЕК ВА ТОЖИК МИЛЛАТЛАРИ ҚАДИМИЙ ТАОМЛАРИ ТАРИХИДАН

Абдурасул Ҳомидов,

*Академик Бобожон Ғафуров номидаги Хўжанд Давлат университети, тарих ва ҳуқуқ факультети доценти
(Тожикистон)*

Аннотация: Мақолада таом — инсон ҳаётининг ва у яшаётган жамият маданиятининг ажралмас қисми бўлиб, кундалик турмушнинг, миллий ошхонанинг ўзига хос хусусиятлари бўлиб, бу миллат маданиятининг қадимий илдизларини ўзида мужассам этганлиги, аслида «таом» тушунчаси инсон ҳаётининг турли жабҳаларида-тил, урф-одат, анъана ва маданиятида намоён бўлиб, халқ маданияти тарихи ижтимоий жараёнлар ҳақида ҳаққоний ахборот бера оладиган муҳим омиллардан бири эканлиги ҳақида сўз боради. Мақолада овқатланиш саломатлик гарови ва манбаи сифатида қаралиши, агар унга тўғри ва оқилона риоя қилинса, парҳез ва тўғри овқатланиш маданиятига риоя қилиш ҳар бир инсоннинг масъулияти эканлиги ҳақида батафсил маълумотлар берилган.

Калит сўзлар: овқатланиш маданияти, миллий ошхона, антропология, миллий таомлар, классик этнография, овқатланиш тарихи. Овқатланиш маданиятини ўрганишга XX асрнинг бошларида киришилганлиги ва ўзига хос ранг-баранг ҳулосаларга келинганлиги антропологлар учун тадқиқот марказига айланиб бормоқда.

Таомланиш антропологияси — замонавий этнологлар, ижтимоий ва маданий антропологлар томонидан динамик тарзда тадқиқ этиб борилмоқда. Миллий ошхона ҳар доим классик этнографиянинг бетакрор тадқиқот объекти бўлиб келган ва шундай бўлиб қолади. Бироқ аввал ҳам этнографлар инсоният маданиятининг бу томонини ўрганишда фақат тавсифий йўналиш билан чекланиб қолмаганлар. Шу ўринда анъанавий, моддий маданият нафақат комплекс тарзда бир тартибга солинган, балки замонавий шароитларга қараб ривожланиши ҳам ўрганилган. Овқатланиш тарихи тарихий антропологиянинг йўналиши сифатида ўзига хос ўрин тутди. Хусусан, XX асрнинг биринчи ярмида Альфред Франклин ва Адам Морицио биринчилардан бўлиб овқатланиш анъаналарини ўргандилар. Рус олими А. И. Козловнинг таом ва таомланиш бўйича билдирган фикрига кўра, жамиятда

овқатлар «табiiй» ва «маданий», «инсоний» ва «илоҳий», «ўз» ҳамда «ўзга» каби тушунчалар орасида рамзий маъно касб этади. Баъзан бировнинг «мақбул» таомдан воз кечиши, унинг ғайринсоний хислати сифатида қабул қилиниши ҳам мумкин. Баъзан эса овқатларнинг табiiйлиги, витаминларга бойлиги инсонларнинг табiiй таомга бўлган эҳтиёжининг ошишига, ошхоналарга бўлган талабнинг кўпайиши, умуман олганда, ошхона ва таом — «ўзингники»ни «ўзга»дан фарқлаш, деган фикрларнинг юзага келишига «улар» ва «ўзимиз» орамиздаги чегарани аниқлаб олишга асосий восита бўлди [5].

Таом — инсон ҳаётининг ва у яшаётган жамият маданиятининг ажралмас қисми бўлиб, кундалик турмушнинг, миллий ошхонанинг ўзига хос хусусиятлари бўлиб, бу миллат маданиятининг қадимий илдизларини ўзида мужассам этган. Аслида «таом» тушунчаси инсон ҳаётининг турли жабҳаларида-тил, урф-одат, анъана ва маданиятида намоён бўлиб, халқ маданияти тарихи ижтимоий жараёнлар ҳақида ҳаққоний ахборот бера оладиган муҳим омиллардан бири ҳисобланади.

Ибтидоий жамият одамларининг энг қадимий таоми қовурилган гўшт-кабоб эканига шубҳа йўқ. Тарихчи Геродот милoddан аввалги, форслар ҳақида шундай ёзади: Эрон форслар орасида энг катта байрам инсоннинг туғилган кунидир. Шу куни улар бошқа кунларга қараганда овқатланишни зарур деб билишади. Бойлар тандирда қовурилган бутун бир ҳўкиз, от, туя билан овқатланганлар. Геродотнинг ёзишича тандир кабоби ўша пайтда қироллик зиёфатларида, тўйларда жуда машҳур бўлган. [2: 78].

Самбўса XIV асрдан бери маълум. Абуисҳоқ Атима ўз асарида самбўсага майдаланган қора мурч, қизил қалампир ва кўкатлар кўшиб ёғли гўштни солишни эслатиб ўтади. XIX аср манбаларига кўра, сомсанинг кўп навлари бўлган, жумладан, гўшт ва кўзичориндан, варақа сомса, момақаймоқ ва ялпизли ўтли сомсалар тайёрланиб истеъмол қилинган [2: 67].

Ўзбек ва тожикларнинг энг сеvimли суюқ ошлари, ҳар хил шўрва ва мастава бутун Ўрта Осиёда жуда кенг тарқалган. Айниқса, қўй гўшtidан серпиёзли, арчилган сабзи, тўғралган помидор ҳамда картошка солиб пиширилган қайнатма шўрва тўй-маъракаларда, меҳмон келганда кўпроқ пиширилади. Масаллиғи анча бой, аммо гуруч солиб жазли ёки жазсиз қилиб тайёрланадиган маставани жуда сеvиб истеъмол қиладилар. Мастава тайёрлаш палов пишириш усулига ўхшаганлиги учун бу таомни ўзбеклар

«суюқ палов» ёки «суюқ ош» деб ҳам атайдилар. Ўзбек ва тожик суюқ таомларининг турлари кейинги даврда бошқа халқларнинг таомлари ҳисобига яна ҳам бойиди. Славян халқларидан ўрганилган бир неча хил, карамли шўрвалар «борш», булғор қалампирри ёки карам билан пишириладиган, дўлмали «шўрва», қозоқча бешбармоқ, уйғурча лағмон ва манти, макарон шўрва, вермишел шўрва, помидор шўрва кабилар миллий ўзбек ва тожик таомлари қаторида сингиб кетган [3: 38].

Мен ўзим истиқомат қиладиган Ғўлакандоз қишлоғи тўй-маросимлари, зиёфатларда тайёрланадиган таомлар ҳақида сўз юритмоқчиман. Икки минг йиллик тарихга эга бўлган бу қишлоқда тожиклар, ўзбеклар, қирғизлар, туркманлар, қозоқлар истиқомат қилишади. Шу боис қишлоқ аҳолиси ошхонаси турли хил ошхоналарнинг аралашмасидан ташкил топган десак муболаға бўлмайди. Бугунги кунда кўп аҳоли вакиллари шаҳар ва қишлоқларда яшасалар-да, ўтмиш моддий маданиятининг таркибий қисмини акс эттирувчи анъанавий таомлар ҳам кўп сақланиб қолган. Тўйдан олдин икки қудалар келишиб, нон синдирадилар. Сўнг ўғил томон катта дошқозонда қиз ўйига таомлар шоҳи ош келтирадилар. Бу зиёфатнинг номи «Ош бериш» ёки «Катта ош». Қадимдан бу қишлоқда қолган анъанага кўра қиз томон бу дошқозонни қуруқ қайтармасликлари лозим. Қиз томон бир кун олдин урф-одатларга кўра «қизсомса» тайёрлайдилар (мол ва қўй гўшти, исмалоқ ва хулва, 80–100 та). Бу сомса тайёрлашда келин бўладиган қиз ўзи албатта қатнашиши шарт, чунки дошқозонга солиб қуёв томонга қайтариладиган бу сомсалар қуёвнинг қўни-қўшнилarga, қариндош-уруғларга тарқатилади. Бу анъана аввалдан қолган бўлиб, бу бўлажак келиннинг пазандалиги, меҳнатсеварлигини билдиради.

Бугунги кунда Ғўлакандоз қишлоғи таомларининг энг сараси ош(палов) тўй маросимларида пиширилиб: никоҳ тўйи, бешик тўйи, хатна (суннат тўйи) тўйи сингари маросимларда дастурхон кўрки бўлиш билан бир қаторда севиб истеъмол қилиниб келинмоқда. Ош (палов) ўзбек ва тожик халқи учун дунёда энг мазали таом ҳисобланади. Бу ўзига хослик нафақат табиий, ижтимоий-иқтисодий, балки қадимдан этномаданий алоқаларнинг умумийлиги билан ҳам характерланади. Бу шундан далолат берадики, узоқ йиллар давомида Ўрта Осиё ҳудудидаги халқларнинг бирга яшаб, ўзаро бўлган алоқалари таом турларининг кўпайишига ҳам олиб келган.

Ўлақандоз тўй дастурхонларига кўпроқ яхна таомлар қўйиладди. Яхна таомлар сирасига гўшт пиширилиб совитилгандан кейин яхна тарзида истеъмол қилинадиган таомлар киради. Яхна — форс-тожик тилидан олинган бўлиб, совитилган маъносини англатади. Яхна гўшт кўпроқ тўй дастурхонига тортилиб, яқин ўтмишда ҳам тўй қилаётган одамга яқинлари бир қўйни гўштини яхлитлигича қайнатиб, пишириб, совғага олиб боришарди. Бугунги кунда тўй қилаётган одамнинг яқинлари яхна гўштнинг ўрнига бир қўйнинг гўштини «тандир» қилдириб, совғага олиб боришни афзал кўрадилар [5: 10]. Баъзилар яхна таомлар қуюқ таомлар сирасига кирадиган гўштли таомлар-ку, дейиши табиий.

Тожиқлар икки хил нонларни пиширишган: нордон хамир билан хамиртурушсиз ва хамиртурушли. Биринчи ҳолда нон кичик ўлчамларда (диаметри 25 см гача) пиширилган бўлса, Тожиқистон жанубида кундалик нон катта ҳажмда (50 см гача, қалинлиги 1–1.5 см) пиширилган. Бир хил ўлчамдаги юпка ясси нонлар — чоппоти пиширилган, улар асосан тўйларда, дафн маросимларида ва бошқа оммавий тадбирларда пиширилиб, ош ва шўрва билан истеъмол қилинган. Кичик нонлар кенг тарқалган эди — кулча (диаметри 8–10 см), улар узок сафарларда, тўйларда, Рамазон ва Қурбон байрамларида пиширилган [2: 78]. Аслида халқимиз миллий менталитетига хос жиҳатлардан бири жамият ҳаёти, инсонлар турмуш тарзининг кўпроқ анъана, урф-одатлар орқали бошқарилишидир. XIX асрнинг 70-йилларидаги тўй дастурхони таомлари оддий эди. Масалан суннат тўйлари учун эрталаб бериладиган наҳорда ош, кечқурун базмга оддий шўрва тортиларди.

Ўз нафсини идора қила олган инсон ҳам комил инсон сифатида назарга олинади. Уламо ҳожи Аҳмаджон Бобомурод ўзининг «Комил инсон йўлидан» китобида нафс тарбияси тўғрисида тўхталиб, унинг 5 воситасини:

1. Таҳлили таом-овқатни камайитириш
2. Таҳлили маъном-уйқуни камайитириш
3. Таҳлили калом-гапни камайитириш
4. Узлати аном-инсонлардан чекиниш
5. Зикри мудом-доимий зикрда бўлишни тавсия қилади [1: 91].

Маълумки, таомланиш соғлиқ гарови, манбаи ҳисобланиб, агар унга тўғри ва рационал амал қилинса, таомланиш режими ҳамда тўғри овқатланиш маданиятига амал қилинади. Бу эса ўзига хос турли-туманлик жиҳатларини намоён этади. Юнон файласуфи Сукрот: «Биз ейиш учун яшамаймиз, яшаш учун ейишимиз

керак», — деган пурмаъно фикрларни айтиб ўтган бўлса, буюк рус физиолог И. П. Павлов эса инсон бемалол 100 ёшга кириши мумкин, агар у бу ёшга етмаса, бунинг учун у ўзини айблаши керак, деб ҳисоблаган.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Аҳмаджон Бобомурод. Комил инсон йўлидан. — Т.: Мовароуннахр нашриёти, 2003. — С. 91
2. Дубова Н.А., Убайдулло Н.К., Мадамиджонова З.М. Таджики. — М.: «Наука», 2020.
3. Жабборов И. Ўзбеклар: Турумуш тарзи ва маданияти. — Т., 2003. — С. 38
4. Козлов А.И. Пища людей. — М.: Век 2, 2005. — С. 69
5. Файзуллаева М. Х. Отражение этнокультурных связей в узбекских и таджикских традиционных блюдах. Ижтимоий-гуманитар фанларнинг долзарб муаммолари. — № 2 (4) — 2024. — С. 10

ИБН СИНО БЎЙИЧА МИЗОЖГА ҚАРАБ ОВҚАТЛАНИШ

Фахриддин Ибрагимов,

*Ўзбекистон Республикаси Фанлар Академияси
Шарқшунослик институти илмий ходими*

Аннотация. Минг йилдан ортиқ вақт ўтибдики, бутунжаҳон цивилизациясига катта ҳисса қўшган Абу Али ибн Сино меросини дунёдаги барча тадқиқотчилар ўрганиб келадилар. Аллома ўзига берилган умрдан унумли фойдаланиб, инсон камолоти учун долзарб мавзуларда асарлар ёзиб қолдирди. Инсон ҳаётда яшаб қолиши учун турли овқатлар ва ичимликларни истеъмол қилади. Ибн Сино фикрича бу қабул қилинадиган нарсалар инсон мизожига мос келиши керак. Бундай бўлмаса, инсон турли касалликларга чалиниб, эрта ҳаётдан кўз юмиши мумкин. Мазкур мақолада замонавий овқатланиш тизимидан фарқ қилувчи, минг йиллардан буён дунёнинг турли минтақаларида фойдаланилиб келатган ва саломатликни сақлашнинг муҳим омилларидан бири ҳисобланган мизож тизими бўйича овқатланиш ёритилади.

Таянч сўзлар: Ибн Сино, мизож, овқат, саломатликни сақлаш, парҳез тайинлаш, гуморал назарияси, йил фасллари. Ибн Сино тиббий тизими саломатликни сақлаш ва касалликларнинг олдини олишга қаратилган бир қатор тадбирлар ишлаб чиққан. Ибн Синога кўра, тиб илмининг мақсади саломатликни сақлаш ва у йўқотилганда уни тиклашдан иборат [Абу Али ибн Сино 1983, I:5]. Бундан маълум бўладики, тиб илмида касалликни даволашдан олдин уни олдини олишга катта эътибор қаратилган. Ибн Сино тавсия этган саломатликни сақлаш тадбирларининг муҳимларидан бири ейиладиган ва ичиладиган нарсаларни тўғри танлашдир. Буюк ҳаким овқат сифати ва овқатланиш тартиби тўғрисида жиддий тавсиялар бериб, озиқ-овқатлар аввало сифатли бўлмоғи (сифатли маҳсулотлардан тайёрланиши), ундан кейин одам мизожига мос бўлиши, учинчидан эса маълум тартибда истеъмол қилиниши лозим [Абу Али ибн Сино 1991:15]. Унинг кўрсатишича, кишининг саломатлигига фойдали таъсир қиладиган энг лаззатли таом - унинг мизожига мос келадиган овқатдир. Ибн Сино саломатликни сақлашда ҳўл ва қуруқ мевалар, ҳар хил сабзавотларнинг аҳамиятини ҳам кўрсатиб ўтган. Алломанинг таъкидлашича, ҳўл мева ва сабзавотларни овқатдан олдин истеъмол қилиш ижобий самара беради [Абу Али ибн Сино 1991:16].

Ибн Сино, овқат ҳамма учун, яъни катталар учун ҳам, болалар учун ҳам бир хилда ва бир миқдорда бўла олмайди, деб таъкидлаган. Шунинг учун овқат меъёри (нормаси) кишиларнинг ёшига, жинсига ва меҳнатининг оғир енгиллигига, касбига қараб турлича тузилган. У киши ўрганган овқат бирмунча зарарли бўлса ҳам, одат қилинмаган сифатли овқатдан афзалроқдир, деб таъкидлаган. Шунингдек овқатланганда ортиқча ейишга, ўрин қолмайдиган даражада тўйиб емасликни, балки овқатга яна иштаҳа бўла туриб овқатдан тортинмоқ лозимлигини, нонни ҳам меъёри билан ейиш даркорлигини уқтириб, ҳазм бўлмаган ноннинг зарари кўплигини, ҳазм бўлмаган гўштнинг зарари эса ундан озроқлигини исботлаб берган [Абу Али ибн Сино 1983, I:10]. Агарда таом, чунончи гўшт кўп чайналса-да, лекин тишлар уни керагича майдалашга қурби етмаса, ундай гўштни, ютиш керак эмас, деб таъкидлаган. Модомики, тишлар овқатни майдалашга ожизлик қилдими, бундай таом ошқозонга ҳам оғирлик қилиб, меъдани ишдан чиқаради деб уқтирган эди.

Ибн Сино турли мавсум шароитларида овқатланиш тартиби муҳим аҳамиятга эга эканлигини таъкидлаган. Айниқса соғлиқни сақлаш тўғрисида, об-ҳаво, шароит ва мизожга қараб овқат тановул қилиш борасида анчагина қимматли фикрларни баён қилган. Ёз мавсумида овқат ейишнинг энг мақбул вақти ҳавонинг салқин чоғидир, чунки кун жуда исиган пайтда иштаҳа пасайиб, меъда шираси ажралиши камаяди ва унинг ҳазм қилувчи кучи сусаяди. Шунинг учун ҳам ёз фаслида енгилроқ озиқ-овқатларни истеъмол қилиш, ҳар хил шарбатлар ва чанқов босувчи ичимликларни меъёри билан ичиш тавсия қилинган. Қиш фаслида кучли овқатларни, айниқса, дон маҳсулотларидан тайёрланган таомлар меъёри билан истеъмол қилиниши лозимлиги таъкидланган [Қодиров А.А.1995: 35]. Ибн Сино фикрига кўра, озиқ-овқатларни ва ичимликни тўғри танлаш ва меъёри билан истеъмол қилиш инсон учун узоқ умр гарови ҳисобланади. Ҳар бир киши мизожига қараб овқатланиши керак. Мизожи мўътадил, соғлом кишиларнинг овқатланиши қуйидагича бўлиши керак: гўшт, айниқса қўзичоқ гўшти, бузоқ гўшти ёки эчки гўшти; буғдой; хушбўй ва тоза ичимликлар; шу билан биргаликда соғлиқни сақловчи ва касалликларни олдини олувчи маҳсулотлар кўпроқ истеъмол қилинади. Мизожи иссиқ кишилар енгил, совуқ овқат ва ичимликлар истеъмол қилишлари лозим. Бу турдаги кишилар эрталаблари нордон анор, нордон узум, ёки лимон шарбатига ивитилган бир ёки икки бўлак нон ейишлари керак. Ёки бу хилдаги нордон шарбатлардан ичишлари керак. Нордон шарбат, нордон узум билан қайнатма шўрва, олхўрили қайнатма шўрва ва уксус солинган ясимқли қайнатма шўрвалар мизожи иссиқ кишиларга тўғри тайинланган озуқалар ҳисобланади. Балиқ таркибида совуқ компонентлар борлиги учун иссиқ хилтларини камайтиради. Шунинг учун у иссиқ мизожи кишилар учун жуда фойдалидир. Бундай кишилар балиқ еганларидан кейин сиканжубин (асал ва сирка аралашмаси) ёки бироз сирка истеъмол қилишлари лозим [АбуАли ибн Сино, 1966: 28].

Ошқозони иссиқ мизожи кишилар овқатни кечиктириб есалар, бошлари оғрийди. Иссиқ мизожи овқат истеъмол қилувчи киши овқатни тез тановул қилмаслиги ва овқатни иккига бўлиб, орадан бироз ўтиб емоғи лозим. Совуқ мизожи кишилар юмшоқ ва иссиқ таркибли овқатлар истеъмол қилишлари лозим. Масалан: қўй гўшти, нўхат шўрва, ёш каптар, чумчук ва мастика, долчин ва седана каби иссиқ ўсимликлар истеъмол қилиш керак. Мизожи совуқ, семиз одамлар грек ёнғоғи ёки зайтун ёғига қо-

вурилган қизил гўшт ва бунга седана, долчин ва саримсоқ аралаштириб ейишлари фойдалидир. Балиқ совуқ ва ҳўл таркибли бўлиб, балғамни оширади. Совуқ мизожли ва ошқозонида балғам кўп бўлганларга балиқ зарарлидир. Балғамнинг меъёридан кўп бўлиши нерв ва мияга зарарли бўлиб, люмбаго, апоплексия ва фалаж касалликларини келтириб чиқариши мумкин. Бу зарарли балғамни танадан чиқазиш учун сурги дорилар, иссиқ сув ёки сиканжубин қабул қилиниши зарур. Совуқ ва қуруқ, меланхолик мизожли кишилар ҳўл овқатларни истеъмол қилиб, тарик, ясмиқ, қуритилган гўшт ва шўр маҳсулотлардан сақланишлари керак. Масалан уксус қўшилган шўр балиқ, қуруқ ва совуқ маҳсулотлар ошқозонда сафрони пайдо бўлишига йўл қўймайди. Бу эса овқатни ҳазм бўлмаслигига ва савдони ошишига олиб келади. Бу чипқон ва кичималарни пайдо бўлишига сабаб бўлади. Қуруқ мизожли холерик инсонлар совуқ ва ҳўл маҳсулотлар ейишлари лозим. Масалан: лапша (угра), гуруч ва гўштга аралаштирилган исмалоқ ва шу кабилар. Иссиқ ва қуруқ бўлган озиқ-овқатлардан масалан, тузланган балиқдан сақланиш керак чунки бундай маҳсулотлар сафрони ошиб кетишига олиб келади.

Фаслга қараб парҳезни тайинлаш

Озиқ -овқатлар йил фаслларида жуда чамбарчас боғлиқ. Чунки фасллар хилтларнинг зичлигига таъсир қилади. Демак парҳез ҳам фаслга қараб белгиланиши керак[Абу Али ибн Сино 1983, I:12]. Баҳорнинг табиати қуруқ ва ҳўл. Шунинг учун совуқ ва қуруқ озиқ-овқатларни кўп миқдорда эрталаб ва кечқурунлари емоқлик керак. Булар қоннинг бузилишини олдини олади. Қонга салбий таъсир қилувчи жуда ширин озиқ-овқатлардан сақланиш лозим. Баҳор пайтида гўшт ва шарбат кабилар истеъмол қилиниши керак. Ёзнинг табиати иссиқ ва қуруқ. Чунки сафро бу фаслда кўпаяди. Сафрони оширувчи ёки кўп ишлаб чиқарувчи маҳсулотлардан сақланиш лозим. Мизожни совуқ ва ҳўл қилувчи маҳсулотлар кўп миқдорда истеъмол қилиниши керак. Нордон овқатлар ва ичимликлар ёз учун жуда мос. Анор суви, хом узум, лимон атиргул ва олмалар сафрони камайтиради. Бодринг, қовоқ, семизўти каби совуқ мевалар; сирка ва бошқа нордон нарсалар аралаштирилган овқат ва шўрвалар фойдалидир. Намакобда сақланган шўр ёки ўткир хидли маҳсулотлардан сақланиш лозим. Кузда қон камаяди ва савдо кўпаяди. Бу фаслнинг мизожи совуқ ва қуруқ. Шунинг учун бу фаслда қуруқ ва шўр овқатлардан сақланиб, иссиқ

ва хўлларини ейиш керак. Қишда балғам кўпаяди. Шунинг учун бу хилтни оширувчи овқат ва ичимликлардан сақланиш керак. Бу фаслнинг табиати совуқ ва хўл. Бу фаслда иссиқ ва қуруқ маҳсулотларни ейиш мақсадга мувофиқдир. Масалан, саримсоқ, пиёз ёки қалампир ва занжабил каби зираворлар билан тайёрланган таомлар; ўт устида пиширилган гўштлар (кабоб) ва ширинликлар. Совуқликни оширувчи маҳсулотлардан сақланиш лозим. Қишда мизожи иссиқ, ёзда совуқ ва илиқ овқатларни истеъмол қилиш керак. Озиқ овқат маҳсулотларининг мизожи ўта совуқ ва ўта иссиқ бўлмаслиги лозим. Қадимги табибларимиз усули яъни гуморал назарияга мувофиқ гўшти палов ва товۇқли кабоб мизожни “меъёрлаштирувчи” бўлиб йилнинг тўрт фаслида истеъмол қилиш тавсия этилади.

Қуйидаги маҳсулотлар аралаштирилиб ейилмайди

Маълум овқатларни аралаштириб ейишлик зарарли ҳисобланади. Қадимги табибларимиз бу мавзуда қуйидагича маслаҳат беришади:

Йогурт (қатик) ва пишмаган узумдан тайёрланган таомлар биргаликда истеъмол қилинмаслиги керак.

— Олхўри, ёввойи ўрик, шафтоли ва нордон анорларни кетмакет ейиш мумкин эмас.

— Сирка қўшилган овқатлар: пишмаган узум, шўр балиқ ёки қуритилган гўшт билан ейилмайди.

— Гуруч сирка билан истеъмол қилинмайди.

— Ёш кабутар гўшти, саримсоқ, пиёз ва хантал билан ейилмайди. Агар бу уч маҳсулот ёш кабутар гўшти билан бирга истеъмол қилинса улар қонни қайнатади ва тери касалликларини келтириб чиқариши мумкин.

— Товуқ қатик билан пиширилмаслиги керак.

— Товуқ гўшти балиқ билан бирга ейилмайди.

— Товуқ гўшти нордон овқатлар билан меъёрида истеъмол қилиниши керак. Агар меъёрдан ортиқ ейилса қорин оғриғига сабаб бўлиши мумкин.

— Мева истеъмолидан кейин муздек сув ичилмайди.

— Пиёз саримсоқ билан бирга ейилмайди.

— Бир куннинг ўзида сут ва вино ичиш подагра касаллигига олиб келади.

— Тоза балиқ, сут, сут маҳсулотлари, тоза пишлоқ ва тухум бирга истеъмол қилинмайди. Балиқ билан бирга истеъмол қилинмайдиган маҳсулотлар ичида тухум биринчи ўринда келади.

Хаттоки шу оддий қоидага риоя қилмаслик ўлимга сабаб бўлиши мумкин дейилади.

— Балиқ истеъмолидан кейин сув ичмаслик керак. Аммо чанқоқликка сабр қилиш керак.

— Қатиқ билан балиқ истеъмол қилинмайди. • Гўшт истеъмол қилиш айниқса, ерда юрувчи ҳайвонлар гўшти билан балиқ ейиш жуда зарарлидир. Сурункали касалликларга олиб келиши мумкин.

Хулоса қилиб айтишимиз мумкинки, Ибн Сино табобатида касалликларни даволашдан кўра, унинг олдини олиш тавсия этилади. Инсон мизожига қараб овқатланиш шунингдек, йил фаслларига қараб парҳез тайинлаш, турли хил овқат ва меваларни аралаштирмасдан истеъмол қилиш саломатликни сақлашдаги муҳим омил эканлигини кузатишимиз мумкин.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. 1-китоб, Т.: Фан, 1983.
2. Абу Али ибн Сино - Абу Али ибн Сино. Тиббий ўғитлар. Тузувчилар У.И.Каримов, С.У.Каримова. —Т.: “Мехнат”, 1991.
3. Абу Али ибн Синонинг «Юрак дорилари» рисоласи. Сўз боши, таржима, изоҳ ва луғатлар муаллифи Ҳ.Ҳикматуллаев. — Т.: Фан, 1966.
4. Қодиров А.А. Абу Али ибн Сино. Унинг тиббий фикрлари ва табиблик фаолияти, Т.: Фан, 1995.

MARKAZIY OSIYO XALQLARI TARIXIDA QADIMGI VA O'RTA ASR MAVSUMIY VA MAROSIM TAOMLARI TAHLILI.

Akmal Ismoilov,

Toshkent Kimyo xalqaro universiteti o'qituvchisi.

ANNOTATSIYA Ushbu maqolada Markaziy Osiyo xalqlarining tarixiy odatlari, taom tayyorlash tarixi va rivojlanishi hamda bugungi kun o'zbeklarining marosimlarida dasturxoniga tortilayotgan taomlari, ularning dasturxon atrofida jipslashish odoblari haqida atroflicha ma'lumotlar berib o'tiladi. Shu bilan birga mavsumiy hamda marosimiy taomlarning ham kelib chiqish tarixi haqida ham qimmatli ma'lumotlarga duch kelasiz.

Kalit so'zlar: Oziq-ovqat, taomlanish, xo'jalik turlari, urf-odat va marosimlar, assortiment, pazandachilik, palov, (osh) restoran, holvaytar, Navro'z, to'y, milliy bayramlar, mavsumiy taomlar.

Kishilik jamiyati tarixida Markaziy Osiyo xalqlari ma'lum urf-kodat va an'analari bilan (madaniyati bilan) bemalol maqtana oladi. Xususan, o'rta osiyoliklarning taomlari va u bilan bog'liq udumlari uzoq ming yillik tarixga ega. Aslini olganda taom tayyorlash usuli hamma xalqlarda juda qadim zamonlardan kelib chiqqan bo'lib, uning keyingi rivojlanishi bir tomondan mamlakatning iqtisodiy va iqlim sharoitlari bilan, ikkinchi tomondan esa jamiyat tarixi va xalqning madaniy taraqqiyoti bilan belgilanadi. Taom tayyorlash boshlang'ich jamoa tuzumida — yovvoyilikning o'rta bosqichida kelib chiqqan deyish mumkin. Aynan shu davrlardan odamlar olovni kashf etganlar, baliq va ovlab olingan turli hayvonlarni pishirib, ovqat sifatida iste'mol qila boshlaganlar. Olovdan foydalanish natijasida odamlar har xil hayvon va o'simliklarning oziqalik sifatini ajrata oladigan bo'lganlar, shu bilan birga taomlarning har xil turlarini kashf etishga asos solganlar.

Xususan, O'zbekiston aholisi iste'mol qilayotgan xilma-xil taomlar asrlar davomida shakllanib kelgan. Milliy taomlar ko'p asrlik tarixga ega bo'lib, ularni tayyorlashda azaldan turli xil go'sht va o'simlik mahsulotlaridan keng foydalanilgan. Azaldan milliy taomlarni tayyorlash uchun chorva — qo'y, qoramol va echki yog'lari, kunjut, zig'ir, sariyog' hamda paxta yog'i ishlatilib kelinadi. Vaqt o'tib, XIX asr oxiridan boshlab paxta yog'idan foydalaniladigan bo'ldi.

Shuni ham alohida qayd etish kerakki, non tayyorlash ham o'zbek pazandachiligida alohida o'rin tutadi. [Doniyorov va boshqalar: 89.]

Ma'lumki, olimlar, arxeologlar O'rta Osiyo hududida ota-bobolari-miz yashagan ko'pgina qadimiy joylarni topganlar.



Bu manzillarda ibtidoiy esdaliklar bilan birga o'choq, kul, ko'mir va kuygan suyaklar, qadimgi oshxonalarning qoldiqlari ham topilgan. Bundan anglash mumkinki, o'zbek xalqi o'zining ibtidoiy davrlaridan buyon rivojlangan pazandachilik va oshpazlik san'atiga ega, degan xulosa kelib chiqadi.

O'zbeklar kundalik ovqat sifatida bug'doy, arpa, guruch, no'xat, mosh, zig'ir va kunjut kabi don, sabzi, piyoz, sholg'om singari sabzavotlar, kadi (oshqovoq), qovun va tarvuz kabi poliz mahsulotlarini ko'p iste'mol qilganlar. Umuman olganda, taomlar turli xalqlarga daxldor etnomadaniyatning o'ziga xos xususiyatlarini aks ettiruvchi muhim elementlardan biri hisoblanadi. An'anaviy taomlar insoniyat kundalik turmush tarzi va hayot faoliyatida muhim ahamiyatga ega. Ular bir necha yuz yillar mobaynida turli xalqlar oilaviy va taqvimiy marosimlarining muhim bo'lak (qism) laridan biriga aylangan. Natijada ma'lum bir an'ana va urf-odat bilan bog'liq tarzda tayyorlanadigan maxsus marosim taomlari paydo bo'lgan. Ular kundalik taomlardan farqli ravishda asta-sekinlik bilan bajarilayotgan urf-odatning tarkibiy qismi umumiy ovqatlanish yoki afsungarlik harakati obyektiga aylanib borgan. [Ashirov: 195–196.]

Odamlarning qadimgi, o'rta asrlar davridagi hamda bugungi kundagi taomlanishlari, ularning dasturxon atrofida yig'ilishlariga e'tibor bersak, juda katta tafovutlar, farqlar sezamiz. Ya'ni taomlanish vaqtidagi odob va madaniyatlar vaqt o'tib shakllanib keldi. Masalan, dastlab odamlar quyuq taomlarni iste'mol qilish vaqtida bir qancha noqulayliklarga duch kelishgan bo'lsa, keyinroq Markaziy Osiyo xalqlari kundaligiga lagangan (quyuq taomlar uchun) ning kirib kelishi va uning aynan dumaloq shaklda ishlanganligi dasturxon atrofiga to'planganlarning ko'pchiligini bemalol odob, tartib bilan ovqatlanishini ta'minladi. Markaziy Osiyo xalqlarining mintaqaga bo'ylab joylashuvlari ham ularning taomlarida farqlar va o'xshashliklarni keltirib chiqaradi. Masalan, shaharliklarning asosiy taomlari sut mahsulotlari tarkibiga kiruvchi qatiq, suzma, tvorog yoki chakki (zardobi olingan qatiq yoki kefir hisoblanib), qaymoq va boshqalar hisoblanadi. Samarqand va Toshkent viloyatlari hamda Farg'ona vodiysida taomga juda ko'p zira va zirk ishlatiladi, ular taomga nozik ta'm va hid beradi. Umuman olganda, o'zbek milliy taomlari o'zining lazzatliligi, quvvatliligi va servitaminligi bilan ajralib turadi. Ayniqsa, palov, sho'rva, mastava, shavla, moshxo'rda, moshkichiri, shilpildoq va boshqa taomlar mahalliy xalq tomonidan sevib iste'mol qilinadi.

Markaziy Osiyo xalqlari taomlari viloyatiga, aholisining mashg'ulotiga qarab xilma-xildir. Uning asosini yuqorida aytganimizdek bug'doy, arpadan turli usullarda pishirilgan non, o'simlik sabzavotlar, dukkakli donlardan taomlar tashkil etadi. Go'sht kam iste'mol qilinadi. Faqat boylar, o'ziga to'q shaharliklarni hisobga olmaganda oddiy aholi dasturxonida go'shtli taomlar bayramlardagina yeyiladi. [Salimov: 81–82.]

O'zbeklarning chuchvarasi va oshi. (XXI asr)



Qadimdan Markaziy Osiyo xalqlarida chorvadorlar ham dehqonlar ham har kuni non bilan qatiq ichishga odatlanishgan. Ijtimoiy jihatdan qiynalgan, kambag'alroq tabaqaning tushligi odatda non bilan tarvuz yoki qovun hisoblangan. Shuni alohida ta'kidlash lozimki, marosim taomlari nafaqat oilaviy marosimlar – beshik to'yi, sunnat to'yi, nikoh tantanalari va motam marosimlarida, balki Bibi Seshanba, mushkulku-shod, ashurlik, mavludlik kabi ayollar ishtirokida o'tkaziladigan maxsus diniy marosimlarda, ko'chirma va haqiqat kabi shomoniylilik marosimlarida ham tayyorlangan. Shuningdek, Ramazon va qurbon hayitlarida, Navro'z va sumalak sayli, guli armug'on va lola sayli kabi ommaviy xalq sayllarida – palov, sho'rva, chuchvara, shavla, holvaytar, halim, sumalak, o'yma, atala kabi o'nlab maxsus marosimiy taomlar tayyorlash an'anasi davom etgan. Shunisi muhim va e'tiborliki, marosimiy ravishda tayyorlangan taomlarni birgalikda iste'mol qilish odamlar orasida do'stlik, ijtimoiy hamkorlik va qarindoshlik aloqalari jadallashuviga, ayrim hollarda taomning o'zi do'stlik yoki qarindoshlik rishtalari shakllanishiga sabab bo'lgan. [Ashirov A: 197.]

O'rta asrlar davrining oxirlariga borganda mintaqamiz tarixida temuriylar saltanatining hukm surganiga guvoh bo'lamiz. Bir qator tarixchilar, etnolog olimlar temuriylar davrida ham milliy taomlar va ularning pazandachilikda (non) mohir bo'lishganlarini qayd etishgan.

VII–VIII asr avvalroq esa O'rta Osiyo hududlariga arablarning kirib kelishi bilan ularning urf-odat va marosimlari ham sekin-asta yoyila boshladi. Xususan, arab sayyohi Ziryab O'rta Osiyoliklar uchun muhim bo'lgan ovqatlanish madaniyatini, ketma-ketligini ham o'rgatib keta oldi. Uning tizimi bugungi kunda ham o'z ahamiyatini saqlab qolgan. Shu asosda haligacha mintaqamizning viloyatlarida marosim va tadbir-

larda har xil taomlar, ularni tortiq qilish usullari tarqalgan. Masalan, tarixan Fargʻona vodiysining mahalliy musulmon aholisi orasida ham diniy bayramlar tarkibiga kiruvchi Ramazon va qurbon hayitlari oʻziga xos katta tantana, bayram sifatida nishonlangan. Bu bayramlar munosabati bilan maxsus marosimiy shirinliklar va taomlar pishirilgan. Ayniqsa, vodiy ahli tomonidan mazkur hayitlardan bir kun avval arafa kechasi barcha xonadonlarda marosimiy taom tarzida palov tayyorlash yaxshi bir anʼanaga aylanib ulgurgan.



Tandirda pishirilgan oʻzbek obi noni.

Markaziy Osiyo xalqlari tarixining qadimgi, oʻrta asrlar davridagi xoʻjaligining oʻzi hamda bu xalqlarning qoʻshnilari bilan oʻzaro bordikeldilik munosabatlari azaliy qiziq va oʻrnakli hisoblangan. Lekin insoniyat tarixida shunday bir xunrez voqea borki (urush-talash) xalqning urf-odat va udumlarini unutilishiga, yoʻq boʻlib ketishiga sababchi boʻladi. Aynan Markaziy Osiyo xalqlari tarixida ham bir qancha urushlar, harbiy toʻqnashuvlar dehqonchilikni, chorvachilikni va xoʻjalikning boshqa tarmoqlarini tushkunlikka uchrashiga sabab boʻlib, irrigatsiya inshootlari, bogʻ va vodiylar yakson qilinishiga, sugʻoriladigan maydonlar sahrolarga aylanishiga olib keldi. Bu esa oʻz navbatida aholining qattiq ekspluatatsiya qilinishiga, ocharchilik, qurgʻoqchilik va oziq-ovqat mahsulotlarining tanqisligi natijasida oshpazlikning ham tushkunlikka uchrashiga sabab boʻldi.

Xalq tomonidan ijod qilingan koʻp taomlar uzoq vaqt pishirilmagani uchun u unutila boshlandi. Eng yaxshi taomlar faqat boylarning oshxonalarigagina mansub boʻlib qoldi.

Xulosa oʻrnida shuni aytish kerakki, yer yuzidagi har bir davlat, har bir xalqning oʻz oʻtmishi va madaniyatining ibtidosi bor. Tarixan xalqlarning xoʻjaligi, tirikchiligi, topgan-tutganini isteʼmol qilishda das-

turxon atrofida yaratgan odob-axloq madaniyatlari hech zamon unutilmaydi. Markaziy Osiyo xalqlari ichida o'zining ma'lum koeffitsiyentiga ega bo'lgan O'zbekistonimizda ham zamonaviy, davrga monand bir talay milliy taomlarimizning bayram va marosimlarimizda dasturxon bo'ylab tortilishi quvonarli hol.

Foydalanilgan adabiyotlar.

1. Doniyorov A.X, Bo'riyev O.B, Ashirov A.A. Markaziy Osiyo xalqlari etnologiyasi. Darslik. Toshkent, "NIF MSH" 2020.
2. Ashirov A. A. O'zbek xalqining qadimiy e'tiqod va marosimlari. Monografiya. Alisher Navoiy nomidagi O'zbekiston Milliy kutubxonasi nashriyoti. Toshkent – 2007.
3. Salimov T.O'. Jahon xalqlari etnologiyasi. O'quv qo'llanma. Toshkent. "VNESHINVESTPROM" 2019.
4. Jabborov I. Jahon etnologiyasi asoslari. Darslik. Toshkent. "Yangi asr avlodi", 2005.
5. Jabborov I. O'zbeklar. (An'anaviy xo'jaligi, turmush tarzi va etnomadaniyati). Monografiya. "Sharq" nashriyot-matbaa aksiyadorlik kompaniyasi bosh tahririyati. Toshkent – 2008.
6. Jo'rayev M. O'zbek mavsumiy marosim folklori. O'quv qo'llanma. O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi, "Fan" nashriyoti. Toshkent – 2008.

МНОГОВЕКОВЫЕ ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ

Камолиддин Исмоилов,

к.и.н., доцент, заведующий кафедрой

Социально-гуманитарных наук

Фармацевтического института образования и исследования

Юлдуз Хусанбаева,

Старший преподаватель кафедры

Социально - гуманитарных наук

Фармацевтического института образования и исследования

Аннотация Центральная Азия — регион с невероятным культурным богатством, известный разнообразием этнических tradi-

ций и вкусов. Пищевой этикет, тесно переплетающийся с этими обычаями, является важной составляющей культурной идентичности местных народов. Он объединяет в себе вековые традиции и современные инновации, показывая тем самым динамичность и эволюцию кулинарии Центральной Азии.

Ключевые слова: Пищевой этикет, культура питания, традиции, инновация, гостеприимство, Навруз.

Введение Центральная Азия — это регион с богатым культурным наследием, где каждая этническая группа характеризуется своими уникальными традициями пищевого этикета. Подготовка и употребление пищи в этом регионе окутаны многовековыми традициями и ритуалами, которые являются неотъемлемой частью местной культуры.

Одной из ключевых особенностей пищевой культуры Центральной Азии является обилие свежих овощей, фруктов и разнообразных злаков, что отражает как местные агроклиматические условия, так и исторические пищевые предпочтения. Эти элементы не только обогащают ежедневный рацион, но и подчеркивают важность здорового питания в культурных традициях региона.

Гостеприимство и традиции приема пищи Традиционный прием пищи в этой регионе тесно связан с гостеприимством и семейными ценностями. Приглашение гостей на ужин - это особое событие, во время которого сервируются различные блюда, символизирующие радость и щедрость. Ведь в центре этнической культуры Центральной Азии всегда ставились на первый план теплота и взаимное уважение. Особое внимание в этикете обращается на правила приема пищи. Важной частью пищевого этикета является употребление пищи правой рукой, поскольку использование левой руки считается непочтительным.

Еще одним традиционным элементом пищевой этикеты этнических народов Центральной Азии является общий прием пищи с общего блюда. Это символ семейных уз связи и взаимопонимания. Участники ужина сидят вокруг стола и используют общую миску или тарелку, чтобы показать свою дружбу и солидарность. А также расшатывание хлебного лепешки, известной как «нон», и предложение её гостям считается знаком доброжелательности и гостеприимства.

Новые веяния в традициях В последние годы в пищевой этикет этнических народов Центральной Азии произошли некоторые

изменения. Глобализация и повышенная доступность продуктов позволили местным жителям ознакомиться с различными вариантами кухни и адаптировать их под свои традиции. Новые ингредиенты и приемы приготовления пищи добавили свежести и разнообразия в рационы этносов. Однако, несмотря на новации, традиции в пищевой этикете остаются непоколебимыми.

Этнические народы Центральной Азии с гордостью передают свои кулинарные традиции из поколения в поколение, сохраняя особый вкус и неповторимую атмосферу этнокультурного наследия. Традиции и новации в пищевом этикете этнических народов Центральной Азии сосуществуют в гармонии, обогащая друг друга и создавая уникальную культурную смесь. Эта необычная симфония вкусов и обычаев привлекает внимание и интерес не только местных жителей, но и многочисленных туристов, желающих попробовать настоящую аутентичную кухню Центральной Азии.

Гостеприимство и уважение к старшим Гостеприимство в Центральной Азии проявляется не только в обилии пищи, но и в исключительно внимательном отношении к гостям. Жители региона стараются сделать все возможное для комфорта гостей, проявляя теплое отношение и заботу. Например, в Казахстане хозяин дома традиционно предложит гостю самое почетное место за столом и угостит его лучшими блюдами, что символизирует уважение и радушие.

В Узбекистане принято встречать гостя с лепешками и чаем, что является древним знаком гостеприимства и доброй воли. Гостям предлагают наилучшие условия для отдыха, включая самые удобные места для сна и отдыха, а также насыщенную программу развлечений.

Центральная Азия — это уникальный регион, населенный различными народами, каждый из которых имеет свои уникальные традиции и обычаи. Этот уголок мира пронизан глубокими историческими корнями, которые до сих пор влияют на жизнь его обитателей. В книге «Древние цивилизации» демонстрируются две характерные черты культуры Центральной Азии: с одной стороны, она формировалась под взаимным влиянием разнообразных культур региона, а с другой — в тесной взаимосвязи с другими центрами древней мировой цивилизации.[1].

Какие блюда традиционно готовят на Навруз в странах Центральной Азии?

Центральная Азия богата не только своими прекрасными ландшафтами, но и богатой историей и культурой. Одним из ярких культурных событий, празднованием которого запоминаются на протяжении веков, является традиция Навруз. На Навруз во всем регионе проходят праздничные мероприятия, представляющие национальные традиции, песни, танцы и игры, а также накрывается праздничный стол. [2]

Узбекистан (Навруз)

В Узбекистане на Навруз угощений не жалеют, и столы полны разнообразной едой. В Узбекистане и некоторых других странах, в которых празднуется Навруз, на стол обязательно ставится ритуальное блюдо «сумалак»- блюдо[3], приготовленное на дровах из муки и проросших зерен пшеницы с добавлением специй. Оно немного напоминает халву, помогает восстановить бодрость и силы, потраченные за зимний.

Процесс приготовления имеет свои особенности: каждый член семьи должен принести горсть проросших пшеничных зерен и положить их в общий котел. Зерна перемалываются, отжимаются, перемешиваются с мукой, орехами и хлопковым маслом. Все варится на большом огне, а за счет положенных на дно промытых камней, каша не подгорает и всегда сохраняет нормальный температурный режим. Сумалак варится в течение нескольких часов, с периодическим помешиванием. Есть поверье, что за это время человек освобождается от плохих мыслей! Во время приготовления женщины и девочки садятся возле казана, рассказывают друг другу сказки, поют частушки. Едят сумалак охлажденным в день Навруза. Проросшие зерна символизируют жизнь, тепло, изобилие и здоровье.

Также на стол подают самсу, плов, халим (мясо с пшеницей), пельмени с зеленью и хворост. Одной из самых известных традиций является приготовление плова. Плов является главным национальным блюдом в Узбекистане [4].

Казахстан (Наурыз)

В Казахстане этот праздник именуют Наурыз. Считается, что чем щедрее его отмечают, тем более успешным и изобильным будет год. Главным блюдом праздника в этой стране является Наурыз-коже [5]. Есть такие поверья, что если ты досыта наешься Наурыз-коже на Наурыз, то весь год будешь сытым.

Наурыз-коже это главное блюдо Наурыза — состоит из семи обязательных компонентов: воды, мяса, соли, масла, муки, пше-

на (или риса, пшеницы, кукурузы) и молока. Каждый ингредиент символизирует определенные ценности: вода — жизнь, мясо — счастье и удачу, соль — вкус и изысканность, мука — сытость и богатство, молоко — чистую жизнь в мире и единстве. В южных регионах мяса употребляют меньше, поэтому там «Наурыз коже» готовят на основе кисломолочных продуктов с добавлением сушеных фруктов.

Кроме этого, на праздник подают бауырсаки, шелпеки и бешпармак. Баурсаки - традиционное мучное изделие, они готовятся в виде небольших пончиков круглой формы[6]. По одной из версий, само слово произошло от слов «бауырласу», «бауыр» и означает в переводе на русский «стремление к объединению, родству». История появления баурсаков связана с кочевым образом жизни тюркских народов, которым в подобных условиях нужны блюда, которые можно приготовить легко и просто.

Шелпеки - это круглые лепешки, обжаренные в масле, которые также можно сделать сладкими. Бешпармак. Это олицетворение казахского стола. [7].

Туркменистан (Навруз)

В Туркменистане Навруз отмечают в семейном кругу за красиво и обильно накрытым столом. Праздник символизирует начало сельскохозяйственного сезона, поэтому на столе обязательно присутствуют национальные блюда из пшеницы: выпечка, халва и пшеничные каши. Главным блюдом является «семене», приготовленное из пророщенной пшеницы.[8] Стол обязательно украшают семью продуктами, названия которых начинаются с арабской буквы «син»: семена руты (сипанд), яблоко (себ), черные косточки (сиахдане), дикая маслина (санджид), уксус (сирке), чеснок (сир) и проросшее зерно (сабзи).

Кыргызстан (Нооруз)

В Кыргызстане в этот день, как, готовят традиционное национальное блюдо из масла, сахара и пшеничной муки — «сумолок». Сумолок символизирует жизнь, здоровье, изобилие и тепло.

В Кыргызстане праздничный суп к Наурызу содержит иные ингредиенты. Нооруз-ботко [9] готовят на курином бульоне, добавляя кукурузную крупу, мясо птицы, лук, специи, зелень, помидоры и соль.

Нооруз кеже или чон кеже — «большой суп», в который добавляют множество ингредиентов: мясо, жир, рис, горох, ячмень, пшеницу, кукурузу, талкан, муку, пшено, сорго, картофель и специи.

Таджикистан (Навруз)

В Таджикистане этот праздник также называется Навруз и отмечается народными гуляниями и обильным праздничным столом. Главные блюда — шашлык и сладкий плов с зернами.

По традиции, на столе жителей Таджикистана должны присутствовать семь яств, название которых начинается с буквы «син»: семена руты — сипанд, яблоко — себ, черные косточки — сияхдане, дикая маслина — санджид, уксус — сирке, чеснок — сир и проросшее зерно — сабзи.[10]

На Навруз готовят блюда из баранины, рыбы, курицы и яиц, добавляют пряности и зелень. На празднично сервированном столе обязательно должно быть ритуальное лакомство сумалyak (солодовая халва), сваренное из сока пророщенных зерен пшеницы с добавлением сахара и муки. Обязательно подают на стол домашний хлеб, орехи, миндаль, молоко, сыр, рыбу, яйца, крашенные в зеленый цвет, сосуд с розовой водой, пиалу с водой, в которой плавает зеленый лист. На стол обязательно ставят зеркало и свечи по числу членов семьи. Эти свечи нельзя гасить, пока они не догорят до конца. Обязательно подают на стол домашний хлеб, орехи, миндаль, молоко, сыр, рыбу, яйца, крашенные в зеленый цвет, сосуд с розовой водой, пиалу с водой, в которой плавает зеленый лист. [11].

Заключение

В заключение следует отметить, что многовековые традиции питания народов Центральной Азии формируют не только уникальное гастрономическое наследие, но и отражают культурные и социальные аспекты жизни региона. Особое место в этих традициях занимает празднование Навруза. Традиции питания, передаваемые из поколения в поколение, помогают укреплять идентичность и бережно сохранять культурное наследие народов Центральной Азии.

Использованная литература.

1. Древние цивилизации. — М.: Мысль, 1989.
2. Дорджиева Д. Д. Календарные праздники и обычаи уйгуров в контексте обрядовой культуры народов Центральной Азии. — АКД. — Этнография, этнология и антропология. — М., 2013.
3. Сумалyak: символ добра к Наврузу. <https://mir24.tv/articles/16502244/sumalyak-simvol-dobra-k-nauryzu>

4. Ханкишиев С. Плов: кулинарное исследование. М.: «АСТ», 2015., с.23-24.

5. Суп с конем. Как в Казахстане готовят «Наурыз коже». <https://www.currenttime.tv/a/29119846.html>

6. Традиционные блюда на Наурыз. <https://ru.sputnik.kz/20190317/blyuda-nauryz-tradicii-9594940.html>

7. Что казахи подают на стол в Наурыз? <https://dzen.ru/a/YFmtGjsQPFbdF6MX>

8. Главное украшение и угощение Новруз байрамы - семени из пророщенной пшеницы. <https://salamnews.tm/rus/news/blog/glavnoe-ukrashenie-i-ugoshchenie-novruz-bairamy-semene-iz-proroshchennoi-pshenitsy-fdcb8d>

9. Праздник древних традиций: почему Наурыз так важен для жителей Центральной Азии. <https://dzen.ru/a/Zf0gAdSMfgUmAJP0>

10. Как празднуют Навруз в Таджикистане: история и традиции праздника. <https://uz.sputniknews.ru/20220320/23445628.html>

11. Навруз в Таджикистане: какое блюдо является центральным на праздничном столе. https://www.inform.kz/ru/navruz-v-tadzhikistane-kakoe-blyudo-yavlyaetsya-central-nym-na-prazdnichnom-stole_a3913206

НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПОВАРСКОГО ДЕЛА В ГОРОДЕ ХУДЖАНДЕ ПОЗДНЕФЕОДАЛЬНОГО ПЕРИОДА

Жорабек Исамитдинов,

Кандидат исторических наук, доцент кафедры истории таджикского народа ГОУ «Худжандский государственный университет имени академика «Бободжона Гафурова», Республика Таджикистан.

Isomatdinov1961@mail.ru

Махфуза Махсудова,

Соискатель кафедры истории и религиоведения Таджикского государственного университета права, бизнеса и политики. Республика Таджикистан.

mahfuza_r@mail.ru

Аннотация. В статье на основе разнохарактерных источников, полевых этнографических материалов и научной литературы ана-

лизированы вопросы состояния поварского дела в городе Худжанде конца XIX –начала XX вв. Обращено внимание раскрытию факторов развития поварского дела, категорий и специализации профессии повара, деятельность заведений поваров (ошхона, чайхона) и поваров которые нанимались для семейных мероприятий и торжеств, уличной торговли едой и др. Отмечается, что в так называемых столовых позднефеодального Худжанда питались в основном торговцы, ремесленники и те, кто пришли на базар из далека для покупки товара. Группа поваров, которые нанимались для приготовления еды в семейных мероприятиях были самой популярной среди населения Худжанда, так как семейные мероприятия, в особенности бракосочетания, «суннат туй» (празднество, устраиваемое в связи с традиционным обрезанием мальчика) и похоронные мероприятия играли очень важную роль в быту населения Худжанда.

Особая черта быта среднеазиатских народностей – широко распространенный обычай ритуальных общественных пиршеств по поводу семейных праздников и поминок – давно уже привел к появлению профессионального поварского дела-«*ошпази*» [Сухарева О. А.: 209]

С древнейших времен худжандцы были любителями различных посиделок и по поводу какого-нибудь случая любили устраивать «*зиёфат*» (пир). Н.С. Лыкошин отмечает, что «Ходжент (Худжанд) и в отношении празднования тоя («...*туй* в лексике оседлого населения Центральной Азии означает семейное празднество по случаю семейных событий...») [Рахимов, 2007: 192] резко отличается среди других городов края. Население здесь зажиточное и более щедрое, чем в прочих местах; гостеприимство развито гораздо более, чем в Ташкенте и Самарканде» [Лыкошин: 343].

Если первым фактором развития поварского дела является воздействие обычаев и традиций проведения различных мероприятий и посиделок, которые существовали в Худжанде и в других городах Средней Азии, то другим фактором развития данного промысла можно назвать развитие торговли.

В период средневековья профессия повара уже была сформированным самостоятельным ремеслом. Носири Хисрав, живший в XI веке, пишет следующее: [Турсунова: 103]

*Дин фахри ту асту адабу хат дабири
Пеша аст чу халлочиву дарзиву кабоби*

(Вера — твоя гордость, учтивость, и почерк — черта писаря,
Трепать, портняжить, приготовить пищу — ремесло).

Кулинар, который занимался приготовлением пищи, известен в истории под названиями «*таббох*», «*матбахи*», «*бовурчи*», «*пазан-да*» [Рахимов: 130]. В Худжанде поваров называли «*ошпаз*». Лавки, где продавались необходимые продукты питания (мука, масло, рис, овощи и др.), назывались «*дукони бакколи*». Слова «*баккол*» происходит от арабского языка: баклун мн.ч.букулун. 1. злаки; 2. травы; 3. зелень, овощи [Юшманов: 43]. А.П.Шишов описывает бакалейную лавку, обычное ее место, расположение и продаваемые в ней продукты [Шишов: 48-49].

В ходе полевых исследований выяснилось, что в дореволюционном Худжанде в рамках профессии повара выделялись 4 категории. В первую категорию входили повара, которые работали в казенных учреждениях (резиденциях эмиров, хокимов, мадраса, лечебницах и др.), во вторую — повара, которые имели свои лавки «*ошхона*» на базарах, в третью — повара, которые приглашались по найму для проведения семейных мероприятий, а к четвертой категории относились уличные торговцы, торгующие готовой едой и необычными лакомствами, которые также соперничали с поварами, имевшими свою харчевню.

Коротко рассмотрим первую категорию поваров. Повара этой категории нанимались ко двору правителей, в медресе, и в лечебницу «Доралшифо» в качестве штатных работников с древнейших времен. В «Шахнаме» А. Фирдавси есть упоминание о подвигах Армаила и Кармаила, которые являлись поварами двора Заххока и спасли множество молодых юношей от смерти [Рахимов: 130].

По сведениям М.С.Андреева и О.Д.Чеховича в арке Бухары среди других работников и обслуживающего персонала были и повара. Их было 20 человек. «Все они жили в городе и находились в арке только в служебное время — от утреннего намаза «бомдод», до намаза «шом», то есть от восхода до заката солнца [Андреев, Чехович: 19].

Приведем перечень блюд завтрака эмира Бухары, которые готовились поварами: «*халвои тар*» — род киселя, приготовляемого из поджаренной муки, бараньего сала и сахарного сиропа, «*ош*»

(плов), «кабоб» (жареное мясо), «калла - поча» (бараньи голова и ножки), «нахуд» (вареный горох с мясом), «ширбириндж» (молочная каша) [Андреев, Чехович: 93].

При дворе хана и беков Кокандского ханства готовились следующие блюда: *манты, шурпа, оши хассаги, оши суюк, оши софи* (вид плова), *бедана кебаб, танур кебаб, кулчатай, шула, халваи — тар, чучвара, бугурсак, самбуса, самбусаи — кабуд* [Набиев: 324] («самбусаи кабуд» т.е. «голубой пирожок» - И.Ж., М.М.). В Худжанде зеленого лука называли «*ниёзи кабуд*» а всех трав которые употреблялись «*кабути*». Таким образом, под словом «*самбусаи кабуд*» подразумевалось приготовленные традиционные пирожки начинка которых состояло из зелени (мята, щавель, одуванчик, лебеды, пастушья сумка, портулак, шпинат и. др. Но таких пирожков в Худжанде называли «*самбусаи алафин*» (*алаф* - трава)) и т.д.)

По сведениям Р.Г.Мукминовой, согласно вакуфным документам, среди обслуживающего персонала медресе обычно были повара, нанимаемые управителями вакфного хозяйства за определенное вознаграждение деньгами или зерном (или тем или другим в определенной пропорции) [Мукминова: 144].

А.К. Мирбабев сообщает, что в Самарканде действовал госпиталь, основанный 1066 году. «В штат больницы входили врачи, кровопускатели, повар, имам, муэдзин, и дворник» [Мирбабев, Махмудов: 84].

Р.Н. Набиев в своем труде «Из истории Кокандского ханства», который был написан на основе архивных документов и рукописных источников, пишет, что кокандские царевичи имели личных кухмистров ((кухмейстер; от нем. *Kuchenmeister*—повар) — должность при дворах многих европейских монархов, главный придворный повар. Кухмистер : 1. Квалифицированный повар. 2. Содержатель небольшого ресторана, столовой) [Фасмер: 436] — «*баковулон*» (шеф повар — М.М.) [Набиев: 91]. Под словом «*баковул*» понимался заведующий приготовлением пищи царей и эмиров, руководитель поваров, староста поваров [Фарханги тафсирии забони тоҷики: 124]. (*маъмури таҳияи хӯрду хӯрок барои шоҳон ва амирон, сардори ошпазҳо, калони ошпазҳо*).

По данным О.А. Сухаревой, специальные повара (*бакавул*) приглашались для приготовления угощения на тои и прочие пиршества [Сухарева: 122].

Р.Р. Рахимов, рассматривая историю «мужских домов», т.е. зимних собраний мужчин у таджиков северного Таджикистана,

на которых в обязательном порядке готовились разные блюда и плов, пишет о деятельности повара на данных мероприятиях и о вознаграждениях за труд повара. Мы читаем: «Процессом подготовки продуктов к варке руководил повар — ошпаз (*бакавул*), который мог быть специально нанятым или назначенным из числа *джура* (товарищ, друг — М.М.)» [Рахимов, 1990: 40].

Анализ исторической литературы показывает, что квалифицированного повара в конце XIX - начале XX вв. в Худжанде, Истаравшане, Коканде, Бухаре и в других городах Средней Азии называли «*баковул*» и, безусловно, повара этой категории и в позднефеодальном Худжанде работали в Арке Худжанда, во дворах хакимов и в других казенных учреждениях.

Находятся сведения в дореволюционной литературе о поварах, которые имели свои лавки. Лавки худжандских поваров находились на базарах. Обслуживаемым контингентом потребителей в столовых «*ошхона*» или лавках «*дукан*» являлись торговцы, ремесленники, а во время праздников - приезжие из разных городов и с окраин. Самым многолюдным общественным местом считалась чайхана.

Столовые в дореволюционной России назывались «кухмистерскими». Кухмистерская - недорогая столовая, где всякий желающий может получить за небольшую плату простой обед [Бурдон и Михельсон: 248]. Аналогией кухмистерских в Средней Азии являлись харчевни (Харчевня - трактир низшего разряда, закусочное заведение с дешевыми и простыми кушаньями) [<https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/1342706>: 14.04.2024] - «*дукан*».

Содержателей столовых в царской России называли кухмистерами. Одним из известных русских кухмистеров являлся Герасим Степанов, который имел опыт работы по кухмистерской части более чем в 55 лет. Он издал очень много книг с рецептами приготовления различных блюд. В одном своём труде «Новейшее дополнение к опытному повару, с присовокуплением Азиатского стола, или восточного гастронома», который был издан в 1837 году, он пишет что, «для большого угождения особам, любящим заниматься хозяйством, в этой книжке предлагаю приготовление Азиатского стола, который, смею думать, еще в первый раз описан у нас в России» [Степанов: 5]. Следует подчеркнуть, что хотя специальных книг рецептов на тот момент действительно не наблюдалось, но однако существовало много трудов по истории кулинарии таджиков, особенно средневекового периода, в

которых помимо прочего говорилось о лечебных свойствах пищи [Шовалиева:25-30].

В разделе азиатский стол, или восточный гастроном Герасимом Степановым приводятся следующие восточные блюда: «шишлык», «шишлык из говядины и баранины» «чехерме с курицей», «куфта кашу из говядины», «эхне с ножками», «пуре из баранины», «талма из молодых тыкв», «талма из огурцов», «талма из яблоков», «плав из сорочинского пшена» «плав с укропом» и другие. [Степанов: 38-53] Можно с уверенностью сказать, что с таджикской кулинарией были знакомы и повара в дореволюционных российских столовых.

Е.Л. Марков, побывавший с женой в Худжанде, пишет о центрах общественного питания следующие: «Все *«аш - хане»* и *«чай — хане»*, опрятно устланные ковриками, были битком набиты кейфующим на досуге народом» [Марков: 32].

«*Оишхона*» - (столовая) и «*чойхона*» (чайхане) находились в близости друг от друга, что делалось для удобства продажи чая. Чайханщики продавали свой чай клиентам из столовой. По сведениям О.Олуфсена в чайханах Бухары можно было купить готовую еду [Olufsen: 461-462].

В перечень блюд или в меню столовых базара входили: «*оши палав*» - плов, «*мастова*» - рисовая похлебка, «*шурбо*» - суп из баранины или другого сорта мяса, с перцем, луком, морковью, репой или тыквой, «*каллашурбо*» - суп из головы и ножек животного, «*тушбера*» - пельмени, «*самбуса*» - пирожки, «*манту*» - манты, «*лагмон*» - отваренная в воде лапша, заправленная соусом из мяса с большим количеством овощей, «*махи*» - жаренная рыба и различных видов кебабов: «*сихкабоб*» [Шовалиева: 62], «*тандыр-кабоб*» [Шовалиева: 60-61], «*нахудшурак*» - гороховая похлебка [Турсунов, Исамитдинов: 74]. А.П. Шишов приводит такие сведения: «В тех же лавках, где делается плов, готовятся и шурпа, суп из баранины с приправой из луку или другой зелени, или хассыпа (сосиски с рисом)» [Шишов А.П.: 46]. Также он отмечает, что обычно в одной же лавке с пельменями готовится *самса* — пирожки; они пекутся в печке тандыр, прикрепляясь к стенкам ее [Шишов: 46].

У худжандских поваров изучаемого периода были свои фирменные блюда. К примеру, повар усто Тухта с прозвищем «Тухта-кукнори» был знаменит своим супом «*мастова*». А усто Мирбай своим кебабом [Рахим: 9].

Заведение поваров и чайханщиков считались зрелищным местом во время праздников «Иди сари сол», «Навруз», «Рамазан», и «Курбан». Во время священного поста «Рамазан» организовывались ночные базары «*Бозоришаб*». В статье «Ураза в Ташкенте» следующим образом описывается столовая: «Вот показались многолюдные «*аш - хане*» (харчевни). Печи в них открытые и все, что готовится к трапезе правоверных, видно всем проходящим. На железных листах жарится жирный плов, - это любимое кушанье туземцев Средней Азии; в кастрюлях плавают бараньи пельмени, по сартовски «*манту*»; жарится шашлык ...» [Таубе: 195].

Население Худжанда праздновало Навруз в местности Сайлгох, где ставили свои палатки чайханщики, пекари, повара — кулины. На праздничных ярмарках продавались всевозможные изделия: самбуса, пирожки, сухофрукты, сладости, национальная халва [Мирбабаев, Рахимов: 123]. Во всех блюдах, приготовленных поварами, присутствовал некий специфический ароматный вкус - вкус костра.

В поварском деле выделялись специалисты по изготовлению различных видов блюд: изготовители плова и супов — «*ошпаз*», изготовители различных видов шашлыков — «*кабобпаз*», повара, выпекавшие пирожки в тандыре — «*самбусаназ*», изготовители пельменей на пару — «*мантупаз*», изготовители жареной рыбы — «*мохипаз*», повар, варивший суп из бараньей головы, желудка, кишок и т.д. — «*каллапаз*», изготовитель кебаба из печени - «*джигарпаз*», изготовитель холодца - «*яхнипаз*». Одна из наиболее древних специализаций повара называлась «*харисаназ*» - изготовитель своего рода плова из дробленой пшеницы и мяса [Беленицкий, Бентович, Большаков: 291].

Специальности, связанные с поварским делом, в своем труде упоминает Р.Г. Мукминова: «*джигарпаз*», «*каллапаз*», «*кашипаз*» и «*яхнипаз*» [Мукминова: 149-150].

В ходе анализа исторической литературы выяснилось, что одной из древнейших специализаций повара являлось изготовление супа из бараньей головы и ножек - «*каллапаз*». Данное кушанье относилось к пище бедных слоев населения. Однако собраний нами материал показывает, что «*каллашурбо*» или «*каллапоча*» являлись излюбленными видами похлебки всех слоев населения среднеазиатских городов, в том числе и Худжанда.

Блюдо «*каллапоча*» даже присутствовала в меню бухарского эмира. Иногда эмиру приходила в голову мысль спросить: есть ли на кухне готовое *каллапоча* [Андреев, Чехович: 108].

В Худжанде существовала махалла «*Каллахурон*» («*калла*» - голова «*хур*» - кушать, т.е. питающиеся супом из бараньей головы, ножек и других внутренних органов) и «*Аталахурон*» («*атола*» мучная похлебка, «*атолахурон*» - группа людей, которые в большом количестве употребляют мучную похлебку). Оба вида кушаний являлись в основном едой малоимущих слоев населения.

На наш взгляд, деятельность поваров — *каллапазов* является отдельной темой научного исследования, так как употребление внутренностей животных в изучаемый нами период было распространено не только среди населения Средней Азии, но и в России и Европе. В дореволюционной России скупщиков, которые на бойнях закупали внутренности животных и изготавливали из них различные блюда, называли гусачниками [Даль: 421].

Обобщая изложенную информацию, отметим, что в конце XIX - начале XX вв. в Худжанде поварское дело состояло из следующих промыслов: «*ошпази*», «*кабобпази*», «*мантупази*», «*самбусапази*», «*махипази*», «*джигарпази*», «*яхнипази*» и «*каллапази*». В рамках некоторых из этих промыслов существовало также внутреннее деление.

В статье «Разношерстная голытьба покупает незатейливые продукты...» (посвященной уличному фастфуду в дореволюционной России) рассматривается деятельность уличных кухонь в Москве и Санкт-Петербурге на рубеже XIX — XX вв. В упомянутых городах существовала целая индустрия, обеспечивающая уличное питание в самых разнообразных формах, иногда довольно своеобразных [Алексеев: 19]. В Худжанде дореволюционного периода тоже существовала уличная торговля едой, в особенности во время праздников. Торговцы, которые занимались продажей готовой еды, зафиксированы в знаменитом «Туркестанском альбоме». Они относились к обособленной группе поваров — кулинаров.

В этнографической части «Туркестанского альбома» отражены продавцы печенной свеклы «*лаблабуфуруи*» и рисовой каши «*ширгурунчи кандин*». Из фотографии Туркестанского альбома видно, как торговцы, торгующие готовой едой, держали свой товар на специальных носилках «*занбар*».

Белая свекла была в большом употреблении среди населения Худжанда в позднефеодальном периоде. Она являлось начинкой традиционных пирожков. Такие пирожки назывались «*самбусаи лаблабугин*», т.е. пирожки со свеклой. В печенном виде свеклу давали маленьким детям, так как она была очень сладкой и заменя-

ла современные сладости. А.П. Шишов приводит такую информацию: толстые длинные стебли джугары содержат много сахара, а потому служат в свежем виде лакомством для детей [Шишов: 215].

По данным проведенных нами полевых исследований, яйцо «*тухм*», фасоль (бобы) «*лубиё*», айву «*бихи*» заворачивали в кусок мокрой тряпки и пекли в золе в домашних условиях после выпечки лепешек или приготовления еды. Вероятно, такие блюда также продавались уличными торговцами. Следует отметить, что в так называемых столовых позднефеодального Худжанда питались в основном торговцы, ремесленники и те, кто пришли на базар из далека для покупки товара. По некоторым сведениям, в харчевнях питались также холостяки.

Отдельную группу составляли повара, которые нанимались для семейных мероприятий. Для них характерно отсутствие четко выделяемой специализации. В свободное время они могли заниматься другим занятием, к примеру, земледелием, изготовлением кондитерских изделий (*нишалло*), строительством домов и т.д. Однако данная группа поваров была самой популярной среди населения Худжанда, так как семейные мероприятия, в особенности бракосочетания и «*суннат туй*» (празднество, устраиваемое в связи с традиционным обрезанием мальчика) [Снесарев: 256], играли очень важную роль в быту населения Худжанда. С рождения ребенка семья начинала готовиться к данным мероприятиям. Именно в результате их проведения горожане приобретали авторитет в обществе. И здесь повара являлись главной фигурой. Семьи мечтали пригласить на свадьбу своего сына того или иного известного повара. На таких пиршествах повара показывали свое мастерство и профессионализм, приготавливая еду для 800-1000 человек приглашенных.

Таким образом, система питания худжандцев, которые в конце XIX - начале XX вв. вели земледельческий образ жизни, была основана на мучных изделиях, фруктах, овощах, продуктах растительного происхождения. В это время также наблюдается комбинированность пищи земледельцев со скотоводческой продукцией: молочными и мясными продуктами. Это показывает их тесные экономические взаимоотношения со скотоводческим населением, так как люди обменивались продукцией своих хозяйств.

Рацион и повседневные блюда населения соответствовали климату и традициям введения хозяйства. В кушаньях в больших количествах использовались различные специи, масло раститель-

ного и жиры животного происхождения, а также чрезмерное количество сахара в кондитерских изделиях. Можно сказать, что в некотором роде не соблюдалась мера в объемах жиров и сахара. Но в те времена это являлось обычным явлением и очень жирные блюда и сладкие кондитерские изделия считались деликатесом и знаком достатка. Люди старались использовать в одном блюде различные зерновые ингредиенты. Для поваров был характерен комбинированный способ приготовления в пищи т.е. в одном блюде состав злаков был разнообразным.

Литература:

1. Алексеев В.В. «Разношерстная голытьба покупает незатейливые продукты...»(уличный фастфуд в дореволюционной России) // Материалы V Международного научно-практического симпозиума «История еды и традиции питания народов мира» [сборник статей]. — М.: Новое время, 2020. - С 18-27.
2. Андреев М.С., Чехович О.Д. Арк (Кремль) Бухары в конце XIX — начале XX вв. — Душанбе, 1972.-162 с..
3. Беленицкий А.М., Бентович И.Б., Большаков О.Г. Средневековый город Средней Азии. — Л.: Наука, 1973.- 388 с.
4. Большой арабско — русский и русско — арабский словарь. Составитель Юшманов А.С.- Москва: ООО «Дом славянской книги», 2011. — 910 с.
5. Лыкошин Н.С. Пол жизни в Туркестане. Очерки быта туземного населения. -Пг., 1916. -415 с.
6. Марков Е.Л. Россия в Средней Азии. Очерки путешествия: по Закавказью, Туркмении, Бухаре, Самаркандской, Ташкентской и Ферганской областям, Каспийскому морю и Волге. Том II — й. — СПб.: Типография М.М. Стасюлевича, 1901. — 516 с.
7. Мирбабаев А., Махмудов О. Худжанд - по пути нового исторического прогресса. Худжанд, 2009. -176 с.
8. Мирбабаев А., Рахимов Н. Навруз Худжанда: Истоки и традиции // Ученые записки. — 2010. - № 1 (21). - С. 119-132.
9. Мукминова Р. Г. Очерки по истории ремесел в Самарканде и Бухаре в XVI веке. — Ташкент: ФАН, 1976. — 233 с.
10. Набиев Р.Н. Из истории Кокандского ханства (феодалное хозяйство Худояр-хана). Ташкент, 1973. -388 с.
11. Olufsen O. The emir of Bokhara and his country. Journeys and studies in Bokhara. — London, 1911. - 599 p.

12. Полный словарь иностранных слов, вошедших в употребление в русском языке с значением их корней. Сост. Бурдон и Михельсон. М., 1907. -478 с.

13. Рахим Джалил. Дом Родной. — М.: Советский писатель, 1973. — 351 с.

14. Рахимов И. Хурукпази: нигохе ба таърих, холати кунуни ва дурнамой он// Тоҷикистон — сарзамини бихиштосо (маҷмӯаи маводи конференсияи илмӣю амалии вилоятӣ олимони ҷавон. Хучанд, 24 апрели 2018). — Хучанд: Наби Фаҳри, 2018. — С. 130-133.

15. Рахимов Р.Р. «Мужские дома» в традиционной культуре таджиков. -Л.: Наука, 1990. - 158 с.

16. Рахимов Р.Р. «Согласен отец - согласен Бог» (К проблеме власти и управления в культуре народов Центральной Азии) // Антропология власти. Т.2. -СПб, 2007. -С. 184-200.

17. Снесарев Г.П. К вопросу о происхождении праздника суннат — той в его среднеазиатском варианте// Занятия и быт народов Средней Азии. Среднеазиатский этнографический сборник III. — Л.: Наука, 1971. — С. 256-273.

18. Степанов, Г. Новейшее дополнение к Опытному повару с присовокуплением азиатского стола или восточного гастронома / составлено из собственных опытов Герасимом Степановым, практикованным поваром и кухмистером. М.: В Тип. Лазаревых института восточных языков, 1837 — 84 с.

19. Сухарева О. А. Позднефеодальный город Бухара конца XIX — начала XX века: Ремесленная промышленность/ О.А. Сухарева. - Ташкент: Изд-во АН Уз. ССР, 1962. — 193 с.

20. Таубе А. «Ураза» в Ташкенте // Русский инвалид (РИ). 1902, № 34. -С.193-197.

21. Толковый словарь живаго великорускаго языка Владимира Даля. Томъ первый. А — З. -СПб.-М., 1880. - 812 с.

22. Турсунов, Н. О., Исамитдинов, Дж. Деревообделочные ремёсла и промыслы Худжанда в конце XIX-начале XX вв. (Историко-этнографическое исследование). — Худжанд: Меъроҷ, 2012. — 284 с.

23. Турсунова Г.Н. История возникновения и развития капиталистической мануфактуры в Средней Азии — Душанбе: «Ирфон», 2009. -216 с.

24. Фарҳанги тафсирии забони тоҷикӣ. Ҷилди якум. (А-Н)— Душанбе: 2008 — 950 с.

25. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. в 4-х томах. Т.2 (Е-Муж)/ Пер.с нем. и доп. О.Н. Трубачева.-2-е изд., стер. М.: Прогресс, 1986.—672 с.

26. Харчевня // <https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/1342706> (Дата обращения: 14.04.2024)

27. Шишов А.П. Сарты: Этнографическое и антропологическое исследование // Сборник материалов для статистики Сыр – Дарьинской области. – Кн.ХІ. – Ташкент: Типо – автография В. М. Ильина, 1904. – С. 1-496.

28. Шовалиева М. История кулинарной культуры таджикского народа. – Душанбе, 2015 – 169 с.

CULINARY CHRONICLES: EXPLORING CENTRAL ASIAN CUISINE IN THE LAST MIDDELE AGES

Sobirjon Isoqov,

Independent scientific researcher at Namangan State University

Abstract. Dive into the gastronomic delights of Central Asia during the 19th century with Culinary Chronicles. This article delves into the rich tapestry of flavors, ingredients, and traditions that characterized the region's cuisine during this pivotal period. From the sumptuous Palov of the Bukhara khanate to the nomadic fare of the Kokand khanate and the delectable dishes of the Khiva khanate, we explore the culinary heritage shaped by diverse cultures, trade routes, and historical events.

Key words: Central Asia, 19th century, Cuisine, Bukhara Khanate, Kokand Khanate, Khiva khanate, daily and traditional dishes, culinary heritage, cultural influences, trade routes, Mir Izzet Ollah, William Moorcroft, Alex Burns, Joseph Wolf, sugar, meat, rise, milk, tea.

Central Asian cuisine in the 19th century was influenced by various cultures and traditions. We explored memories and travel diaries of Mir Izzet Ollah, [Meer Izzut Oollah: 3] William Moorcroft, [W.Moorcroft: 1] Alex Burns . [Alex Burnes: 3], Joseph Wolf [J. Wolf: 3] and we could explore the use of ingredients like lamb, rice, and spices in dishes such as pilow and kebabs. Additionally, you might want to delve into the impact of trade routes like the Silk Road on culinary exchanges

in the region. Some travelers gives some useful and historical information about eating habit and traditions of Central Asian Khanates.

For instance, Mir Izzet Ullah, [Nile Green: 15] William Moorcroft, Alex Burnes, William Wolf and other English spy and explorers visited to that places in different moments and collected useful socio-economical, military and political information. In addition, they explored our culture, cuisine and eating traditions. Below we will try to give some historical information about our daily meals and dish preparing traditions with the English explorers' memories.

For the Bukhara Khanate in the 19th century, some special foods included:

Oshi Sofi or pilow: A traditional dish made with rice, meat (often lamb), carrots, and various spices. Alex Burnes, who was in Bukhara khanate in 1831-1832 years, wrote about rice main ingredient of Bukhara's pilow. The fields of Shuhr Subz yield rich crops of rice and Kurshee is a sheet of gardens and orchards. [Alex Burnes: 162]

He also gave some information about tea and fruits of that khanate in his memories. For instance, "I have been informed that the tea plant thrives between Samarkand and Kokan; but I doubt the information, which was never properly confirmed. There is a small yellow flower, called "esbaruk," growing in the low hills near Kurshee and Balkh, which is used as a dye, and produces a better colour than the rind of the pomegranate". [Alex Burnes: 167] That is clear from the information of Burnes in last middle ages there were not tea plantations in Samarkand and Kokand. Tea was only imported from China and India, so it was very expensive. Thus soldier of Central Asian khanates got tea as salary from their government. [Zamonov A: 285]

Samsa: Pastry filled with minced meat (typically lamb or beef) and onions, baked in a tandoor oven.

Shurpa (soup of Central Asian countries): A hearty soup usually made with meat (such as lamb or beef), vegetables, and herbs. These are common meals of hkanate of Bukhara in middle ages. Alex Burnes described eating situation of Amir Nasurollah Bahodurkhan. He wrote: "The daily meals of his majesty undergo a like scrutiny; the minister eats, he gives to those around him, they wait the lapse of an hour to judge of their effect, when they are locked up in a box and despatched. His majesty has one key and his minister another. Fruit, sweetmeats, and every eatable undergo the same examination, and we shall hardly suppose the good king of the Uzbeks ever enjoys a hot meal or a fresh cooked dinner. Poison is common, and the rise of his majesty himself to the throne on which he now sits, is not without strong suspicions of

a free distribution of such draughts. A native on one occasion presented me with some figs, one of which I took and ate, to show him that I appreciated the gift. [Alex Burnes: 181]

As for the Kokand Khanate in the first half of the 19th century, their foods and eating traditions might have been influenced by their nomadic lifestyle. We can find some information of meal of Kokand Khanate from memories of Mir Izzat Ulla, which was published in 1872 in Calcutta by Captain Henderson, [Meer Izzut Oollah: 52] Meals often consisted of:

Qurut: Dried sour milk balls, which were easy to transport and provided essential nutrients. In nomadic life this dish was very important product. Qurut prepared from mares milk, goat milk and cows' milk in Kokand Khanate, not only Kokand but also

Kumis: Fermented mare's milk, a traditional beverage enjoyed by nomadic communities. Anthony Jankinson who had been in Central Asia in middle ages gives some memorable information. Tourists also have wonderful information about the lifestyle and food culture of Asian peoples. In particular, Antony Jenkinson gives some information about the person named Azim Khan, who ruled the lands from the Caspian Sea to the territory of the Khiva Khanate, about his residence and the lifestyle of his inhabitants, as well as about the food culture of the peoples of Central Asia: "October 4 day we arrived at a castle called Sillyzur.

Its ruler was Azim Khan, and I attached the king's letter to him. I also gave him a gift of nine items, and he welcomed me. He invited me to eat, and I ate wild horse meat and biya milk (qimiz) with him without bread. This castle was the residence of ruler Azim Khan, and it was built on a hill, but it was not very strong. **Beshbarmak:** A meal consisting of boiled meat (usually mutton or horse meat) served over noodles and accompanied by broth.

Eating traditions in the Kokand Khanate likely involved communal dining, with family members and guests sharing meals together. They might have also had specific customs related to hospitality and food sharing.

Uyghur Lagman is indeed a Central Asian dish with roots in the culinary traditions of the Uyghur people, who primarily inhabit the Xinjiang Uyghur Autonomous Region in northwest China. Here's some historical information about Uyghur Lagman. Uyghur Lagman is believed to have originated among the Uyghur people of Central Asia, specifically in the Xinjiang region.

The dish likely evolved over centuries, influenced by the cultural exchanges along the ancient Silk Road trade routes that passed through the region. Lagman holds cultural significance for the Uyghur people and is considered a staple dish in their cuisine. It's often prepared for special occasions, family gatherings, and celebrations, as well as being enjoyed as a comforting everyday meal.

The traditional preparation of Uyghur Lagman involves hand-pulling the noodles, a skill that has been passed down through generations. This technique results in noodles with a distinct texture and appearance, which are integral to the dish's character. While Uyghur Lagman is most closely associated with the Uyghur cuisine of Xinjiang, variations of the dish can also be found in neighboring Central Asian countries such as Kazakhstan, Kyrgyzstan, and Uzbekistan. Each region may have its own unique spin on the dish, incorporating local ingredients and flavors.

Uyghur Lagman reflects the diverse culinary heritage of the Uyghur people, who have drawn inspiration from various cultures and ethnic groups over the centuries. The dish embodies the fusion of flavors and influences from Central Asia, the Middle East, and China, making it a testament to the region's rich cultural tapestry.

Overall, Uyghur Lagman is not only a delicious and nourishing meal but also a symbol of the cultural identity and heritage of the Uyghur people. Its history and evolution are intertwined with the history of the region, making it an important culinary tradition in Central Asia.

In the first period of the 19th century, the Khiva khanate (also known as the Khorasm Khanate) had its own distinctive cuisine with several special meals:

Palow (Plov): A classic Central Asian dish made with rice, meat (such as lamb or beef), carrots, and various spices. It's often cooked in a large pot and served on special occasions like weddings or holidays. Rice is very important for making plov. Herman Vambéry wrote that rice, corn, silk, cotton planted in Khiva khanate in the last middle ages. [John Goldsmith: 10]

Kebab: Skewered and grilled cubes of meat (typically lamb, beef, or chicken) seasoned with spices and served with onions and bread. Shashlik(kebab) was popular for outdoor gatherings and celebrations.

Laghman: Noodle dish with stir-fried vegetables and meat (usually lamb or beef), seasoned with spices and served with a flavorful broth. It's a hearty and satisfying meal commonly enjoyed in the Kiwa khanate.

Samsa: Similar to samosas, somsa is a savory pastry filled with minced meat (often lamb or beef), onions, and spices, then baked or

fried until golden brown. It was a popular street food and snack in Central Asian Khanates' market.

These dishes reflect the rich culinary heritage of the Khiva khanate and its cultural influences from the broader Central Asian region. They were enjoyed by both commoners and nobility, and many of these traditional recipes are still cherished today.

Resources:

1. Nile Green. Writing travels in Central Asian History. – USA: Indiana University Press Office of Scholarly Publishing Herman B Wells library 350, 2014.

2. Izzat Allāh (Mīr.), Travels in Central Asia by Meer Izzut Oollah. – Calicutta: Foreign Department Press, 1872.

3. Col. Sir Frederic John Goldsmid. Central Asia and its question: being a paper. London: Edward Stanford, 6&7. Charing Cross, 1873-y.

4. Lieuet. Alexr Burnes, F.R.S. Travels Into Bokhara; Being The Account Of A Journey From India To Cabool, Tartary, And Persia. In Three Volumes. Vol. I. – London: John Murray, Albemarle Street. MDCCCXXXIV.

5. Joseph Wolf. Narrative of Mission to Bukhara in 1843-1845 years, to ascertain The Fate of Colonel Stoddart and Captain Conolly. – New York: Harper & Brothers, 82 Cliff street, 1845.

6. Allen J. Frank. Bukhara and the muslims of Russia Sufism, education, and the paradox of Islamic prestige. – Leiden, 2012.

7. Zamonov A. Egamberdiyev A. O'zbekiston tarixi. – T.: Bayoz, 2022.

ХАЛҚ ТАБОБАТИ АНЪАНАЛАРИДА ТАОМЛАНИШНИНГ ЎРНИ

Хуршид Жуманазаров,

Фанлар академияси Тарих институти

катта илмий ходими,

тарих фанлари бўйича фалсафа доктори (PhD)

Аннотация: Ушбу мақолада ўзбекларнинг халқ табobatiда таомланишнинг саломатликка таъсири ҳамда таом билан даволашга доир анъаналар қайд этилган. Ўзбекларда касални соғайиши ёки

хасталикни зўрайиши таомланиш билан ўлчаниши ҳамда парҳез қилишга доир таҳлилга тортилган.

Таянч сўзлар: Халқ табобати, таом, парҳез, қимиз, сут, қури-тилган мева, ҳадис, наботот олами.

Таом инсоннинг кундалик эҳтиёжи, уни тетик, соғлом кун кечириши ҳамда меҳнат билан шуғулланишини таъминловчи омил ҳисобланади. Таомланиш ҳар бир халқнинг миллий маданияти, диний қарашлари асосида шаклланган бўлиб, таом турлари ва шифобахшлик хусусиятлари минтақанинг ҳайвонот ва наботот олами, кишиларнинг машғулоти тури таъсирида юзага келади.

Халқ табобатида инсонларнинг саломатлиги истеъмол қиладиган таоми ва унинг фойдалилик жиҳатлари билан боғланади. Тибга оид асарларда таом инсон учун дори-дармон сифатида қаралиши, агар таом яроқсиз бўлса ёки бетартиб истеъмол қилинса, саломатликка путур етиши алоҳида таъкидланади [Маҳмуд Хасаний:68–80]. Таомнинг саломатликни сақлашдаги ўрни сабаб, табобатда таомланиш одоби, истеъмол қилиш мумкин бўлган озуқалар ҳамда овқатланиш вақти, меъёри каби қоидалар тузилган. Инсоннинг тириклиги таомланиш билан ўлчанади ва овқатга бўлган иштаҳа соғломлик белгиси ҳисобланади. Тиббий асарларда ҳам таом инсонни кайфияти ва гавда ҳолатига таъсир қилиши, таомни меъёридан ортиқ бўлиши ёки камайиши саломатликка таъсир қилиши алоҳида урғуланган [Абу Али ибн Сино:48]. Қисқача айтганда тананинг соғлом бўлиши, инсонни узоқ умр кўриши, унинг тўғри, меъёрида ва фойдали овқатланишига боғлиқ.

Шарқ тиббий анъаналарига кўра инсон еган таомига дори сифатида қаралган. Тиббий асарларда ҳам касал бўлмасликнинг биринчи қоидаси емак-ичмоқдан эҳтиёт бўлиш, иккинчи, соф ҳаво, учинчи, тоза сувдир деб қайд этилган [Алихонтўра Соғуний:189]. Халқ удумларига кўра, беморнинг аҳволи унинг таомланиши билан белгиланади. Агар бемор муаммосиз таомланаётган бўлса ижобий ҳолат сифатида баҳоланади. Хаста кишининг овқатдан қолиши эса унинг танасини озиб келишига сабаб бўлган. Бу ҳолатни унинг яқинлари ҳамда беморни кўришга келган зиёратчилар «касаллик енгиб қўйибди» деб талқин қилишган. Беморни тезда оёққа туриши, касални енгиб ўтишида таом алоҳида аҳамиятга эга бўлгани сабабли хастани алоҳида қаров билан таомлантириш даволашнинг бир бўлагига айланган. Жумладан, беморларни

зиёрат қилиш одобига кўра ташриф буюрувчи ўзи билан хастага ёқадиган ва ейиш мумкин бўлган таомларни олиб келган.

Халқ табобати анъаналарида таомланиш маданиятининг соғлиқни сақлашда тутган ўрни икки қисмдан иборат: биринчиси таомланиш меъёри ва вақтига амал қилиш. Бу асосан соғлом одамни ўз саломатлигини сақлаш учун доим эътибор қаратиши керак бўлган тадбир ҳисобланади. Иккинчиси, хасталикка чалинган одамнинг таомланиши бўлиб, бунда касал тури ва характери-дан келиб чиққан ҳолда беморнинг айрим таомларни истеъмол қилиши ман этилади. Шунингдек, халқнинг саломатликка доир қарашларига кўра бемор кучли ва тўйимли овқатларни тановул қилса, касаллик тезда чекинади деб билишган. Бу амални қўллашнинг сабаби касаллик туфайли беморнинг иммунитети тушиб кетганда ёки иситма натижасида ҳолсиз бўлиб қолганда танада йўқотилган куч, энергия таомлар билан тўлдириш назарда тутилади. Шунингдек, халқнинг таомланиш маданиятини саломатликда акс этиши тўғри тановул қилиш ва парҳез сақлашда кўринади. Халқ табобатида аҳоли кундалик истеъмол қиладиган озиқ-овқатлари орасида дориворлик хусусиятларига эга турларини излаган ҳамда овқатланиш рационини даволаниш жараёнига айлантиришга интиланликлари аниқланган.

Этносни таомланиш маданиятини шаклланишида ва овқатнинг тиббий хусусиятлари борасида билимларни шаклланишида халқнинг машғулоти тури ва географик жойлашуви ҳамда йил фасллари-нинг иқлимий ўзига ҳослиги муҳим аҳамият касб этади. Чунки, аҳоли ўз ҳудудида мунтазам кузатиладиган касалликларни даволашда ўзлари етиштирган маҳсулотнинг хусусиятларидан фойдаланган. Масалан, чорвадорлар ўпка, томоқ, ошқозон оғриғи ва овқат ҳазм қилиш, камқонлик билан боғлиқ касалликларни даволашда қимиз, кумрон ва бошқа сут маҳсулотларини истеъмол қилган[А. Ягмин:46–51]. Дехқонлар эса полиз маҳсулотлари — турп, шолғом ва бошқаларни асал билан аралаштириб истеъмол қилган. Қон кўпайтиришда ҳам резавор мевалардан фойдаланишган. Ёки, қишда чорвадорлар кўпроқ тузланган, қотирилган гўшти-ни истеъмол қилган ва бунинг натижасида уларнинг овқат ҳазм қилиш жараёни бузилган. Даво яна ўша чорва маҳсулоти - қатик, қимиз ва бошқа сут маҳсулотлари бўлиб, улар орқали танадаги мувозанат қайта тикланган[Л. Динашева:72]. Дехқонлар ёки бошқа ўтроқ аҳоли эса бундай хасталикларни даволашда ўсимлик илдизи, қуритилган меваларни қайнатиб ичган[Материалы для

статистики Туркестанского края:478]. Мана шу сабаблар туфайли халқ табобатида доривор гиёҳлар кўпроқ ўсимлик танаси, илдизи ва меваларидан тайёрланади. Ҳудудий жихатдан тоғ ва дашт зонаси аҳолисининг таомланиши ва уни шифобахшлик хусусияти текислик минтақасидаги аҳолига акс таъсир кўрсатиши мумкин. Шундан келиб чиқиб айтиш мумкинки, таомларнинг минтақавий хусусият касб этишида унинг калорияси, таркиби каби тиббий жихатлар муҳим ўрин тутати.

Шарқ табобатида таомланиш ва унинг меъёрларини тартибга солиш орқали саломатликни асрашга қаратилган усул парҳез ҳисобланади. Парҳез халқ табобатида кенг тарқалган усул бўлиб, табиблар ҳар бир касалнинг табиатига қараб парҳез турини буюрган. Табиблар ҳам ўз асарларида, шифонинг боши парҳез тутишдан бошланишини қайд этган[Алихонтўра Соғуний:190] ва уни буюришда касалнинг мизожи ва йилfasли инобатга олинган. Пайғамбар Муҳаммад (с.а.в) «Мен ва саҳобаларим дастурхонга очикмагунимизча ўтирмаймиз ва тўймасдан турамиз» деган нақлида инсонларнинг саломатлигини сақлаш унинг нафсини тия олиши ва тўғри таомланишига боғлиқ эканлигини кўриш мумкин[Пайғамбаримиз табобати:5].

Ҳадисларда ҳам «ошқозон (яъни кўп, тартибсиз ейиш) касалликлар уясидир. Парҳез эса асосий дорисидир» дея қайд этилгани. Парҳез тиббий вазиятга қараб иккига бўлинган: хасталикка сабаб бўладиган нарсалардан парҳез қилиш (*соғлом одам парҳези*) ва хасталикларни зиёда бўлишига олиб келувчи нарсалардан парҳез қилиш (*касал одамга тааллуқли*)[Шайх Муҳаммад Содиқ Муҳаммад Юсуф:92]. Парҳез усули табибларнинг энг кўп қўллайдиган «қурол»и эди. Аҳолини тушунчасида ҳам парҳез барча касалларни даволашнинг бошланғич нуктаси деб деган қарашлар мавжуд бўлган. Тарихга назар солсак, Туркистонга келган шифокорлар иш жараёнида миллий аҳолига парҳез буюрмаган ва бундан туркистонликлар ҳайрон бўлишган. XIX асрда Туркистонда фаолият юритган Г. Колосов бу борада қуйидагиларни қайд этган: мурожаат қилган «умумий 1500 та бемордан атиги ўнтачаси парҳез ҳақида сўрамади. Қолгани муолажалар буюрилгандан сўнг, нима ейиш ёки нима ичиш мумкинлиги ҳақида сўрашди. Бу фақат ошқозон ичак касалликларида эмас, балки кўз касалликлари, енгил шикастланган беморларда ҳам кузатилди»[Г.Колосов:62]. Парҳезсиз даволанишга кўникмаган аҳоли бу шифокорларни нодонликда ҳам айблашган[В Огудин:41]. Демак, парҳез тутиш

табобат анъаналарида асосий даволаш усули бўлмаса-да, касалликни тезроқ енгиб ўтишга ёрдам берувчи тадбир эди. Табиблар парҳезни мунтазам тавсия қилгани учун аҳолини ўзида ҳам бу борада кўникма шаклланиб боради. Бу қоидаларни ўзлаштириш натижасида парҳез сақлаш анъаналарига табибларсиз ҳам мустақил равишда риоя қилган.

Саломатликка доир қарашларга кўра парҳез сақлаш одатда касалга чалинган одамни тезроқ соғайиши ва танада ўша касаллик асоратини қолдирмаслиги учун қўлланилади. Лекин айрим ҳолларда соғлом одамларга ҳам турли ҳолатлардан кейин табиблар томонидан парҳез буюрилган. Жумладан, қон олдирган кишига товук, жўжахўроз гўштлиридан шўрва ичириб турилса, янги ишлаб чиқариладиган қон хилтларсиз тоза ҳолда, чиқарилган қон ўрнини тўлдиради, деб қаралган. Айниқса қон босими баланд кишилар қон олдиргандан сўнг тез хилтга айланувчи қора мол (сигир, бука) гўштлиридан парҳез қилишлари шарт бўлган[А. Исмоилов:10]. Бунда қўлланилган муолажани тезда самара бериши ёки инсон танадаги ўзгаришларни тезда тўғрилаб олиши нуқтаи-назаридан ёндашилган.

Хулоса ўрнида айтиш жоизки, табобат анъаналарида таомланишнинг тутган ўрни бирламчи омил ҳисобланиб, саломатлик маданияти фақатгина таомларни истеъмол қилишда акс этмасдан, таомланмаслик, ўзини маълум муддат овқатлардан тийиш каби жиҳатларда ҳам намоён бўлади. Одатда инсон саломатлиги учун таом бирламчи омил бўлса-да, айрим ҳолларда таомнинг зарар келтириши мумкин бўлган жиҳатларини ҳам келтириб ўтиш жоиз.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. 1-жилд. — Тошкент: Абдулла Қодирий номидаги халқ мероси нашриёти. 1993. — 304-бет.
2. Алихонтўра Соғуний. Шифо ул-илал // Шарқ юлдузи. 1996. № 6. — Б. 187-223.
3. Динашева Л. И др. Лечебные учреждения города Туркестана и оказание медицинских услуг в конце XIX — в начале XX века // Отан тарихи. 2022. № 1. — С. 69-77.
4. Исмоилов А. Давои мутлоқ // Шарқ табобати. — 2007. — № 1. — Б. 9-10.
5. Колосов Г. О народном врачевании у сартов и киргизов Туркестана. — СПб., 1903. — 91-стр.

6. Материалы для статистики Туркестанского края. Вып II. — СПб., 1873. — С. 434-479.

7. Махмуд Ҳасаний. Донолар саломатлик ҳақида. — Тошкент: Фан, 2005. — 115-б.

8. Огудин В. Народная медицина Средней Азии и Казахстана. — Москва: Ганга, 2021. — 538-стр.

9. Пайғамбаримиз табобати // Шарқ табобати. — 2011. — № 2. — 5-бет.

10. Шайх Муҳаммад Содиқ Муҳаммад Юсуф. Ҳадис ва ҳаёт. Тиб ва дам. 18 жуз. — Тошкент: Нилol nashr, 2016. — 288-бет.

11. Ягмин А. Киргиз-кайсацкие степи и их жители. — СПб., 1845. — 77-стр.

O'ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZM TARIXINING BIRINCHI KO'RINISHLARI

Jumayev Jamshid,

Qashqadaryo viloyati Chiroqchi tumani 119-maktab o'quv ishlar bo'yicha direktor o'rinbosari

Annotatsiya. Ushbu maqolada O'zbekistonda gastronomik turizm tarixi haqida xronologik tartibda ma'lumotlar berilgan, shuningdek, mustaqillik yillarida ushbu sohada amalga oshirilgan islohotlar va istiqboldagi rejalar tafsilotlari, ushbu turning turizm industriyasidagi o'rni ahamiyati, gastronomik assotsiatsiyalar haqida ma'lumotlar berilgan. Gastronomik turizm sohasidagi bugungi yutuqlar qisman yoritilgan, ushbu turning ichki imkoniyatlari keng ko'rsatilgan, shuningdek, gastronomik turizmni rivojlantirish bo'yicha qator ilmiy-amaliy takliflar berilgan.

Kalit so'zlar: gastronomik turizm, oziq-ovqat va ichimliklar, oshxonana, milliy taomlar, tarix, voqealar, pazandalik.

Gastronomik turizm sohasining jadal rivojlanishi iqtisodiy o'sishning muhim omili hisoblanadi, chunki turizmning barcha turlari gastronomik turizmning boshqa turlari bilan bevosita bog'liq emas.

Biz turistlarni gastronomiya nuqtayi nazaridan ikki turga bo'lishimizga to'g'ri keladi:

— birinchi turda turistlar bevosita gastronomik turni tashkil qiladilar; Gastronomik turizm — bu milliy taom va ichimliklardan tatib

ko‘rish, bahramand bo‘lish yoki ularni davolab olish, ishlab chiqarish usullari, pazandalik sirlari, pishirish texnologiyalari, taomlarning o‘ziga xos xususiyatlari va tarixi bilan tanishish maqsadida shaxs yoki guruhning bir mintaqadan ikkinchi hududga sayohati. ikkinchi mintaqaga yoki bir shtatdan boshqasiga tashrif buyurishni anglatadi.

– ikkinchi turda tashrif buyuruvchining maqsadi har xil bo‘lishi mumkin, masalan: sport musobaqalari, muqaddas joylarga borish, savdo hamkorligi va boshqalar. Biroq mehmon kundalik ovqatlanish zarurati tufayli bevosita gastronomik turizmni chetlab o‘tmaydi. Hech kimga sir emaski, har doim ovqatlanish nafaqat tanani oziqlantirish vositasi, balki inson tanasining sog‘lig‘i, kayfiyati va dunyoqarashiga ta’sir qiladigan, hatto uning tashqi qiyofasini asta-sekin o‘zgartiradigan muhim vositadir. Shu bois gastronomik turizmga e’tibor qaratilishi turizmning boshqa turlarini rivojlanishiga zamin yaratadi.

“Dunyoda oziq-ovqat turizmi ikkita asosiy sababga ko‘ra rivojlanmoqda: birinchidan, odamlarning o‘z taomlari qayerdan kelganini bilish istagi, ikkinchidan, yangi taomlar va pishirishni kashf qilish istagi”[1].

Gastronomik turizm atamasi ilk bor 1998-yilda Bowling Green universiteti (AQSh) olimlari tomonidan qo‘llanilgan bo‘lib, bu atama uzoq tarixga borib tarqalmasa-da, tarixiy asarlarda mamlakatimizdagi oziq-ovqat va ichimliklar haqida ko‘plab ma’lumotlarni uchratishimiz mumkin. Bu gastronomik turizmning noyob tarixini yaratadi. O‘zbekiston hududidagi sayohatlarni tavsiflovchi ko‘plab mahalliy va xorijiy manbalar mavjud. Qadimgi ajdodlarimiz ijtimoiy hayot davomida ko‘chmanchi sifatida turli o‘lkalarga ko‘chib o‘tgan. Ular o‘tlash, yaylovlarda yashash, tiniq suv ichish, sut, qatiq, go’sht va mevalar iste’mol qilish, shuningdek, davanish zarurati tufayli bir hududda bo‘lmagan ozuqa va o‘tlarni izlash kabi tabiiy lazzatlardan bahramand bo‘ladilar. Sayohat qilish kerak edi. Tarixiy rivoyatlarga ko‘ra, hatto Iskandar Zulqarnayn ham O‘rta Osiyoga umrni uzaytiruvchi, insonni yoshartiruvchi “sehrli suv” izlab kelgan[2]. Ayni paytda Buyuk Ipak yo‘li sharq va g‘arbni bog‘lovchi asosiy savdo yo‘li sifatida turli tovarlar bilan birga oziq-ovqat mahsulotlari ham tashigan, demak, u o‘sha davr gastronomik turizmida muhim o‘rin tutgan. Masalan, O‘rta Osiyoga Xitoydan sholi olib kelingan, u yerdan esa Xitoyga uzum, yong‘oq, anor va boshqa qishloq xo‘jaligi mahsulotlari eksport qilingan.

Mamlakatimizdagi ilk o‘rta asr davlatlari: So‘g‘diyona, Farg‘ona, Toxariston, Eftallar, Kidariylarning asosiy mashg‘ulotlari dehqonchilik va chorvachilik bo‘lganligi sababli ularning oziq-ovqati turli meva-sabzavot, sut va go’sht mahsulotlaridan iborat bo‘lgan[3]. Bu holat keyingi

Turk imperiyasi va arablar hukmronligi davrida ham unchalik o'zgar-magan bo'lsa, mo'g'ullar istilosidan keyin o'lkamizga o'troq aholining oziq-ovqat mahsulotlarida katta o'zgarishlar yuz berdi. Bu mo'g'ullar-ning o'ziga xos ovqatlanish odatlari va qoidalarida farqlarning mavjud-ligi bilan bog'liq edi. Mo'g'ullar ko'chmanchi xalq bo'lganligi uchun ularning asosiy oziq-ovqati go'sht va sut mahsulotlaridan iborat bo'l-gan. Kurut tez harakat paytida ular uchun ovqat almashtirardi. Lekin sharoit qulay bo'lgan joyda, ular o'zlarining mayda qozonlarida go'sht-ni qaynatib, quritilgan yoki boshqa oziq-ovqat bo'lmaganda otlarning qonini ichib, o'n kun shu tarzda boqishlari mumkin edi.[4]

Chingizxon sahroda mehmon sharafigi saqlab qolishni talab qi-lib, agar biror kishi ovqatlanayotgan bo'lsa, yonidagi odamni o'ziga sherik bo'lishga taklif qilishini qonunda mustahkamlab qo'ygan edi. Hamma taklif qilinmasdan ovqatlanayotgan odam bilan sherik bo'lar-di. Mo'g'ullar davrida "yurtchi" lavozimini egallagan. Ular cho'l va qurg'oqchil yerlarni bosib o'tishda qo'shinga qancha oziq-ovqat va suv kerakligini aniqlashlari, umuman yo'lda ichimlik suvi va yem-xashak qayerda ekanligini bilishlari kerak edi[5]. Shunga ko'ra, ular zaxiradagi oziq-ovqatlarni zaxiralashdi. Mo'g'ullarda ham ko'chmanchilarga xos ovqatlanish usuli bo'lgan.

Mo'g'ullarning oziqlanishi va qo'shinni oziq-ovqat bilan ta'min-lash keyinchalik temuriylar davrida ancha yaxshilandi. "Amir Temur qo'shini bilan birga qassoblar, bakullar, qovurilgan va pishirilgan go'sht savdogarlari, arpa va meva sotuvchilar, novvoylar ham ko'chib kelgan. Armiya uchun oziq-ovqat yig'ish muhim edi. Bu vazifa Ollohdod va Oq Temur Bahodir kabi sarkardalarga yuklangan"[6]. Ular jang oldidan qo'shinni zarur oziq-ovqat bilan ta'minladilar.

Yuqoridagi ma'lumotlardan shunday xulosaga kelish mumkinki, Amir Temur ovqatdan qo'shin uchun jazo sifatida foydalangan, shu-ningdek, undan rag'bat sifatida ham foydalangan. "Amir Temur o't ochishni to'xtatishga qarshi jangda g'alaba qozongach, o'z an'anala-riga ko'ra, mardlik ko'rsatganlarni taqdirlagan, jangchilarni turli noz-ne'matlar bilan xushnud etgan, qimmatbaho idishlardagi qimiz bilan taqdirlagan"[7]. Bizga ma'lumki, har qanday mehmon avvalo go'zal dasturxon bilan kutib olinadi, bu barcha davrlarga xos holat. Har bir davlat mehmonni o'ziga xos milliy taomlari bilan siylashga harakat qiladi, go'sht mahsulotlari va meva-sabzavotlar azaldan turkiy xalq-lar uchun asosiy taom bo'lib kelgan. Amir Temur davlatida ziyofatda yemagan taomlarni mehmonlar xizmatkorlari uylariga olib ketishgan. Ovqatlanmaslik hurmatsizlik deb hisoblangan. Ispaniya elchisi Klavixo

o'zining "Xotiralar" asarida xabar berishicha, bitta davlat ziyofati butun elchixona xodimlarini olti oy davomida boqish uchun yetarli miqdorda oziq-ovqat olib ketgan.

"Hamma joyda non ko'p edi, guruchni esa ko'p miqdorda arzonga sotib olish mumkin edi. Qovurilgan yoki qovurilgan go'sht butun shahar bo'ylab ochiq do'konlarda sotilgan va qovurilgan tovuqlar, g'ozlar va umuman yovvoyi qushlarni sotib olish mumkin edi. Bu noz-ne'matlar, taomlar mazza va musaffolik bilan sotilgan, savdo kun bo'yi, hatto kechasi ham davom etgan"[8].

Zahiriddin Muhammad Bobur ham o'zining "Boburnoma" asarida yurtimizning turli noz-ne'matlari, meva va poliz ekinlarini tasvirlab, ularning ta'mi boshqa mamlakatlarda uchramasligini ta'kidlaydi. Temuriylar davrida ham Buxoro, Xiva, Qo'qon imperiyalarida ovqat va mehmondo'stlik davom etgan. Bu davr oshxonasi haqidagi ma'lumotlarni ko'plab xorijlik sayyohlarning asarlari va xotiralarida uchratish mumkin. 1842-yilda Xiva xoni bilan uchrashgan Eron elchisi Alixon G'afur o'z kundaligida shunday ta'riflaydi: "Qayerda otni, yo yabuni yaxshi ko'rsalar, qaysarliklari, nafslari unga xosdir. Uni yeyishga hech kimning haqqi yo'q, faqat xon uchun yig'iladi. Xon ularni o'z qo'li bilan tozalaydi, maydalaydi, pishiradi. Bu uning eng yaxshi va eng mazali taomidir"[9].

Har bir imperiyada oziq-ovqat va ichimliklar deyarli bir xil bo'lsa-da, bir-biri bilan oziq-ovqat almashinuvi muntazam ravishda davom etdi. "Xiva imperiyasida oziq-ovqat qo'shni Buxoro amirligiga qaraganda qimmatroq, aholining puli kam edi. Qishda turkmanlar Xiva bo'ylab sayohat qilib, go'sht evaziga non sotib olishdi. Mahalliy dehqonlar, sartlar bug'doy, arpa, bog'dorchilik ekinlari yetishtirganlar"[10].

Urush yillarida davlatga sabzavot, ildizpoya, meva, go'sht, g'alla kabi ortiqcha oziq-ovqat mahsulotlari yetkazib berildi. Xususan, 82 million pud g'alla, 1,1 million tonna sholi, 57,5 ming tonna meva va uzum, 159,3 ming tonna go'sht va boshqa mahsulotlar yetishtirildi, 400 gramm non berildi [11].

Urushdan keyingi yillarda ham mustabid Sovet hukumati siyosati bilan paxta hosildorligini oshirishga intilishi respublikaning oziq-ovqat muammolarini hal qilish imkoniyatlarini cheklab qo'ydi[12].

O'zbekiston mustaqillikka erishgan 1991-yil 31-avgustdan boshlab mamlakatimizda barcha jabhalarda ijobiy o'zgarishlar boshlandi, aholi turmush darajasi yuksaldi, oziq-ovqat erkinligi, g'alla erkinligiga erishildi. Xorijiy davlatlar bilan har bir sohada ikki tomonlama va ko'p tomonlama hamkorlik yo'lga qo'yilmoqda.

Natijalar. Ushbu mavzuni yozish davomida biz O'zbekistondagi gastronomik turizmning qiziqarli tarixi bilan tanishdik va bu soha haqida avval noma'lum bo'lgan ko'plab ma'lumotlarga, shuningdek, ovqatlanish odatlariga oid ko'plab ma'lumotlarga ega bo'ldik.

Xulosa. Albatta, bunday tashabbuslar to'xtagani yo'q, bunday misollarni yana ko'p keltirishimiz mumkin, lekin ayni paytda bu borada nima qilish kerakligi haqida o'z taklif va tavsiyalarimizni bildirmoqchimiz. Mamlakatimizda azaldan shifobaxsh va to'yimli taomlar tayyorlanayotgani va bu jarayon sayyohlar e'tiborini tortayotgani haqida yuqorida misollar keltirganimizdek, biz bildirmoqchi bo'lgan taklif va tavsiyalarimiz ham gastronomik turizm faoliyatini yaxshilashga xizmat qiladi, deb o'ylayman.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Stanley, J. & Stanley, L. (2015). Food Tourism: A Practical Marketing Guide. Croydon: CPI Group. p. 3
2. Qosimova R.A. Tourism and its teaching methods. (tutorial) - T., Alokachi Publishing House, 2008, 7 pages.
3. <https://hozir.org/xoqonlik-tashkil-topishi-vi-asr-ortalari.html> (Accessed on 10 February 2022).
4. M. Ivanin "Ikki buyuk sarkarda Chingizxon va A. Temur". Toshkent. "Fan"1994 year
5. M. Ivanin "Ikki buyuk sarkarda Chingizxon va A. Temur". Toshkent. "Fan"1994 year
6. Ziyoyeva D. X. "O'zbekistonda harbiy ish tarixidan". Toshkent "Sharq" 2012 year
7. M. Ivanin "Ikki buyuk sarkarda Chingizxon va A. Temur". Toshkent. "Fan"1994 year
8. Xilda Xukxem. "Yetti iqlim sultoni", Toshkent- 1999 year
9. <https://kh-davron.uz/kutubxona/uzbek/mirpanjiyning-asirlikdagi-xotiralar-asariga-ilovalar-yoxud-xiva-xonligi-tarixidan-ilovalar.html> (Accessed: 20.02.2022).
10. <https://kfdvgtu.ru/uz/opisanie-hivinskogo-hanstva-hivinskoe-hanstvo-horezm/> (Accessed: 12.02.2022).
11. Rajabov Q. "O'zbekiston tarixi" T.: 2017 year <https://hozir.org/ozbekistonda-50-70-yillarda-paxta-yakkaxokimligining-kuchayish.html> (Accessed: 22.02.2022).

FOOD CULTURE AND HISTORY IN CENTRAL ASIA

Zilola Kasimova,

*The head of the “International relations and history” department,
Alfraganus University*

Abstract The history of Central Asia has long been the history of economic, political and cultural interactions of the peoples of the region. The life, lifestyle, customs and traditions of various tribes and peoples in this area formed the basis of the cultures of various peoples and nationalities living in Central Asia today. This is particularly reflected in the history of Central Asian cuisine, which is an eclectic mix of culinary traditions of nomadic and sedentary peoples. From the nomadic traditions of the Kyrgyz and Kazakhs to the influence of Chinese and Indian cuisine brought by the Silk Road traders, Central Asian cuisine has given rise to an ever-evolving unique gastronomic culture with a history as complex as the interactions between the various peoples of the region.

Central Asia is a large and diverse region that consists of the countries Kazakhstan, Kyrgyzstan, Turkmenistan, Tajikistan, and Uzbekistan. It is also an ancient culture with a rich history and colorful traditions. Thus, with five thousand years of history, Central Asian cuisine has had much time to develop and is today comprised of many different culinary traditions. While it is difficult to consider each separately, they all have many of the same features. When they were nomads, the Central Asians had to be sure their animals were well-fed and healthy, so the care of animals was a necessity. This is still reflected today in many of the meat dishes. Now, every country has dishes that are native to it. Various factors contribute to this, including climate, ecology, culture, and history. Central Asia can be split into two regions, the settled oases and the steppe. People who lived in the oases were able to grow grains and raise animals, so their diet was more based on food from agriculture. People who lived on the steppe were nomads, and thus their primary source of food was meat from the animals they herded. Meat is a significant part of Central Asian food and is reflected in many of the main dishes. Additionally, the climate and ecology have made it so that the people in the northern and southern regions have different staple crops. Wheat is the crop of the north, so bread is more prevalent and is considered to be a food of higher social status. Rice

is the crop of the south and is more commonly eaten by the common people. The history of invasion and conquest in Central Asia has also played a big part in the cuisine. New ingredients, cooking methods, and food styles were introduced time and time again. Out of this came new and blended dishes. This is the very reason that Central Asian food is so diverse. At every point in time, each nation of Central Asia has had contact with some of the world's major civilizations. In this way, Central Asia has been a culinary crossroads.

Central Asian cuisine is perhaps best understood as a bridge between Far Eastern and Middle Eastern food. Perhaps the most basic characteristic of the food is that it is nutritious, with many functions of the dishes prepared. There are meat and dairy products that are specific to the food cultures of the region, and it is a large producer of fruits, vegetables, and nuts. Central Asia is a large region of varied geography, including high passes and vast deserts. As a result of this, a cuisine that incorporates rice is seen as a staple and is usually served as part of a meal [1].

Bread is also a very important part of cuisine and considered to be the most respected food. Central Asians are very hospitable and are fond of guests, which means that they will treat guests to the best of their food. Tea is consumed in all settings, from daily life to business meetings and is always offered to guests. There are many different dishes that are associated with different ethnic groups, and these are all a source of pride. Traditional dishes are usually very labor-intensive and are cooked by methods of frying and boiling. This results in a lack of food that is both healthy and quick to prepare. In the cities, people are developing a preference for food that is prepared quickly and can be taken on as a snack [2]. Fast food restaurants have become very popular in recent years. With globalization of the food industry, there has been influence by foreign food habits that are altering the food culture of the region.

For the guest, eating the food offered almost becomes an obligation to demonstrate respect and appreciation. Failure to eat may be regarded as an insult, and a persistent refusal or hesitation to eat may suggest a lack of trust in the host or his food. A tradition exists among the Central Asian culture begin and end a meal by expressing thanks to Allah with words to the effect, "thanks be to Allah who has given this food". This tradition serves as a reminder that the food is a gift and a blessing from Allah and that one should be grateful for it. The significance of food in Central Asian culture is best explicated by the invita-

tion “to come and eat”. This invitation is one of the most frequent and vital in Central Asian culture and is a pledge of hospitality, respect, and consideration for other persons. It is an invitation that appears to be an essential element of entertaining and pleasing, and it underlines the intimate relationship between food and hospitality. This relationship has essentially shaped the foodways of Central Asia throughout its history. The theme of food as a sign of respect and affection is repeated in many traditional sayings. For example, “they did not give me a morsel of bread with respect” or “they did not even offer us tea”. Each one of these sayings is a complaint delivered by a host or a friend, and the underlying psychology in the failure to offer food is a matter of implicit hostility or neglect.

Central Asian cuisine is influenced by the products cultivated on the land; in their overwhelmingly Muslim society, these Central Asian countries don't use a vast variety of fresh fruits and vegetables. Families and most rural folk buy or sell food. Most fruits and vegetables are grown in a small area around villages, during the summer. Buyers may be lucky to find a wide variety of fruits and vegetables in the bazaars — there are over 300 varieties of grapes grown in the region.

The area's climate is extremely harsh, with hot, dry summers and very cold winters. Despite this, the natural conditions are only marginally less hospitable than those of adjacent areas that today are not considered part of Central Asia. The agriculture is very precarious, as the methods that have been used in the past in order to cultivate an effective agricultural system were determined due to the climate.

The food of Central Asia has been shaped by the forces of history and is a product of many diverse cultures. It has an old tradition, based in breeding and agriculture in the region, as well as the nomadic way of life. The nexus of these varied cultural practices began to emerge as the many of the famous dishes that we today think of as “true” Central Asian food.

Plov is a rice dish known in other places commonly as pilaf. There are varieties of plov according to the specific way of cooking, ingredients, and the name depends on the region or the ethnicity of the people. However, the basic ingredients are still the same, which are rice, carrot, onion, meat, vegetable oil, water, and a mixture of various spices. Usually, lamb is the most preferred meat for plov, though other meats such as beef, chicken, or goat can be used as substitutes. Plov is a widespread food among the people of Central Asia. It is considered a special and respected dish and is usually served for special guests or

events such as ceremonies or religious festivals. The varieties of plov can be seen on recipe sites [3].

Plov, laghman, manti, and shashlik are the four traditional and iconic foods of Central Asia. These dishes were cooked by the ancestors of modern Central Asian people several centuries ago, and possibly they are the oldest recipes known to the region. The presence of these dishes can be seen today, and they have become a significant part of the diet for many people in the respective countries in the region. The food has marked its place in the hearts of local people. Sometimes, they are used by the government of respective countries as symbols of national food and are promoted in tourism and international cultural events.

Although often concealed behind the rich flavors of meat and rice dishes, the use of herbs and spices holds a central place in the culinary culture of Central Asia. In traditional society, herbs were and still are generally used for medicinal purposes, but also feature heavily in cuisine. Spices are not native to Central Asia, however after the introduction of several spices into the cuisine of the region, they have become an integral part of the food. The spread of Islam brought with it an increase in the use of herbs and spices. This is reflected in the extensive use of onion, garlic, black pepper, and coriander in comparison with other parts of the Islamic world. Onion and garlic are favored for their ability to add a savory flavor to simple meat and rice dishes. In Uzbekistan, a simple dish of rice and meat can be transformed into an aromatic pilaf (osh) by adding onions fried in oil, and several wild varieties of onions and garlic are used to give rice dishes a subtle flavor and fragrance. Dill, parsley, coriander, and spring onions are often mixed together and sautéed in oil as a base for rice and meat dishes. Wild varieties of mint have been used since ancient times in Central Asia to make a refreshing tea, and mint or tarragon are sometimes mixed with sugar, vinegar, and water to make a hot and sour sauce to pour over meat. The most common herb in Central Asia is probably dill, which is used to flavor salads, soups, and especially rice dishes. Wild dill has a stronger and more aromatic taste than the cultivated variety and is often used to make a dill sauce, which is poured over meat and rice dishes. In Bukhara, there is a belief that dill aids digestion, and it is for this reason that dill features so prominently in the local cuisine [5].

Perhaps the greatest influence on food in Central Asia came with the legendary Silk Road. Not only were goods and ideas exchanged, but the many travelers along the Silk Road also stopped to rest and

eat, and consequently left their mark on the foods of Central Asia. It became necessary for food to be carried and prepared quickly and easily, as the travelers' journeys were often long and arduous. Meat was sliced thin and dried, and stored grains were milled to make breads and noodles, which are still a major component of the modern diet. Fruits and vegetables were dried and prepared with generous amounts of spices to give a strong flavor, making mealtime a brief respite from travel, but also leaving a distinct mark on the flavor of Central Asian foods. This mixing of different peoples and their foods is evident in the variety of foods that are made for guests or special occasions. Many of these special dishes are a far cry from traditional Central Asian food, and often these meals are made to cater to the tastes of guests from different cultures.

Major Impact of foods Silk Road meals were quick, easy, and could be carried for days. Mainly, they had to withstand severe climatic conditions, water scarcity, and storage [6]. Because of the harsh conditions, Central Asians had to develop durable foods. The food that was created for this purpose is still a major staple in diets today. The staples are known as qovurma, kavap, and dimlama. Fruits and vegetables were dehydrated for long storage, and when the time to consume them arrived, it would be in a broth consistency.

A plethora of different cultures had a major impact on the Central Asian food culture. These can be dated back from the 13th century. These have over time contributed to the rich feast of flavors and styles of Central Asia.

In conclusion, modern influences on Central Asian food culture have brought about significant changes in the way people perceive foods and dine. Increasing interconnectedness between the countries of Central Asia and the outside world means that some global food trends are particularly easily transported to the region. Such trends include the growing ubiquity of fast foods which are considered as prestige foods and are often given to children or honored guests.

References

1. Buell, P. D., Oskembay, M., de Pablo Moya, M., & Anderson, E. N. (2020). *Crossroads of Cuisine: The Eurasian Heartland, the Silk Roads and Food (Volume 2)*. Brill. oapen.org
2. Chang, J., Okumus, B., Wang, C. H., & Chiu, C. Y. (2021). Food tourism: cooking holiday experiences in East Asia. *Tourism Review*.

3. Alymbaeva, A. A. (2020). Nations of Plov and Beshbarmak: Central Asian food and national identity on the internet. *The Muslim World*.

4. Dolbee, S., & Gratien, C. (2021). 2 Adana Kebabs and Antep Pistachios: Place, Displacement, and Cuisine of the Turkish South. In *Making Levantine Cuisine: Modern Foodways of the Eastern Mediterranean* (pp. 47-68). University of Texas Press.

5. Stefanaki, A. & van Andel, T. (2021). Mediterranean aromatic herbs and their culinary use. *Aromatic Herbs in Food*.

6. Gills, R., & Sharma, J. P. (2021). From an Empty-Plate Lunch to Silk-Stocking Dinner: Some Futuristic Approaches in Agriculture. *Climate Change and Resilient Food Systems: Issues, Challenges, and Way Forward*, 35-72.

ELCHILIK DASTURXONI VA DIPLOMATIK ETIKET (XIX asrning ikkinchi yarmi – XX asr boshlari)

Oybek Qilichov,
tarix fanlari doktori (DSc)
Buxoro davlat universiteti.
klichev_oybek@mail.ru

Annotatsiya Mazkur izlanishimiz Buxoro amirligida elchilik qabullari dasturining ajralmas qismi hisoblangan elchilik ta'minoti masalasiga bag'ishlanadi. XIX asrning ikkinchi yarmiga doir elchilar xotiralariga tayanib, amirlikda elchilarni kutib olish, ular sharafiga dasturxon tuzatish bilan bog'liq masalalarda ayrim o'zgarish va yangilanishlar sodir bo'lganini ta'kidlash joiz. Ushbu masalaning ba'zi jihatlarini ushbu maqolada o'zi aksini topgan.

Tayanch so'zlar: XIX asrning ikkinchi yarmidagi murakkab siyosiy jarayonlar natijasida amirlikning tashqi diplomatik munosabatlari Rossiya imperiyasi diqqat e'tiborida edi. Tahlillar, rasman elchi yoki missiya maqomida amirlikka tashrif buyurgan Rossiya imperiyasi amaldorlari xotira va hisobotlarida amirlikda elchilik qabullari va diplomatik etiket xususida birlamchi ma'lumotlar bayon etganligini ko'rsatadi.

Xususan, Buxoroga kelgan elchilar o'z "Xotiralar"ida mahalliy an'ana va udumlar to'g'risida ham muhim ma'lumotlarni yozib qoldirganlar. Amirlikda rioya etilgan an'ana va tartiblar elchilarning e'tirofiga, ayrimlari esa e'tirozlarga sabab bo'lgan. O'rganishlarimiz davomida elchilarning poytaxt Buxoroga kirib kelganidan boshlab ularning qabullari tizimli o'tkazilishi belgilanganligini tasdiqlaydi.

Amirlikda elchilik qabuli dasturi doirasida bir nechta udumlar amal qilinganligini ta'kidlash joiz. Ulardan biri "Chang bosan" ("Chang bosgan") udumi hisoblanadi. Bu udum elchilarni uzoq masofani bosib o'tib, sog'-salomat ko'zlangan manzilga yetib kelganliklari munosabati bilan amalga oshirilgan. Udumga binoan, ular uchun 95 xildagi sharbat, meva va noz-ne'matlar tortilgan, ipak matolar hamda ot sovg'a qilingan.

Buxoro amirligi hududiga tashrif buyurgan elchilarning oziq-ovqat ta'minoti muhim ahamiyatga ega bo'lgan. Elchilarga hudud bekliklari yoxud amirlik poytaxtida joylashgan uylarda doimo sharqona noz-ne'matlar hamda yevropacha usulda tayyorlangan dasturxon hozirlangan. Uzoq yo'ldan yetib kelgan elchilar uchun dasturxon tayyorlash hamda unda sharq va g'arb mamlakatlarida iste'mol qilinadigan mahsulotlarni qo'yish mezbonlarning mehmonlarga bo'lgan munosabatini bildirgan. Turli xildagi sharqona holva va shirinliklar hamda choy iste'moli mehmonlarning charchog'ini chiqarishga ko'maklashgan. Ba'zi hollarda amir qabuliga tashrif buyurgan mehmonlarga rasmiy qabuldan oldin va qabul yakunida shirinlik va noz-ne'matlardan tatib ko'rish taklif etilgan [Игнатьев Н.-С.223.]. Bu ham o'z navbatida muhim masalalarni ikkala tomon ijobiy va ko'tarinki kayfiyatda hal etishini osonlashtirishga xizmat qilgan.

Amirlik hududida kutib olingan elchilarning ovqatlanishi bekliklar va bevosita amir amaldori xonadonida amalga oshirilardi. Elchilik vakillari uchun tayyorlangan dasturxon xususida A.V. Nechayev quyidagilarni yozadi:

"Mehmon maxsus bek hovlisida qabul qilingan. Dasturxonga dastlab Rossiya shirinlik fabrikalari va mahalliy oshpazlar tomonidan tayyorlangan qizil, sariq va oq holvalar, pechenye kabi shirinliklar qo'yilgan. Dasturxonga tortilgan barcha narsalardan tatib ko'rish kerak. Mezbon, ya'ni bek mehmonlardan barcha narsalarni iste'mol qilishni so'raydi. Birinchi ovqat sifatida dastlab qovurdoq — kichik qo'y go'shti, non va kartoshka aralashmasi, ikkinchisiga pomidor aralashtirilgan tovuq sho'rva, uchinchisiga chuchvara, to'rtinchisiga osh, oxirida qovun, uzum va shirinliklar tortilgan"[Нечаев А.В. — С.62.]. Sharq xalqlari ovqatlari orasida osh amirlikda asosan peshovar guruchidan tayyorlangan.

XIX asrning birinchi yarmiga qadar amirlik hukumati vakillari barcha mehmonlarni yerga to'shalgan dasturxonda kutib olishgan. Buni Solovyev xotiralaridagi ma'lumotlar ham isbotlaydi: *"Qabuldan so'ng biz uyga qaytdik. Bu yerda bizga dasturxon hozirlangan ekan. Ammo tantanalar uchun mo'ljallab kiyingan kishiga gilam ustida to'shalgan das-*

turxon oldida oyoqlarni chordona qilib o'tirish noqulaylik tug'diradi. Sal vaqt o'tib ipak choponlar kiygan saroy xizmatkorlari xonaga kirib kelishdi. Ularning biri mis laganlarda qovun, uzum, shaftoli, non, suv va muz, birlari esa choy va piyolalar olib kelishdi. Shunda elchilik a'zolarining har biriga bir boshdan qand ham taqdim etildi"[Соловьев М.М. — С.67.]. Ammo, keyingi davrlarda amirlikka tashrif buyurgan missiya vakillari asarlarining tahlilidan, keyinchalik, amirlik hukumati ham elchilar uchun qulaylik yaratish maqsadida mehmondorchilik dasturxonini stol-da tayyorlashni ma'qul ko'rganligini bilish mumkin.

Amirlik hukumati vakillari yo'l davomida elchilarning dam olishlari uchun maxsus kigizlar tayyorlaganlar. Elchilik vakillarining yo'l davomidagi nonushta dasturxoniga dastlab kunjutli va pistali holva, undan keyin idishlarda sho'rva, piyoz bilan qovurilgan qo'y go'shti va non bo'laklari hamda shirguruch, oxirida choy tortilgan [Крестовский В.В. — С.93.]. Garchi ushbu dasturxon alohida ajratilgan uy yoki xonada to'shalmagan bo'lsa-da, unda qoshiq, sanchqilar kabi ovqatlanishda ishlatiladigan buyumlar mavjud edi. Sharq mamlakatlarida dasturxon boshida sekinlik bilan ovqatlanish qadrlangan. Tez ovqatlanish baland ovozda so'zlash bilan baholanganligi xususida kelgan mehmonlar xabardor bo'lishgan va ushbu tamoyilga rioya qilishga intilishganligi xususida esdaliklarda alohida qaydlar mavjud.

Amirlik ma'murlari elchilik dasturxonini bezatishda oshxona jihozlariga alohida e'tibor qaratgan. Jumladan, N.A. Mayev ushbu manzarani quyidagicha tasvirlaydi: *"Biz uchun tayyorlangan rangli matodagi dasturxon yerda emas, balki stol ustiga to'shalgan edi. Uning atrofida stullar joylashtirilgan. Shunda choy shisha idishlarda tortildi. Har birmizning oldimizga: farfor tarelka, sanchqi va qoshiq qo'yilgan edi. Suhbat chog'ida bek amir unga doimo rus elchilarini qabul qilishni ishonib topshirishini bildirdi*"[Маев Н. А.—С.14-15.]. N.A. Mayev tasvirlagan dasturxon Shahrisabz begi Abduljalil ko'rsatmasi asosida tayyorlangan edi. Bu amirlik beklari elchi va mehmonlarni kutib olish tajribasiga ega ekanligidan dalolat beradi.

Davriy matbuot xabarlari orasida amir qabuliga tashrif buyurgan mehmonlar nonushtadan oldin amir va to'radan muhr(faksimile)lari tushirilgan ovqatlar ro'yxati(menyu)ni olganliklari xususida ma'lumotlar mavjud[6]. Taomnoma ro'yxatining tarqatilishi amirlikdagi diplomatik qabul jarayonlari yevropacha uslubda kechganligini anglatadi.

Amirlik hukumati vakillarining yevropacha uslubda hozirlangan dasturxoni I.L. Yarovskiy e'tiboridan ham chetda qolmagan. U o'z xotiralarida shunday yozadi:

“Albatta, dasturxonga qo‘yilgan noz-ne‘matlarning miqdori va xili meni hayratlantirmadi, chunki men buxorocha mehmondo‘stlikdan xabardor edim. Hayratlantirgan tomoni shundaki, dasturxon yevropacha uslubda bezatilgan. Unda to‘shama dasturxon (skatert), oshxona jihozlari, rus buyumlaridan qoshiq va sanchqilar deysizmi, rus farforidan tayyorlangan idishlar ham bor edi. Bundan tashqari nonushtaga tashrif buyurgan buxorolik amaldorlarning bu kabi oshxona jihozlarini mohirona ishlatishlari mening hayratimni oshirdi”[И.Л. Яровского— С.37.].

Bu kabi ma‘lumotlar amirlik hukumati vakillari bir tomondan, elchilarni mehmondo‘stlik va sharqona noz-ne‘matlariga boy dasturxon bilan kutib olganligini ko‘rsatsa, ikkinchi tomondan, amirlikdagi an‘anaviy mehmon kutish tartibida transformatsiya jarayonlari sodir bo‘lganligini anglatadi.

Foydalanilgan adabiyot va manbalar ro‘yxati

1. Игнатъев Н. Миссия в Хиву и Бухару в 1858 году. — Санкт-Петербург: Государственная типография, 1897. — 280 с.

2 Крестовский В.В. В гостях у эмира Бухарского. — Санкт-Петербург: Издание А.С. Суворина, 1887. — 156 с.

3 Маев Н.А. Очерки Бухарского ханства. — Ташкент, 1875. — 82 с.

4. Нечаев А.В. По горной Бухаре(путевые очерки). — Санкт-Петербург: Типография М.М.Стасюлевича, 1914. — 108 с.

5. Новая Бухара // Туркестанские ведомости. 1908 год 28 ноябрь,- №256.

6. Путешествие Русского посольства по Авганистану и Бухарскому ханству в 1878-1879 гг (из дневника члена посольства Д-ра И.Л.Яровского) в двух томах. — Санкт-Петербург.Типография д-ра М.А.Хана, —Т.1. 1882. — 384 с.

7. Соловьев М.М. Экспедиция в Бухару в 1841-1842 гг. при участии натуралиста А.Лемана. — Москва -Ленинград.: Издательство АН СССР, 1936. — 210 с.

GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISHDA MULTIMADANIY OSHXONALARNING ROLI VA MAVJUD MUAMMOLAR

Dilshoda Mamatova,
Toshkent Kimyo xalqaro universiteti
Tarjima nazariyasi va amaliyoti
o'qituvchisi

Annotatsiya: gastronomik turizmni rivojlantirishda multimadaniy oshxonalarining ahamiyati muhim o'rinni egallaydi. Xitoy xalqining taom iste'mol qilish bo'yicha ta'blari mushtarak emas. Dunyoning ko'pgina sayyohlari Xitoyga "Xitoyning sakkiz buyuk oshxonasi" taomlaridan tatib ko'rish uchun borishi sir emas. Milliy oshxonamizning rivojlanishi turistlarning jalb qilishda katta ahamiyat kasb etadi.

Kalit so'zlar: xorijlik sayyoh, o'zbek OMLMda taom, xitoy oshxonasi, menyu tarjimasi, In va Yan ta'limoti

Har bir millatning taom va yegulikka bo'lgan subyektiv munosabati, shu millatning madaniyati, urf-odatlar, tarixi, diniy va falsafiy ta'limotlari bilan uzviy bog'liq bo'ladi. M.V. Undrisovanning fikricha, glyuttonik diskurs bu ijtimoiy diskursning diniy, falsafiy, lingvo-etnik xususiyatlarni qamrab olgan glyuttonik kommunikatsiyani o'z oldiga maqsad qilgan formasi hisoblanadi. 7. O'zbek OMLMda taom diskursining shakllanishida o'zbek xalqining taomlanish madaniyatida iqlim sharoiti va O'rta Osiyodagi qadimda mavjud bo'lgan diniy ta'limotlar ta'sirini ko'rish mumkin.

O'zbek xalqining ovqatlanishi, taomlari va oshxonasi atrofida yuz berayotgan jarayonlar: ovqatni non bilan yeyish, ovqatdan keyin choy ichish, ovqatni oila a'zolari tarkibi to'liq bo'lganda suzish; dasturxonni kechqurun qoqmaslik, ovqat yeb bo'lgach, yuzga fotiha tortilganda, pichoqni dasturxondan chetga olib qo'yish, o'rtada laganda osh suzilganda oshni yeb bo'lgach, lagandagi yog'ni non bilan tozalab yeyish va boshqa ko'plab holatlarning verbal va semiotik ifodalarini tushunish va to'g'ri interpretatsiya qilish uchun xorijlik sayyoh yoki biznes uchun O'zbekistonga uzoq muddatga kelgan shaxs qo'shimcha ekstralingvistik ma'lumotga ega bo'lishi kerak⁸.

Xitoyda turli iqlim sharoitidan kelib chiqib, hududlarning taom iste'mol qilish bo'yicha ta'blari ham mushtarak emas. Janubliklar hidi

⁷ Ундринцова М. В. Глюттотонический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты // М. В. Ундринцова // Вестник Московского университета, 2012. № 2. С. 86-91.

⁸ Г.Одилова. Глюттотоник дискурс асосларию Монография. Тошкент: "Mumtoz so'z" 2020, —Б.34.

o'tkir bo'lmagan, tuz kam solingan taomlarni, shimolliklar tuzi baland, yog'i va soyasi ko'p bo'lgan taomlarni iste'mol qilishni yaxshi ko'rishadi. Sichuanliklar uchun qalampir qo'shilmagan taom ovqat hisoblanmasa, Shansida barcha ovqatlarga ziravor va sirka solinmasa, ovqat sanal-maydi. Xitoyda pazandachilik maktablari juda ko'p. 9. Xitoy va o'zbek xalqi uchun asosiy ichimlik hisoblangan choyning Xitoyda bir qancha turlari mavjud: ko'k, qora, aushti, yasminli, yumaloq va taxtasimon. 10. Xitoyliklar ovqatlanish jarayoniga bir san'at darajasida qaraydilar. Xitoy oshxonasi bir necha ming yillik tarixga ega bo'lib, keng va boy kontrastik, 80 000 dan ortiq individual pazandachilik retseptlari insoniyatga ma'lum bo'lgan eng qadimgi mahsulotlarni o'zida mujassam qilganligi bilan mashhur. 11. Xitoy falsafasining asosiy yo'nalishi bo'lgan In va Yan 12 ta'limotida, taomni turlarga bo'lganda, In – nozik, yumshoq, rangsiz, ayollarga xoslikni, Yan – kuchli, baquvvat, rangli, erkaklarga xoslikni ifodalab, taom tayyorlashda aynan In va Yan munosabatini muvozanatini saqlab tayyorlashga e'tibor qaratiladi. 13.

Konfutsiy “Suhbatlar va munozaralar” asarida shunday deydi: “Kakao kukuni yoki kuaydek (karpancho – Italiyaning 1950-yilda yaratilgan ingichka qilib kesilgan go'sht yoki sabzavotli taomi) juda nozik kesilgan”; “Buzilgan, hidlangan, mavsumga mos bo'lmagan, noto'g'ri to'g'ralgan yoki ziravorlardan to'g'ri foydalanmagan holda pishirilgan taomlarni yemang”. Yan ta'limotida pishirish ko'mirda, ochiq olovda yog'da qovurishni, uzoq qaynatishni, dimlashni, achchiq ziravorlar, spirtli ichimliklardan foydalangan holda taom tayyorlash jarayonini o'z ichiga oladi. Bu usulda taom tayyorlanganda, olovdan ko'proq foydalanadi. In ta'limotiga tuzli, tuzlangan, kam qovurilgan, past olovda qaynatilgan taomlar kiradi¹⁴.

Xitoy oshxonasida sakkiz turdagi pazandachilik maktabi mavjud (“中国八大菜系”) (*“Zhōngguó bāda cǎixì”*) (“Xitoyning sakkiz buyuk oshxonasi”). Ular iqlim va geografik xususiyatidan kelib chiqib quyidagicha guruhlanadi:

1. Nozik va qarsildoq ta'mga ega shirin Guangdong oshxonasi;
2. Anhuy oshxonasi;

⁹ S. Nasirova “Xitoy madaniyati”. – T.: “Zamin nashr” nashriyoti, 2019. B 208.

¹⁰ S. Nasirova “Xitoy madaniyati”. – T.: “Zamin nashr” nashriyoti, 2019. B 210.

¹¹ А. Х. Канатова ОСОБЕННОСТИ КИТАЙСКОЙ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ Научный потенциал регионов на службу модернизации. Астрахань: АИСИ, 2011. – С 243.

¹² Ин ва ян – ёруғлик ва зулмат асосида коинотни англаш фалсафаси.

¹³ А. Х. Канатова, –Б. 246

¹⁴ У Вэй Синь, У Лин. Энциклопедия лечебной китайской кухни. СПб: Нева, 2004. – С.27-28.

3. Xushbo'y, shirin va sarxil Fujiyen oshxonasi;
4. Yog'liligi va rang-barangligi bilan farqlanuvchi Hunan oshxonasi;
5. Achchiq va yog'li Sichuan oshxonasi;
6. Shangdong oshxonasi;
7. Chjejiang oshxonasi;
8. Jiangsu oshxonasi ¹⁵.

Xitoy oshxonasi ko'plab hududiy oshxonalarga bo'linadi va ular orasida Guangdong, Sichuan, Shangdong hamda Jiangsu oshxonalari mashhur. Bu oshxonalar hududning iqlim sharoiti, geografiyasi, tarixi va hayot tarzidan kelib chiqib farqlanadi. Jiangsu oshxonasi dudlash va dudlab qovurish usulidan faol foydalansa, sichuanliklar qaynatish usulini ma'qul ko'rishadi. Har bir milliy hududiy oshxonalar konservalashning turli usullaridan foydalanishadi: quritish, tuzlash (kam tuzdan foydalanish), tuzlash (sho'r) ¹⁶.

Menyuning tarixi X–XIII asrlardagi Xitoyda hukmronlik qilgan qadimgi Song sulolasiga borib taqaladi. Ular 2 ustundan iborat, zamonaviy taomnomalar kabi taom nomlarini o'z ichiga olgan edi. Zamonaviy menyular ilk bor sharqiy Yevropada XVIII asrda paydo bo'ldi. Ilk zamonaviy menyu fransiyalik restorator Piyerre Boluanjer tomonidan ixtiro qilingan, u ilk bor 1765-yil o'z restorani tashqarisiga o'sha kuni tayyorlanadigan taomlar ro'yxati va bosh oshpaz nomini chiroyli bezaklar bilan katta qog'ozga yozib ilib qo'yadi¹⁷. So'nggi yillarda O'zbekistonga turli millat oshxonalari (gruzin, brazil, yapon, turk) kirib keldi. Bular ichida eng mashhurlaridan biri turk oshxonasidir. Sababi turk taomlari tarkibi o'zbek xo'randalariga tanish, taomnoma tili esa tushunishga oson. Bunga sabab o'zbek va turk tillarining bir oilaga mansubligidadir. Bizga butunlay yot bo'lgan yapon oshxonasi taomlari ham poytaxt xo'randalari ratsioniga kirib ulgurdi. Endilikda viloyatlarda ham sushi-barlar ochilmoqda. Bundan 5–6 yil avval dengiz mahsulotlari va baliqdan tayyorlanadigan sushi taomini faqatgina yoshlar va ruslashgan aholi qatlami tatib ko'rishga jazm etardi. Bugungi kunda sushi to'laligicha o'zbek oilalarining sevimli taomiga aylanib ulgurdi. Mazkur taomni iste'mol qilish dastlab 15–35 yoshlilar o'rtasida urf bo'lgan bo'lsa, endilikda 45–50 yoshlar o'rtasidagi yig'inlar, oilaviy mehmondorchiliklarda ham sushi iste'mol qilinmoqda. Bunga sabab taom tarkibining guruch,

¹⁵ Chungjiang Fu (Illustrator), Jingyu Wu (Translator). *Origins of Chinese Cuisine*. — Asiapac Books, 2005. 152 p. — ISBN 978-9812293176.

¹⁶ Yao, Zhang. *China Everyday!* Page One Pub. 2007. 208 p. ISBN 978-981-245-330-3

¹⁷ Г. Одилова. Хусусий дискурслар лингвомаданий талкинининг назарияси ва амалиёти (глуттоник дискурс мисолида). Филол. Фанлари доктори дисс. Тошкент: - Б.212

baliq va sabzavotlardan iborat bu taom ta'mi achchiq va sho'r emas. Xo'randa uchun taom tarkibining tushunarli ekanligi juda muhimdir. Yapon oshxonasidan birmuncha avval O'zbekistonga kirib kelgan ko-reys oshxonasi ham bunchalik ommalashib shuhrat qozona olmagan. Kam sonli mijozlarga ega. Sababi taomlarning achchiqligi va taomnomaning tushunarsizligi o'zbek xo'randalari uchun tajriba qilib ko'rmaslikka asos bo'ladi. Xitoy oshxonasiga kelsak, xitoy taomlari ichida achchiq, sho'r, nordon, shirin, shirin-achchiq ta'mlar borligini yuqoridagi boblarda ko'rib chiqdik. Xitoy taomlari shifobaxsh xususiyatlarga ham ega bo'lib, taom asosan, foydali ingrediylentlardan tayyorlanadi. So'nggi yillarda O'zbekistonda 15 dan ziyod xitoy restoranlari ochildi. Sababi xitoy oshxonasi butun dunyoda mashhur, sayyohlar uchun ham xilma-xil oshxonaning mavjudligi, shu davlatning gastronomik jozibasini oshiradi. Yog'li va kilokaloriyasi yuqori o'zbek taomlari orasiga haftada bir-ikki marta parhez taom bo'lgan, shifobaxsh masalliqlardan tayyorlangan xitoy taomlarini iste'mol qilib turish, o'zbek xo'randalarining sog'lig'iga ijobiy ta'sir ko'rsatishi mumkin. Biroq xitoy oshxonalari taomnomalarining tarjima qonuniyatlariga javob bermasligi, taomlar xitoy va rus tillarida berilganligi bu oshxonaning targ'iboti va ommalashuviga jiddiy ta'sir ko'rsatadi. Biz quyida Samarqandda joylashgan **"Ali-Baba"**, Toshkentda joylashgan **"Bamboo noodles"**, **"Gulja xogo"** va **"4000 ming yillik lag'mon"** nomli xitoy restoranlari taomnomalarida 154 ta quyuq, suyuq taomlar, yaxna gazaklarning berilishini tahlilga tortilgan. O'zbekistondagi xitoy restoranlarida, asosan, Sichuan oshxonasi taomlari tayyorlanadi. Chunki sichuancha taomlar tarkibida asosan o'zbek xo'randalari ta'biga xush yoqadigan mol va tovuq go'shtli islomda man etilmagan masalliqlardan tayyorlangan.

Gastronomik tajribada taom tarkibidagi allergen yoki xo'randaga ma'qul kelmasligi mumkin bo'lgan mahsulotlarni yorliq (lebel) shaklida taomnomaga kiritish tajribasi bor. Achchiqlik darajasi yuqori bo'lgan Xitoy taomlarining ta'm sifatlarini taomnomada interaktiv usulda berish maqsadga muvofiqdir. Masalan: yorliq 3 xil darajadagi achchiq ta'mni ifodalash uchun qo'llanishi mumkin. 1. Biroz achchiq — ochroq va yashil rangda. 2. O'rtacha achchiqlikda ochiqroq rangda. 3. O'ta achchiq ta'm to'q qizil rangda. Xo'randa taomning kvalifikativ xususiyatlari haqida to'liq axborotga ega bo'lsa, glyuttonik diskursning reprezentasion funksiyasi retsiyentga to'g'ri yetib boradi. Agar taomnoma yaxshi tuzilgan bo'lsa, undagi ta'm va masalliq haqidagi axborot to'liq bo'lsa, xo'randa no'noq ofitsiantning yordamiga ham muhtojlik sezmay taom tanlaydi. Xitoy oshxonasida shakar mahsuloti juda ko'p qo'llaniladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Г. Одилова. Хусусий дискурслар лингвомаданий талқинининг назарияси ва амалиёти (глуттоник дискурс мисолида). Филол. Фанлари доктори дисс. Тошкент: - Б.212
2. Chungjiang Fu (Illustrator), Jingyu Wu (Translator). *Origins of Chinese Cuisine*. — Asiapac Books, 2005. 152 p. — ISBN 978-9812293176.
3. Yao, Zhang. *China Everyday!* Page One Pub. 2007. 208 p. ISBN 978-981-245-330-3
4. Олянич А.В. Презентационная теория дискурса. Монография. — Волгоград: Парадигма, 2004. — С. 426-427.
5. Jeffrey M. Pilcher. *The Oxford Handbook of Food History*. — Oxford University Press, 2012. P.49— ISBN 978-0199729937.
6. Похлебкин В.В. Поваренное искусство. М.: Центрполиграф, 2000. — С.195.
7. У Вэй Синь, У Лин. Энциклопедия лечебной китайской кухни. СПб: Нева, 2004. — С.27-28.
8. S. Nasirova "Xitoy madaniyati". — T.: "Zamin nashr" nashriyoti, 2019. B 210.
9. А. Х. Канатова ОСОБЕННОСТИ КИТАЙСКОЙ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ Научный потенциал регионов на службу модернизации. Астрахань: АИСИ, 2011. — С 243.
10. Ундринцова М. В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты / М. В. Ундринцова // Вестник Московского университета, 2012. № 2. С. 86-91.

O'RTA OSIYO XALQLARINI TAOMLANISHI HAQIDA XORIJLIK SAYYOH VA TADQIQOTCHILARNING MA'LUMOTLARI

Rahmon Muhammadiyev,

Tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD)

Perfect University kafedra mudiri

raxmonmuxammadiyev@gmail.com

Annotatsiya Mazkur maqolada XIX asr — XX asr boshlarida O'rta Osiyoga kelgan xorijlik sayyoh va tadqiqotchilar tomonidan mahalliy aholining kundalik iste'mol taomlari, ularning tayyorlanish jarayoni va ovqatlanish madaniyati haqidagi qiziqarli ma'lumotlari bayon qilingan.

Kalit soʻzlar: Taom, Oʻrta Osiyo, mahalliy aholi, palov, guruch, qoʻy goʻshti, yogʻ, dasturxon, manti.

Dunyodagi har bir xalqning oʻziga xos taomlari, uni tayyorlash bilan bogʻliq takrorlanmas jarayonlar va albatta taomlanish madaniyati mavjud. Oʻrta Osiyo xalqlarida ham uzoq tarixiy jarayonda oʻzgacha uslubda tayyorlanuvchi taomlar va ovqatlanish madaniyati shakllangan boʻlib, ular haqida XIX asr – XX asr boshlarida hududga kelgan koʻplab sayyoh va tadqiqotchilar oʻz esdaliklarida qiziqarli maʼlumotlarni yozib qoldirishgan.

Doriyolay otaliq davrida Buxoro amirligida asirlikda boʻlgan rus harbiy-sayyohi Filip Yefremov mahalliy aholi tomonidan tayyorlandigan taomlar xususan, palov haqida quyidagi maʼlumotni keltiradi: “Oʻrta Osiyo xalqlari taomlari ichida eng mashhuri va keng tarqalgani bu shubhasiz palov hisoblanadi. Uni tayyorlanish jarayoni esa quyidagicha: Avval yogʻda goʻshtni qovuriladi va uning ustiga oldindan maxsus idishda sovuy suvda ivitib qoʻyilgan sakrasinlar arpasi (guruch) solinadi. Yaʼni qozon qizdirilgach, avval unga yogʻ solinib, keyin goʻsht (asosan qoʻy goʻshti), piyoz, sabzi, uzum va shafran solinib qovuriladi. Suv solinib, biroz qaynagach unga guruch solinadi va ustidan eritilgan qoʻy yogʻi solinib, past olovda qozon qopqogʻi mahkam yopilgancha bir muddatga dimlanadi. Tayyor boʻlgan taom ustiga goʻshtlar solinib, koʻpincha sopol laganlarda dasturxonga tortiladi. Boy xonadonlarda esa, palov mis yoki bronza idishlarda isteʼmol qilinadi” [Yefremov: 78].

XIX asrning 60-yillarida Oʻrta Osiyoga kelgan Vengriyalik sayyoh Herman Vamberi oʻzining “Oʻrta Osiyoga sayohat” kitobida Buxoroda boʻlgan vaqtidagi mahalliy aholining mehmondoʻstligi va taomlari haqida qiziqarli maʼlumotlar bergan. Jumladan, Vamberi Buxorodagi mehmondorchilik va taomlar haqida shunday deydi: “Oʻrta Osiyoda har qanday, hatto eng oddiy tashrif paytida ham dasturxon (asosan dagʻal choyshabdan tikilgan, non qoʻyish uchun moʻljallangan mato) qoʻyish odati bor va mehmon ozgina boʻlsa ham ovqatlanishi kerak. “Men ovqatlana olmayman” deb aytish - bu Markaziy Osiyo aholisi uchun yomon xulq-atvorning dalili hisoblanadi. ...Men ularning ogʻir palovdan yorilib ketmaganiga hayronman, chunki bir paytlar har bir kishi bir kilogramm dumba yogʻi va toʻrt pud guruch (non va sabzini hisobga olmaganda) yeganini hisoblab chiqqandim. Men ular bilan palov yeyish borasida bellasha olmadim” [Vamberi: 98].

Vamberi shuningdek, manti taomi va uning tayyorlanish jarayoni haqida ham maʼlumot bergan: “...bu taomlardan birini tasvirlab, yev-

ropalik kitobxonga juda mazali taom sifatida tavsiya qilmoqchiman. Gap yog' va ziravorlar qo'shilgan ichi qiyma bilan to'ldirilgan xamir, juda o'ziga xos usulda pishiriladigan manti turi haqida ketmoqda. Suv solingan qozon olovga qo'yiladi va tepasi yopiladi, faqat musht kattaligidagi bir teshik qoladi. Uning ustiga mahkam yopilgan, pastki qismi xamir bilan qozonga yopishtirilgan, uchta yoki to'rtta maxsus gardishli elak (qasnoq) o'rnatiladi. Suv qaynab, elaklar yetarli darajada bug' bilan to'lganda, bug' avval yuqori elakka, so'ngra pastki qismga quyiladi va ular manti pishguncha uzoq vaqt qoldiriladi. Bug'da pishgan manti ko'pincha yog'da qovuriladi va ular "zanbusi" ("xotinning o'pichi") deb nomlanadi [Vamberi: 145].

XIX asrning 70-yillarida O'rta Osiyo aholisining taomlari, ularni tayyorlanishi bilan bog'liq jarayonlar va urf-odatlar haqidagi batafsil ma'lumotlar AQSHning Sankt-Peterburgdagi diplomatik vakolatxonasi xodimi Yujin Skaylarni kitobida keltirilgan. Jumladan, Skayler o'z kitobida quyidagi ma'lumotlarni qayd etgan: "...U palov bo'lib, guruch va qo'y go'shtidan tayyorlanadi. Pishirilishi juda oddiy: ma'lum miqdordagi qo'y yog'i yoki moy qozonda eritilib, yaxshilab dog'langandan so'ng bo'laklangan qo'y go'shti unga bostiriladi. Go'sht qovurilib bo'lingach, u qozondan olinib, unga tozalanib, yaxshilab yuvilgan guruch solingach, tayyor bo'lgunga qadar dimlanadi. Unga odatda sabzining ingichka qilib maydalangan bo'laklari ham qo'shib, oxirida katta langanga solishib, go'sht bo'laklari va suyaklarni palovning ustiga mohirona joylashtirishadi. O'tirganlardan biri belbog'idan pichog'ini olib, go'shtni kichik-kichik etib maydalab, mehmonlarga o'ng'ay bo'lishi uchun palovning turli tomonlariga tarqatadi. Palovni har kim o'ng qo'li bilan tanovul qilib, barmoqlari bilan guruchni olib, kaftda dumaloq qilib siqimlab, so'ngra ustalik bilan og'izga oshirishadi" [Skayler: 95–96].

Shuningdek, Yujin Skayler o'zi ishtirok etgan ziyofatlarda tortilgan taomlar haqida ham qiziqarli ma'lumotlar bergan: "Mabodo shohona ziyofat bo'lgudek bo'lsa, palovni vaqti-vaqti bilan qo'y go'shti o'rniga tovuq go'shti bilan pishirishib, mayiz va pista mag'zini ham aralashtiradilar. Kamdan-kam hollarda palovning o'ta sho'r va achchiqqinasi ham xushta'm bo'lib, biroq o'ta yog'li va nimtatiri esa yevropalikning ta'biga uncha to'g'ri kelmaydi. Yana bir boshqa mahalliy taom – qovurdoq esa qo'y go'shti bo'laklarining yog'da non burdalari bilan birga dimlangani. Kabob esa kichkina go'sht bo'laklarining sixda pishirilganidir. Qo'y go'shti va sabzi aralashmasidan qilingani ham unchalik yomon emas. Men yana har gal qalin qilib achchiq sepilgan, xamirga o'rab, qaynatilgan yoki dimlab pishirilgan qo'y go'shti bilan piyozning aralashmasi – chuchvara va mantini tanovul qilib yurdim.

Qo'y go'shti deyarli yagona asosiy go'sht hisoblanadi. Otning go'shti tarixiy kitoblarning ma'lum qilishicha, tatarlarning maxsus yeguligi ekan, lekin men uni iste'mol qilishganini hecham ko'rmadim. Ularga bu haqda gapirganimda, uni yeyishlarini inkor qilishib, biroq boshqa joylarda keng tarqalganini aytishardi. Bir kuni kichkina qishloq oralab o'tayotganimda qozoqlarning aftidan, ovqatga bo'lsa kerak, otni so'ya-yotganini ko'rdim. Menga qazi va yosh qulunning qovurilgan go'shti Qo'qonda mashhur ekanligini aytishdi, lekin men uni mazasini hecham tatib ko'rmadim" [Skayler: 96].

Skayler mahalliy aholi palovni yeb bo'lgach, nega suv yoki ko'k choy ichishlari to'g'risida ham odamlardan eshitgan quyidagi ma'lumotni keltiradi: "Ichishga ko'k choy va suvdan bo'lak hech narsa yo'q. Hamma palov yeb bo'lgandan keyin suv ichishni zarur deb hisoblashadi. Mahalliy aholining aytishicha, guruch suvda ekilib, suvda unadi, suvda qaynatiladi, shuning uchun u bilan suv ichish kerak emish" [Skayler: 97].

1877-yilda Farg'ona vodiysida bo'lgan tabiatshunos olim A. F. Middendorf o'zining "Очерки Ферганской долины" kitobida mahalliy aholining taomlari haqida shunday ma'lumotlarni keltiradi: "Farg'ona vodiysida keng tarqalgan ekin turlaridan biri yana sholi bo'lib, undan sharq xalqlari sevib iste'mol qiladigan palov tayyorlanadi. Guruchning 85 foizi kraxmaldan iborat bo'lib, u mahalliy xalq taomlanish ratsionidagi qo'y go'shti, ayrim hollarda esa tovuq go'shti va dumba yog'i bilan birgalikda iste'mol qilinadi. Palov uchun kerakli mahsulotlar yetishmagan hollarda esa, oddiy aholi guruchni oqsil va vitaminlarga boy bo'lgan mosh bilan birgalikda qaynatib iste'mol qiladi" [Middendorf: 243]. Middendorf bu ma'lumotida shubhasiz, mahalliy aholi orasida sevib iste'mol qilingan, to'yimli va kamxarajat bo'lgan moshxo'rda yoki moshkichiri ovqatining tavsifini keltirgan.

XX asrning boshlarida Turkiston o'lkasini ilmiy jihatdan o'rgangan botanik, geograf V. I. Masalskiy ham mahalliy aholining turmush sharoiti, iste'mol taomlari va ovqatlanish madaniyati haqida qiziqarli noyob ma'lumotlar qayd etgan: "Mahalliy aholining asosiy oziq-ovqat mahsulotlari o'simliklardan iborat. Go'sht ko'proq boy xonadonlarda iste'mol qilinadi. Yoz vaqtlarida Turkistonning o'troq aholisi kundalik taomini bug'doy non, choy va mevalar, asosan qovun tashkil qiladi. Faqat o'ziga to'q xonadonlarda har kuni qozon qaynatiladi. O'troq mahalliy aholining sevib iste'mol qiladigan asosiy milliy taomi palov bo'lib, u guruch va qo'y go'shtiga piyoz va sabzi kabi masallqlarni qo'shish yo'li bilan tayyorlanadi. Palov mahsulotlari qimmat bo'lganligi uchun,

kam xarajatli aholi uni kamdan-kam, haftada bir yoki bayram kunlarida tayyorlab iste'mol qiladi. Mahalliy aholining guruchdan tayyorlanadigan yana bir taomi, mayda go'sht bo'laklari va sabzavotlar qo'shib tayyorlangan bo'tqasimon shavla hisoblanadi. Shuningdek, aholi qo'y go'shtidan sho'rva, sutda qaynatilgan shir-gurunch, qaynatilgan jo'xori va bug'doy qo'shilgan qatiqli go'ja kabi taomlarni iste'mol qiladi. Kambag'al aholining kundalik asosiy ovqati bu qovurilgan bug'doy unidan suyuq qilib tayyorlangan atala hisoblanadi. Qovurishda asosan, eritilgan dumba yog'i yoki zig'ir moy ishlatiladi va uning hidi uzoq masofalardan seziladi. Sabzavotlardan piyoz, qovoq, sabzi, sholg'om eng ko'p iste'mol qilinadi. Qurtilgan mevalar, qand bo'lagi, yong'oqlar, pista va bodom mehmonlar uchun dasturxonga tortiladigan asosiy bezak hisoblanadi. Ovqatlanishdan oldin, dasturxon atrofida qilarga eshitiladigan holda, "Bismillahir rohmanir rohiym" jumlasini aytish odatlardan biridir. Aholi taomni tavoniga o'tirgan holda, asosan qo'l barmoqlarida iste'mol qiladi" [Masalskiy: 400].

Xulosa shuki asrlar davomida O'rta Osiyoga tashrif buyurgan xorijlik sayyohlar, elchilar va tadqiqotchilar bu yerdagi mahalliy aholining taomlarini iste'mol qilib, ularning tayyorlanish jarayonini ko'rib ajablantirgan va ular haqida batafsil qiziqarli ma'lumotlarni yozib qoldirishgan. Ushbu ma'lumotlarni tadqiq qilish orqali xalqimizning taomlanish bilan bog'liq boy o'tmishini yanada chuqurroq o'rganish, unutilib ketgan taomlar, ularning retsepturasini tiklash va yurtimizga kelayotgan sayyohlar uchun o'ziga xos milliy taomlarni taqdim etish borasida bir qancha ishlarni amalga oshirish mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Ефремов Ф. Странствование Филиппа Ефремова. — Казан: Университетской типография, 1811. — 158 стр.

2. Вамбери А. Путешествие по Средней Азии. Под ред. В.А.Ромодина. — Москва: Восточная литература, 2003. — 320 стр.

3. Скайлер Ю. Туркистон: Россия Туркистони, Қўқон, Бухоро ва Ёўлжага саёхат қайдлари. — Тошкент: O'zbekiston, 2019. — 336 б.

4. Миддендорф А.Ф. Очерки Ферганской долины. — Санкт-Петербург, 1882. — 492 стр.

5. Масальский В.И. Туркестанский край. XIX-том. — Санкт-Петербург, 1913. — 861 стр.

BUXORO VOHASIDA NIKOH TO'YI MAROSIMLARIDAGI TAOMLARGA OID MULOHAZALAR

Shalola Muhiddinova,
O'zMU, Tarix fakulteti magistranti
shalolamuhiddinova98@gmail.com

Annotatsiya: Maqolada Buxoro vohasida nikoh to'yi marosimlarida tayyorlanadigan taomlaridagi o'ziga xos qarashlar, an'anaviylik va zamonaviylik aks ettirilgan.

Kalit so'zlar: nikoh, marosim, urf-odat, non, taom, ichimlik, shirinlik.

Kirish. Taomlar — inson hayotida muhim o'rin egallaydi va tiriklikning asosiy manbai hisoblanadi. Shu tufayli, taomlar va ular bilan bog'liq urf-odat va marosimlar asrlar davomida shakllanib, xalq hayotining ajralmas qismi sifatida, insonlarning madaniyati va qarashlarini o'zida aks ettirgan. Xuddi shunday marosim taomlari ham o'ziga xos ramziy ma'noga ega bo'lib, xalq orasida ularni tayyorlashga alohida e'tibor qaratib kelingan. Xususan, Buxoro vohasi tumanlarida ham turli-tuman marosim taomlari tayyorlanib kelinadi. Hozirgi davrda esa marosim taomlari va dasturxonga tortiladigan mahsulotlar tarkibi yanada boyib borayotganligini kuzatishimiz mumkin.

Sovchilik marosimi nikoh rishtalarini bog'lash uchun ilk qadam bo'lib, bunda Buxoro vohasining ko'plab tumanlarida, xususan Jondor tumanida asosan ayollar borishadi. Chunki, ayollarning marosimlarni va urf-odatlarini saqlab qolishdagi o'rni beqiyosdir. Ular birinchi navbatda xonadonning ozodaligiga, dasturxon bezatishiga alohida e'tibor qaratishadi. Bundan ko'rinib turibdiki, bo'lajak kelinning nafaqat saranjom-sarishtaligi, balki uning pazandaligiga, didiga ham baho berilgan. Shuning uchun, kelin qilishdan oldin ko'pchilik qizning qanday taomlar, shirinliklar va salatlar tayyorlay olishiga ham qiziqishadi. Dasturxonga tortiladigan ne'matlar ichida non birinchi o'rinda bo'lib, umuman olganda, xalqning non bilan bog'liq e'tiqodi har bir marosimda aks etadi. Sovchilar ham birinchi bor qiz xonadoniga tashrif buyurishganida dasturxonga non va shirinliklar o'rab borishadi. Bu esa ularning hayoti nondek barakali va shirin bo'lsin degan ma'noni anglatadi. Non o'zbeklar hayotida azaldan muqaddas ne'mat sifatida qadrlanib kelgan. Buni nonning uch yarim minglik tarixga ega [Аширов А:84] ekanligidan ham anglashimiz mumkin. Xalq orasida non bilan bog'liq maqollar va iboralar ham ko'p ishlatiladi. Shuningdek, nonni uvol qilmaslik, yerga tashlamaslik, yerga

tushgan nonni ohista olib qo'yib, ko'zga surtish kabi odatlar bolalikdan singdirib boriladi. Shuningdek, yerga tushgan nonni bosgan odamning "ko'zlari ko'r bo'lib qolishi" yoshlikdan uqtiriladi [Dala yozuvlari. Buxoro vil., Jondor tumani. 2024-yil 5-aprel]. "Avesto"da ham non tayyorlanadigan asosiy mahsulot unni ulug'lab, "devlar mag'lub bo'lishi uchun har bir xonadonda unli taom bo'lishi [Аширов А: 11]", kerakligi ta'kidlanadi. Bundan ko'rinib turibdiki, nonning o'zbeklar hayotidagi o'rni beqiyosdir. Shuning uchun, Buxoro vohasi tumanlarida ham qiz xonadonidan rozilik olinganidan keyin ham 6 tadan 8 tagacha juft bo'lgan "Buxoro patiri" dasturxonga o'rab boriladi. "Non sindirish" marosimi ham boshqa marosimlar singari yoshi eng katta, uvali-juvali erkak kishi tomonidan amalga oshiriladi. U xoh qizning qarindoshi bo'lsin, xoh yigitning, buning ahamiyati yo'q. Qiz xonadoni tomonidan dasturxonga tortilgan va yigit tomonidan olib kelingan non birlashtirilib sindiriladi [Dala yozuvlari. Buxoro vil., Jondor tumani. 2024-yil 5-aprel., Г. III. ЗУНУНОВА:221]. Bu odat esa, yoshlarning qo'sha-qarib, uzoq va baxtli hayot kechirishlarini tilab amalga oshiriladi.

Sovchilikdan keyingi marosim bu "oqlik" hisoblanib, Jondor, Shofirkon, Vobkent va G'ijduvon tumanlarida bu marosim shu nomda ataladi. Bu marosimdan uch kun oldin qarindosh va qo'shnilar ishtirokida "patir pazon", ya'ni "patir pishirdi" marosimi o'tkazilgan [Yusupova M:313]. Bunday marosim hozirgi kunda ko'plab hududlarda amalga oshirilmaydi. Buning o'rniga insonlar vaqtlarini tejash maqsadida tayyor patirlarni sotib olishadi. Oqlik marosimini vohada "shirinxo'ri" deb ham atashadi. Buning ma'nosi, shirinliklar (asosan oq holvalar) keltirilib berilishidir. "Oqlik" marosimining nomi unga keltiriladigan mato va shirinliklarning oq rangda bo'lishi bilan bog'liqdir [Нафиддинова Х.Р:142]. Oq rangdan doimo o'zbek marosimlarida eng asosiy rang sifatida foydalaniladi va bu rang yaxshi niyatni, poklikni ifodalaydi.

Non kabi choy ham o'zbeklar turmush tarzi va madaniyatida yuksak o'rinda ega. Mehmon kelganda dastlab choy uzatiladi va choy uzatishda ham xalqning o'ziga xos madaniyatini ko'rish mumkin. Garchi hozirgi davrda ichimliklar turlari juda xilma-xil bo'lsa-da, nikoh to'yi bilan bog'liq marosimlarda choy asosiy o'rinda turadi. Nikoh to'y marosimlarida choy samovarda qaynatish orqali damlanadi va bu uchun "samovarchi" chaqiriladi [Dala yozuvlari. Buxoro vil., Jondor tumani. 2024-yil 5-aprel]. S. Abashin tadqiqotida ta'kidlanishicha, samovar XIX asr boshlarida Rossiyadan kirib kelgach, keng tarqaldi. 1836-yilda Buxoroga tashrif buyurgan I. V. Vitkevich do'konlarda rus samovarlari borligini aytib o'tgan [С. Н. Абашин:220]. G. Zununova o'z tadqiqoti-

da choyni o'zbeklar hayotida muqaddas ichimlik sifatida ko'rilishini, ajdodlarimizning islomdan oldingi diniy e'tiqodlaridan biri hisoblangan buddizm bilan bog'laydi [Г. III. Зунунова:227]. Chunki, buddistlar choyni ilohiy ichimlik sifatida ko'rishadi. Toshkent va uning atroflarida qora choy ichilsa, Buxoroda faqatgina ko'k choy iste'mol qilinadi. Bunga sabab esa yashil choy "sovuq", qora choy "issiq" ichimlik ekanligidir [С. Н. Абашин:222]. Ya'ni, shimoliy viloyatlarda qora (famil) choy, janubiy viloyatlarda ko'k choy iste'mol qilinadi. Hozirda esa, choy bilan birga salqin ichimliklar ham dasturxonga tortiladi va ularning turlari ham kundan-kunga boyib bormoqda.

Ma'lumki, nikoh bilan bog'liq marosimlarda va boshqa oilaviy marosimlarda taomlar ham katta ahamiyatga ega. Bularga shirinliklar, go'shtli taomlar, turli-tuman pishiriqlar kiradi. Shirinliklardan nisholda, holvaytar kabilar to'y marosimlarida pishirilgan [Қурбонова М. Б:86]. Bozor munosabatlarining rivojlanishi natijasida nikoh marosimlarida dasturxonga tortiladigan taomlar, shirinliklar, pishiriqlar, salatlar va ichimliklarning turlari ham ko'paydi. Ularning ko'pchiligi Rossiya-dan va Yevropa davlatlaridan kirib keldi. Dastlab shirinliklarga to'xtaladigan bo'lsak, hozirda an'anaviy shirinliklar bilan birga tort, pirojniy va boshqa turli xil shirin ta'mli pishiriqlar dasturxonga tortiladi. Buxoro nikoh to'yi marosimlarida avvaldan sombura, bodomcha, somsa, bo'g'irsoq (is), qovurilgan chuchvara kabi pishiriqlar tayyorlanib kelgan. Salatlar ham nikoh to'yi marosimlarida muhim o'rin egallaydi. Lekin, Buxoro vohasida ham, boshqa hududlarda ham nikoh marosimlaridagi taomlar asosiy o'rindadir. Buxoro vohasi nikoh to'ylarida, asosan sho'rva, palov ("sofi osh", "qobili osh"), jarkop (kabob) kabi taomlar tayyorlanib kelinadi. Hozirda nikoh to'yidan avvalgi marosimlarda palov (asosan "qobili osh") tayyorlash asosiy o'rinda turadi. Nikoh to'yining o'zida esa, sho'rva va kabob tortiladi. Nikoh to'yining oshi mahalladan tayinlangan kayvoni tomonidan pishiriladi [Dala yozuvlari. Buxoro vil., Jondor tumani. 2023-yil 6-aprel].

Xulosa qilib aytganda, hozirgi paytda Buxoro vohasida nikoh bilan bog'liq marosimlarda an'anaviylik va zamonaviylikning uyg'unligini ko'rish mumkin. Bunga sabab esa, bozor munosabatlari va boshqa davlatlar bilan keng iqtisodiy aloqalarning rivojlanib borishi bilan birga oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda yangi texnologiyalarning ishlatilishi natijasida raqobatning kuchayishidir. Shu sababli, oziq-ovqat, meva-sabzavot va boshqa ko'plab mahsulotlarning yangicha turlari bozorlarga kirib kelmoqda. Bu esa, o'z navbatida ovqatlanish ratsioni bilan birga nikoh to'yi marosim taomlaridagi o'zgarishlarga sabab bo'lmoqda.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati.

1. Аширов А. Нон маданияти ва урф-одатлар. “�збекистон тарихи” журнали. 3/2021. Б. 84.
2. Dala yozuvlari. Buxoro vil., Jondor tumani. 2024-yil 5-aprel.
3. Аширов А. “Авесто”дан мерос маросимлар. Абдулла Қодирий номидаги Халқ мероси нашриёти. Тошкент — 2001. Б. 11.
4. Dala yozuvlari. Buxoro vil., Jondor tumani. 2024-yil 5-aprel.
5. Зунунова Г.Ш. Материальная культура узбеков Ташкента: Трансформация традиций (XX — начало XXI в.) “Extremum-press”. Ташкент - 2013. С. 221, 227.
6. Yusupova M. Buxoro vohasi nikoh marosimi taomlarining o'rganilishi va o'ziga xosligi. Jamiyat va innovatsiyalar — Общество и инновации — Society and innovations. P. 313.
7. Нафиддинова Х.Р. Бухоро воҳасида никоҳ тўйи ва у билан боғлиқ маросимлар. O'zbekiston Milliy axborot agentligi O'zA Ilm-fan bo'limi. Elektron jurnal. 2023-yil oktyabr soni № 10 (48). B. 142.
8. Dala yozuvlari. Buxoro vil., Jondor tumani. 2024-yil 5-aprel.
9. Абашин С.Н. Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII — XIX веках. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Москва «Наука» 2001. С. 220, 222.
10. Қурбонова М.Б. Бухоро воҳаси ўзбек ва тожикларининг анъанавий таомлари (XIX аср охири — XX аср боши). Тарих фан. номзоди ...дисс. Тошкент. 1994. Б. 86.
- 11 Dala yozuvlari. Buxoro vil., Jondor tumani. 2023-yil 6-aprel.

МАРКАЗИЙ ОСИЁ ХАЛҚЛАРИ ТАОМЛАНИШИДА ТАБУЛАР МАСАЛАСИГА ДОИР МУЛОҲАЗАЛАР

Набижон Нарзиев,

Тошкент Кимё халқаро университети

“Тарих” кафедраси доценти в.б.,

тарих фанлари бўйича фалсафа доктори (PhD)

Аннотация. Ушбу мақолада Марказий Осиё халқларида таомланиш маданиятига қўйилган талаблар ва уларда кузатиладиган тақиклар (табу) масаласига доир маълумотлар асосан ўзбек халқи мисолида ёритиб берилади.

Халклар маданиятини тадқиқ этишда улардаги ўзига хосликлар орасида тақиқлар масаласи ҳам етакчи компонент ҳисобланади. Шу ўринда табу тушунчасига изох берсак. Илмий адабиётларда кенг учрайдиган «табу» тушунчасига бир неча таърифлар кўзга ташланади. Жумладан, табу — бу ғайритабиий жазо таҳдиди остида бундай ҳаракатни оддий одамлар учун муқаддас ёки лаънат деб ҳисоблашга асосланган ҳар қандай ҳаракатни амалга оширишни қатъий тақиқлаш[1]. Табу — бу Полинезиянинг диний ва маросим институтларидан олинган атама бўлиб, ҳозирда этнография ва социологияда ўзига хос тақиқлар тизимини белгилаш учун қабул қилинган — бу тизимнинг хусусиятлари турли номлар остида барча халклар орасида маълум бир босқичда учрайди. Табулар инсонларнинг хатти-ҳаракатларида, таомланишларида, моддий ҳаётида акс этади. Бир сўз билан айтганда инсонлар ўртасидаги бир ҳаракатни тақиқлаш ёки эътиқод ва одатларидан келиб чиқиб, бир маҳсулотни истеъмол қилишдан қайтариш, ўзаро муносабатларда сўз ёки ҳаракатни қўллашдан қайтариш кабилар тушунилади.

Мавзунинг ўрганилишига доир тадқиқотларда С.И. Ожегов, А.К. Байбурин, А.Л. Топорков, Б.Х. Бгажноков ва С.А. Лугуевларнинг тадқиқотларида ўзаро этикет маданиятларида таомланиш билан боғлиқ одатларга кенг тўхталилган [2].

А.К. Байбурин ва А.Л. Топорковнинг ишларида мулоқот вақтидаги мимика ва пантомимикалар, ҳис-туйғулар, меҳмондўстлик ҳамда дастурхон атрофида овқатланиш этикетлари юзасидан тарихий-этнографик маълумотлар акс этган бўлиб, жумладан «табу» масалаларига ҳам тўхталиб ўтилган [3].

Марказий Осиё халқлари таомланишларида учрайдиган тақиқлар юзасидан ҳам бир қатор илмий ишларда тўхталиб ўтилган. Жумладан, қозоқлар маданиятини ўрганган Г.А. Мейрманова ва Р.А. Бекназаровлар томонидан дастурхон одобига оид этнографик маълумотларда табу масалаларига ҳам тўхталиб ўтилган ва этнохудудий фарқларга ҳам алоҳида тўхталиб ўтилган [4].

Қорақалпоқларда ҳам бу масалада илмий ишлар қилинган. М.Б. Утебаев томонидан анъанавий ва замонавий қорақалпоқ халқининг саломлашиш одоби, меҳмондўстлик анъаналари ҳамда оилавий муносабатлардаги масалаларда табу масалалари ўрганилган [5].

Ўзбек оиласи аъзолари ўртасидаги муносабатларни тартибга солувчи «табу», яъни мумкин бўлмаган ҳаракатларга алоҳида эъти-

бор берилган. Ушбу тақиқлар оилавий юмушлар, хўжалик ишлари, эр ва хотиннинг оилада ўзини тутиши, чилла даврида кечкурун кўчага чиқмаслик, дастурхон атрофида ўтирганда, меҳмон кутиб олиш ҳамда уни кузатишда, оила аъзоларининг уйқуга ётиши ва уйғонишида, оиладан ташқарида юриш-туришида, келиннинг қайнота ҳамда қайнонаси билан муносабатларида кузатилган.

Ўзбек этикет маданиятидаги ўзига хослик оила дастурхони атрофидаги муносабатларда янада мустаҳкамланган. Дастурхон атрофида ўтириш тартиби ва амал қилинадиган хатти-ҳаракатларда этник хусусиятлар яққол намоён бўлган. Дастурхон атрофида ўтириш этикетига кўра, катта оилаларда оила бошлиғи бобо (ота) ва буви (она) дастурхоннинг юқори қисмида¹⁸ ўтирган. Қолган оила аъзоларининг ўтириш тартибига кўра, гендер бўлиниш кузатилган. Яъни, келин ва қизлар буви (она) ўтирган томонга, ўғиллар эса бобо (ота)нинг ёнида ўтирган. Болалар асосан, оналар ихтиёрида бўлиб, уларнинг ёнидан жой олган. Баъзида бобо ва бувилар кичик набираларини ёнларига олиб ўтирган [6].

Дастурхон атрофида ўтиришнинг бундай тартиб-қоидалари XX асрнинг 50-йилларига қадар кузатилган. Кейинчалик оила аъзолари ва қариндошларнинг аралаш ҳолда ўтириши кузатилса-да, ёш хусусиятларига кўра, катталарни ҳурмат қилиш мезони сақланиб қолган [7].

Дастурхон атрофидаги мулоқот этикет маданиятида баъзи хатти-ҳаракатларга тақиқ қоидалари сифатида қаралиб, уларни бажармасликка чақирилган. Жумладан, таом истеъмоли вақтида керишмаслик, оғзида овқати бўлса гапирмаслик, овқатни овоз чиқариб чайнамаслик, катталар олдида ёнбошлаб ўтирмаслик, оёғини узатмаслик [8], ўғил ўз ота-онасининг олдида фарзандини ёнида олиб ўтирмаслиги ва эркалаши мумкин бўлмаган [9]. Бундай хатти-ҳаракатларни қилмаслик учун оила аъзоларининг ёш хусусиятларига кўра, каттанинг кичикка қарата, гендер хусусиятига кўра, онанинг қизларига нисбатан ўзаро бир-бирларини назорат қилиш тартиби мавжуд бўлган. Бундай тақиқ ҳаракатлар катталар томонидан амалга оширилса, кичикларнинг бунга эътироз билдириши мумкин бўлмаган.

Оилага меҳмон келганда, меҳмонларни таомланиши вақтида оила аъзоларининг жаҳл билан гаплашиши, меҳмоннинг олдида синган нон бўлаклари билан дастурхон ёйиши, меҳмон чой ичган

¹⁸ Бухоро вилоятида бу жой “Пешка” деб номланади.

пиёлада қолган чойни атрофга сочиб юбориши, меҳмоннинг олдиди ёнбошлаб ўтириши, пиёлага тўлдириб чой қуйиши, меҳмон ташаббус кўрсатмасдан дуо ўқиб, дастурхонни йиғиштирамаслиги шарт ҳисобланган. Меҳмонга бўлаётган муносабатнинг хатти-ҳаракатларда акс этишининг бажарилиши тақиқланган кўринишлари бўлиб, меҳмон билан бўладиган мулоқот маданиятида ўзининг салбий таъсирини кўрсатган [10].

XX асрнинг 80- йиллари охирига қадар Бухоро воҳаси ва Фарғона водийсида келинлар камида 3 кунгача янги оила аъзолари билан овқатланиши мумкин бўлмаган [11]. Оиладаги кундалик юмушларни бажаришда келинлар эрта тонгда туришлари, бобо ва бувиларининг таҳоратига иссиқ сув тайёрлаши керак бўлган. Бобо ва бувилар уйғонганда, келинлар уларга кўринмаслик учун қилиб турган юмушларини ташлаб, ўз хонасига кириб турган. Бунинг сабаблари ўрганилганда, оиланинг катта аъзолари қўл-бетларини ювмаган бўлсалар, келинлар (балоғат ёшига етган қизлар ҳам) катталар қўл бетини ювиб бўлганларидан кейингина уйдан чиқиб, салом бериб, ўз юмушларини давом эттирган. Мазкур одат оила аъзоларининг мулоқот маданиятида сақланиб қолинган бўлиб, балоғат ёшидаги қизларни келинликка тайёрлашга қаратилган тарбия шакли бўлган. XX асрнинг 90-йилларига қадар Марғилон шаҳри атрофларида ҳам тонгги нонуштада ота ва ўғиллар ишга кетгунга қадар келинлар, қизлар дастурхонга келиб ўтириши мумкин бўлмаган [12].

Ўз навбатида, тунаб қолган қариндош ва меҳмонларга ҳам шундай ҳаракатлар қилинган [13]. Масалан, Фарғона вилояти Ўзбекистон тумани Яйпан шаҳри атрофидаги қишлоқларда ҳам келин ва қизларнинг эрта тонгдаги қочиш (яшириниш) одати ҳалигача сақланиб қолганлиги аниқланди [14]. Бунинг асосий моҳияти шундаки, ўзбекларда эрта тонгда туриб, қўл бетини ювмаган инсонлар салом бериши ва алик олиши одобсизлик саналган. Бу вазиятда бўлган оила катталарига ноқулайлик туғдирмаслик учун келин ва қизлар ота-она ҳамда бобо-бувилар кўзига кўринмаслик учун яширинган. Шундан бўлса керак, ғиждувонликлар эрта тонгда қарияларнинг қўлига сув қуйишнинг фазилати ёмон, деб билган [15]. Фарғона вилояти Қўқон шаҳри атрофларида яшовчи аҳоли орасида қўл-бетини ювмаган одам олдига боришдан қайтариш деб ҳисобланса, Бухорода эса аза бўлган хонадонда қўлга сув қуйилади, деб изоҳлайдилар [16]. Бундан шуни изоҳлаш мумкинки, таомланишдан аввал, айниқса тонги нонушта вақтига

кадар кўл-бетни ювиш билан боғлиқ хатти-харакатлардаги табуларда диний тасаввурлар етакчи омил бўлиб келган.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. Лялипов Д., Токарев С. Табú // Философская энциклопедия: [в 5 т.] — Т. 5. Специальные системы — Яшты / гл. ред. Ф. В. Константинов. — М. : Советская энциклопедия, 1970. — С. 177. — 740 с. с ил.,

2. Ожегов С. И. Лексикология. Лексикография. Культура речи.... — С. 287.

3. Байбурин А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета. — Ленинград, 1990. — С. 110, 133.

4. Мейрманова Г. А. Культура общения у казахов: трансформация традиционного этикета: Диссертация кандидата исторических наук. — Москва, 2009. — 159 с.

5. Утебаев М. Б. Традиционное и новое в этикете каракалпаков (этнографический анализ). Диссертация на соискание ученой степени философии (PhD) по историческим наукам. — Нукус, 2019.

6. ЎзРКФФА материаллари. № 2-9932, 1927 йил, Самарқанд вилояти, Кильдюшов фотоси, , 1927 йил, Самарқанд вилояти, Кильдюшов фотоси, № 2-16695, 1930 йил, Самарқанд вилояти, Кильдюшов фотоси,

7. ЎзРКФФА материаллари № 0-122558, 1981 йил, Тошкент шаҳри. Ш.Алимов фотоси, ЎзРКФФА материаллари. № 0-130080. 1981 йил. Фарғона вилояти. Ш. Алимов фотоси.

8. Ўтирганда ҳам оёқни ичкарига олиб ўтириш, оёқ товони-ни кўрсатмаслик шарт бўлган. Ушбу одат Жанубий-шарқий Осиё халқларига ҳам хосдир. Таиландликлар бунинг сабабини буддизм дини билан изоҳлаб, оёқни тана қисмларининг энг жирканч ери деб билган // [https://ru.wikipedia.org/wiki/ Культура Таиланда](https://ru.wikipedia.org/wiki/Культура_Таиланда).

9. Дала ёзувлари. Бухоро вилояти Ғиждувон тумани Бойла қишлоғи. 2016 йил.

10. Дала ёзувлари. Бухоро вилояти Шофиркон тумани Денов қишлоғи. 2018 йил.

11. Дала ёзувлари. Бухоро вилояти Ғиждувон тумани Ўртаҳовли қишлоғи. 2016 йил.

12. Дала ёзувлари. Фарғона вилояти Марғилон шаҳри. 2018 йил.

13. Дала ёзувлари. Бухоро вилояти Пешку тумани Валфажир қишлоғи. 2018 йил.

14. Дала ёзувлари. Фарғона вилояти Ўзбекистон тумани Ислон қишлоғи. 2018 йил.

15. Дала ёзувлари. Бухоро вилояти Ғиждувон тумани Бойла қишлоғи. 2019 йил.

16. Дала ёзувлари. Фарғона вилояти Данғара тумани Урганжи қишлоғи 2018 йил; Бухоро вилояти Ғиждувон тумани Бойла қишлоғи. 2016 йил.

ҚАРШИ ВОҲАСИДА ГЎДАКНИ ОВҚАТЛАНТИРИШ УДУМЛАРИ

Холида Очилова,

Қарши шаҳар Осиё технологиялар

Университети Ижтимоий фанлар ва рақамли технология кафедраси тарих фани ўқитувчиси

Аннотация: Ушбу мақолада Қарши воҳасида тарих, этнография маълумотлари асосида гўдакни овқатлантириш удумлари таомиллари ёритилган.

Калит сўзлар: Қарши, воҳа, ўзбеклар, она, бола, таомланиш, урф-одатлар, она сути, доя, халқ табобати.

Маълумки гўдакнинг соғлом ва тетик бўлиб ўсиши унга қараш ва уни вақтида эмизишга боғлиқ бўлган. Чақалоқнинг ором олиши, тинч ва бола учун тенги йўқ озуқа ҳисобланган она сутига боғлиқ бўлган. Кўп ухлайдиган болага онанинг меҳри ҳам баланд бўлади, сути янада кўпаяди, деган тушунча халқ ичида кенг тарқалган. Лекин айрим ҳолларда оналарнинг сути камайиб қолганда буни сут қочди, сути совида деб ҳисоблаб, сабаблари қуйидагича бўлган: аёлнинг боладан бевақт меҳри қочса, қутилган ўғил ва қиз туғилса; вақт-бевақт уйдан чиқиб, учинса; кўрққан бўлса овқатланмаса; кўнгли тусаган егуликларни истеъмол қилиш имконияти бўлмаса; кўзиккан ёки суқ тушган бўлса унинг сути қочади, албатта.

Сутни кўпайтириш чоралари унинг камайиш сабабларидан келиб чиққан, диний-магик ва рационал хусусияти бўлган. Дастлаб доянинг ҳаракати билан онанинг меҳрини болага пайванд-

лаш иримлари бажарилган. Воҳада чақалоқларнинг кўнгли айниб чақалоқлар қайт қилганда она сути совибди, деб ошпичок билан капгирни оловда қиздириб, унга аёл кўкрагидан сут томизилган. Ёки нон ёпишда қўлга кийиладиган енгчани тандирда қиздириб кўкракка босиш йўли билан кўкракдаги сут иситилган. Баъзи жойларда эса оиладаги — бидончанинг оғзига кўкрагини уч маротаба суртиб олиб, эмлаш қилиш билан, кўпчилик жойларда мулладан дуо - олиш билан сутнинг кўпайишига ишонилган[1].

Энг муҳими мақсадларга мувофиқ тадбирлардан онани тўйимли овқатлар билан боқиш, кайфиятни яхшилаш, кундалик тартибга риоя қилишга эътибор бериш тадбирларини билганларки, замонавий табобат ҳам сутни кўпайтиришнинг асосий чоралари сифатида шундай амалиётдан қўллайди.

Воҳанинг Қарши шаҳри ва унинг атрофида она сути камлик қилганда чақалоқни қўшимча боқиш, ичини тозалаш ва иликларини тўлдириш учун махсус қанў ёғ тайёрлаб берилган. Егулик янчиб, элакдан ўтказилган новвот, сариқ ёғ ва бодиён аралаштирилиб тайёрланиб, гўдакка ҳар куни бир неча марта яламлик бериб турилган. Чорва ҳайвонларидан эчкининг сути аёл сутига энг фойдали ҳисобланиб, кўпинча бола у билан ҳам боқилган. Айрим ҳоллардагина сигир ва қўй сути ҳам берилган.

Болаларнинг гўдаклик даврида она сути камлик қилганда бошқа аёлларга ҳам эмизиш одати бўлган, буни келишувга мувофиқ баъзи аёллар вақтинчалик, баъзилари бола кўкракдан ажралгунича амалга оширган. Кейинги ҳолни кўпроқ ўзига тўқ оилаларда аёллар ўзларини эмизувлик ёш гўдак билан қийнаб қўймаслик учун ҳам қилган. Боланинг эмизадиган бундай аёллар воҳада «энага» термини билан аталган. У ҳар куни овқат, вақти-вақти билан ёки эмизиш даври тугагач, «сут ҳақи» бериб рози қилинган.

Энаганинг оиласи билан қариндошлик муносабатлари бошланиб, болалари эса бир кўкракни эмган ака-ука, эмикдош кўкалдош (кўкрак эмган) ҳисобланган.

Болани кўкрак билан боқиш, онанинг шароити ва сутига қараб муддатигача давом этган. 7—8 ойлигидан бошлаб унга сигир, ва қўй сутидан ичириб, сутга нон тўғраб нону-сут қилиб бериб турилган. Кўкракдан ажратиш билан секин-аста катталар истеъмол қиладиган овқатлардан бериб борилган. Эмизишнинг ҳар кунда қайтарилиш вақтида она ва болада шартли рефлекс ҳосил бўла бориб, чақалоқнинг шу пайтидаги йиғиси ва аёл кўкрагидан сут томчилаб оқиш билан намоён бўлган. Демак, аёллар табиий су-

ратда кундалик яшаш тартибини билганлар. Лекин ҳамма вақт ҳам унга қатъий риоя қилиш имкони бўлмаган, албатта.

Эмизиш ёши ўғил ва қиз учун фарқ қилиб, ўғил болани икки ёшигача, қиз болани эса икки ярим ёшигача кўкрак билан боқиш ўртасидаги тасаввурлар ҳамма жойда мавжуд бўлган. Бунга асос сифатида ҳаққини она сутидан, ўғил эса ота молидан олади, аниқроғи, ота молини бўлганда, ўғил қизга нисбатан кўп олишини, ўғиллар шариат бўйича ота меросига асосий даъвогар бўлишини келтирадилар. Оилада бирин-кетин бола туғилаверса, каттаси тезроқ кўкракдан ажратилган.

Болани кўкракдан ажратиш учун она ва бувилари томонидан турли усуллар қўлланилган. Дастлаб овқатга кўпроқ эътибор бериб, аниқ эмизишга, секин-аста эмизмай қўйишга ҳаракат қилинган. Ажратиш қийинлашганда эса онанинг қўйлагини тескари кийиб олиши, этагига қалампир, қозон — қуя, нос суртиб бола истагини қайтариш ажратиш каби усуллар қўлланилган. Халқ ичида магик тадбирлар билан ҳам болани ажратиш мумкинлигига ишонч мавжуд бўлган.

Касби тумани, Майманок қишлоғида пиширилган тухумни ўчоқ ёки тандир устидан уч марта айлантрилиб, сўнг болага едирилишидан сўнг меҳрини ўчоқ ва тандир ёрдамида тайёрланган таомларга шундай йўл билан боғлаш мақсади кўзланган бўлса, Миришкор туманидаги баъзи қишлоқларда эса тухумни пиширилиб, пўстидан ажратилгандан сўнг совуқ сувга ботириб олиб она кўкрагига уч марта суртиб олингач болага едирилишидан болани она кўкрагидан совитиш ва унинг меҳрини тухумга боғлаш кўзланган[2]. Айрим жойларда эса она кўкрагидан совитувчи восита сифатидаги боланинг қўйлакчасини томдан ташлаш одатлари ҳам мавжуд бўлган.

Пайғамбаримиз (с.а.в.) анор мевасини ҳам 40 кун ичида чилла даври шайтондан ва ёвуз ниятлардан тозалашини айтганлар. Айниқса, тарвузнинг ҳомиладор аёллар саломатлиги учун фойдаси ҳақида: «Тарвузни истеъмол қилган ҳар қандай ҳомиладор аёл ташқи кўриниши чиройли ва феъл-атвори ҳам гўзал бўлган болани дунёга келтиради», - деганлар[3] .

Унинг таркибидаги ферментлар ичакнинг нормал фаолият юритишини таъминлаган экан. Айниқса, қишда тарвузни от гўш-тига тенг ҳисоблайдилар, чунки бу давр оналар кучга тўлар экан [4].

Буғдой унидан тайёрланган маҳсулотлар истеъмол қилинганда организмда сўрилган моддалар оксидланиб, фаол ҳаёт тарзида

яшайдиган ва оғир жисмоний меҳнат бажарадиган кишилар учун фойда келтиради. Масалан, аталага «туққан аёлнинг оши» деб қарашган ва кўзи ёриган аёллар учун ўзига хос тарзда, яъни аёлнинг бели қотсин, деб зирк ёки мумиё қўшиб берадилар [5].

Бундай одат, воҳанинг Косон шаҳри тожикларида ҳам бўлган, қўнғиротларнинг обокли тармоғида эса аталага беҳининг барглари қўшиб қайнатилган. Касби тумани, Майманок қишлоғида яшовчи қўнғирот уруғига мансуб аҳоли сутга ва сариекка қилингани учун оқ буламиқ деб, туққан хотинга пишириб берадилар. Шунинг учун аҳоли орасида «Бир хотин туғса, етти кампир тўяди» деган нақл мавжуд [6].

Чақалокни аёлга биринчи ўринда атала ичирилиб, кейин болани эмизишга берилади. Зиғир ёғли, қуйруқ ёғли, сариеғли, тухумли, новвотли, ва ҳаттоки гўштли атала ҳам қилиб берадилар. Шу билан бирга чилла давомида аёл қайирма нон ейди. Қайирма «синга»(қип-қизил қилиб яхши пиширилади) қилиб пиширилади. Бу ноннинг афзаллиги ўта пишиқ бўлиб, она ва болани ичи дамлаб оғримайди. Болани ичи дамланмасин чақалоқ 20 кунлик ва ҳатто 40 кунлик бўлмагунча онага палов ҳам едиртирилмайди, чунки гуручни тирик (пишмаган) бўлиб қолган бўлиши мумкин деб. Яъни, янги туққан аёл «ҳаром» ҳисобланиб ҳалол таомни қилиб қўяди деб, талкин қиладилар [7].

Воҳада чилла даврида ҳар бир туққан аёлни тухум, новвот, атала ва қайирма билан йўқлайдилар.

Тўғри таомланиш, одамларга ошқозонни тозалашга ёрдам берадиган мевалар, мева шарбатлари, янги сабзавотлар, хом сабзавотлардан қилинган салатлар каби кўпгина озиқ-овқат маҳсулотлари керак бўлади [8].

Таомланиш жараёнида истеъмол қилинадиган озиқ моддалар ҳазм тизимида мураккаб физикавий ҳамда кимёвий ўзгаришларга учраб, шундан кейин организмнинг ички муҳитга — қон ва лимфага сўрилиш йўли билан ўтади ⁷. Зарурий ошқозон ширасининг ишлаб чиқарилиши учун юмшатовчи озиқ-овқатлар ва исмалоқ, сабзи ва лавлаги шарбатлари кераклигича ўз исботини топган. Бундан ташқари, кучли ақлий меҳнат учун керак бўладиган энергияни олишда барча керакли шарбатлари сақлаб қолинган ҳолда пиширилган ёғсиз гўшт истеъмол қилиниши лозим [9].

Сакраш, югуриш, рақс тушишни истайдиганлар эса куруқ меваларни, майиз, анжир қоқи, қуритилган олхўри, шафтоли қоқиси ва ёнғоқларни ейишлари мақсадга мувофиқ. Шунингдек, агар

балиқ ва гўшт истеъмол қилинадиган бўлса, томатли, исмалоқли, сабзили ва шарбатлар каби ишқорли ичимликларни ичиш лозим.

Табиийки, болалар ширинликка анча ўч бўлади, ҳатто, уйқудан олдин ҳам айрим гўдак ширинлик ёки нон еб ётишади. Тиш эмалининг шикастланиши иссиқ ва совуқ сув, овқатларни аралаштириб истеъмол қилиш, қаттиқ нарсаларни тишлаш (данак, ёнғоқ чақиш ва бошқалар) туфайли ҳам кузатилади [10].

Хуллас Ўзбекистонда, жумладан Қарши воҳасида ҳам чақалоқни овқатлантириш удумларининг кўплари трансформацияга учради ёки тобора унутилмоқда, лекин бу жараёнда аждодларимиз боқий анъаналарига риоя қилинса ва самарали фойдаланилса она ва бола соғлом бўлади, албатта.

ФОЙДАЛАНИЛГАН МАНБА ВА АДАБИЁТЛАР РЎЙХАТИ

1. Дала ёзувлари Касби тумани, Қатағон қишлоғи 2023 йил
2. Дала ёзувлари. Касби тумани, Майманок қишлоғи 2023 йил
3. Файзуллаева М.Ўзбек Миллий таомлари ва тановул маданияти.Т.,2021 Б.270-281
4. Шайхова Г. Овқатланиш сабоқлари. Т., Ўзбекистон, 2015,- Б.8.
5. Ҳамроқулова Б. Сурхондарё воҳасида бола туғилиши ва тарбияси билан боғлиқ урф-одат ва маросимлар... тарих ф.н.дисс. автореф. -Т. 2022, — Б.57.
6. Брегг П. Тўғри овқатланиш. Нуруллоҳ И. Таржимаси.- Тошкент: Адабиёт учқунлари, 2014.Б.7
7. Қурбонов Ш., Қурбонов А. Тўғри овқатланиш қоидалари Т.:“O‘zbekiston milliy ensiklopediyasi” Давлат илмий нашриёти, 2014 Б-12.
8. Брегг П. Тўғри овқатланиш. Нуруллоҳ И. Таржимаси.- Тошкент: Адабиёт учқунлари, 2014.Б.7
9. Брегг П. Тўғри овқатланиш. Нуруллоҳ И. Таржимаси.- Тошкент: Адабиёт учқунлари, 2014.Б.7
10. Қурбонов Ш., Қурбонов А. Тўғри овқатланиш қоидалари. Т.:“O‘zbekiston milliy ensiklopediyasi” Давлат илмий нашриёти, 2014 Б.14.

ГАСТРОНОМИК ТУРИЗМНИ РИВОЖЛАНТИРИШДА ТИЛ ВА ТАРИХГА ОИД ИЛМИЙ ТАДҚИҚОТЛАРНИНГ АҲАМИЯТИ

Гулноза Одилова,

Тошкент Кимё халқаро университети

“Таржима назарияси ва амалиёти кафедраси мудири, Dsc,

Аннотация: Мазкур мақолада Ўзбекистон шароитида гастрo-номик туризм йўналишини ривожлантиришнинг аҳамияти, мавжуд муаммолар ва соҳага оид илмий тадқиқотлар ўтказиш учун асосий йўналишлар белгилаб берилган.

Калит сўзлар: гастрoномик туризм, таом ва тановул тарихи, таомнома, гастрoномик йўриқнома

Ўзбекистон Республикаси Президентининг ПФ-5611-сонли Фармони ҳамда Ўзбекистонда туризмни жадал ривожлантиришга оид чора-тадбирлар режасида туризм соҳасида хизмат кўрсатиш сифатини ошириш бўйича бир қатор вазифалар белгилаб берилган.

Ўзбекистон Республикаси Туризмни ривожлантириш давлат қўмитаси берган маълумотларга кўра, сўнгги уч йилда Ўзбекистонда туризм жадал суратларда ривожланмоқда. Ўзбекистонга келаётган чет эллик меҳмонлар сони йил сайин юқори ўсиб бормоқда. Масалан, 2017 йилда Ўзбекистон Республикасига 2,690 минг сайёҳ ташриф буюрди. Бу кўрсаткич 2016 йилга нисбатан 32,7 фоизга кўп ва туристик ташрифлар сони 2,027 мингга ташкил этди. Ўз навбатида, 2018 йилнинг тўққиз ойида (январ - сентябр) чет эллик сайёҳлар сони 3915 минг кишини ташкил қилди ва бу аввалги кўрсаткичлардан ҳам ошди. 2017 йилнинг шу даврига нисбатан 2 баробардан кўпроқ (104,7 %). 2019 йилда туристларнинг келиши 2018 йилга нисбатан 58 фоизга ошди. Туризм мамлакат иқтисодиётига таъсир қилади ва ушбу соҳада жаҳон стандартларига мувофиқ хизмат кўрсатиш жуда муҳимдир. Энди 86 давлатдан келган сайёҳлар Ўзбекистонга визасиз ташриф буюришлари мумкин. Сайёҳларнинг ташрифини кўпайиши натижасида мазкур соҳадаги камчиликлар юзага чиқа бошлайди. Хорижий давлатга ташриф буюрувчи ҳар бир сайёҳ ўша мамлакатнинг миллий таомларидан татиб кўриш истагида бўлади. Бироқ, афсуски, хорижликларга хизмат кўрсатувчи нуфузли меҳмонхона ва ресторанларимиз менюларининг талабга жавоб бермаслиги, хизмат кўрсатувчи ходим-

ларнинг соҳага оид билим ва инглиз тили бўйича саводхонлигининг пастлиги сайёҳлар эътирози ва норозиликларга сабаб бўлиб келмоқда. Сайёҳларнинг турли ресторанлардаги хизмат кўрсатиш сифатидан норозиликлари ҳақидаги салбий фикрлари интернет тармоғида жиддий баҳс-мунозараларга сабаб бўлмоқда. Бунинг асосий сабаби, ресторанлар таомномаларида миллий таомларимиз халқаро стандартларга мос бўлмаган кўринишда, мужмал изохлар ва стилистик хатолар билан инглиз тилига таржима қилинган. Таомларнинг килокалориялари, уларда халқаро миқёсда тан олинган аллергияларнинг мавжудлиги ҳақида маълумотлар киритилмаган. Туризм ва сервис йўналиши бўйича лицей ва коллежларда шу соҳага оид замонавий ўқув адабиётлари йўқ. Бугунги кунда Ўзбекистонда 13858 та ресторан ва умумий овқатланиш корхоналари фаолият кўрсатмоқда. Ресторанларни мантиқий номлашдан тортиб, миллий таом номинантлари — глуттонимларни тўғри таржима қилиш, миллий таомларимиз рецептларидаги камчиликларни бартараф этиш ва сайёҳлар учун тушунарли таржимага эга таомномалар яратиш Ўзбекистоннинг гастронмик туризмини ривожлантиришда катта ўрин тутди.

Бугунги кунда туризмни ривожлантиришга оид қабул қилинаётган турли фармон ва қарорларда сайёҳларга хизмат кўрсатиш масаласига катта эътибор қаратилмоқда. 2017 йил 16 августда Ўзбекистонда туризмни ривожлантириш мақсадида «2018–2019 йилларда туризм соҳасини ривожлантириш бўйича биринчи навбатдаги чора-тадбирлар тўғрисида» ги ПҚ-3217- сонли Президент қарори қабул қилинди. Ўзбекистон Республикаси Президентининг «Ўзбекистон Республикасида туризм соҳасини янада ривожлантириш чора-тадбирлари тўғрисида» 2019 йил 13 августдаги ПФ-5781-сонли Фармони ва «Санитария-эпидемиологик хавфсизликнинг кучайтирилган режими талабларига қатъий риоя қилган ҳолда, туризм соҳасини ривожлантиришга доир қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида» 2020 йил 19 июндаги ПҚ-4755-сон қарорида белгиланган устувор вазифаларнинг ижросини таъминлаш мақсадида 2020 йил 10 июлда Вазирлар Маҳкамасининг 433-сонли қарори қабул қилинди [1]. Ушбу қарорнинг алоҳида бандлари гастронмик туризмни ривожлантириш масаласига қаратилган. Жумладан, мазкур қарорнинг 17 иловаси 8 бандида Жаҳондаги санитария-эпидемиологик вазиятдан келиб чиқиб, умумий овқатланиш шохобчаларида истеъмолчилар ва хизмат кўрсатувчилар ўртасидаги мулоқотни рақамли тизимга ўтказиш, коммуникатив

мулоқотни камайтириш, шунингдек, юқумли касалликлар тарқалишининг олдини олиш мақсадида «рақамли таомнома» лойиҳасини амалга ошириш вазифаси кун тартибига қўйилган.

Гастрономик туризм соҳасининг истиқболи кўп жиҳатдан ўзбек ва хорижий тилларининг гастрономик лексикаси тилшунослик нуқтаи назаридан қиёсий таҳлил қилинганлиги, икки тил гастрономик терминлар луғати ёки глоссарийларнинг мавжудлигига кўп жиҳатдан боғлиқ. Сабаби, бошқа миллатларнинг таом дискурсини ўз она тилимиз билан қиёсий тадқиқ этмай туриб, сайёҳ ва хизмат кўрсатувчи ходим ўртасида тўғри коммуникатив мулоқотни ташкил этиш ниҳоятда қийин масала. Рецепт ёки таомномадаги таом номининг тўғри таржимаси мижознинг шу таомни буюртма қилиш хоҳишини келтириб чиқаради[2]. Таом дискурси жанрлари бўлган таомнома ва рецептларни таржима қилиш, дастлабки босқичда энг кичик компонент — глюттоник номинант, яъни таом номи таржимасидан бошланади. Ўзбек миллий ошхонасига мансуб таом номлари тарихига назар соладиган бўлсак, глюттонимларнинг қўлланиш даврини аниқлашга хизмат қиладиган ёзма ёдгорликлар, аввало, Махмуд Кошғарийнинг «Девону луғотит турк» асари (XII аср), кейин муаллиф номаълум «Аттухфатуз закиятү филлуғатит туркия» (X–XIV аср), Навоий асарлари, Захириддин Муҳаммад Бобурнинг «Бобурнома», Муҳаммад Ёқуб Чингизийнинг «Келурнома» каби асарларида таом номларининг негизи ва лексик қатламлари ҳақида маълумот берилган [3]. Таом номлари ва таомномалар таржимаси етарлича тадқиқ қилинмас экан, гастрономик туризм ривожланишида кўплаб тўсиқлар юзага келаверади.

Хулоса. Хорижлик олимларнинг таъкидлашича, гастрономик туризмни ривожлантириш учун: **миллий таом мастер-класслари, табиий мева ва сабзавотлар, миллий таом дегустациялари, уй таомлари савдоси, гастрономик кўчаларни** ташкил қилиш муҳим аҳамият касб этади. Шунингдек, Гастрономик туризмнинг ривожланишида фақатгина иқтисодчиларнинг эмас, тилшунос ва тарихчиларнинг ҳам ҳамкорлигидаги тадқиқотлар ҳам жуда зарур.

Тил ва таржима бўйича амалга ошириладиган ишлар:

- хорижий тилларда таомномалар яратиш;
- хорижий сайёҳлар учун кулинар саёҳатнома, гастрохариталар тайёрлаш;
- Ўзбекистоннинг гастрономик брендлари ҳақида хорижий ижтимоий тармоқларда материаллар тайёрлаш.

Тарих йўналишида амалга ошириладиган ишлар:

— вилоятлар кесимида маҳаллий ошхоналар ва уларнинг тарихи ҳақидаги тадқиқотлар ўтказиш;

— «Хонликлар ошхонаси» рукни остида экспедициялар ўтказиш ва Хоразм, Қўқон, Бухоро хонлиги ошхонасига оид энциклопедик расмий китоблар яратиш (хорижий тилларга таржимаси билан);

— Ўзбек таом ва тановул маданияти тарихини ёзиш (бугунги кунда тарихга оид дарслик ва китобларда бу мавзу даврлар кесимида муфассал ёритилмаган).

Фойдаланилган адабиётлар:

1. <https://lex.uz/docs/4930291>

2. Ундрицова М.В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты. Дисс. ... канд филол наук. — М: 2015. — С. 152.

3. Худаярова М. Ўзбек тилидаги таом номларининг лингвистик таҳлили: Филол.фанл.номз. ... дисс. — Тошкент, 2008. — Б. 20

SUMALAK SAYILI TARIXIDAN

Davrondek Olimjonov,

*Fanlar akademiyasi Tarix instituti tayanch doktoranti
davronbek040291@gmail.com*

Annotatsiya: Ushbu maqolada Markaziy Osiyoning eng qadimiy bahor taomi — sumalak tarixi, etimologiyasi, tarixiy manbalarda aks etilishi, uni tayyorlash jarayonida amalga oshiriladigan marosimlar hamda sumalak sayili bilan bogʻliq qiziqarli etnografik maʼlumotlar keltirilgan.

Kalit soʻzlar: sumalak, etnografiya, Turon, bayram, marosim, anʼana, sayil, bugʻdoy, Beruniy, Qoshgʻariy.

Dunyodagi barcha xalqlarning, jumladan oʻzbeklarning ham bayram va sayillari tabiat, iqlim, mahalliy sharoitlardan kelib chiqqan holda, kishilarning kundalik hayoti, mehnati, madaniyati asosida shakllanib borgan. Oʻzbeklarda tabiat, mehnat mavsumi va har faslga mos, yaʼni erta bahorda — mehnat mavsumiga kirishdan avval, yozda — hosilni yigʻishtirishdan oldin, kuzda — hosil toʻplangandan soʻng va qishda ish toʻxtagan paytda uyushtiriladigan sayillari mavjud boʻlgan va ular zamonga mos ravishda oʻzgarib borgan.

Sayillar, odatda, Navro‘z va diniy bayramlar (Ro‘za va Qurbon hayitlari)da yilning qulay vaqtlarda, tashabbuskor kishilar tomonidan tashkil etilgan. Sayillar shaharlarda, markaziy maydonlar, chorsu va rastalarda, shahar tashqarisidagi sayilgohlarda, shuningdek qadamjolarida o‘tkazilgan va bir – ikki hafta davom etgan [Bo‘riyev, Xo‘jamberdiyev: 120]. O‘zbek xalqining yil davomida o‘tkaziladigan sayillari bir necha ming yillar davomida vujudga kelib, bugungi kunimizgacha shakllanib kelgan. Sayillar jug‘rofik hududlar joylashuviga bog‘liq holda barcha hududda bir xil tarzda o‘tkazilmagan va bu tabiiy holdir.

Sayillarning har yili dehqonchilikni boshlash, hosil bayrami sifatida nishonlanishi, qizil gulga muqaddas deb qarash bilan bog‘liq tantanalar, sehr-jodu yordamida yovuz kuchlarni bo‘ysundirishga intilish, totemlarga, o‘lgan kishilar ruhiga sig‘inish ibtidoiy jamoa davridan jumladan, xorazmliklarda an‘ana sifatida o‘tgan asrgacha saqlanib kelgan va hozir ham qisman saqlanmoqda [Qilichov: 64].

Sayillarning tasniflanishini mavsumiy holda to‘rt asosiy guruhga – bahorgi, yozgi, kuzgi va qishki sayillar ko‘rinishida o‘rganish maqsadga muvofiq bo‘ladi. O‘zining serbayram va sayillariga bor hisoblangan bahoriy sayillaridan - sumalak sayili nafaqat o‘zbek, balki Markaziy Osiyo xalqlari tomonidan an‘anaviy o‘tkazilib kelinadigan bayramlaridandir. Sumalak sayili – bahor fasli va Navro‘z bayramining shohona va tansiq taomiga bag‘ishlangan sayili hisoblanib, uning kelib chiqish tarixi ibtidoiy yig‘im terimchilikdan dehqonchilikka o‘tish davrlariga borib taqaladi. Bundan 3000 ming yil ilgari ham Turon aholisi o‘rtasida bahorni kutib olish, qishloq xo‘jalik ishlarini boshlash arafasida endi unib chiqqan ko‘m-ko‘k o‘t-o‘lanlardan maxsus taomlar tayyorlab ye-yish odati bo‘lgan. Xususan, “sumalak” so‘zining etimologiyasi haqida turli qarashlar mavjud. Buyuk tilshunos Mahmud Qoshg‘ariy o‘zining “Devonu lug‘otit turk” asarida yozishicha, “suma” ivitilgan bug‘doy nomi. U avval suvdan quritilib, tuyiladi, so‘ng undan ugra oshi va non pishiriladi. Sharbat qilish uchun undirilgan arpaga ham “suma” deyiladi. Demak, “suma” – ivitilgan bug‘doy yoki arpa ma‘nosini anglatuvchi qadimgi turkiy so‘zdir. Ma‘lum bo‘lishicha, dastlab sumalak arpa maysasidan qilishgan. Abu Rayhon Beruniy yozib qoldirgan afsonada odamlar “Barokatga erishish uchun tos yoki boshqa idishlarga arpa ekan”ligi ma‘lum qilishgan [Qoraboyev: 81]. Ayrim tarixchilar “sumalak” forscha, “somon” – bug‘doy maysasi so‘zidan kelib chiqqan, deb ta‘kidlashadi. Ya‘ni, “Si malak” – o‘ttiz pari, o‘ttiz farishta” degani, jumladan, Sumalak pishayotganda qozon boshida o‘ttiz malak o‘tirar emish, ular yordamida sumalak pishar ekan. Tong mahali, ham-

ma charchab uxlab qolganida, farishtalar sumalakka tuz soladilar va u shirin bo‘ladi [Otash: 10].

Sumalak sayili qanday ko‘rinishda o‘tkazilgan? Mazkur sayil mam-lakatimizning barcha hududlarida bir xil yo‘sinda jamoa ishtirokida tay-yorlanadi. Ushbu bazm ikki qismdan iborat: 1) sumalak tayyorlash, qo-zonga solib pishirish chog‘ida qilinadigan o‘yin-kulgi; 2) sumalakxo‘rlik qilish, ya‘ni sumalakni odamlarga ulashish va sumalak sayilini uyush-tirish. Bu taom asosan xotin-qizlar guruhi tomonidan mahalla guzari yoki istak bildirgan xonadonda pishirilgan. Ayrim o‘ziga to‘q xonadon tomonidan xayr-ehson (“sadaqa”) sifatida ham sumalak tayyorlangan. Chunki xalqimizda bir ro‘zg‘orda yetti marta sumalak pishirib tarqatil-sa, nihoyatda savobga qoladi degan udum mavjud.

An‘anaga ko‘ra sumalak pishirishdan avval Bibi Fotima (payg‘am-barimiz Muhammad (s.a.v)ning qizi)ning haqiga duo-fotiha o‘qiladi, o‘choq boshida “is” chiqariladi, is chiroqlari paxtadan eshib, yoqila-di, isiriq tutatiladi [Jo‘rayev: 106]. Sumalak uchun undirilgan bug‘doy maysasining shirasini qozonga solayotganda ham ayollar qizil ko‘ylak kiyib, boshlariga qizil ro‘mol o‘raydilar, quloqlariga qizg‘aldoqlardan taqib oladilar. Shundan so‘ng idishlardagi shirani qozonga sola turib:

Bismillahir rahmonir rohiym!

Murodimiz hosil bo‘lsin,

Sumalagimiz qizil bo‘lsin!

deydilar. Qizil ko‘ylak kiyib, qizil ro‘mol o‘rashning ham muayyan ramziy ma‘nosi bor: shunday qilinsa, sumalak qizarib pishadi, deb umid qilganlar. Ma‘lumki, sumalakka tuz solinmaydi, hatto o‘zbek xalq to-pishmoqlarida ham (“... tuzsiz pishgan oshni ko‘rdim”) bunga ishora bor. Aslida tuz solinmasligini sababi shuki, yigirma soatdan ortiq qay-natilgan sumalakka quyilgan suv parlanishi natijasida hosil bo‘ladigan tuzning o‘zi bunga kifoya bo‘ladi.

Sumalak tayyorlash davomida ayollar qozon atrofida ertaklar, rivo-yatlar, latifalar aytgan, o‘yin-kulgi uyushtirgan. Taom tayyor bo‘lgach, uni pishirishga hissa qo‘shgan qo‘ni-qo‘shni, mahalladosh, hamqish-loqlar taklif etilgan. Sumalakka og‘zi tegsin, deb uzoqdagi qarindoshlar, qariyalar va bemorlarga uzatilgan. Ushbu sayil marosimi birdamlik va ahillik tuyg‘usini shakllantirishda katta rol o‘ynagan. Chunki sumalak tayyorlanadigan joyga jamoa a‘zolari imkoniyatlariga yarasha bug‘doy olib kelganlar, birgalikda taom pishirganlar va qozonda tayyorlangan sumalakni hamma teng baham ko‘rishgan.

Xalqimiz an'anasiga ko'ra, ko'klam kunlari ko'pchilik bo'lib tayyorlanadigan bu g'aroyib taomni ilk marta jimjiloq barmoq bilan tatib ko'rilsa, yil barakali keladi, deydilar. Sababi, insonning eng kichik barmog'i bo'lmish jimjiloq - yoshlik, navqironlik ramzi sifatida ko'rilgan, ya'ni bu orqali yosharishga ishora qilingan. Navro'z kunlari dasturxon-ga sumalak tortilganda bu ko'klam taomini birinchi bor tatib ko'rayotganlar: *"Yangilik, yangilik, ilohim hech ko'rmaylik yomonlik, niyatimiz omonlik. Ilohim, yanagi oy, yanagi yillarga, boshimiz eson, bag'rimiz butun bo'lib, o'ynab-kulib yetishaylik!"* deb, jimjilog'i bilan sumalakni tatib ko'rganlar.

Sumalak pishirish an'anasi qadimdan yashagan ajdodlarimizning hayot daraxti, tabiatning bahor faslidagi ramziy uyg'onishi hamda hosildorlik kulti to'g'risidagi eng ko'hna e'tiqodiy ishonchlari asosida kelib chiqqan. Ular sumalak pishirish vositasida ezgulik, yaxshilik va mehr-muruvvatni ulug'laganlar, tabiatdan sihat-salomatlik va mo'l hosil tilaganlar. Elshunos G. P. Snesevning fikricha, sumalak pishirish an'anasining tarixiy asoslari o'simliklarning kuzda ramziy ma'noda o'lishi va ko'klamda yana qayta "tirilishi" haqidagi mifologik e'tiqodlarga ishonish udumiga bog'lanadi [Snesev: 211–214]. Haqiqatdan ham sumalakning erta ko'klamda, g'alla ekinlarini ekish mavsumi boshlanishidan avval, butun borliq qish uyqusidan uyg'onadigan, tabiatda yasharish, yangilanish ro'y beradigan ajib bir faslda pishirilishi ham bu an'ananing zahirida o'lib-tiriluvchi tabiat to'g'risidagi mifologik tasavvurlar mavjudligidan dalolat beradi.

Xalq sayillari insonlarni jamoaviy hamjihatlikka chaqirish orqali, ularda mehr-oqibatni mustahkamlashga xizmat qilgan. Qolaversa, qadimdan shakllangan bu an'analar avloddan-avlodga o'tib kelayotgani qadriyatlarimiz mustahkam o'ringa ega ekanini bildiradi.

Foydalanilgan adabiyot

1. Bo'riyev O., Xo'jamberdiyev T. O'zbek xalqi boqiy qadriyatlari. Qarshi: Nasaf. 2005.
2. Qilichov T. Xorazm xalq teatri. Toshkent: Adabiyot va san'at, 1988.
3. Qoraboyev U. O'zbek xalq bayramlari. Toshkent: Sharq, 2002.
4. Otash Y. Navro'z naqli. Toshkent: O'zbekiston. 1992.
5. Jo'rayev M. O'zbek mavsumiy marosim folklori. Toshkent: Fan. 2008.

АМИР ТЕМУР САЛТАНАТИДА ДИПЛОМАТИК МЕҲМОННАВОЗЛИК

Шоҳиста Ўлжаева,
ТИҚХММИ Миллий тадқиқот университети
профессори, тарих фанлари доктори.

(РУИ ГОНЗАЛЕС ДЕ КЛАВИХО КУНДАЛИГИ АСОСИДА)

Аннотация. Ушбу мақолада Амир Темурнинг элчиларни қабул қилишда кутиб олиш, элчиларга таом тортиш тартибларига доир маълумотлар берилган. Ушбу маълумотлар Испания элчиси Руи Гонзалес де Клавихо кундалиги асосида ёзилган.

Соҳибқирон Амир Темур қисқа муддат ичида тарқоқлик сўхум сурган, урушлар авжига олган, халқи хўрланган Мовароуннахрни бирлаштириб уни йигирма етти давлатни ўз ичига олган улкан салтанатга айлантира олди. У том маънода Евросиё китъасида ягона макон яратди ва турли миллатлар, кўчманчи ва ўтроқ аҳоли ўртасида кўприк ўрнатди.

Амир Темур қонун-қоидаларга ва ўз даври таомилига асосланган давлат курди. Давлатнинг маҳобати нафақат давлат бошқаруви, сиёсат, ижтимоий-иқтисодий, меъморчилик ва маънавий соҳада, балки дипломатик протокол қоидаларида ҳам яққол намоён бўлди.

Дипломатик протокол тизими испан элчиси Руи Гонзалес де Клавихонинг «Самарқандга-Амир Темур саройига саёҳат кундалиги (1403–1406 йиллар)» номли китобида анча батафсил тавсифлаб берилди. Клавихо Амир Темурнинг дипломатик қабул маросимлари дабдабали ва улуғвор бўлганини таъкидлаб ўтган. У дабдабали зиёфатлар, боғлардаги санъат асарлари, ноёб дурдоналар ҳақида хабар берган. Амир Темур салтанатининг қудрати ва шуқуҳи дипломатик қабул маросимларида ҳам сезилиб турган. Амир Темур томонидан барпо этилган афсонавий гўзал боғларда дипломатик учрашувлар ўтказилган. Унда 104 мезана ва унинг атрофида безатилган улкан ҳудудлардаги турли ҳунар эгалари, санъаткорларнинг ўз асарларини намойиш этганлари, катта парадлар ва томошаларни тасвирлаб берди. Амир Темур ўзининг дабдабали зиёфатлари билан машҳур бўлиб, ўша даврдаги қудрати ва мавқеини намоён этган.

Расмий қабул маросимларида олий мартабали меҳмонларни таомлантириш, дастурхон тузашда протокол қоидаларга амал қилинган. Дастурхонлар қайнатилган, тузланган, қовурилган қўй гўштлари билан мўл-кўл тузалган. Қовурилган от гўшти ҳам истеъмол қилинган. Хил-хил пиширилган гўштар доира шаклидаги гардиши зарҳалланган чарм дастурхон устига қўйилган, ошпазлар дастурхон четидаги балдоқлардан ушлаб, Амир Темур ва элчилар ўтирган томонга кўтариб келганлар[1; 158-6] Ўша тадбирда чарм дастурхонда гўшт шу қадар кўп эдики, дастурхон йиртилиб кетмаслиги учун подшоҳ олдига судраб олиб келишган.

Гўшт келтирган хизматкорлар подшоҳдан йигирма қадамча нарида тўхтагандан сўнг, уларнинг ўрнида гўшт майдаловчилар ҳозир бўлган[1; 158-6] Мазкур кишилар санитария-гигиена қоидаларига тўла амал қилган, олдиларига пешбанд тутишган, қўлларига чарм қўлқоп кийиб олишган, тиз чўкиб ўтириб гўштни майдалаганлар. Гўштар олтин, кумуш, сопол лаганларга ва бошқа қимматбаҳо чинни идишларга бўлаклаб солинган. От гўшти ҳам олтин ва кумуш идишларга сузилган. Қўйнинг сон гўшти, от буйраги, қўй каллалари ҳам алоҳида идишларда солиниб, безатилиб меҳмонларга тақдим этилган. Бошқа кўпдан-кўп идишларга ҳам мўл-кўл гўштар солинган. Шундан сўнг шўрва тўлдирилган тоғоралар келтирилган, улар гўштар устига қайла сифатида қуйилган.

Ўша даврда ҳам бу овқатлар учун юпқа пиширилган лочирани тўрт букланиб гўштар устига қўйиб чиқилган. Шундан кейин бу таомларни подшоҳ аъёнлари, мирзо ва аслзодалардан иборат икки-уч киши кўтариб, подшоҳ, элчилар ва мулозимларнинг олдига қўйган.

Чунки гўштар кўплигидан дастурхон оғирлашиб кетган бўлиб, бунча кўп гўштни бир киши кўтара олмас эди. Амир Темур тантилик билан ўз олдига қўйган икки бўлак гўштни ўзи тановул қилмасдан испан элчилари олдига қўйиб ўзининг меҳмонга бўлган фурсат-иззатини кўрсатди.

Клавихонинг айтишича, ҳали гўштар тамом бўлиб улгурмасдан олиб чиқиб кетилиб, янгилари олиб келинарни[1; 159-6]. Ўша давр удумига асосан ҳар бир кишига тортилган таомлар уйларига бериб юборилган. Клавихо ўзларига берилган гўштарни жуда кўплигини айтиб, мабодо уйларига олиб кетмоқчи бўлса нақд ярим йилга етиши мумкинлигини айтиб ўтган.

Пиширилган ва қовурилган таомлар олингандан кейин уларнинг ўрнига дастурхонга қўй гўшти, ҳасип ва бошқа таомлар тор-

тилган. Дастурхонга мева-чевалар, ковун-тарвуз қўйилган. Олтин ва кумуш қувачалар-да бия сутидан ширинлик аралаштирилиб тайёрланган қимиз тортилган. Ўша даврда шарбатдорларнинг қўлида ҳам сочиққа ўхшаш оқ мато бўлиб, олтин, кумуш пиёлаларни улар қўл билан ушламасдан ўша оқ матолар орқали тақдим этишган.

Испан элчиси ва сайёҳи тўққиз-тўққиз идишларда аъёнлари ҳам ўз ҳукмдорига совға тайёрлашгани, танга сочди маросимлари ўтказилгани ҳақида ҳам маълумотлар бериб ўтган. Совғалар Шоҳмалик Мирзо, Шайх Нуриддин томонидан тайёрланган бўлиб, тўққизта кумуш идишларга қанд, майиз, бодом, писта ва бошқа ширинликлар солинган, устига бир парча шойи мато ташланган. Биз ушбу тантаналарни кузатиб, ўша даврдаги миллий урф-одатларни ҳам тавсифлашимиз мумкин.

Зиёфатдан кейин турли мамлакатлардан келган элчилар олиб келган совға-тухфалар намоёйиш этилган. Клавихо подшоҳи олийларига уч юзта от ҳадя қилингани ва бошқа қўплаб совғалар топширилганининг шоҳиди бўлган. Элчиларнинг кўнглини олиш ўша даврда бошқа давлат раҳбарининг кўнглига йўл топиш билан баробар бўлган экан, қабул маросимларида элчилар ўз даврининг энг қимматбаҳо, нодир ва камёб молларини, от-улов, хачир, туя, ажойиб қушлар, олтин, кумуш тангалар ва бошқаларни ҳадя совға қилганлар. Испан қироли юборган ҳадялар орасида ҳукмдорга кўпроқ кизил мовут маъқул бўлган.

У бу матоларни Сароймулкхоним ва бошқа маликаларга бўлиб берган. Тўхтамишхон элчилари сувсар, ошланмаган оқ тулки, сугур мўйналари, ҳамда лочинлардан иборат бўлган совғаларни тақдим этишган. Тантанали маросимдан кейин элчиларга ҳукмдор томонидан тайинланган махсус мулозим ғамхўрлик қилган. Унга элчиларга зарур бўлган ҳамма нарсаларни муҳайё этиш вазифаси тайинланган. Бу мулозим бош дарвозабон бўлиб, элчиларни подшоҳнинг турар жойидан унча узоқ бўлмаган махсус бинога жойлаштирган. Бу ерлар жуда сўлим, сувга сероб боғ эди.

Қабул маросимларида ҳар бир кишининг кийимларига ҳам алоҳида эътибор қаратилган. Аёллар Кичик Осиёнинг қимматли жавоҳирию, Исфаҳон, Мўлтон, Ганжа, Дамашқ, Бурса, Венеция заргарларининг нафис зеби-зийнатлари билан ўзларига оро берсалар, эркаклар ноёб тошлар билан безатилган қуруллар ва камарлар тақиб юрганлар. Конибилда қарийб 20000 чодир ўрнатилган бўлиб, тўй маросимда сарой аҳли, вазир-вузаролардан ташқари,

аҳолини турли табақа вакиллари қатнашган. Клавихо чодиргоҳда мансабдор шахсларнинг лавозими бўйича чодирларнинг жойлаштирилиш тартиби, жиҳози, ҳатто уларнинг безакларигача катта эътибор берилган эди, -деб ёзган[2].

Қадимий анъаналарга кўра, юртимизга ташриф буюрган элчиларга зарбоф тўнлар, камар, вассал ҳокимлар ва подшоҳларга олтин тож ва бошқа қимматбаҳо совға-саломлар ҳадя этилган. Мисрлик тадқиқотчи олим Фатхи ал-Гувейли ҳам ҳақли равишда «Амир Темур томонидан бошқа давлатлар арбоблари билан бўлган муносабатларда қўлланган дипломатик усуллар ва уларнинг айрим нозик жиҳатлари назарий ва амалий жиҳатдан чуқур ўрганишга арзигуликдир», - деб таъкидлаган.

Фатхи ал-Гувейли «Амир Темурга теран ақл-фаросат ва зийраклик хос бўлиб, бу сифатлар дипломат шахсинг энг муҳим жиҳатини ва асосини ташкил этади. Амир Темур у ёки бу мамлакатга ўз элчиларини юбориб, бошқа давлатлар элчиларини қабул қилиб, қирол ва амирлар билан дипломатик ёзишмалар ўрнатиб, бу соҳанинг шакл мазмунларини яна-да бойитди»[3], - деб ёзади.

Хулоса тарзида шуни айтиш мумкинки, давлат сиёсати барча соҳаларда бир хил юқори савияда олиб борилган.

Дипломатик қабул маросимлари ҳам ўз даврида юқори савияда ташкиллаштирилган бўлиб, бугунги Янги Ўзбекистонни барпо этишда Амир Темур салтанатида яратилган боғчилик анъаналари ва дипломатик қабул маросимларидан ижодий фойдаланиш мумкин.

Зеро Амир Темур ва Темурийлар салтанатида иккинчи Ренессанс шаклланган ва ривожланган бўлиб ўрта асрлардаги ушбу ноёб меросимиз ва тажрибалар учинчи Ренессансга пойдеворлардан бири бўлиб хизмат қилиши мумкин.

ФОЙДАЛАНИЛГАН МАНБА ВА АДАБИЁТЛАР РЎЙХАТИ

1. Клавихо Самарқандга-Амир Темур саройига саёҳат кундалиги (1403-1406 йиллар). Тошкент: Ўзбекистон, 2010.

2. Муҳаммаджонов А.Р. Темур ва Темурийлар салтанати. -Тошкент: Фан, 1996.- Б. 34.

3. Фатхи ал –Гувейли. Амир Темур дипломатияси // Амир Темур ва унинг жаҳон тарихидаги ўрни: Халқаро конференция материаллари. - Тошкент: Ўзбекистон, 1996.- Б. 108.

СУҒДНИНГ ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИ

Азимхўжа Отахўжаев,
*тарих фанлари доктори,
мустақил тадқиқотчи*

Аннотация Мақолада илк ўрта асрларга оид суғдий тили манбалар таҳлили орқали Суғд тарихий-маданий ўлкаси аҳолисининг ўша даврда истеъмол қилган озиқ-овқат маҳсулотлари ҳақида маълумотлар келтирилган. Суғд ва унга қўшни воҳалар, дашт қўчманчилари ва қўшни давлатлар хусусан Хитой билан бўлган алоқаларида озиқ-овқат маҳсулотларининг ўзаро интеграцияси таҳлил этилган.

Калит сўзлар: Суғд, Марказий Осиё, илк ўрта асрлар, ўтроқ ва қўчманчи аҳоли, суғорма деҳқончилик, яйлов чорвачилиги, донли, дуккакли, полиз экинлари, боғдорчилик, узумчилик, гўшт маҳсулотлари.

Суғд тарихий-маданий ўлкаси (Марказий — Самарканд Суғди, Ғарбий — Бухоро Суғди, Жанубий — Қашқадарё Суғди) Марказий Осиёнинг географик жихатдан қулай ҳудудига жойлашган. Шарқи ва марказидаги тоғли ва тоғолди зоналари, серсув дарёлари, жануби ва ғарбидаги дашт ва чўллари қадим-қадимдан инсонларни қўним топиб, яшаши учун катта имкониятлар берган. Бу ердан макон топган қабила ва элатлар қадимдан суғорма деҳқончилик, боғдорчилик, хонадон ва яйлов чорвачилигига асосланган миришкорлар, соҳибкорлар ва чорвадорлар ҳисобланишган. Шу боис ҳам аҳоли озиқ-овқат маҳсулотларини ўз эҳтиёжларидан зиёда даражада етиштириб, уларни сақлаб, ўз бозори ва хориж бозорига чиқара олган [12. 85–89].

Суғдда етиштирилган озиқ-овқат маҳсулотларини манбалар асосида тасниф қиладиган бўлсак, қуйидаги манзаранинг гувоҳи бўламиз. Суғдда донли ва дуккакли экинлар, полиз, боғдорчилик ва узумчилик маҳсулотлари, чорвачилик ва ҳатто овчилик (балиқ ва ёввойи ҳайвонларни овлаш) маҳсулотлари етиштирилган ва истеъмол қилинган дейиш мумкин. Уларнинг истеъмол қилиниши ҳам мавсумий кўриниш олган. Баҳорда сумалак, ҳалим, кўкатдан тайёрланган егуликлардан, ёзда енгилроқ суюқ таомлардан, кузда мева-чевалардан, қишда кўпроқ гўштли маҳсулотлардан фойдала-

нилганлигини тасаввур қилиш мумкин. Чунки бу анъаналарнинг шу кунга қадар минтақамиз халқлари турмуш-тарзида сақланиб қолганлиги бунга исботдир.

Суғднинг қадимги ва илк ўрта асрлардаги озиқ-овқат маҳсулотлари таҳлилида деҳқончилик маҳсулотлари етиштириш, унинг истеъмоли ва савдоси муҳим ўрин тутган. Буни нафақат «Авесто», суғдий тилли манбалари, хусусан Муғ тоғи архиви ҳужжатлари, балки хитой тили солномалари ва антик давр муаллифларининг асарлари ҳам тасдиқлайди [11. 35–75]. Деҳқончилик, боғдорчилик, чорвачилик негизида етиштирилган озиқ-овқат маҳсулотларининг салмоғи ва сифатини таҳлил қилиш муҳим ўрин тутди.

«Авесто»нинг «Видевдот» китобида: «... Ҳақ йўлида ким энг кўп мўл-кўл экинлар экса, ерларни парвариш қилса, дон етиштира, ўт-ўланлар ўстирса, мева-чевалар етказса, сувсиз ерни суғорса, захоб ерни куритса, узоқ муддат хайдалмаган ерни қўшчи шудгор қилса, бу ер деҳқондан рози бўлади» [1.22], деб алоҳида деҳқончилик, чорвачилик ва озиқ-овқат маҳсулотларини етиштириш рағбатлантирилган.

Авваллари лалми ерларга деҳқончилик қилиш етакчилик қилган бўлса, кейинчалик суғориладиган ерларга экилган дон маҳсулотларининг ҳажми кескин ортган. Тегирмонларда дон унга айлантеририлиб, бозорларга чиқарилган. Бундай сердаромад тегирмонларнинг эгалари ҳукмдорларнинг ўзлари бўлишган. Масалан, Муғ архивининг В-4 ҳужжатида кўра, Панч ҳокими Деваштич Тутискатдаги 3та тегирмонини Махйон исмли шахсга 460 кафч (3680 кг) ун эвазига ижарага берилган [7. 18–20; 8. 17–24].

Бундан ташқари, Суғдда озиқ-овқат учун сабзавот, полиз экинлари ҳам кўплаб экилган. Лалми ва сув чиқариш имкони бўлган ерларда боғдорчилик ва узумчилик ривожланган [4. 10–12]. Ҳатто, араб тилли муаррих ва географлар Суғдни Араб халифалари ноибларининг, яъни «ислом амирининг боғи» — «халифа боғи» деб таъриф беришган [2. 196]. Хитой тилли манбалар эса бу ҳақда: «(Ўлка — Суғд) иқлими илиқ, ҳар қандай донни етиштира бўлади. Аҳолиси боғдорчилик ва полизчиликка мойил. Дарахтлари сершоҳ ўсади. Отлари, туялари, эшаклари бор» [3.281], деб маълумот беради.

Агар маълумотларга эътибор берилса, биргина Абгор рустоклигида етиштирилган дон бутун Суғд эҳтиёжи учун етарли бўлган [8. 62–63]. Ҳатто Суғдда буғдойнинг 11 нави етиштирилгани диққатни тартади [11. 37].

Суғдий тилли манбаларда келтирилишича, Суғдда донли ва данакли экинлар, ҳатто чигит (ёғ олиш учун) қолдиқлари топилган [5. 40-45]. Муғ тоғи архиви хўжалик ҳужжатларига кўра, экин майдонларига: буғдой, арпа, тарик ва нўхат экилган. Боғдорчилик ва узумчилик ривожланган. Тоғолди зоналарида қорамол, қўй, эчки, от, туя, эшак боқилган [13. 12-20].

Суғдда узумчилик ўзига хос тармоқ ҳисобланган. Панжикентдан археологлар узум сақланадиган ертўлаларни топишган. Узок сақланадиган май (мусаллас)лар тайёрланган. Ҳатто саройларда «соқий» — «зутпат» унвони жорий этилган [14. 140]. Мусаллас тайёрлаш технологияси такомиллаштирилиб, бир неча хилдаги май (мусаллас)лар тайёрланган. Муғ архивининг А-16 ҳужжатида кўра, Панч ҳокими Деваштич, фрамандар Ўтт (Ават)дан «маликалар ичадиган майдан юборишини» сўраган [10. 155-159].

Боғлар масаласида Муғ тоғи архиви маълумотида кўра, Суғднинг шарқидаги Панч вилояти ҳокими Деваштичнинг хос ер майдонлари, яъни экинзорлари, ишлаб чиқариш иншоотлари — тегиримонлари, катта-катта боғлари бўлган. Боғларни парваришлаш учун махсус боғбонлар жалб этилиб, уларнинг раҳбари манбаларда «боғбонлар бошлиғи» - «парадизпат» деб юритилган [14.184]. Ибн Ҳавқал ҳам «Бухоронинг мевалари Мовароуннахрнинг энг яхши меваларидир, таъми ҳам энг шириндир. ...бир кишининг бир жариб ери бўлса, у ўзини ҳам, ўзига тегишли одамларни ва оила аъзоларидан бир нечтасини ҳам маблағ ва озиқ-овқат билан (таъминлаши) мумкин бўлади», деб қайд этади. Шунингдек, Самарқанднинг Бунжикат, Маймурғ, Шавдор, Абғар, Йоркат каби рустоқликлари ўзаро боғлар ва экинзорлар билан тутшиб кетганлигини таъкидлайди. Кеш меваларининг эртапишарлигини ҳамда Насафда лалмикор ерларнинг қўплигини, Суғднинг бозорлари доимо тўкин-сочин эканлигини эътироф этган [6. 40-68].

Суғдда махсус озиқ-овқат ва хўжалик (дон, ун, мева, май, вино, гўшт, сут, тери) маҳсулотларини омборларда давлат эҳтиёжи учун захираларда сақлаш йўлга қўйилган [11. 74]. Бунга сарой аъёнларидан бири фрамандар (фармондор) масъул бўлган. Муғ архивида худди шундай фрамандарлардан бири Ўтт (Ават) ва унинг фаолияти ҳақида маълумотлар кўплаб учрайди [10. 146-182]. Айрим озиқ-овқат маҳсулотлари ва чорванинг нарх-наволари ҳақида маълумотлар мавжуд. Архивнинг А-5 ҳужжатида келтирилишича, от 200 драхм, ёғнинг бир нави 8 драхм, қорамол 11 драхм каби баҳоланган [8.51-55; 10. 213-220].

Суғдга озиқ-овқат маҳсулотларининг айримлари хориждан келтирилган. Масалан, зиравор маҳсулотлар (мурч, зира, кенза, юлдузли анис (бадьян), долчин, чиннигулли зиравор, заъфарон, занжабил (имбир), куркума, кардамон, кунжут кабилар) Ҳиндистон, Эрон каби жанубдаги мамлакатлардан Самарқанд ва Бухоро бозорларига олиб келинган [9. 74–81]. Бу ердан бошқа ҳудудларга тарқатилган. Чорва маҳсулотларининг айримлари шимолидаги кўчманчилардан олинган. Шоли ҳам Суғдга кўпроқ Хоразм ва Фарғонадан олинган деб тахмин қилишимиз мумкин.

Айни пайтда Суғднинг ўзи ҳам хорижга озиқ-овқат маҳсулотлари: ҳўл ва қуруқ мевалар (боғдорчилик ва узумчилик маҳсулотлари), қўй, эчки, от, туя, парранда кабиларни чиқаришган. Бунда Буюк ипак йўлининг тармоқлари муҳим ўрин тутган. Масалан, хитой элчиси Чжанг Чян томонидан юртимиздан Хитойга мош (худоу), седана (хумо), шолғом (хулуобу), ошқовоқ (хугуо), турп (хулуобу), кашнич (хусуй, сянгтсай), бодом (хутао), анжир, анор олиб бориб экилган. Хусусан, ток-узум (путоу) ва ундан тайёрланадиган майиз ҳамда мусаллас мил.олд. 127–126 йилларда Чжанг Чян Хитой императори У-дига тақдим етган ноёб маҳсулот эди. Узум экиб, ундан майиз ва мусаллас (путоу жю)ни Хитойнинг ўзида етиштиришга император шахсан фармон берган. Ҳатто оширилган буғдой уни хамиридан тайёрланадиган тандир нон (нонг, хубинг — ху(ғарбликлар) нони)ни ҳам Хитойга Марказий Осиё вакиллари олиб боришган [15. 194–196]. Савдо-сотиқ ривожланган даврда элчи ва тужжорлар Хитой императорлари саройига «олтин тусли» шафтоли, қизил ва сариқ гилослар олиб боришган [16. 122–123].

Суғдийлар етакчилигидаги колониялар ҳамда Хитой пойтахти Чанъандаги ғарбий бозори (сиши)даги савдо марказларида туронликлар ошхона ва новвойхоналар очишган. Чанъанда туркистонликларга тегишли «Ғуз маликаси ресторани» («Хужи жюси») фаолият олиб борган. Манбаларга кўра, хитойликлар туронликларнинг седана сепилган ва гўштли нони (сомса)ни жуда кадрлашган [15. 197–198].

Хулоса қилиб айтганда, озуқабоп маҳсулотлар етиштириш, ишлаб чиқариш ва савдосида лалми ҳамда суғорма деҳқончилик, боғдорчилик, чорвачилик замирида ривожланган Суғд иқтисоди қадимги ва илк ўрта асрларда ўзининг юқори чўққисига чиққан. Кейинги асрларда бу азалий анъаналарни сақлаш ва ривожланти-

риш йўлидан борди. Натижада бугунги кунга қадар ўзбек, тожик, уйғур халқларининг таомномаларида қадимги Суғдга хос анъаналарни кузатамиз.

Фойдаланилган манба ва адабиётлар:

- 1.. Авеста: “Видевдот” китоби / М. Исоқов таржимаси. — Тошкент: Тош.ДШИ нашриёти, 2007.
- 2.. Бартольд В.В. Зерафшан: к истории орошения Туркестана. Соч. 3. — Москва: Наука, 1965.
3. Бичурин Н.Я. (Иакинф) Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена. В 3-х томах. — Москва — Ленинград: Изд. АН СССР. — том II. — 1950.
4. Гулямов Я.Г. и др. Первобытная культура и возникновение орошаемого земледелия в низовьях Зарафшана. — Ташкент: Фан, 1966.
5. Данилевский В.В. и др. Исследования растительных остатков из раскопок согдийского замка на горе Муг Таджикистане // Труды таджикской базы АН СССР. Том VIII.
6. Ибн Ҳавқал. Китоб сурат ал-ард. Мовароуннахр. / Ш.Камолиддин таржимаси ва изоҳлари. — Тошкент: ЎзМЭ Давлат илмий нашриёти, 2011.
7. Исоқов М. Суғдиёна тарих чоррағасида. — Тошкент: Фан, 1990.
8. Исоқов М. Унутилган подшоликдан хатлар. — Тошкент: Фан, 1992.
9. Кобзева О.П., Джалилов О.З. Страницы истории Великого шелкового пути: шелк, специи и чай. — Ташкент, 2013.
10. Лившиц В.А. Согдийская эпиграфика Средней Азии и Семиречья. — Санкт-Петербург, 2008.
11. Мамарахимова Б. Согдийские документы с горы Муг: как источники хозяйственных отношений раннесредневекового Согда. — Ташкент: TAMADDUN, 2011.
12. Отахўжаев А. Суғдда суғорма деҳқончилик анъаналари // Бухоро тарихи масалалари (энг қадимги замонлардан ҳозиргача) мавзусидаги халқаро миқёсдаги илмий-амалий конференция материаллари. 2023 йил-10 июнь. — Бухоро, 2023. —
13. Смирнова О.И. Каталог монет городища Пенджикента. — Москва: Наука, 1963.

14. Согдийские документы с горы Муг. Вып. II: Юридические документы и письма / Чтен., пер. и коммент. В.А. Лившица. — Москва: Изд. Вост. лит-ры, 1962.

15. Хўжаев А. Буюк ипак йўли: муносабатлар ва тақдирлар. — Тошкент: ЎзМЭ, 2007.

16. Шеффер Э. Золотые персики Самарканда. Книга о чужеземных диковинах в империи Тан. — Москва: Наука, 1981.

ОТРАЖЕНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ В СРЕДНИЕ ВЕКА

Фотима Пулатова,

Зухра Пулатова,

студентки 2-курса факультета истории

Ташкентского Международного Университета Кимё

Аннотация Статья рассматривает культуру питания в средние века в Центральной Азии, отмечая уникальные особенности кулинарного искусства, традиционные блюда и обычаи приема пищи. Она подчеркивает важность еды как символа социального статуса и гостеприимства, а также описывает разнообразие блюд и способы их приготовления. Статья также обращает внимание на значимость чаепитий и приготовления молочных продуктов в этом регионе, а также на обычаи пиршеств и банкетов. Авторы статьи выделяют, что культурное наследие питания в Центральной Азии до сих пор остается важным и вдохновляет любителей восточной кухни по всему миру.

Ключевые слова. Средние века, Центральная Азия, культура питания, кулинарные искусства, социальные аспекты, молочные продукты, чаепитие, социальный статус, обычаи, кулинарное наследие.

В средние века в Центральной Азии культура питания имела свои уникальные особенности, отражающие многообразие этнических групп, исторические традиции и климатические условия региона. Кулинарное искусство Центральной Азии объединяло элементы, узбекской, казахской, киргизской, таджикской и других культур, создавая разнообразие блюд и методов приготовления.

Культура еды в средние века была отражением социальных, экономических и религиозных аспектов того времени. В это историческое время пища играла важную роль не только в обеспечении физических потребностей, но и в формировании общественных отношений и культурных традиций. Основой питания в средние века были зерновые культуры, такие как пшеница, ячмень, овес и сеют много проса, как пишет Джованни Карпини еда простого кочевника: Они также варят просо с водой размельчая его настолько, что могут не есть, а пить. [4] Хлеб (лепешки, в Средней Азии называют нон) был основным продуктом в рационе средневекового человека (в основном у оседлых племен) и служил основой питания для большинства населения, про что упоминает Руи Гонсалес де Клавихо: на каждую чашку и блюдо клали тонкую хлебную лепешку.[3]

Также у Садриддина Айни: Развернули скатерти, перед четырьмя правителями тумена на особых блюдах поставили сдобные лепешечки и огромные десятифунтовые хлебы. Перед купцами положили на блюдах по пять лепешек, а хлебы пятифунтовые. А во дворе подали лепешки и по два двух с половиной фунтовых хлеба.[5]

Важным элементом питания были также продукты такие, как рыба, фрукты и овощи, хотя их доступность и разнообразие зависели от социального статуса и экономического положения людей.

Также основой питания в средневековой Центральной Азии были продукты растительного и животного происхождения. Мясо играло большую роль в первую очередь в жизни кочевников: рогатый скот, верблюды, козы, лошади, бараны. Традиционные способы хранения продуктов включали сушку, копчение, соление и квашение. Были такие виды заготовки мяса, как: сушение, замораживание, копчение, соление. Тушу животного разрезали на тонкие куски, которые сушили на солнце, затем коптили в юртах в дыму очагов. Замораживали мясо во время наступления зимы, как целиком, так и кусками. Как написано у Гильома Рубрука: От мяса одного барана они дают есть от 50 до 100 человек [2]. Способы приготовления и употребления мяса также были разнообразны.

Помимо мяса еще одну важную роль в рационе народов Центральной Азии, а особенно у кочевых народов играли молочные продукты: молоко, творог, сыр, кислое молоко, еще легкое блюдо для походов это овечий творог в который добавляли соль, ска-

тывали в небольшие шарики и высушивали на солнце, полученные шарики долго хранились и были питательными, даже сейчас они очень популярны в Средней Азии и известны, как курт. Для простого кочевника мясо было дорогим удовольствием, поэтому они редко употребляли его и им приходилось довольствоваться кисломолочными продуктами, которое у них было с избытком, имея достаточно кобыльего молока они могли обходиться без мяса. Большая значимость культуры приготовления молочных продуктов в Центральной Азии. По словам Фёдора Фиельструпа: ...при нехватке молока использовали для изготовления молочных продуктов смесь молока от разных видов животных, смесь молока крупного и мелкого рогатого скота считалось нормальным, а смесь коровьего и верблюжьего или кобыльего считалось суррогатом, а изделия из них — плохими [6]. Кефир, айран и другие молочные продукты также широко употреблялись.

Одним из самых известных блюд питательными Центральной Азии является плов — рис, жаренный с мясом (чаще всего бараниной), морковью, луком и специями. Плов готовился на больших казанах и являлся символом гостеприимства и праздника. Еще одним популярным блюдом был шашлык — мясо, нарезанное на кусочки и обжаренное на вертеле или на углях.

Важным элементом культуры еды в средние века в Центральной Азии были чаепития. Чай играл значительную роль в повседневной жизни людей, являясь символом гостеприимства и дружбы. Важным атрибутом чаепитий были сладости — халва, лепешки, печенье и другие десерты.

Еда в средние века была не только способом удовлетворения голода, но и символизировала социальный статус. Богатые люди могли позволить себе роскошные банкеты с изысканными блюдами, в то время как бедные люди часто ограничивались простыми и дешевыми продуктами. При этом существовали определенные правила и традиции при приеме пищи, которые отражали социальные нормы и ценности.

В многочисленных источниках описываются разные виды пиршества, как описывает Зайниддина Восифи: Перед айваном — открытой террасой, был маленький бассейн, выложенный мрамором. Его наполнили шербетом. Как стало известно, на шербет этот ушло восемьсот головок сахара, искусные кондитеры приготовили разнообразные шербет, напитки, маринады, сладкие и молочные кисели, подали множество фруктов. Абулмалик, повар

султана Хусейна Бойкаро, розванный отцом лакомств, приготовил к тому пиршеству сорок видов кушаний, даже названия которых никто не знал.[1]

Средневековая культура еды в Центральной Азии отражала тесную связь с природой, традициями и обычаями народов региона. Богатство вкусов, ароматов и текстур блюд отражало многообразие этнических групп и исторические взаимодействия. Кулинарное наследие Центральной Азии до сих пор продолжает вдохновлять и радовать любителей восточной кухни со всего мира.

Литература.

1.. Васифи Зайн Ад-Дин . Удивительные события. М.: «Директ-Медиа», 2010. – 204 с.

2.. Гильом де Рубрук. Путешествие в восточные страны. М.: «Государственное издательство географической литературы, 1957.

3.. Руи Гансалес де Клавихо. Дневник путешествия в Самарканд ко двору Тимура (1403-1406). Перевод со староиспанского. – М.: «Наука», 1990. – 217 с.

4.. Джиованни Дель Плано Карпини. История Монголов (Сост. А. Лактионов). М.: «АСТ», 2008 . - 213 с.

5.. Садриддин Айни. Рабы. Перевод с таджикского. – М.: «Художественная литература», 1975. – 266 с.

6.. Фёдор Фиельструп. Казаки : антропологические очерки. - Л., 1927. - (Материалы Особого комитета по исследованию союзных и автономных республик. Серия Казакстанская ; вып. 11)

ЎРТА АСР ШАРҚ АЛЛОМАЛАРИ: ТАОМЛАНИШ ОДОБИ ҲАҚИДА

Шерали Қўлдашев,

ЎзР ФА Шарқшунослик институти

катта илмий ходими

Тарих фанлари номзоди, доцент

Аннотация. Ушбу мақолада ўрта аср алломаларидан Ҳаким Термизий, Абу Зайд ад-Дабусий, Абу Ҳомид Ғаззолий, Носириддин Тусий, Али Сафий, Жалолиддин Даввонийларнинг асарларида овқатланиш одоблари ҳақида маълумотлар берилган. Ушбу

тарихий манбалардаги маълумотлар кишининг кундалик турмушида зарур бўлган тартибни белгилаб беради. Шу билан бирга, илмий хулосалар ва тавсиялар берилган.

Калит сўзлар: алломалар, Дабусий, Ғаззолий, Сафий, Давво-ний, мерос, таомланиш, одоб, хулоса, тавсия.

Ўрта аср шарқ алломаларининг илмий меросини тадқиқ қилиш ҳозирги авлод учун муҳим аҳамиятга эга ҳисобланади. Чунки, бу алломалар ўз ҳаётий тажрибалари, билим, илмий натижалари асосида изланишлар олиб боришган. Айниқса, кундалик ҳаётда олган тажрибалари билан бирга, дунёвий ва диний қарашлар асосида кийиниш, овқатланиш, рўзгор ишлари, турли касб эгаларининг одоблари ва уларга қўйилган талаблар ҳақида ўз фикрларини ёзиб қолдиришган. Таомланиш одоби инсоннинг емаги билан боғлиқ пурмаъно фикрлари келажак авлоднинг кундалик турмушини яхшилашга хизмат қилади.

Шарқ алломаларидан бири Абу Зайд ад-Дабусий (1039 йилда вафот этган) Аллоҳ инсонга берган барча неъматларига шукур қилмоғимиз лозим деб ёзиб қолдирган. Чунки «шукур қалб билан бўлади. Ҳар бир неъмат Аллоҳ таоло тарафидан келажак марҳамат эканини билмоғинг ҳам қалб билан бўлади» [*Насруллаев: 53*]. Шу боис, аввало, мусулмон киши ота-онаси, ўзи, аҳли аёли ва фарзандларини ҳалол ризқ билан таомлантиришга эътибор бериши зарур. Бу таомланишдаги биринчи одоб деб кўрсатиб ўтган.

Таомланишдаги иккинчи одоб бу таомдан аввал қўлни ювмоқликдир. Бу ҳақда яна бир шарқ алломаси Абу Ҳомид Ғаззолий (1111 йилда вафот этган) ўзининг «Эй фарзанд» асарида шундай келтирган: «Овқатланишдан олдин икки қўлни ювиш суннат. Бунга бепарво бўлмаслик керак» [*Ғаззолий: 42*]. Носириддин Тусий (1274 йилда вафот этган) ҳам ўз асарида овқатдан аввал «киши дастлаб қўлини, юзини ва оғиз-бурнини ювиб кейин дастурхон яқинига келиши керак», деб ёзган [*Қодиров: 238*].

Таомланишнинг учинчи одоби бу дастурхон атрофида қулай шароитда ўтириш бўлиб, туриб кетгунча бўлган вақт оралиғида ётиб олмай ёки ёнбошлаб овқатланмаслик. Бундай ҳолатлар нафақат одобсизлик балки, кишини соғлиғига ҳам зарар етишини тиббиёт олимларининг изланишларидан кейин маълум бўлди. Масалан, япон олимлари инсон тик турган ҳолда овқатланишга ёки суюқлик ичишга одат қилган бўлса, у албатта, ҳаёти давомида кўричак касалига учраши аниқ, деб хулоса қилганлар. Чунки,

инсон тик турган ҳолатида кўричакнинг оғзи тепага, яъни, овқат келадиган тешикка қараб очилиб турса, ўтирган ҳолатда ичаклар тўпланиб, кўричак пастга қараб турар экан ва оқибатда унга ҳеч нарса тушмай, инсон у касалдан ўзини-ўзи сақлар экан. Абу Ҳомид Ғаззолийнинг ёзишича, «дастурхон ерга ёзилган бўлса, ўнг оёқни тиззалаб, чап оёққа ўтирилади» [*Ғаззолий: 42*].

Таомланишнинг тўртинчи одоби жуда тўйиб емаслик ҳисобланади. Аслида, бу жуда хунук ҳолат ҳисобланади. Шу боис, Жалолиддин Даввоний ўзининг «Ахлоқи Жалолий» асарида шундай ёзган: «ҳаммадан аввал таомга қўл узатмасинлар. Учта бармоқ билан олиб есинлар. Ва луқмани катта олмасин, тез ютмасин, оғзида кўп чайнамасин. Агар дастурхонда яхши таомлар бўлса, унга харислик қилмасин» [*Насруллаев: 180*].

Шарқ алломалари оилада барча бирга овқатланишни лозим, деб топишади. Аслида бу таомланишнинг бешинчи одоби бўлиб, ҳозирга қадар бу жараён давом этмоқда. Бирор инсон, агар мажбурият билан бирор сабаб бўлмаса, бирорта киши билан бирга овқатланса яхшидир. Алломаларимиз оилада жамоа бўлиб овқатланишса, ушбу оилага қут-барака киради, деб ёзишган. Айниқса, бирор меҳмон келганда ушбу анъана жуда ярашиқлик ҳисобланади. Бу ҳақда, теурийлар даврида яшаб ўтган Али Сафийнинг «Одоб ул-асҳоб» асарида шундай фикр келтирган: «Зиёфат ва емак-ичмоқ одоби баёни»да меҳмондорчиликнинг ўнта одоби бор. Булар қуйидагилар: «биринчи одоб, фақирларни меҳмон қилгайлар ва бойларни хос қилиб зиёфат қилмагайлар. Иккинчи одоб, меҳмонни кўп икром ва эҳтиром қилгайлар. Меҳмон икромининг муддати уч кунгачадир. Тўртинчи куни кўп такаллуф қилмаса ҳам бўлади. Учинчи одоб, ўйнинг деворини махсус қилиб меҳмон учун ҳаддан ортиқ беамагай. Меҳмоннинг тагига юмшоқ ва тоза гиламлар солиш лозимдир. Тўртинчи одоб, овқатни меҳмон олдида тез олиб келтиргай, нонни ва ўзга овқатларни кўп исроф қилмагай. Бешинчи одоб, меҳмон олдида овқат қўйгандан кейин емоққа изн бергай. Таомдан олишни мезбон бошлаб бериши мустаҳабдир. Ва охири бўлиб тугатгай токи меҳмон тўхтаб қолмасин. Агар меҳмон мезбоннинг таниш ёронларидан бўлса, таомга биринчи бўлиб қўл узатмагай. Олтинчи одоб, меҳмонни овқатга ҳаддан ортиқ ундамагай. То уч мартагача таомга ундагай. Ундан зиёда қилмагай. Еттинчи одоб, меҳмонга таом емакликда мувофиқат қилмоқлик керак. Зеро у нофила рўзани ният қилган бўлса ҳам. Саккизинчи одоб, меҳмонга лаззатли ва ширин овқат-

ни қўйгай. Агар таом оз бўлса ёки меҳмоннинг оч қолганлигини англаса, ўзи озроқ егай. Таомдан сўнг меҳмон кетмоқчи бўлса, рухсат бериб уни эшик олдиғача кузатиб қўйгай. Тўққизинчи одоб, уйда нимаики бўлса, меҳмонга қўйгай. Ўнинчи одоб, дастурхонда таом ейишда ортиқча тақаллуф қилмагай, яхши ният билан қилган бўлса бўлур» [*Али Сафий: 45*].

«Дастурхоннинг ҳамма томонига қўл чўзавермасдан, таомни олдиан, лўкмани кичик олиш одобдандур. Оғизда лўкма бўлса, гапирмаган яхшидир. Бошқаларнинг лўкмаларига қарамаслик, кўнгилни қолдирадиган ҳаракатлар қилмаслик, қаҳ-қаҳ отиб кулмаслик, оғизни чапиллатмаслик, бурун қоқмаслик керак. Булар ёмон ва гуноҳдир» [*Ғаззалий: 63*].⁰

Халқимиз орасида қуйидаги овқатланиш одоблари бор:

- овқатланганда ҳеч қачон таомни ёмонламаслик;
- овқатланишда дастурхонга тўкилган нон ушўқларини териб ейиш;
- овқат ва ичимликни жуда совуқ ва жуда иссиқ ҳолда ейишдан сақланиш;
- овқатланганда оғизни тўлдириб овқатланмаслик;
- овқатланишда шошилмаслик;
- оғизда лўкма бўлиб гапиришдан сақланиш;
- овқатланишда ялпайиб ўтирмаслик;
- овқатланадиган пайтда хунук қилиқларни қилмаслик;
- овқатланаётганда баланд овоз гапириш;
- овқатланаётганда бошқаларнинг ҳам овқатланаётганликларини эътиборга олиш;
- ётиб ёки тирсакка суяниб овқатланишдан тийилиш;
- овқатланишдан кейин оғиз ва тишлар тозаланади.

Шарқ алломалари таомнинг қандай бўлиши ҳақида ҳам бир неча маслаҳатлар берганлар. Масалан, Ҳаким Термизий (932 йилда вафот этган)нинг «Масоил макнуна» (Қайтарилган амаллар) асарида қуйидаги маълумотларни берган: «Таомингга ҳам эътибор бер, унинг ёғлиқ бўлишига ҳаракат қил, лекин мол гўштидан бўлмасин, шунда яхшироқ бўлади. Тўйиб кетишдан ҳам эҳтиёт бўл ва ҳолдан тойдирадиган даражада оч қолма» [*Нарсуллаев: 32*].

Носириддин Тусий (1274 йилда вафот этган)нинг «Ахлоқи Носирий» асарида «Таомланиш одоби» ҳақида қуйидагиларни ёзган: «Киши дастлаб қўлини, юзини ва оғиз-бурунини ювиб, кейин дастурхон яқинига келиши лозим. киши овқатга қўл уришга шо-

шилмаслиги керак. Аммо ўзи мезбон бўлса, бошлаб бериши дуруст. Кийимларига томизмасдан, учта бармоғи билан оз-оз олиб ейиши лозим. луқмани катта олиш, оғизни катта очиш, бармоқларни овқат пайтида ялаш, турли таомларга қараш ва таом ҳидлаш ҳам одобсизликдир. тиш орасида қолган нарсаларни тили билан чиқарса, ютиб юбориши, тиш ковлагич билан чиқарганда эса одамлардан беркитиши мақсадга мувофиқ. Аслида жамоат орасида бўлганида тиш ковлаш — хилол қилишни кечиктириб тургани маъқул» [Насруллаев: 158].

Хуллас, таомланиш одоблари инсонлар орасида тартибли бўлиш, ўзаро муносабатларни мустаҳкамлаш, нохуш ҳолатларни олдини олиш, поклик ва ортиқча овқатланишдан сақланиш натижа-сида инсон соғлигини ҳимоя қилиш учун хизмат қилади.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. Али Сафий. Одоб-ул-асҳоб. — Душанбе: Маориф, 1998. — Б. 42.
2. Буюк алломаларимиз меросида маърифий ислом. Тузувчилар Н.Насруллаев ва бошқалар. — Тошкент, 2021. — Б. 53.
3. Имом Абу Ҳомид Ғаззолий. Эй фарзанд. Таржимон Ж. Жўраев. Тузувчи Аббос Аҳмад. — Тошкент., 2021. — Б. 42.
4. Кадиров М. Работа Насриддина Туси «Этика Насири» // Востоковедения, 2015. № 2. — С. 228-241.

ЎРТА ОСИЁ ХАЛҚЛАРИ ТАРИХИ ВА МАДАНИЯТИДА МАНТИ ТАОМИ

Ислом Раҳимов,
тарих фанлари номзоди,
“Академик Б. Ғафуров номидаги
Хўжанд давлат университети” ДТМ доценти,
Жамолиддин Абдукаримов

Аннотация. Мазкур мақолада сўз Ўрта Осиё халқлари тарихи ва маданиятида манти таомининг ўрни боради. Шунингдек, манти таомининг пайдо бўлиши, Ўрта Осиё халқлари таом маданиятига кириб келиши таомнинг тайёрланиш хусусиятлари таҳлил қилинган.

Жаҳон халқлари тарихи маданиятида турли таомлар мавжуд бўлиб, улар оламнинг турли минтақаларида яратилиб, кейинчалик дунёнинг бошқа минтақалари халқлари таомланиш маданиятига кириб борган. Шундай таомлардан бири манти бўлиб, Кореядан то Туркиягача тарқалиб, бугунги кунда Ўрта Осиё, Афғонистон, Покистон, Мўғулистон, Бошқирдистон, Татаристон, Хитой, Украина ва бошқа давлатлар аҳолисининг севимли таомига айланган [2]. Мазкур таом Ўрта Осиё, жумладан, Тожикистон, Ўзбекистон, Қозоғистон ва Қирғизистон халқларининг севимли ва машҳур таомларидан ҳисобланади. Манти таоми асрлар давомида тарқалган турли ўлкаларда тайёрлаш усуллари: боғлаш, пишириш, тортиқ этилиши билан бир-биридан фарқ қилади. Таъкидлаш жоизки, таомлар ҳам асрлар давомида ҳам вужудга келади ҳам унутилади, бу маданиятнинг бир умумий қоидаларидан бири ҳисобланади.

Ўрта Осиё ва зикр этилган бошқа давлатларга манти таоми Хитой давлатидан кириб келган бўлиб, Хитой унинг асл ватани ҳисобланади. Ўрта Осиёда кенг тарқалган лағмон, манти, манпар, манчиза таомларида «ман» бирлиги кўзга ташланиб, хитой тилида ҳамир сўзини ифодалайди [4, 179]. Хитойда ҳар бир таомнинг вужудга келишига оид миф ёки ривоятлар мавжуд бўлиб, мазкур ривоятларга кўра манти таоми бу ўлкада Хан сулоласининг (миллоддан аввалги 202 миллодий 220 йиллар) барҳам топиши ва Уч шоҳлик даврида мавжуд эди. Лашкарбоши ва давлат арбоби Чжугэ Лян мазкур таомни қурбон бўлган аскарлар руҳига бағишлаш мақсадида ихтиро қилган. У даврда хитойча «манти» сўзи «манлар боши» маъносини ифода этган.

Машҳур маданиятшунос Жеймс Миллер «манты» сўзини рус тилига туркий тилдан кириб келганига ишора қилиб, уни туркий тилга «манътоу» хитой тилидан кириб келгани ва «тўлдирилган бош» маъносини бериши ҳақида изоҳ келтиради [3, 192]. Демак, мантининг вужудга келган ватани Хитой ҳисобланади. Бунинг исботини шунда ҳам кўриш мумкинки, Хитой таомланиш маданиятида бугунги кунда ҳам сувда қайнатилган ва буғда пиширилган ҳамирли таомлар кўп учрайди.

Маълумки, таомлар бир қавмдан бошқа қавмларга узоқ иқтисодий, ижтимоий ва маданий алоқалар натижасида кириб келган. Мантининг бизнинг ўлкамизга кириб келишига оид фикримиз шундан иборатки, у Буюк Ипак йўлида жуда катта мавқега эга бўлган Сўғдиёна орқали аввал Ўрта Осиёга кириб келиб, маз-

кур халқларнинг маҳаллий халқ таомланиш маданиятидан жой олган. Табиийки, қадимги сўғдиёналиклар маданият элчилари ва муваффақиятли савдогарлар бўлиб, Хитой империясида ўзига хос мавқега эга бўлишган. Узоқ даврлар давом этган самарали иқтисодий, маданий алоқалар ва ҳамкорликлар натижасида бир-бирларининг таомларини ҳам қабул қилишган.

Давлатлар ўртасида дўстона муносабатларнинг мустаҳкамланиши омилларидан бири, икки сулола ўртасидаги вужудга келган никоҳ ҳисобланади. Тарихий манбаларда қайд этилишича Мансур ибн Нух Сомонийнинг турмуш ўртоғи Хитой императори хонадонидан бўлган [7, 97–100]. Табиийки, Хитой маликаси келинлик либослари қатори ипак, тўқувчилик дастгоҳи, оро бериш ва таом тайёрлаш ускуналарини ўзи билан бирга Бухорога олиб келган ва шунда мантиқасқонини ҳам бирга олиб келган бўлиши мумкин.

Ўзбек олими Р.Р. Назаров XX асрда Ўрта Осиёга манти ва бошқа хитой таомларининг кириб келишини уйғурлар, дунганлар ва корейликларнинг мазкур ҳудудга муҳожир бўлиши билан боғлайди [4,179]. XIX ёки XX асргача форс-тожик манбаларида мантига оид маълумотлар бўлмаганида ўзбек олими фикрларига қўшилиш мумкин эди. Шоир Абу Исҳоқ Аъйима (ваф. 1423) ўзининг ижодиётида мантига оид қуйидаги байтни келтиради:

*Дил гаит зи жон кабоби манту,
Шуд хонаи тан хароби манту [1,24].*

Насрий таржимаси: *Кўнгил жондан тўйиб, мантию кабобга айланди, вужуд уйи мантидан хароб ўлди яъни манти ейишга зор бўлди.*

Бундан шундай хулоса қилиш мумкинки, халқларимиз XV асрдаёқ манти ҳақида билишган ва уни жуда яхши кўришган. Манти таомини асосан юқори табақа ва сарой аҳли кўпроқ истеъмол қилишган. Аммо олим Р.Р. Назаровнинг «Фабрика маҳсули бўлган мантиқасқоннинг ишлаб чиқарилиши мазкур таомнинг аҳоли ўртасида кенг тарқалишига сабаб бўлди», деган фикрига қўшилаемиз [4,177]. Маълумки, у ёки бу таом тайёрлаш воситаси бўлган тақдирда халқлар ўртасида кенг тарқалади.

Манти қайси йўл орқали Ўрта Осиёга кириб келган бўлишидан қатъи назар уни маҳаллий халқ қабул қилди ва бугунги кунда халқларимиз дастурхонидаги севимли таомлардан бири ҳисобланади.

Табиийки, мантини махсус қозонларда буғда пиширишади ва у мантиқасқон деб аталади. Бу идиш номи турли минтақа шева-ларида турлича ифодаланади, аммо асоси ва тўғри шакли «манти-қасқон» дир. Ҳозирги кунда мантиқасқон асосан ишлаб чиқариш йўлида тайёрланади. Абу Исҳоқ Атъима ижодиётида мантини буғ орқали тайёрланишини кўришимиз мумкин:

*Њар ош ба об метавон пухт,
Лекин арақ аст оби манту.
Ин турфа, ки ъафт хона дорад,
Бар об равон ъубоби манту [1, с. 24].*

Насрий таржимаси: *Ҳар қандай таомни сувда пишириш мум-кин, аммо манти суви тер сувидир. Ажойиб етти хоналик уйи бор, яъни етти хоналик мантиқасқонда мантининг тер сувлари оқади.*

Яъни мантиқасқон Абу Исҳоқ Атъима замонида кенг тарқа-либ етти қаватдан иборат бўлган. Шоирнинг таъбири билан айт-ганда, манти сувда — томчи ва ё буғда тайёрланган.

Ўтмишда манти номли яна шундай таом мавжуд бўлиб, тоза-ланган қўй қорни ичига гурунч ва бошқа махсулотлар солиниб бойланган ва сувда пиширилган. Бу турдаги таом ўтган асрнинг 80—90 йилларида Хўжанд шаҳри ва бошқа айрим ҳудудларда тўй базмлар учун махсус тайёрланган. Қорин ичида пиширилган та-омларни манти ва ҳасип — қўй териси ичига солиб пиширилган таомлар «сахту» дейилган [6].

Р.Р. Назаровнинг XX асрда мантиқасқон ва бошқа саноат махсулотлари кириб келиши билан маҳаллий таомлар шаклланиб борди деган фикри жуда ўринлидир. Бепул таҳаллуси билан маш-хур бўлган, XX аср бошларида фаолият юритган шоир Абдулқо-дирхожа Савдо ижодида мантига оид қуйидаги ишоралар мавжуд:

*Гарчи тушбера тавон хурд ба ъои манту,
Дили бечораи ман ъаст адои манту [5, с.98].*

Маъноси:

*Манти ўрнинда чучвара еса бўлур,
Аммо менинг бечора кўнглим манти адосидир.*

Буғда томчиларга кўмилиб пишган мантини шоир қуйидагича тасвирлайди:

*Зи хиълат бод или садпора шуд ғарқи арақ манти,
Зи ғавғои мағас мантипазон бастанд дўконро [5, с.75].*

Насрий таржима: Манти пораланган кўнгли билан хижолат чекди. Паишшлар ғавгосидан манти пиширувчилар дўконини ёнди.

Манти XX аср бошларида Ўрта Осиёнинг барча ҳудудларида, асосан шаҳар аҳолисининг машҳур таомларидан бири ҳисобланар эди. Собиқ шўролар даврида умумий овқатланиш масканларида манти таомининг ўрни беқиёс бўлиб, мазкур таомни тайёрлаш махсус ошхоналари амал қилган. Ошхоналар, ресторанлар, умумий овқатланиш масканларида манти учун махсус стандартлар мавжуд бўлиб, назорат органлари қатъий риоя этилишини талаб қилар эдилар.

Бундан ташқари умумий овқатланиш масканларида мантининг у ёки бу турини тайёрлашга оид махсус дастурлар ҳам берилар эди. Мазкур даврда миллий таомларимизни қайта тиклаш ва химоя қилишда Ваҳоб Тожиевнинг хизмати катта бўлди. У ўзининг «*Анъанавий таом тайёрлаш санъати*» асарида қўплаб миллий таомлар тайёрлаш жараёнлари ҳақида маълумот беради. Унинг хизматлари ўлароқ 70 дан ошиқ йўқолиб бораётган таомлар махсус егулик тайёрлаш дастурига киритилди.

Мазкур асарда манти тайёрлашнинг турли турлари ҳақида маълумот берилган. Китоб асосан умумий овқатланиш масканлари масъул шахслари учун мўлжалланган бўлиб, унда балиқдан тайёрланган манти ҳақида ҳам маълумот берилиб, уни музлатилган балиқдан тайёрлаш кераклиги бўйича тавсиялар берилган [8, 56].

Бу албатта шўролар даврида қабул қилинган бир кунлик балиқ истеъмоли сиёсатига мувофиқлашган бўлиб, асарда бундан ташқари гўшти, ошқовоқли манти тайёрлаш ҳақида ҳам махсус тавсиялар берилган [8, 149 - 151].

Юқорида таъкидлаб ўтилганидек, шўролар даврида барча таомлар учун стандартлар мавжуд бўлган. Бу даврда «Тожикистон» номли стандарт асосида тайёрланадиган манти тури мавжуд бўлиб, уни Совет Иттифоқининг барча умумий овқатланиш масканларида тайёрлаш ва тортиқ этиш мумкин эди.

Мантининг машҳурлиги, харидоргирлиги истеъмолчилар талабига мувофиқ тайёрланиши ва сотувга чиқарилишини тақозо қилар эди. Таъкидлаш жоизки, совет даврида манти ўз мавқеини сақлаб қолди ва таомшунос олимлар тожик мантиси ўзига хос

хусусиятларига оид тадқиқотлар олиб бордилар. Мазкур илмий тадқиқотлар туфайли бугунги кунда тожик мантиси билан қозоқ ва қирғиз мантиси ўртасидаги фарқни кўриш мумкин.

Манти ҳамма жойда «манти» деб аталади, аммо унинг айрим ўзига хос хусусиятлари тайёрлаш учун ишлатиладиган маҳсулотларда фарқ қилади. Тожик мантиси асосан қўй гўшtidан тайёрланиши ва думба ёғи қўшилиши билан ажралиб туради. Тожик мантиси маҳсулоти орасига пиёз қўшилиши зарур ҳисобланади. Бугунги кунда ошқовоқли, лавлагили, картошкали манти турлари ҳам мавжуд бўлиб, уларнинг тайёрланиш жараёнида албатта пиёздан ҳам фойдаланилади. Маълумки, пиёз таомнинг лаззатли ва серсув бўлишига ёрдам беради. Бундан ташқари, халқимиз орасида мантини қатиқ билан бирга истеъмол қилиш анъанага айланган.

Манти туғиш ҳам ўзига хос маҳорат ва санъат бўлиб, қизлар ва келинлар шундай маҳоратлари орқали ҳам имтиҳон қилинишган. Истеъмолда қулайлиги учун мантини кичик туғиш талаб қилинган. Рўзғор кўрган оналаримиз келинлардан мантини катта тугмасликни талаб қилишган. Манти хамирини моҳирона тайёрлай олиш ҳам аёлларнинг хунари ҳисобланади. Хўжанд ва бошқа минтақаларда мантининг яна бир тури мавжуд бўлиб, уни «хоним» деб аташади. Бу манти тури дона-дона эмас, балки узун тасмашакл хамир турида тайёрланиб, мантиқасқонга илонсимон шаклда қўйилиб пиширилади. Охириги вақтларда гулманти тури ҳам тайёрланиб, аҳоли ўртасида серистеъмол ва серхаридор бўлиб бормоқда.

Таъкидлаш жоизки, илмий асарлар ва ижтимоий тармоқлар орқали манти тўғрисида ҳолисона ва олимона фикрлар билдирилмоқда. Мазкур таом бизнинг маданиятимизга бошқа минтақадан кириб келганлигига қарамай ақл-заковат ила бугун мантининг ўзига хос шакл ва турларини дунёга намоён қила олдиқ.

Халқ орасида мантига оид турли латифа ва тўқималар мавжуд бўлиб, бу ҳақдаги маълумотларни «Тожик фольклорида манти» деб аталувчи алоҳида илмий мақолада келтириш мумкин.

Адабиёт:

1. Абӯисъоки Атъима. Девони Атъима. — Қўстантания, 1303. — 192 с.
2. Манти. <https://ru.wikipedia.org>
3. Миллер Джеймс. Еда и эволюция история Homo Sapiens в тарелке. — М.: АСТ, 2018. — 368 с.

4. Назаров Р.Р. Национальная кухня Узбекистана: традиции и инновации / История еды и традиции питания народов мира. Материалы II международного симпозиума (29 – 31 октября 2015 года. Выпуск II (сборник статей) – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. С. 172 – 182.

5. Савдо А. Мунтахабот. – Сталинобод: Нашриёти давлатии Тољикистон, 1958. – 152 с.

6. Сомонаи вожаёб. <https://vajehyab.com>

7. Таджикистан – Китай: от исторической дружбы к стратегическому партнерству – Душанбе: ЭР-Граф, 2019. – 390 с.

8. Ходжиев В. Традиционная и современная таджикская кухня. – Душанбе: Ирфон, 1990. – 224 с.

CHOY ICHIMLIGI XUSUSIYATLARI VA O‘ZBEKISTONGA TARQALISHI

Sharofat Ro‘zimatova,

Chirchiq davlat pedagogika universiteti

Biologiya kafedrasi o‘qituvchi

sharofatrozmatova@gmail.com

Annotatsiya. Maqolada, choy o‘simligining o‘ziga xos xususiyatlari, O‘zbekiston hududiga tarqalishiga oid ma’lumotlar yozilgan. Shuningdek, Xitoyda choy daraxti barglaridan choy ichimligi yaratilgan. Ayniqsa, choy ichimligi O‘zbekiston hududiga milodiy V asrda keltirilganligi haqida turli manba va tarixiy adabiyotlardagi ma’lumotlar aniqlandi. Tahlil natijalariga ko‘ra, o‘rtacha miqdorda choy tarkibida 6 foiz teri oshlash uchun ishlatilgan kislota va 30–32 foiz qaynoq suvda eruvchan qattiq moddalar aniqlangan.

Kalit so‘zlar: choy, choy o‘simligi, choy ichimligi, Xitoy, O‘zbekiston, tabiiy tarkibi, tahlil, xulosa.

Choyp daraxti miloddan avvalgi IV asrda Xitoyda tabiiy holda o‘sganligi ma’lum. Xitoyning janubiy va janubi-sharqiy hududlarining iqlimi nam issiq, seryog‘in, qish kunlari qattiq sovuq bo‘lmaganligi va qor deyarli yog‘masligi choy daraxtining o‘sishiga mos keladi. 100 yil va undan ortiq yashaydi. Choyning asosiy mahsuloti — bargi va undan olinadigan quruq choydir. Choy Xitoyda miloddan avvalgi davrlardan boshlab chanqovbosdi ichimlik sifatida keng iste’mol qilingan. Ammo ho-

zirda dunyoda Xitoy choyiga nisbatan ko‘proq hind va seylon choyi keng tarqalgan. Xitoy choyiga ehtiyoj kamayib ketgan. Vaholanki, choy Hindiston va Seylonda XIX asrdan boshlab ekilgan. Buning sababi nimada?

Ma’lumki, choy o‘simligi namchil bo‘lgan tog‘ yonbag‘irlarida o‘sa-di va har qanday hidlarni o‘ziga singdirib oladi. XVI–XVIII asrlarda Xitoydan Hindistonga choy dastlab dengiz yo‘li orqali olib kelingan. Ammo Hindiston aholisi orasida choy ichish keng tarqalmadi. Bunga sabab choyga dengiz hidining “o‘tirib” qolishi bo‘lgan. Shu bois, choy quruqlik orqali, ya’ni Xitoy – Sharqiy Turkiston – O‘rta Osiyo-Afg‘oniston – Hindiston yo‘nalishidagi karvon yo‘li bilan olib kelingan. Aynan shu davrdan boshlab O‘rta Osiyo shahar va qishloqlarida “choyxona”lar paydo bo‘lgan. Hindistonga olib kelingan choy o‘simligi urug‘i ekilib, uning yirik plantatsiyalarini yuzaga keltirdi. Bilamizki, Xitoyga nisbatan Hindistonda dorivor, shifobaxsh va xushbo‘y o‘simliklar keng tarqalgan. Choy daraxti bu yerda o‘simlik sifatida ekilgan. Choy o‘simligi bu xushbo‘y hidlarning ta’sirida o‘z ta’mi va xushbo‘yligini o‘zgartirgan. Shu bilan birga, uning dorivorlik xususiyatlarini o‘zida jam qilgan. Oqibatda, hind choyi Xitoy choyini shu xususiyatlari bilan ortda qoldirib, butun dunyoga keng tarqaldi.

O‘zbekistonga choy Xitoydan choy yo‘li orqali tashib kelingan. Xitoyshunos olim A. Xo‘jayevni ta’kidlashicha, choy milodiy V asrga qadar Markaziy Osiyoga olib kelinmagan[3].

Markaziy Osiyo, Xiva, Buxoro va Qo‘qon mamlakatlariga sayohat qilgan P. I. Nebolsinning yozishicha, ertalab buxoroliklar qaymoqli, ammo shakarsiz choy ichganlar. Ular choyni Xitoyning chinni idishida yoki ruslarning fayans idishlarida (chashkalarida) ichishgan. Buxorolik boylargina yashil (ko‘k) choy ichganlar. O‘rtahol yashovchi aholi, asosan, qora choy ichgan[2]. Chunki qora choy ko‘k choyga nisbatan ancha arzon bo‘lgan. Qora choyni xalqimiz “pamil choy” deb ham atagan, bu so‘z asli choyning “familniy” deb atalganidan, ya’ni ma’lum bir mashhur familiyadagi xitoylikning (ma’lum bir brenddagi) choyi ekanligidan dalolat bergan.

1878–1879-yillarda Afg‘oniston va Buxoro atrofida sayohat qilgan I. Yavorskiy Markaziy Osiyoda “choy-talh” ichilgani haqida yozadi. Uning aytishicha, Buxoro choyi Hindistondan eksport qilinadigan yashil (ko‘k) choydan boshqa narsa emasligi, u shakarsiz ichilganda “talh”, ya’ni taxir, achchiq deb nomlangan bo‘lsa, shakar bilan ichilganda “choy-shirin” deb nomlangan[5].

E. S. Vulfsonning yozishicha, buxoroliklar namozdan so‘ng, albatta, bir chashka choy ichishlari kerak. Ular g‘ishtsimon choyni sut yoki qo‘y

yog'i bilan aralashtirib, ichiga non to'g'rab ovqat tayyorlab ichganlar. Kunduz kunlari buxoroliklar choyxonalar oldidan bir kirmasdan va bir soatcha o'tirmasdan o'ta olmaganlar. Aytish lozimki, har bir buxorolikning belbog'ida tasma qilib kesilgan charmdan tikilgan koshibag osilib turgan va unda bir juft pichoqcha, tish cho'tkasi, choy solingan xaltacha va boshqalar bo'lgan. Bu narsalarning qimmatbaho ekanligiga qarab egasining badavlat yoki kambag'alligi aniqlangan. Choyxonaga kirgan buxoroliklar choy xaltalaridagi choydan bir chimdim uzatishgan, shuning uchun ular faqat issiq suv uchun pul to'laganlar. Kunduzi achchiq shakarsiz choy ichilgan. Choyga puflash odobsizlik, hatto gunoh hisoblangan. Shuning uchun issiq choyni chashkada aylantirib sovitish kerak, bu harakatni esa ohistalik bilan bajarish lozim. Choyni bunday sovita olmaganlarni uquvsiz, deb atashadi. Choy ichib bo'lingandan keyin esa damlab bo'lingan shamasi tarqatilgan: har kim istagancha, ikki qo'lga siqqanicha olishi mumkin bo'lgan[1]. 1879-yildan 1894-yilgacha Turkiston aholisi sevib iste'mol qilgan mahalliy ishlab chiqaruvchilar tomonidan tayyorlangan choy mahsuloti o'rganilgan.

Xulosa qilganda, o'rtacha miqdorda choy tarkibida 6 foiz teri oshlash uchun ishlatilgan kislota va 30–32 foiz qaynoq suvda eruvchan qattiq moddalar aniqlangan. Mahalliy aholi choy daraxti barglaridan tayyorlangan mahsulot o'rniga salomatlik uchun xavfsiz bo'lgan turli xil daraxtlarning barglaridan quritilgan sun'iy ichimlik moddasini iste'mol qilgan.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Абаза К.К. Завоевание Туркестана. — СПб, 1902. — С. 110-111.
2. Небольсин П. Очерки торговли России со странами Средней Азии, Хивой, Бухарией и Коканом (со стороны Оренбургской линии). — СПб., 1856. — С. 16.
3. Хўжаев А. Буюк Ипак Йўли: муносабатлар ва тақдирлар. — Тошкент: «Ўзбекистон Миллий Энциклопедияси» давлат илмий нашриёти, 2007. — 321б.
4. Eshpulatov E. Y., Mamadaliyev M.Z. Dirivor KIPREY (IVAN-choy) o'simligidan damlama tayyorlash va qanday kasalliklarga ishlatilishi / Science and innovation. International scientific journal. 2022. № 2. P. 141.
5. Яворский И.Л. Путешествие русского посольства по Афганистану и Бухаре в 1878-1879 гг. — СПб., 1882, Т.1. — С. 38-39.

ҚАШҚАДАРЁ ВИЛОЯТИДАГИ ЗИЁРАТ ТУРИЗМИ БИЛАН БОҒЛИҚ ТАРИХИЙ-МЕЪМОРИЙ ЁДГОРЛИКЛАР

Фахриддин Самаров,
ҚарДУ докторанти

Аннотация. Ушбу мақолада юртимиз мустақилликка эришгандан сўнг, мозийда аждоқларимиз томонидан барпо этилган тарихий-меъморий обидаларга бўлган эътибор тубдан ўзгариб, қадимий ёдгорликлар давлат муҳофазасига олиниб, уларни сақлаш ва таъмирлаш бўйича тизимли ишлар ташкил этилди. Истиқлол йилларида Бухоро, Самарқанд, Хива, Қарши, Шаҳрисабз, Термиз каби кўҳна шаҳарларда улў аждоқларимизнинг юксак истеъдоди билан бунёд этилган обидалар ўзининг ҳақиқий қадр-қимматини топганлиги ёритиб берилган. Мавзу Қашқадарё вилотида жойлашган бир нечта тарихий объектлар мисолида таҳлил этилган.

Таянч сўзлар: Қашқадарё, Кўкғумбаз масжиди, Шаҳрисабз шаҳри, Оқсарой мажмуаси, мадраса, зиёрат туризми, тарихий-меъморий обида, қайта тиклаш, таъмирлаш, мустаҳкамлаш.

Ўзбекистон мустақилликни кўлга киритгач, мамлакатимиз ҳудудларида бир неча асрлар аввал аждоқларимиз томонидан барпо этилган қадимий ёдгорликларни сақлаш, асраб авайлаш ва уларни муҳофаза қилиш борасида кенг кўламдаги ишлар олиб борилди. Мустақилликнинг дастлабки йилларидан бошлаб Бухоро, Самарқанд, Хива, Қарши, Шаҳрисабз, Термиз каби тарихий шаҳарлардаги кўҳна меъморий обидалар ўзининг асл қадр-қимматини топди. Мазкур кўҳна иншоотларни қайта тиклаш таъмирлаш орқали келажак авлодларга етказиш масаласи давлат сиёсати даражасига олиб чиқилди.

Ҳозирги вақтда юртимизда 8208 та маданий мерос ёдгорликлари рўйхатга олинган бўлиб, шу жумладан 4000 тадан кўпроқ тарихий-меъморий ёдгорликлар давлат муҳофазасига олинган[1]. Бу борада шуни ҳам алоҳида таъкидлаш лозимки, 1991 йилда Хивадаги Ичан қалъа кўриқхонаси, 1993 йилда Бухоро шаҳри маркази, 2000 йилда Шаҳрисабз шаҳри марказидаги ёдгорликлар ЮНЕСКОнинг «Умумжаҳон маданий мероси» рўйхатига киритилди. Шунингдек, бугунги кунда «Очиқ осмон остидаги музей шаҳарлар» сифатида эътироф этилган Самарқанд, Бухоро, Хива, Шаҳрисабз каби номлари дунёга машҳур бўлган қадимий шаҳар-

ларга ташриф буюрувчи сайёҳларнинг сони тобора ошиб бормоқдаки, бу зиёрат ва ички туризмни янада замонавий ривожлантиришни кун тартибидаги асосий масаласига айланмоқда.

Қашқадарё вилояти ҳудудида бизнинг замонамизга қадар сақланиб қолган тарихий-меъморий обидаларнинг катта қисми Амир Темур ва темурийлар ҳамда Бухоро хонлиги кейинчалик амрлиги даврида барпо этилган ёдгорликлар ҳисобланади. Жумладан, Қарши шаҳрида жойлашган Абу Убайда ибн ал-Жарроҳ мажмуаси ана шундай тарихий объектлардан бири саналади.

Ушбу қадимий обиданинг барпо этилиш тарихига назар соладиган бўлсак, Соҳибқирон Амир Темур бобомиз томонидан XIV асрнинг охирларида араб мамлакатларига (Иордания) қилган юришларида машҳур табиб Абу Убайда ибн ал-Жарроҳ хокини ҳозирги Қарши шаҳрига келтириб дафн эттириб, бу ерда мақбара ва яна бир нечта ёрдамчи иншоотлар ҳам барпо эттирган. Мазкур мажмуа ҳудудида мақбара, унинг ёнида у қадар баланд бўлмаган минора ҳамда тарихий манбаларда қайд этилган аммо 1926 йилда бузиб юборилган кўҳна масжид бўлган. Шунингдек, бугунги кунга қадар сақланиб қолмаган ушбу обиданинг жанубида юзасининг кенглиги 16 квадрат метрни ташкил этган қадимий ҳовуз ҳам мавжуд бўлган [2.26].

Мустақиллик йиллари давомида ушбу мажмуа ҳудудида бир неча бор таъмирлаш ва қайта тиклаш амалиётлари олиб борилди. Ва мазкур қадимий ёдгорлик топ маънода ўзининг асл ўзлигини топди. Бундай ишларнинг дастлабкиси, 1994–2000 йиллар давомида Қарши шаҳри тарихини ўрганишга бағишланган тарихий-этнографик экспедициялар жараёнида бу муқаддас маскан ҳақида асосли ва ҳақиқатга яқин бўлган маълумотлар тўпланган [3.50].

Вазирлар Маҳкамасининг 2004 йил 22 августдаги 364-сонли Қарорига асосан Абу Убайда ибн ал-Жарроҳ зиёратгоҳи Мусулмонлар идорасининг тасарруфига берилади. Қарши шаҳрининг 2700 йиллигини нишонлаш арафасида шаҳар ҳудудидаги бир нечта тарихий-меъморий ёдгорликлар қартида ушбу кўҳна мажмуада ҳам қисман таъмирлаш амалиётлари бажарилган. Тарихий мажмуада 2011–2012 йиллар давомида кенг кўламдаги таъмирлаш ва қайта тиклаш ишлари олиб борилди. Жумладан, айнан шу йилларда «Азмиддинхон сифат-қурилиш» кўп тармоқли масъулияти чекланган жамият жамоаси бошчилигида, миллий услубдаги айвон ҳамда айвончалар, девор-тўсиқлар, маъмурият биноси, мавжуд минора ва мақбарани қайта тиклаш ва мустаҳкамлаш ишлари бажарилди [4.4].

Қашқадарё вилоятида жойлашган яна бир кўхна тарихий-меъморий ёдгорлик Косон тумани Пудина қишлоғида жойлашган бўлиб, маҳаллий халқ орасида «Қусам шайх» мажмуаси номи билан аталади. Мазкур тарихий шахс ҳақида адибалар Ш. Ашурова ва Қ. Аҳмедова ўз асарларида қуйидагича тўхталиб ўтганлар: «ушбу табаррук инсонни XII асрнинг охири (1198–1199) – XIV асрнинг бошларида (1336–1338 йилларда), яъни юз йилдан ортиқроқ яшаб ўтганлигини қайд этганлар»[5.4]. Шайх ҳазратларининг шажаралари эса Туркистонда дунёга келиб, Хожа Аҳмад Яссавийнинг авлодидан эканлиги ёзма манбаларда қайд этиб ўтилган.

Ҳозирги вақтда ушбу тарихий мажмуа таркибига бир неча кўхна обидалар яъни масжид, мақбара, зиёратхона, таҳоратхона, қадимий тошқудуқ ва катта-кичик мақбаралар (умумий тарҳи 60 x 60 м) ва қабрлар жойлашган. Мажмуа ҳудудидаги тарихий ёдгорликлар айнан бир вақтнинг ўзида эмас, балки турли даврларда, яъни XI–XIX асрларда бунёд этилганлиги тарихий манбаларда ёзилган[6.74]. Мазкур муқаддас қадамжо ҳудудида Шайх ҳазратларининг номи билан аталадиган тарихий масжид ҳам жойлашган бўлиб, обиданинг бунёд этилиш тарихи Бухоро хони Абдуллахон II номи билан боғланади[7].

Ушбу мажмуа ҳудудидаги тарихий-меъморий ёдгорликларнинг қимматлик жиҳати яна шундаки, ушбу иншоотларнинг барпо этилиш услубини бошқа ҳудудларда учратиш қийин. Бу ҳақда тарих фанлари доктори, профессор Ю. Эргашева ўзининг «Шайх Қусам ота мажмуаси» рисоласида қуйидагича тўхталиб ўтган: «Ҳазрати ҳазратларининг ёдгорлиги қадимги негизида ажойиб тарихий таркиб топган мажмуа бўлиб, IX-X асрнинг ноёб меъморчилик дурдонаси ҳисобланади. Шуниси диққатга сазоворки, бу жойдаги фойдаланилган ғиштлар ва қурилиш меъморчилиги бошқа бирор жойда ишлатилмаган»[8.19]. Олиманинг мажмуа тўғрисида ёзган ушбу фикрлари ҳам ёдгорликнинг тарихий аҳамияти ва қиммати-ни янада оширади.

Қусам шайх ҳазратларининг номи билан аталган ушбу мажмуанинг бизнинг давримизгача фақатгина маълум қисмигина етиб келган холос. Ёзма манбалардаги қайдларда мозийда мажмуа ҳудудида бир-бири билан мазмунан боғлиқ бўлган, қадимий чиллахона, карвонсарой, кутубхона ва бошқа маданий ёдгорликлар мавжуд бўлган. Бу ҳақда адиба Ш. Ашурова ўз асарида қуйидагича тўхталиб ўтган: «Собиқ шўро даврида ушбу ёдгорлик катта талафот кўрган бўлиб, зиёлилар қатағон қилиниб, бу ердаги

улкан маънавий мерос ёндирилиб юборилган»[9.492]. Қайд этилган ушбу маълумотлардан шуни айтиш мумкинки, тарихимизда «қизил террор» даври билан кирган ўтган XX асрнинг 30–40 йилларида ушбу муқаддас қадамжо ҳудудидаги қадимий кутубхонада сақланаётган араб имлосида ёзилган кўплаб тарихий асарлар ёқиб юборилган бўлиши мумкин.

Мазкур қадимий мажмуа ҳудудида бугунги кунга қадар бир неча бор тузатиш ва мустаҳкамлаш ишлари олиб борилган. XX аср бошларида қисман таъмирланган бўлса-да, кейинги йилларда эса бу тарих дурдонаси эътибордан четда қолган. Меъморшунос олима Л. Ю. Маньковская ўзининг «Қашқадарё воҳасининг архитектура ёдгорликлари» рисоласида обиданинг айрим қисмларигина 1979 йилда таъмирланаётганлигини қайд этиб ўтган[10.78]. 1980–1990 йилларда ҳам тарихий мажмуанинг бир қисмида таъмирлаш амалиёти амалга оширилган бўлса-да, бу ишлар нихоятда сифатсиз амалга оширилганлиги натижасида ёдгорликнинг тарихий кўринишига салбий таъсир этган.

Ушбу тарихий мажмуа мустақиллик йилларида том маънода ўзининг асл қиёфасини қайта тикламоқда. Жумладан, Косон тумани ҳокимининг 2021 йил 2 февралдаги Х-63/02-сонли қарорига асосан, Пудина қишлоғида жойлашган «Қусам ота» тарихий мажмуасини таъмирлаш ва тарихий обиданинг ҳудудини кенгайтириш мақсадида 2,2 гектар ер майдони ажратилди, кенг кўламдаги қурилиш, қайта тиклаш ва таъмирлаш ҳамда зиёратгоҳ ҳудудини кўкаламзорлаштириш ишлари амалга оширилмоқда.

Қашқадарё вилояти Қарши туманида жойлашган имом Абул Мўъйин ан-Насафий зиёратгоҳи ҳам бугунги кунда зиёрат туризми соҳасини ривожлантиришдаги энг муҳим тарихий-меъморий объектлардан бири саналади. Мазкур қадимий мажмуа бундан қарийб X аср аввал барпо этилган бўлиб, ёдгорлик ҳудудидаги қолган иморатлар эса кейинги даврларда бунёд этилган. Қарши шаҳридан 15 километр узоқликда Қовчин қишлоғи жойлашган бўлиб, бу ерда муборак авлиё имом Абул Мўъйин ан-Насафийнинг мақбараси жойлашган бўлиб, бу жойда саҳни девор билан ўраб олинган ташқи ҳовли, бир-бирига ёндашиб тушган бир нечта қадимий ҳужрали ҳамда зарар ҳўжалик буюмлари ва ҳашамдорлик билан жиҳозланган гавжум дарвозали тўртбурчак ички ҳовли мавжуд. Мажмуанинг энг қадимий қисми XI асрнинг охири – XII асрнинг бошларида қурилган бўлиб, кейинроқ шарқ томонда яна иккита бино барпо этилган[11.78–82].

Қадимий мажмуа худудида Абул Мўъийн ан-Насафийнинг макбараси, Духтархона, тарихий масжид, кўхна тош кудук, ҳовуз ва бошқа бир нечта қадимий бинолар жойлашган. Ушбу тарихий объектларнинг деярли барчаси ўзининг асл ҳолатини сақлаб қолганлиги ҳам мазкур ёдгорликнинг тарихий аҳамиятини янада оширади. Муборак манзилда ҳазратнинг номлари билан аталадиган эски масжид шу ерда барпо этилган барча ёдгорликлардан энг қадимий обида саналади.

Мазкур тарихий ёдгорликнинг бунёд этилиш тарихига кўра анча илгари барпо этилган бўлиб, жануб ва шарқ тарафларини ўраб турувчи пешайвон устунларига ҳижрий 1234 рақам битиги ушбу айвоннинг масжиддан кейин — 186 йил бурун қайсидир саховатпеша киши томонидан (балки шу ердаги эшик зулфинида битилган «жаноб Тиллабой ибн Назир Муҳаммад») тикланганлиги ва айнан шу йили мажмуа тўлиқ таъминланган[12.29]. Эски масжид пешайвонида жами олтита нақшинкор устунлар мавжуд бўлиб, устунларнинг барчаси мармар пойустунларга (мазкур пойустунлар Самарқанд, Бухоро ва Китоб туманидан келтирилган) ўрнатилган[13].

Масжид пешайвоннинг макбара томонидаги энг чекка устунни юқори қисми марказий Осиё ва Шарқ меъморчилигига хос бўлган, VII–VIII асрларда пайдо бўлган ҳамда XV–XVII асрларда кенг тарқалган муқарнас услубида, қолган бешта устунлар эса оддий услубда тикланган бўлиб, муқарнаслик устун масжид биринчи бор қурилганда ишлатилганлиги маълум бўлиб, у деярли бутунлигича сақланган[14]. Турли талафотлар натижасида муқарнас нақшлари тўкилиб тушган қолган нақшсиз устунлар эса мазкур қадимий масжиднинг сўнгги бор таъмирлаш жараёнида шундайлигича фойдаланилган ҳолда ишлатилган[15].

Зиёратгоҳ худудидаги яна бир қадимий иморат имом Мўъийн макбараси бўлиб, унга тарихий масжид айвони остидан баландлиги икки, энига бир ярим метр бўлган тут дарахтидан ясалган кўш табақали, нақшинкор ўйма безаклар туширилган эшик орқали ўтиш мумкин. Қадимий дахма меъморчилик услуби жиҳатидан ўзига хос баланд кулоҳи гумбаз билан ёпилган: унинг чорзиҳлик таянчи шу қадар пастки, уни изора ўрнида қабул қилиш ҳам мумкин бўлиб, у серқават баланд саккиз зиҳлик таянчлардан ажратиб қўйилиб, унинг безак равоқлари эса 16 қирралик гумбаз негизидан ўтади[16.82]. Қадимий дахма ўймакор ёғочдан солинган бўлиб, деворларини эса ўсимликсимон нақшлар ҳамда ўймакор сополлар безаб туради.

Мазкур обида дахлизининг шимол тарафидан мақбарага кириш учун мўлжалланган мўъжазгина кичик эшик мавжуд бўлиб, унинг баландлиги бир метру қирқ сантиметр, энига эса эллик беш сантиметрга тенг бўлиб, ёдгорлик эшигининг бу қадар паст ва кичиклигида ҳам рамзий маъно бўлиб, мақбарага кирувчи ҳар бир киши шу ерда макон топган улуғ авлиё Ҳазрат имом Абул Мўъийн ан-Насафий ҳурматини ўрнига қўйиб, таъзим бажо келтирган ҳолда эгилиб ичкарига кириши мумкин бўлади[17. 22].

2017 йилдан бошлаб давлатимиз раҳбари Ш.Мирзиёевнинг ташаббуси билан Қарши тумани Қовчин қишлоғида жойлашган улуғ аллома имом Абул Мўъийн ан-Насафий номи билан боғлиқ масканни обод қилиш, у зотнинг илмий меросини чуқур тадқиқ этиш борасида кенг қўламдаги ишлар амалга оширилди. Шунингдек, ушбу зиёратгоҳ ақида илмининг мактаби ва марказига айлантириш учун бир қатор амалий ишлар олиб борилди. Жумладан, муқаддас қадамжога кираверишда автотураргоҳ, замонавий чойхона, мажмуада таҳоратхона, тўртта супали айвон, иккита очиқ айвон ҳамда бир нечта ёрдамчи иморатлар қуриб битказилди. Бугунги кунда ушбу зиёратгоҳга нафақат маҳаллий зиёратчилар, шу билан бирга хорижлик сайёҳларнинг ташрифи ҳам ортиб бормоқда.

Хуллас, мамлакатимиз ҳудудида кўплаб тарихий-меъморий ёдгорликлар жойлашган бўлиб, ушбу қадимий обидалар аксариятининг тарихи жаҳонга машҳур зотлар, тариқатшунослар ҳамда азиз авлиёлар номлари билан боғланади. Бугун биз қўриб чиққан 3 та тарихий мажмуа ҳам вилоятдаги энг муҳим туризм объектлари ҳисобланади. Зеро, тарихий-меъморий обидалар, зиёратгоҳлар, масжидлар, мадрасалар, ва мақбаралар ва бошқа муқаддас қадамжолар юртимизда ички ва ташқи зиёрат туризмини ривожлантиришда муҳим асослардан бири бўлиб хизмат қилади.

Фойдаланилган манба ва адабиётлар рўйхати

1. Республика Маданий Мерос Агентлигининг жорий архиви. 2024 йил. Январ ойи ҳисоботи.
2. Қашқадарё вилоят давлат архиви. 527-ф., 1-р., 4й/ж., 26 б.
3. Насриддинов Қ, Хўжаяров Ў. Қарши шаҳрининг меъморий ёдгорликлари. —Т.: “Янги аср авлоди”, 2011, 138 б.
4. К.Каримов. Қашқадарё газетаси. Абу Убайда зиёратгоҳи. 2012 йил 20 март. №023 (14572)-сон. 6-б.

5. Ашурова Ш, Аҳмедова Қ, Қусам шайх. Роман. —Қарши, “Насаф”, 2005 - 383 б.
6. Маньковская Л. Ю. Қашқадарё воҳасининг архитектура ёд-горликлари —Тошкент, “Ўзбекистон”, 1979 - 99 б.
7. Дала ёзувлари Тождидинов Аслиддинхон (73 ёшда). Косон тумани Пудина қишлоғи. 2024 йил.
8. Эргашева Ю. Шайх Қусам Ота мажмуаси. Рисола, Қарши, ҚММИ, 2020, -28 б.
9. Ашурова Ш. Маънавият жавоҳири — Тошкент: “Янги аср авлоди”, 2015 - 502 б.
10. Маньковская Л. Ю. Қашқадарё воҳасининг архитектура ёдгорликлари —Тошкент, “Ўзбекистон”, 1979 - 99 б.
11. Маньковская Л. Ю. Кўрсатилган асар.
12. Шарапов Ш. Қашқадарё зиёратгоҳлари (1 китоб). —Т; “Voris-nashriyot”, 2010.-397 б.
13. Кўрсатилган манба. Шу жойда.
14. Шу асар.
15. Шу асар.
16. Маньковская Л. Ю. Кўрсатилган асар.
17. Шарапов Ш. Кўрсатилган асар.

ОТ КУСКУСА ДО ПЛОВА: ИССЛЕДОВАНИЕ КУЛИНАРНЫХ ПЕРЕКРЕСТКОВ ТУНИСА И УЗБЕКИСТАНА

Ирода Шамсиева,

*Доцент кафедры «История» Ташкентского
Международного университета Кимё*

Аннотация В статье рассматриваются кулинарные традиции Туниса и Узбекистана, исследуются исторические и культурные контексты, которые повлияли на развитие кухонь этих стран. В частности, основное внимание уделяется блюдам кускус и плов, их сходствам и различиям, а также влияниям, которые способствовали их уникальному вкусу и методам приготовления. Цель статьи — дать всестороннее представление о кулинарном перекрестке, сформировавшем самобытность этих двух народов.

Введение Кулинарные традиции служат окном в самобытность культур, позволяя увидеть их уникальные и общие черты. Несмотря на географическое расстояние, Тунис и Узбе-

кистан предоставляют нам интересную возможность наблюдать, как кулинария развивалась своим путем, сохраняя общие нити. В статье рассматриваются два культовых блюда — кускус и плов, составляющих основу их кухонь.

Исторический контекст

Истории Туниса и Узбекистана существенно различаются, но оба региона всегда находились на перекрестках культурного обмена благодаря своему расположению на торговых маршрутах. Тунис, с его средиземноморским побережьем, находился под влиянием берберской, арабской, а впоследствии европейской культур. Узбекистан, расположенный на древнем Шелковом пути, испытывал влияние персидской, турецкой и монгольской культур.



Кускус является ключевым блюдом кухни стран Магриба и признан национальным блюдом в таких странах, как Тунис, Алжир, Марокко, а также Мавритания и Ливия. Он состоит из мелких шариков, сделанных из дроблёных твердых сортов пшеничных зёрен.

Точные временные рамки возникновения кускуса остаются неопределёнными. Историк кулинарии Люси Боленс предполагает, что кускус мог появиться несколько тысячелетий назад во времена правления Масиниссы в Нумидии, на территории современного Алжира [1]. В могилах берберских королей Нумидии III века до нашей эры в алжирском городе Тиарет были обнаружены остатки кухонной утвари, похожие на предназначенные для кускуса. [1].

Кулинарный писатель Чарльз Перри утверждает, что кускус появился среди берберов Алжира и Марокко между концом правления династии Зиридов в XI веке и началом эпохи халифата Альмохадов в XIII веке. [2]. Историк Хади Идрис указывает, что наличие кускуса документально подтверждено в период династии Хафсидов, но не зафиксировано во времена династии Зиридов. [2].

Это было практичное блюдо, его легко готовить и хранить, что делало его идеальным для кочевого образа жизни. Берберы, первоначальные жители Северной Африки, начали культивировать зерно и разрабатывать методы его приготовления, которые позволили им создать разнообразные и питательные блюда, в том числе кускус.

Предполагается, что название «кускус» (араб. *سكسك*) произошло от арабского слова *kaskasa*, означающего «измельчать», или от берберского *seksu*, что переводится как «округлый»[2]. В разных странах кускус имеет разные названия: *kousksi* (кускси) в Тунисе, *taam*, *kosksi*, *kesksu* (таам, коскси или кесксу) в Алжире, *seksu* (сексу) в Марокко и *maftoul* (мафтул) в Иордании и Ливане [3].



Плов, с другой стороны, является традиционным блюдом в Узбекистане, возникшим еще в 14 веке. Считается, что на него повлиял Шелковый путь, который объединил различные культуры и кухни со всей Центральной Азии. Плов, как блюдо, неизменным компонентом которого выступает рис, известен с древнейших времен. Информация о нем, хоть и фрагментарная, встречается в народных преданиях, пословицах и эпосах.

Согласно историческим данным, в X-XI веках на крупных пиршествах часто готовили плов из риса сорта девзира. К XV веку плов уже считался почетным блюдом, его подавали на свадьбах, больших праздниках и поминальных обрядах [5, с. 225].

В народной медицине плов традиционно применялся как средство для восстановления сил после болезней, голодания или тяжелой физической работы, а также в холодное и ненастное время года. Известный врач Абу Али Ибн Сина (Авиценна) также использовал плов в лечебных целях [5, с. 10].

Кулинарные аспекты



Приготовление кускуса.

Приготовление тунисского кускуса — это искусство, которое совершенствовалось на протяжении многих поколений. Техника приготовления тунисского кускуса включает несколько важных этапов, которые отражают традиции и кулинарные нюансы Туниса. Вот основные шаги:

Подготовка семолины: Кускус готовится из семолины мелкого помола (основного ингредиента). Сначала семолину смешивают с небольшим количеством воды и соли, затем растирают руками, чтобы получились мелкие, рассыпчатые зернышки.

Пропаривание: Полученную смесь кускуса помещают в специальную пароварку, называемую «кускусьер». Это устройство состоит из двух частей: нижней, где кипятят бульон или воду, и верхней, которая предназначена для кускуса. Зернышки пропаривают несколько раз, периодически смачивая водой и разрыхляя, чтобы они не слиплись.

Приготовление добавок: Параллельно с приготовлением кускуса готовят мясо (чаще всего баранину или курицу), овощи (морковь, кабачки, чикорий), а также специи и травы, такие как чили, кмин и кориандр, шафран, мускатный орех, корица, имбирь и гвоздика, что отражает арабское влияние на тунисскую кухню. Эти ингредиенты готовят в бульоне, который затем используют для смачивания кускуса.

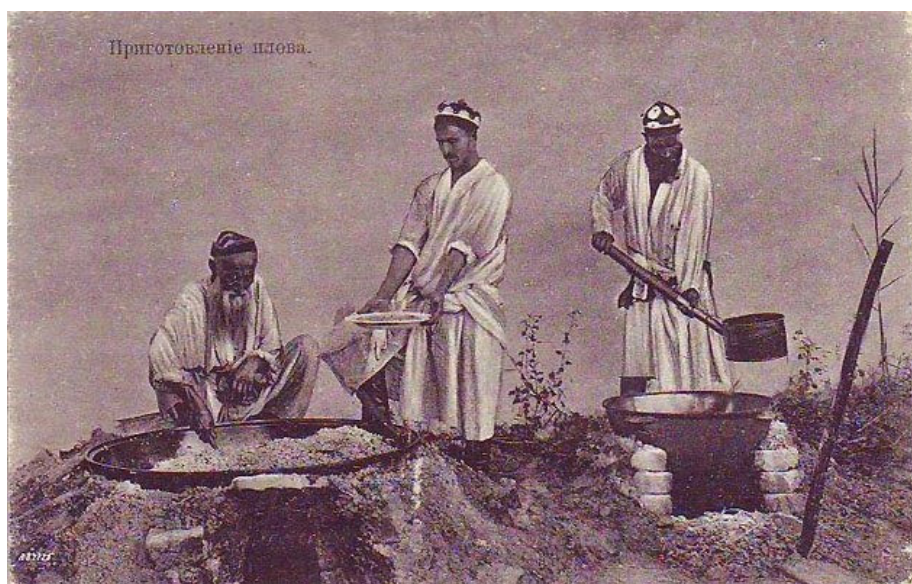
Смешивание компонентов: После того как все компоненты готовы, кускус аккуратно смешивают с мясом, овощами и бульоном, обеспечивая его насыщенный вкус и аромат.

Подача кускуса: Кускус традиционно подают с тушеным мясом, обычно бараниной, а также овощами, такими как картофель, морковь, репа и кабачки, и нут. Тушеное мясо приправляют луком, чесноком, томатной пастой, хариссой (острой пастой из чили) и специями, такими как тмин, кориандр и порошок чили. В тунисской кухне соус для кускуса всегда красного цвета благодаря добавлению помидоров или томатного соуса, что отличает его от алжирского и марокканского вариантов, где часто используется белый соус без помидоров. [9].

Этот процесс не только технически сложен, но и является важной частью культурной традиции, демонстрируя гостеприимство и щедрость тунисской кухни.

Тунисский кускус обычно отличается остротой за счет добавления хариссы или чили, но в некоторых вариантах специи не добавляются, чтобы получить более мягкий вкус. Жареный зеленый перец иногда используется как гарнир к кускусу. Для подачи кускус выкладывают на большое блюдо и окружают его овощами и мясом из тушеного мяса.

В Тунисе известно более тысячи способов приготовления кускуса. В прибрежных городах, например, Сфаксе, его обычно готовят с рыбой и морепродуктами, а в других регионах чаще с бараниной и сухофруктами. [9].



Приготовление плова

— это неотъемлемая часть кулинарного искусства, связанная с такими областями знаний, как химия, биология и медицина. Хорошо разбираясь в содержании белков, сахаров, жиров, витаминов, минеральных солей и других химических компонентов в используемых продуктах, мастер плова создает блюдо, действуя как химик. Как биолог, он должен знать сорта продуктов, их биологическую структуру и условия выращивания. Во время приготовления плова важно заботиться о чистоте, соблюдать санитарные и гигиенические нормы, оценивать питательную ценность готового блюда, знать, кому и в каких случаях оно может быть полезным или вредным.

Согласно Ибн Сине, плов (палов ош) включает семь ингредиентов: П (пиёз) — лук, А (аёз) — морковь, Л (лахм) — мясо, О (олио) — жир, В (вет) — соль, О венгерский востоковед, путешественник, полиглот. (об) — вода, Ш (шалы) — рис. [6, с. 6,7].

Армин Вамбери, венгерский востоковед и путешественник, известен своими исследованиями и путешествиями по Средней Азии. В 1861 году он действительно переоделся в дервиша под именем Решид Эфенди, чтобы изучать жизнь и культуру местных народов изнутри, минуя языковые и культурные барьеры, которые могли бы его выдать как европейца.

В его книге «Очерки Средней Азии», опубликованной в 1867 году, Вамбери делится уникальными наблюдениями и подробностями о традициях и быте народов Средней Азии [7]. Среди прочего, он описывает технику приготовления плова, что представляет значительный интерес как с кулинарной, так и с антропологической точки зрения. Плов для местных жителей не просто блюдо, а важная часть культуры, связанная с гостеприимством и семейными традициями: «Всеми любимым, национальным кушаньем всегда есть и был у них палау или аш; оно сродни персидскому пилау и турецкому пилафу, но вкусом далеко превосходит и тот и другой». [7, с. 111].

Описание приготовления плова Вамбери дает возможность увидеть, как на протяжении веков сохранялись и передавались кулинарные традиции, а также какие ингредиенты и методы приготовления были предпочтительны в разных регионах.

Хотя у каждого вида плова есть своя особая технология, всех их объединяет общая методика, включающая холодную и тепловую обработку ингредиентов. Приготовление рассыпчатого плова во многом зависит от правильной промывки риса. Крупу следует

промывать в теплой воде не менее трех раз, а в холодной — до пяти-шести раз.

Процесс замачивания риса. Для приготовления некоторых видов плова используется рис, предварительно замоченный. Рекомендуются замачивать рис в горячей подсоленной воде, температура которой составляет около 80–85°. Время замачивания определяется в зависимости от сорта риса.

Нарезка: В узбекской кухне лук всегда нарезают кольцами или полукольцами, держа в руках. Морковь нарезается соломкой. Мясо нарезают крупными кусками по 0,5–1 кг, порционными по 100–150 г или мелкими ломтиками по 10–15 г, как для шашлыка, или размером с первый сустав большого пальца. Сало нарезают на разделочной доске или на весу, делая кусочки размером с миндальный орех или кубиками 1х1х1 см. [5, с. 42].

Приготовление зирвака: Зирвак — это подливка, которая служит основой плова. Готовить зирвак начинают сразу после перекаливания масла, обжаривая лук, мясо и морковь, затем добавляют соль и специи, варят и тушат ингредиенты до полной или полуготовности, в зависимости от варианта плова. [5, с. 44].

Закладка риса: Закладка и варка риса — наиболее ответственный этап в процессе приготовления плова. Промытый или замоченный рис добавляют в зирвак ровным слоем, разравнивают поверхность шумовкой и заливают водой. [5, с. 45].

Доваривание плова на пару: Чтобы плов получился рассыпчатым, рисинки должны быть хорошо набухшими, мягкими и не слипаться. Для этого плов накрывают и доваривают на пару. Определить момент накрытия можно, постукивая шумовкой по поверхности плова. Если слышен шипящий звук, жидкость ещё не испарилась, и накрывать рано. Глухой звук указывает, что пора накрывать плов. В центре казана плов собирают горкой, а затем специальной палочкой или ручкой деревянной ложки проделывают углубления до дна казана для циркуляции пара. Процесс доваривания длится от 15 до 30 минут.

Подача готового плова: Оформление и подача готового блюда на стол демонстрируют уникальные особенности национальной кухни. В узбекской кухне плов обычно сервируют в одном большом блюде, объединяя порции для двух, четырех, шести и более человек. Для подачи используют круглые, крупные (диаметром от 30 до 50 см) плоские блюда с низкими бортиками, выполненные из фарфора, фаянса или глины. Плов выкладывают горкой, а

сверху располагают куски мяса, айву, чеснок, фрикадельки, яйца и другие ингредиенты, с которыми он готовился, и посыпают нарезанным зеленым луком. [5, с. 45].

Культурное значение

Кускус ассоциируется с идеей семейного единства и солидарности. Его часто готовят на семейные собрания, такие как свадьбы, религиозные праздники и поминальные обряды. Это блюдо объединяет членов семьи и друзей, символизируя заботу и гостеприимство хозяев.

Кускус занимает центральное место во многих тунисских праздниках и служит не просто едой, а символом гостеприимства и общих общественных ценностей. На свадьбах, религиозных торжествах и семейных собраниях большое блюдо с кускусом часто становится главным элементом стола.

Тунисцы традиционно готовят кускус в рамках благотворительных акций на религиозных церемониях, что подчеркивает важность солидарности и щедрости в тунисской культуре. Традиционно в Тунисе кускус подают в семейном стиле: пареные зерна выкладывают на большое блюдо, окруженное овощами, мясом или рыбой. Гости сами накладывают себе еду, часто используя хлеб, чтобы захватить ароматную смесь [9].

Такой совместный прием пищи укрепляет социальные связи, отражая радушную и гостеприимную природу тунисской культуры. Это еда, которая способствует общению, обмену историями и укреплению чувства принадлежности.

Плов — это больше, чем просто блюдо; это символ узбекского гостеприимства и культурной самобытности. Плов является символом узбекского гостеприимства и существует по сей день. Он в списке ЮНЕСКО и участвует в конкурсах во многих странах мира. Плов готовится по любому поводу, включая большие праздники, уютные семейные ужины и поминальные мероприятия. В Узбекистане существует понятие «утренний плов», что означает, что к торжествам, — например, свадьбе или обрезанию ребенка, готовится специальный плов.

В заключение, исследование кулинарных пересечений Туниса и Узбекистана, воплощенное в разнообразии блюд от кускуса до плова, раскрывает не только гастрономическое богатство этих регионов, но и их культурное взаимодействие. Несмотря на географическую удаленность, оба народа демонстрируют удивительные параллели в своих кулинарных традициях, обусловленные

историческими миграциями, торговыми путями и культурным обменом. Тунис и Узбекистан предлагают уникальные рецепты, которые отражают их идентичность, а также общие черты, такие как использование специй, методы приготовления и символика пищи в повседневной и праздничной жизни.

Использованная литература:

1.. Divided Maghreb countries celebrate one common thing: the Couscous. <https://north-africa.com/divided-maghreb-countries-celebrate-one-common-thing-the-couscous/>

2. Perry, Charles (1990). “Couscous and Its Cousins”. In Walker, Harlan (ed.). Oxford Symposium on Food & Cookery, 1989: Staple-foods : Proceedings. Oxford Symposium. pp. 176–178. ISBN 978-0-907325-44-4. Retrieved May 19, 2022.

3.. Mike Benayoun. Tunisian couscous. <https://www.196flavors.com/tunisia-tunisian-couscous/>

4.. Герман Вамбери. История Бухары или Трансоксании с древнейших времён до настоящего. С-П., 1873, 569 с.

5.. Карим Махмуров. Узбекский плов. Т.: «Узбекистан», 1989. – 112 с.

6.. Карим Махмудов. Пловы на любой вкус. Т.: «Мехнат», 1987. – 104 с.

7. .Армин Вамбери. Очерки Средней Азии. М.: » Типография А.И.Мамонтова И К, Большая Дмитровка », 1867.- 364 с.

8.. Couscous: Tunisia’s Approach to the Classic. <https://blog.remitly.com/lifestyle-culture/nationaldishes-couscous-fascinating-facts-tunisia/>

9.. Кускус — Кухня Туниса. <http://kitchen.727go.com/tunisian-couscous/>

ТРАДИЦИЯ УГОЩЕНИЯ МЯСОМ У КЫРГЫЗОВ, ЭТИКЕТ ПОДАЧИ И РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Салайдин Эралиев

*к.и.н., доцент Института истории и регионоведения Кыргызского
национального университета им. Ж. Баласагына (Кыргызская
Республика)*

Карлыгач Сайпидинова

*ст.преподаватель Института истории и регионоведения Кыргыз-
ского национального университета им. Ж. Баласагына (Кыргызская
Республика)*

Мираида Кадыралиева

*преподаватель Института истории и регионоведения Кыргызского
национального университета им. Ж. Баласагына (Кыргызская
Республика)*

Аннотация Система питания, предпочтения и этикет в нем зависит от многих факторов, в частности от видов хозяйственной деятельности, образа жизни, от исповедуемой религии и т.д. Естественно, на сложение системы питания кыргызов сильное влияние оказало кочевое скотоводство. Определенное влияние оказала также и ислам. В статье затрагивается древний обычай, существующей и сегодня, раздел туши барана и этикет угощения гостей его частями — жиликтер, и его региональные особенности.

Ключевые слова: баранина, жиликтер (суставные части — кости с мясом), этикет, чыгданчы (распределитель мяса), региональные особенности.

Древний метод разделки овечьей туши и правила подачи её мяса в кыргызской культуре продолжают существовать. Эта традиция активно используется в жизни кыргызов как в повседневных ситуациях, так и при приеме гостей или на праздниках. Барана забивают согласно шариату, приводя его к юрте или дому, где пребывают семья или гости, и просят благословения. Благословение, или бата, читает один из старейшин среди гостей. Если баран забивается для семейного пользования или праздника, бата произносит хозяин. Голову барана при этом направляют в сторону кыблы — к Каабе. После молитвы животное ведут на

забой, связывают его ноги и также ориентируют голову в направлении кыблы. После стекания крови начинается процесс разделки. Разделка мертвого барана может быть выполнена одним из двух методов.

В северном Кыргызстане шкуру с овцы снимают на земле, а разделку проводят на её собственной шкуре. На юге Кыргызстана тушу подвешивают за одну из задних ног на веревке, предварительно разрезав шкуру на ногах и вдоль живота от шеи до хвоста. В обоих случаях шкуру отделяют с использованием ножа и без него, подсовывая под кожу кулак правой руки.

Разделка туши на земле происходит так: отрезают конечности ноги (шыйрак); отделяют грудину (төш) от ребер; разрезают брюхо и вынимают внутренности и легкое; затем отделяют передние ноги (колдору), ребра (кабырга), задние ноги (буттары), позвонки (омуртка), копчик (куймулчак). Потом разделяют каждую ногу на более мелкие части по суставам, т.е. кости определенным количеством мяса - жиликтер: от задних ног - подвздошная кость (жамбаш), берцовая кость (жото жилик), бедренная кость (кашка жилик); от передних ног - лучевая кость (кар жилик), - копчиковая кость (куймулчак), лопатка (далы); позвоночни (омурткалар).

Мясо готовили в больших казанах. Его делили на суставы (жиликтер), опускали в холодную воду и варили, предварительно подсоллив. В некоторых районах его не солили, а при употреблении обмакивали в сильно подсолненную воду, которую подавали в пиалах вместе с мясными блюдами. Время варки мяса зависело от его вида: мясо крупного скота обычно варилось от трёх до пяти-шести часов, в зависимости от высоты местности.

В высокогорных районах, из-за разреженного воздуха, мясо готовится дольше, чем на равнинах. В процессе варки мяса, периодически снимали пену, накипь - чий көбүк, иткел. Следует указать на очень важную деталь, которая имеет этнокультурное значение: кыргызы употребляли мясо как в хорошо сваренном, так и слегка недоваренном, жестком виде, особенно баранину. Последнее имеет наименьшее распространение и локализуется отдельными районами юга Кыргызстана [3, с. 236].

Для распределения кусков мяса на угощения назначался специальный человек - чыгданчы или бөкөөл. На него возлагалась очень ответственная роль - правильно распределять куски мяса между сотрапезниками. При распределении кусков мяса для гостей существовал строгий порядок, так как каждый кусок или ча-

сти баранины - жиликтер имели свое значение. В случае ошибки, согласно нормам обычного права - адат, он нес ответственность, и, даже наказание в виде штрафа - айып. Куски мяса - жиликтер подавались в следующем порядке, по убывающей по престижности: жамбаш- подвздошная кость, жото жилик - берцовая кость, кашка жилик - бедренная кость, кар жилик - лучевая кость, куймулчак - копчиковая кость, репица, далы- лопатка, карчыга - часть туши от ребер до ляжек, омурткалар — позвоночни. Такой порядок подачи при угощении соблюдается на северной части Кыргызстана, а на южной части — порядок немножко иначе, но не везде.

В юго-западной части Кыргызстана уважаемому человеку принято подавать уча из баранины, что представляет собой крестец [4, с.30]. Женщинам не предлагали мужских почетных кусков мяса, но женщина-гостья всегда получала определенный специально для таких случаев кусок [1, с.158].

В районе Прииссыккуль наиболее почетному гостю при подаче баранины предлагали жамбаш (подвздошную кость), а затем голову (баш), жото жилик (берцовую кость) или ребра. На Тяньшане (Ат-Башинский и Ак-Талинский районы) самым почетным считались ребра, затем жамбаш и голова. В Иссык-Куле, Нарыне и Тогуз-Тороуском районе старшему гостю давали голову, но в Атбашинском, Кочкорском и Жумгалском районах этого не практикуют. Почетной частью туши для женщин на севере считается копчик или хвостовой отросток, известный как куймулчак [1, с.159].

В середине XIX в. Ч.Ч. Валиханов писал так: «перед нами подставили большую тарелку с бараниной сложенной горкой на вершине которой рисовалась крестцовая кость самый почетный кусок [2, с. 412]. Значит, раньше и в северной части Кыргызстана почетным куском баранины считался, все таки — уча (крестец). Об этом, в свое время писал и академик Б.Юнусалиев [5, с.38].

На восточном Памире и в Чон-Алае самым почетным куском баранины считается буйрак (курдюк), а в Наукатском районе — куймулчак. В Наукатском районе берцовая кость (жото жилик) занимает третье место по почетности. В традиционной жизни кыргызов грудинку гостям не подавали — её ели женщины.

Овца считалась оптимальным выбором для забоя, если ожидалось небольшое количество гостей. Предпочтение отдавалось валухам или однолетним-двухлетним барашкам, особенно черной масти, которую считали самой вкусной.

Блюда из баранины можно подразделить на две группы: блюда, приготовленные из внутренностей - ич эт и собственно мяса — эт. Из внутренностей — только что освежеванного животного готовили жөргөм - кушанье из легких и желудка, разрезанные полосками и переплетенные кишками, быжы — мелко накрошенные печень и жир складывают в двенадцатиперстную кишку и варят в воде. У различных территориальных групп кыргызов встречаются несколько разновидностей быжы.: если у иссык-кульских и нарынских кыргызов его готовят по вышеописанному способу, то на юге, в основном на Алае и Чоң Алае, готовят быжы или олобо быжы - это колбаса из мелконакрошенного и поджаренного мяса, с рисом или мукой.

В Таласской долине используют мозг, сало и кровь, при этом жир должен быть внутренним. Однако, у всех территориальных групп кыргызов для приготовления быжы используется печень, мелко накрошенное мясо, сало, а также кровь. Из внутренностей готовили блюда, известные всем группам кыргызов как олобо или куйган өпкө — кушанья из легких овцы, наполненных молоком, топленным маслом и сваренных в воде [3, с. 239]. В отношении бараньей головы у различных групп кыргызов существовали разные традиции [3, с. 158-159].

Баранью голову баш варили предварительно убрав нижнюю челюсть - тил жаак, которая не подавалась гостям, а употреблялась домочадцами. Саму голову у одних групп кыргызов подавали гостям, добавив к нему одну из почетных кусков, например: подвздошную или лучевую кость или ребра, у других групп подавали младшему из гостей.

Существовал порядок, согласно которому определенные части мяса вообще не подавались гостям. К ним относятся: коленная кость до лопатки (күң жилик) и шея с шейными позвонками (мойун). При подаче лопатки (далы) всегда срезали хрящ (кечир). Если за столом были только женщины, бараний голову никогда не подавали.

Таким образом, древний обычай и нормы этикета при угощении мясными блюдами из баранины у кыргызов до сих пор сохраняются. При подаче различных частей туши — жиликтер, существует различие в зависимости от пола гостей. Кроме того, способы подачи и традиции могут отличаться между различными районами Кыргызстана, а также между племенными группами кыргызов, находящимися как внутри страны, так и за её предела-

ми. Эти традиции отражают культурные и социальные аспекты, важные для понимания общественных и семейных связей в кыргызской культуре.

Использованная литература:

1. Абрамзон, С. М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи [Текст] / А. С. Абрамзон. - Фрунзе: Кыргызстан, 1996. - 480 с
2. Валиханов Ч.Ч. Собр. Соч., т.1. Алма-Ата, 1961.
3. Кочкунов А.С. Этнические традиции кыргызского народа {социокультурные аспекты и некоторые вопросы генезиса}. Бишкек, 2013.
4. Юдахин К.К. Из ляйлякских материалов. ТИЯЛИ КирФАН СССР, вып. II, Фрунзе, 1948.
5. Юнусалиев Б. К вопросу о формировании общенародного кыргызского языка. ТИЯЛИ АН Кирг. ССР, вып. VI, 1956.

КУЛИНАРНЫЕ СИМВОЛЫ В ТРАДИЦИИ «КУЁВ НАВКАР» НА УЗБЕКСКИХ СВАДЬБАХ (НА ОСНОВЕ ПРИМЕРОВ ИЗ ТАШКЕНТА, СЫРДАРЬИНСКОЙ И НАВОИЙСКОЙ ОБЛАСТЕЙ)

Ирода Шамсиева,

*Доцент кафедры «История» Ташкентского
международного университета Кимё*

Хадича Акбаралиева,

Севинч Низмова,

*Студенты Ташкентского международного
университета Кимё*

Аннотация Статья исследует, как кулинарные символы отражают культурные ценности и традиции в каждой из этих областей, подчеркивая разнообразие и богатство узбекских свадебных обычаев. Через анализ кулинарных элементов «Куёв Навкар» статья демонстрирует, как еда может служить носителем культурного наследия и семейных традиций, играя важную роль в соединении людей и укреплении социальных связей.

Ключевые слова: «Куёв Навкар» свадьба, традиции, еда, культурные влияния, гостеприимство, свадебные обряды, связанные с едой, символика, уникальные традиции, разнообразие кулинарных предпочтений.

Введение. Узбекская свадьба является одним из самых значимых событий в жизни каждой семьи. Она состоит из множества традиций и обрядов, каждый из которых несет в себе глубокий символический смысл. Свадебные традиции Узбекистана отражают богатство и разнообразие кулинарных предпочтений, обычаев и ритуалов, связанных с празднованием бракосочетания.

Традиция «Куёв Навкар». Одной из таких традиций является «Куёв Навкар» - обряд, связанный с приездом жениха в дом невесты и является важной частью узбекской свадебной культуры. Она символизирует приезд жениха в дом невесты и начало новой семейной жизни. Согласно традиции, примерно в 15-15:30 дня жених в сопровождении своих друзей, около 30 человек, отправляется в дом невесты [1].

«Куёв Навкар» в Ташкенте. Свадебные обряды в Ташкенте отличаются особой колоритностью и уникальными традициями. Одной из заметных традиций является ритуал «Куёв навкар», в рамках которого друзья и ровесники жениха собираются в его доме, прежде чем отправиться в дом невесты. По прибытии туда, эта группа молодых людей радуется собравшихся своими песнями и танцами у входа в дом, создавая праздничное настроение.

По прибытии к дому невесты, «куёв навкар» развлекают собравшихся пением и танцами у порога. Перед дверью расстилается традиционная дорожка «пояндоз», по которой жених под веселые возгласы и аплодисменты проходит к символическому шатру, известному как «гушанга». В знак начала новой жизни жених разрывает край шатра, после чего вместе с друзьями входит в дом [2].

В доме уже ждет празднично украшенный стол, и в этом атмосферном месте начинается пир. Гостям предлагаются изысканные блюда узбекской кухни, включая чучвара и специальный плов жениха «куёв оши». Согласно традиции, жених лично кормит пловом каждого холостого, после чего его друг вручает накормленному молодому человеку платок и конфету. Завершается трапеза символическим жестом, когда жених оставляет на плове отпечаток ладони, а в места, где видны отпечатки пальцев, кладут шоколад и несут этот плов невесте. Это символизирует желание,

чтобы руки жениха всегда приносили семье процветание, и чтобы жизнь молодоженов была сладкой.

По завершении пира жених получает от невесты традиционный подарок — сарпо, символизирующий его новый статус. Затем шаферы возвращаются в свадебный зал, чтобы продолжить празднование. После они возвращаются в свадебный зал, чтобы продолжить свадебное торжество. Празднование завершается традиционным подарками, где жених получает от невесты «сарпо» — подарок, символизирующий его новый статус мужа. После этого гости возвращаются в свадебный зал для продолжения торжества.

«Куёв Навкар» в Сырдарьинской области. В Сырдарьинской области Узбекистана, как и в других регионах, местные свадебные обычаи отличаются своей уникальностью. Одной из таких традиций является приготовление специального блюда для жениха и его друзей, известного как «куёв навкар». Для этой церемонии готовят «туш» — грудную часть быка, которую тушат с добавлением ароматных специй в течение почти четырёх часов, сохраняя целостность мяса. Это блюдо подается на большом лягане, и после того, как жених откусывает первый кусок, его друзья делят между собой оставшееся мясо, что символизирует их скорую женитьбу. [3]

Этот ритуал не только укрепляет дружеские связи, но и символизирует пожелания благополучия и процветания молодой семье. К тому же, рядом с «туш» подают от 20 до 30 варёных яиц с неочищенной скорлупой. Такое количество яиц символизирует плодотворность и желание, чтобы у жениха и невесты было много детей.

Каждый друг жениха, очищая и съедая по одному или два яйца, выражает своё намерение также обзавестись семьёй. Эти кулинарные элементы не только обогащают свадебное застолье, но и глубоко воплощают символические аспекты местной культуры и традиций.

«Куёв Навкар» в Навоийской области. В Навоийской области Узбекистана, особенно в Зеравшанском районе, свадебная традиция «Куёв Навкар» выделяется уникальным элементом, который отличает её от аналогичных практик в других регионах страны. Вместо традиционного «туш», здесь готовят «белый плов» для жениха и его друзей, символизирующий чистоту и благополучие их будущей семейной жизни. Этот плов, приготовленный на молоке, обладает кремовой текстурой и мягким вкусом. Рис сначала варится в воде, а затем доваривается с молоком, что придает блюду сходство с рисовой кашей. [4]

Блюдо подается жениху на специальной тарелке, подчеркивая его важность в церемонии, а ответственность за его приготовление традиционно ложится на бабушку невесты, что вносит в обряд особую теплоту и чувство семейного уюта. Этот ритуал не просто украшает свадебное торжество, но и является выражением глубоких пожеланий молодоженам на долгую и счастливую совместную жизнь.

Такая особенность свадебного обычая в Навоийской области является ярким примером того, как кулинарные традиции могут отражать культурные и символические аспекты жизни местного населения, передавая уникальные значения и пожелания через века.

В разных регионах Узбекистана эти традиции могут иметь свои особенности, но общий дух радости и праздника остается неизменным.

Эти разнообразия отражают богатство и уникальность свадебных традиций в различных областях нашей республики, каждая из которых сохраняет свои уникальные формы и обычаи.

Заключение. Исследование кулинарных символов в традиции «Куёв Навкар» на узбекских свадьбах в Ташкенте, Сырдарьинской и Навоийской областях позволяет глубже понять, как пища служит не просто утолением голода, а мощным носителем культурных значений и семейных традиций. Каждый регион представляет уникальные особенности в свадебных кулинарных обычаях, отражающие и поддерживающие местные культурные нормы и ценности. «Куёв Навкар» служит важной социальной функцией, укрепляя связи между людьми и празднуя начало новой семейной жизни через общий стол.

В Ташкенте это выражается через богатые и разнообразные блюда, включая «куёв оши». В Сырдарьинской области — через специально приготовленное мясо «туш», подчеркивающее желание благополучия. В Навоийской области — через «белый плов», символизирующий чистоту и благополучие новой семьи. Такие традиции не только сохраняют культурное наследие, но и продолжают его развивать, приспосабливаясь к современным условиям, сохраняя при этом связь с прошлым.

Список использованной литература

1. Узбеки. Отв. ред. З.Х. Арифханова, С.Н. Абашин, Д.А. Алимова; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Ин-т истории АН Республики Узбекистан. — М.: Наука, 2011.

2. Полевые записи. Мирзо Улугбекский район, город Ташкент. 2023 г., июль.

3. Полевые записи. Сырдарьинская область, 2024 г., апрель

4. Полевые записи. Навоийская область, Зарафшанский район, 2023 г., сентябрь

ZIRYABNING YEVROSIYO XALQLARI TAOMLANISH MADANIYATIGA QO'SHGAN HISSASI

Mahmud Suyarov,
SamDU Tarix fakulteti
1-bosqich magistranti
suyarovmahmud2@gmail.com

Annotatsiya. O'rta asrlarda hukm surgan arab xalifaligi zamonida yashab o'tgan Abulhasan Ali ibn Nafi ya'ni Ziryab o'zining ijodiy salohiyati, yaratuvchanlik iqtidori bilan Sharq va G'arb xalqlari madaniyatiga ulkan hissa qo'shdi. U nafaqat yangi taomlar yaratuvchi mohir oshpaz sifatida, balki yangi oshxona jihozlarini yaratuvchi, mavjud jihozlarni takomillashtiruvchi, bir nechta musiqa asboblari hamda kuy-larining yaratuvchisi, qo'shiqchi, kiyinish madaniyati islohotchisi ya'ni fasllarga qarab turlicha kiyinishning tashabbuskori, kishilarning soch turmagi borasida yangiliklar kiritgan shaxs, shaxsiy gigiyenaning targ'i-botchisi, geografiya, tarix, she'riyat, astronomiya bilan shug'ullangan olim sifatida shuhrat qozondi.

VIII asr oxiri IX asrning birinchi yarmida yashagan Ziryab o'rta asrlar tarixidagi mashhur musiqachi va shoir edi. U Bag'dodda tug'ilgan bo'lib, tarixchilar tomonidan fors oilalaridan birining farzandi ekanligi taxmin qilinadi. Uning oilasi abbosiy xalifalar xizmatidagi qullar sifatida qayd qilinadi. Uning asl ismi sifatida Abulhasan Ali ibn Nafi ismi keltiriladi. Ziryab esa unga qo'yilgan ikkinchi nom bo'lib, "qora qush" ma'nosini beradi. "Qoraqush" laqabi Ziryabga bejizga berilmagan. Bu orqali nafaqat uning terisi rangi jihatdan qoraligi, balki uning sayroqi qush kabi kuy qo'shiqni sevuvchi kishi ekanligi ham nazarda tutilgan bo'lishi mumkin. U abbosiy xalifa Horun ar-Rashid davrida o'zining iqtidori bilan xalifalik saroyida hukmdor hurmatiga sazovor bo'ladi. Biroq, unga muxolifatda bo'lgan kishilar tazyiqi ostida, hayotiga solinishi mumkin bo'lgan xavf tufayli Bag'dodni tark etishga majbur bo'ladi.

Shimoliy Afrika boʻylab sayohatidan soʻng nihoyat Ispaniyadagi Arab-Andalusiya davlatiga keladi. U birinchi navbatda arab dunyosida mashhur musiqachi sifatida shuhrat qozondi. Ziryab Andalusiya amiri Abdul Rahmon II ning homiyligida ushbu davlat madaniyatiga sezilarli hissa qoʻshdi. Andalusiya amirligida ham u birinchi musiqa maktabini IX asr boshlarida tashkil etadi[1, 2 p.]. Ziryab oʻzining noyob kashfiyotlari ortidan amirning ishongan doʻsti va amir xonadonining yaqin xizmatchisiga aylangan[2, 181 p.].

Uning Bagʻdod pazandachilik maktabidan yuqori darajada xabardorligi uning ushbu bilimlarini Andalusiya yaʼni Gʻarbiy Yevropaga yoyish imkonini bergan. Andalusiya amirining istagi bilan u Kordovadagi qirollik oilasi oshxonasiga masʼul shaxs sifatida tayinlangan. U vestgotlar va rimliklardan meros qolgan sodda taomlanish tizimini oʻzgartirishga uringan. U taomlarning stol ustidagi joylashuv tartibiga, stol tayyorlangan materialga, taomlar solingan idishlarga hamda boshqa kichik jihatlariga ham alohida eʼtibor qaratib, oʻzgartirgan[3, 32 p.].

Ziryab oʻzining oʻzgartirishlarida Andalusiyaning tabiiy sharoitiga yaʼni dengiz va okean bilan oʻrab olinganligini hisobga olgan hamda pazandachilik mahsulotlarini dengiz jonivorlari, jumladan turli xil baliqlar, dengiz parrandalari bilan boyitgan. Shuningdek, uning ijodkorligi natijasida Gʻarb va Sharq taomlanish madaniyati uygʻunligi vujudga kelgan. Chunonchi, u oʻz taom va shirinliklarida yongʻoq, mevalar, sabzavotlar va pishloqdan keng foydalanish orqali osiyocha ovqatlanish sistemasiga murojaat qilgan. Fikrimiz dalili oʻlaroq, sersuv, shirador sarsabil oʻsimligini kechki taomlanish vaqtida sabzavot sifatida ishlatib, amir xonadoni vakillari eʼtiboriga sazovor boʻlgan [4, 63 p.].

Abulhasan Ali ibn Nafining ixtirolaridan yana biri mashhur xamirli ovqat hisoblanadi. Ushbu taomda uchburchak shakldagi xamir boʻlaklari orasida goʻsht qiymasi maxsus shifobaxsh oʻsimlik yogʻida pishirib olinadi. Keyinchalik ushbu mazali taom “taqliyat Ziryab” yoki “Ziryabning qovurilgan taomi” nomi bilan mashhur boʻlgan. U yaratgan yana bir mashhur ovqat turi “asodo” nomi bilan mashhurdir. Ushbu taom ham tayyorlanish usuliga koʻra qovuriladigan taomlar sirasiga kiradi. Unda yirik loviya donalari yogʻda qovurilib olinadi. U “Kordova klassik ziryabi” nomi bilan ham mashhur boʻlib, uning tayyorlanish tartibi hozirgi zamonamizgacha qadar saqlanib qolgan.

Bundan tashqari “baqliyyat Ziryab” nomli yana bir mashhur taom ham bugungi kunimizgacha yetib kelgan ajoyibotlardan biridir. Ushbu nom “Ziryab sabzavotlari” maʼnosini beradi. Ushbu shoʻrva qoʻzichoq goʻshtini qaynatilgan boʻlaklari, karam, piyoz, ziravorlar, tuxum, bo-

dom va non talqonidan maxsus ravishda tayyorlangan. Unga qo'shimcha kaloriya va bezak sifatida taomning ustki qismiga qovurilgan go'sht bo'laklari joylashtirilgan [5, 3 p.].

Ziryab o'zining maxsus taomlanish tartibini ham Ispaniyaning Kordova shahrida yashagan vaqtida o'ylab topgan. Bu tizim orqali Ziryab faqatgina tomlar yaratibgina qolmasdan, ularni qay tarzda iste'mol qilish lozimligini ham ishlab chiqqanligini namoyon qildi. U nafaqat ovqat tarkibiy qismining inson salomatligi uchun ahamiyati, balki ovqatlanish muddatlari, ketma-ketligining ham inson sog'ligi uchun foydali ekanligini aniqlagan. Shu sababli ushbu jihatni sekin-asta hayotga tatbiq etishga uringan. Fikrimiz isboti o'laroq, u yaratgan tartibga ko'ra, kechki taomlanish suyuq sho'rva bilan boshlanmog'i lozim. Chunki, bu kishilar ishtahasini ko'tarishga xizmat qiladi. Ushbu yengil taomdan oz miqdorda tanovul qilib bo'lingach, parranda go'shtidan tayyorlangan ikkinchi, asosiy taom dasturxonga tortiladi. Bu tartibda ikkinchi taomda go'sht mahsulotlari serob bo'lishi maqsadga muvofiqdir. Yakunda esa desert turli shirinliklardan tashkil topadi. Ular qatoriga yong'oq va bodom qo'shilgan shirinliklar, asal, mevalar, vanilla xushbo'y tropik o'simligining mevasi, pista va yovvoyi yong'oq kabi mahsulotlar namuna sifatida Ziryab tomonidan qayd qilinadi. Ushbu tizim dastlab Yevropa bo'ylab tez orada xristianlar va yahudiylar orasida tartib va qoidaga aylanadi. Keyinchalik ushbu taomlanish sistemasi o'zining foydaliligi tufayli tez orada butun dunyo bo'ylab tarqaldi hamda shuhrat qozondi [6, 84–85 p.]. Ushbu ketma-ketlik "sho'rvadan yong'oqqacha" nomi bilan ham shuhrat qozondi.

Ziryab taomlanish stolini bezash ishlariga ham yuksak did bilan alohida e'tibor beradi. U sodda taom stolini teridan tayyorlangan qoplama bilan qoplashni taklif qiladi va buning vositasida mahalliy hunarmandlar uchun yangi daromad sohasi paydo bo'ladi. U shuningdek, stol dasturxoni jihozlarini to'g'ri tartibda joylashtirish tizimini ham o'ylab topadiki, bu jihat uning nihoyatda ijodkorona mehnat faoliyatini olib borganligidan dalolatdir. Jumladan, u qo'pol tarzda hamda katta hajmda yasalgan, oltin va kumush ma'danli ichimliklar iste'moli uchun ishlatiladigan qadahlarni kristall shishali, kichikroq hajmli idishlar bilan almashtiradi. U yog'och sho'rva qoshiqlarini ham takomillashtirib, ularni birmuncha kaltaroq va yengil vaznli qilib qaytadan yaratadi [7, 164 p.].

Ziryab shaxsiyati haqida yozilgan eng mukammal va batafsil ma'lumot beruvchi asarlardan biri muarrixlar tomonidan uning avlodlaridan biri deya taxmin qilinadigan Aslam Ibn Abdulaziz tomonidan "Kitob Akbar Ziryab" nomi bilan yaratgan. Shuningdek, andalusiyalik tarixchi

Ibn Hayyan ham o'zining "Kitob al-Muqtabis" asari vositasida Ziryabning jahon xalqlari madaniyatiga qo'shgan hissasini yoritishga harakat qilgan. XI asrdayoq yaratilgan ushbu kitob Ziryab yashagan davrga yaqin bir davrda yozilgani tufayli uning ahamiyati yuqori hisoblanadi.

Ushbu asar o'zining haqqoniy va ochiq tarzda yozilganligi bilan ajralib turadi. Asarda Ziryabning qora qullikdan amir xizmatchisiga aylanganligi hikoya qilinishi bilan birga, uning shaxsiyatidagi ijobiy va salbiy jihatlar batafsil ta'riflanadi. XVII asr tarixchisi Shihobiddin Ahmad al-Maqqari ham o'zining "Nafh al tib" asarini Ibn Hayyanning kitobiga tayangan holda yaratganligi ushbu ikki manbani solishtirish natijasida ma'lum bo'ldi.

XULOSA. Ziryabning musiqa, san'at, kiyinish va taomlanish sistemasidagi yangiliklari Arab xalifaligida Sosoniylar madaniyati ildizlari qayta jonlanishiga sabab bo'ldi. Arab xalifaligi mustamlaka hududi bo'lmish Ispaniyadagi Andalusiya davlati orqali butun Yevropaga va Osiyoga uning ixtirolari keng tarqaldi hamda o'zining ijobiy ta'sirini ko'rsatdi. Shu tariqa Ziryab turli sohalarda samarali faoliyat olib borgan shaxs sifatida Andalusiyanning "oltin asri"ga munosib hissa qo'shdi. Uning kundalik hayotdagi kashfiyotlari bir xalqdan ikkinchisiga o'tib, keng quloch yozdi. Jumladan, uning tish pastasidan foydalanishni joriy qilishi hozirda butun dunyoda tishlar salomatligini saqlash uchun keng foydalanilmoqda.

ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. Matthew Machin-Autenrieth. Ziryab and Us: Tradition and Collaboration in the Interpretation of an Arab-Andalusian Musical Myth // Journal of Intercultural Studies, Published online. 2021. P 21.

2. Т. С. Сергеева. Зирьяб – Создатель западно-арабской музыкальной классики. 180-186 с.

3. Robert W. Lebling. Flight of the Blackbird // Saudi Aramco World, 2003. 25-33 p.

4. Dwight F. Reynolds. The Musical Heritage of Al-Andalus // Routledge 2 Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, 2021. 275 p.

5. Alice Arndt. Culinary Biographies: Ziryab (A Dictionary of the World's Great Historic Chefs, Cookbook Authors and Collectors, Farmers, Gourmets, Home Economists, Nutritionists, Restaurateurs, Philosophers, Physicians, Scientists, Writers, and Others Who Influenced the Way We Eat Today, Yes Press, 2006. 1-3 p.

6. John Gill. Andalucia a cultural history. Oxford University Press, 2009. 250 p.

7. Dwight F. Reynolds. Al-Maqqari's Ziryab: The Making of a Myth // Middle Eastern Literatures, Vol. 11, No. 2, 2008. 156-168 p.

O'RTA OSIYO CHORVADOR XALQLAR TA'MLARI XUSUSIDA

To'ychiboev Baxodir,
Guliston davlat pedagogika instituti
dotsenti, tarix fanlari nomzodi.

Annotatsiya. pedagogika Maqola, O'rta Osiyo hududida qadimdan yashab kelgan chorvador xalqlarning taomlariga bag'ishlangan. Unda chorvachilik turmush tarzi yuritib kelgan aholining, asrlar davomida shakllanib, bugunga qadar saqlanib kelayotgan taomlari bilan bog'liq maqol, matal, ota so'zlari va chorvachilik xo'jaligi bilan, xususan go'sht, sut, un mahsulotlaridan tayyorlanadigan ayrim taomlar haqida ma'lumotlar keltirilgan.

O'zbek xalqi milliy taomlarining turlari va xarakteri o'lkaning tabiiy sharoiti va xo'jalik xususiyatlari bilan, bir biridan farq qilib turgan. O'zbekiston hududida qadimdan yashab kelgan xalqlar o'troq dehqonchilik xo'jaligi, dasht va yarim dashtlarda ko'chib yurgan aholi chorvachilik xo'jaligi, vohalarga yaqin joylashgan hududlar aholisi chorva-dehqonchilik xo'jaligini yuritganlar [Жабборов И. 2003. 48., Tuychi- baev, B. 70-75., Bosimovich, T. B. 14, 8-10.]. Bu xo'jaliklar zahirida vujudga kelgan madaniy birliklarda, o'ziga xos milliy ruh, ijtimoiy ong, ma'naviy olam shakllanib kelgan.

Chorvachilik, O'zbekiston aholisi xo'jalik faoliyatining asosiy va qadimiy turlaridan biri hisoblanadi [Жабборов И. 208. Б. 75, Tuychi-boyev, B. B. 79-86. Туйчибаев, Б. 50-53.]. Shu sababli chorvachilik xo'jaligi hudud aholisi madaniyatining barcha sohalarida, jumladan taomlanish madaniyatida ham o'z ta'sirini ko'rsatgan. Ma'lumki, chorvador xalqlar, tabiatning og'ir sharoitlariga tez moslashuvchan, sinovlarga bardoshli xalq sifatida boshqalardan ajralib turadi. Bu xususiyat ularning xo'jaligi va madaniyatida, jumladan taomlanish madaniyatida ham o'z aksini topgan. Bu holatni biz chorvador aholining taomlanish madaniyati bilan bog'liq xalq og'zaki ijodi, maqol-matal, ota so'zlari va boshqa shakldagi ijod namunalarida ham kuzatishimiz mumkin. Masalani "Oziqlik ot horimas" maqoli orqali vaqtida oziqlanib turish inson

va sogʻlik salomatligi uchun muhim ekanligi taʼkidlanadi. “Boʻsh qop tik turmas” iborasida ovqatsiz yashab boʻlmasligi esda qolarli shaklda qayd etilgan. Qishloq joylarda yashaydigan aholi orasida “Uxlamasang qaboq, yemasang tomoq yomon” tarzidagi ota soʻz ham ancha faol ishlatiladi. Unda uxlamagan odamning boshi qovoqday gʻuvullab, uni garang holatga tushirib qoʻyishi aytilsa, oziqlanmasdan yurish befoyda, ham samarasiz ekani obrazli qilib bildirilgan. Chorvador xalqlarida oʻta loʻnda qilib ifodalangan “Tomoq - yomoq” iborasi aniqligi va taʼsirchanligi bilan ajralib turadi. Zero, chorvachilikda har qanday ovqat faqat yeyish uchun qilinadi. Koʻz-koʻzlash, kimnidir qoyil qilish uchun yemak tayyorlanilmaydi. Binobarin, chorvadorlarda ovqatni yaxshi yeydigan odamlarga alohida ehtirom va ishonch bilan qaraydilar. Yuqoridagi maqolda qilingan ovqat yeyilishi kerak, degan fikr ifodasini topgan. Bu mintaqada ishlatiladigan: “Kiyimni yamasa boʻladi, tomoqni yamab boʻlmaydi” maqoli vositasida oziqaga birinchi darajali eʼtibor zarurligi juda chiroyli ifoda etilgan [Тўйчибоев Б.Т., Қашқирли Қ., Ширинов С. 1992, Б. 87.].

Chorvador xalqlar taomnomasida umummilliy ovqatlardan tashqari, faqat maʼlum hududning oʻzida tayyorlanadigan yemaklari boʻlganligini ham alohida qayd etish kerak. Zotan, yemaklarning kelib chiqishi, nomlanishi va yoyilishi muayyan xalqning turmush tarzi, tirikchilik yoʻsini, madaniyat darajasini koʻrsatadi. Quyida chorvador xalqlarning oʻziga xos tarzda ataladigan ayrim taomlar nomlarini keltirib oʻtamiz:

OYMOSH — xamirdan yupqa yoyilib, uchburchak shaklida kesilib, shoʻrvada pishiriladigan va suyuq holda yeyiladigan ovqat. “*Oyim, yaʼni xonimning oshi*” maʼnosini anglatuvchi soʻzlardan kelib chiqqan bu yemak ugra kabi ingichka kesilib ham tayyorlanadi. Oymosh quyuq tarzda, yaʼni shoʻrvasiz, xamir ustiga qayla yoyib ham yeyiladi.

OSH — 1) har qanday ovqatning umumiy nomi. Chorvador xalqlar orasida keng tarqalgan “oyimosh”, “unosh” singari yemaklarning nomlaridagi “osh” umumlashtiruvchi soʻzi ham shundan dalolatdir. 2) Palov.

OQPATIR — oq undan tayyorlangan patir.

OQSAVLAQ — kosaga solingan lochira ustidan qaynatilgan ayron, uning ustidan kuydirilgan sariq moy solib tayyorlanadigan yemak.

OQPALAV — yaxshi qaynatilgan sutga guruch solinib, yana qaynatilib, quyuq holga kelgach, ustiga sariq moy quyib tayyorlanadigan yemak.

BULAMIQ — atala. Unga sut yoki moy qoʻshib tayyorlanadigan parhez yemak.

GO'JA – 1) Suyuq ovqatlarning umumiy nomi. 2) Don mahsulotlaridan tayyorlanadigan suyuq ovqatlar.

JANCHMICH – chorvadorlarning yangi yopilgan issiq nonni to'g'rab, sariq moy bilan aralashtirib, ya'ni yanchib tayyorlaydigan yemagi.

JORMA – kelida tuyulgan (yorilgan) makka.

JUQMA – yupqa. O'ta yupqa yoyilgan xamir qozon taftida pishirilib tayyorlangan yemak. "Juqma"ni qiyma bilan yoki shundayicha yeyish, sho'rvaga solib iste'mol qilish yoxud orasiga bilamiq solib, g'il-mindi tayyorlashda ishlatish mumkin.

JUQMASHO'RVA – "Juqma"ning sho'rvaga solingan ko'rinishi.

LOCHIRA – yupqa yoyilgan xamirdan qozonga yopib pishirilgan yemak. Lochira.

KESKANOSH – g'oyat nozik qilib qirqilgan xamirdan tayyorlanadigan lag'monga o'xshash suyuq ovqat.

KULCHATOY – beshbarmoqqa o'xshab ketadigan yegulik. Yupqa yoyilgan, to'rtburchak qilib kesib pishirilgan xamirga yangi qo'y eti, sabzi, piyoz to'g'rab aralashtiriladigan va sho'rvasi bilan tortiladigan kuchli yemak.

KO'MACH – o'choqdagi cho'g'da pishirilgan non. Tog'-u cho'l-larda qo'y boqib yuradigan cho'ponlar tayyorlashadi.

KO'PKANNON – xamirturush bilan ko'pirtirilgan non.

KILEGEY – yangi tug'ilgan qo'y yoki echki sutidan tayyorlanadigan parhez taom.

PATIR – ko'pirtirilmagan xamirdan yopilgan non.

SUZMAYMOSH – o'ta yupqa yoyilib, ingichka va uzun qilib kesilgan xamirdan tayyorlanib, ziravor bilan yeyiladigan quyuq ovqat.

SHAPALAG'OYMOSH – bu yemak yupqa yoyilgan va to'rtburchak qilib kesilgan xamirdan tayyorlanadigan va ustiga zirvak solib yeyiladigan quyuq ovqat. Shilpildoq.

QOZONNON – qozonga yopilgan non. Ko'chmanchi eliboylarda hamisha ham tandir qurish imkoni bo'lmaganda, non qozonga yopilgan.

QOZONPATIR – sutga iylangan, oshirilmagan xamirdan qozonda pishirilgan, so'ng o'choqning cho'g'ida tobiga keltirilgan shirin patir.

QAYIRMA – oshirilmagan sut qo'shilgan xamirdan tayyorlanib, qozonda pishirilib, o'choqning cho'g'ida tobiga yetkaziladigan non.

QOTIRMA – ko'pirtirilmagan xamirdan qozonda qotirilib, o'choqning cho'g'ida tobiga yetkazilgan non.

QAG'ANAQ – yangi tuqqan qo'yning uvuz sutidan tayyorlangan yemak.

QUVURMACH – qovurilgan bug‘doy. G‘oyat ishtahali va xush-bo‘y taom.

QURTABA – qaynoq suvda ezib, tatalangan qurt ustiga kuydirilgan sariq moy quyib tayyorlanadigan yemak turi.

QUYRUQ-BAVIR – qovurilgan dumba va jigar, “dumba-jigar” ma’nosidagi qo‘shoq so‘z.

QIMIZ – biya sutidan tayyorlaniladigan shifobaxsh ichimlik.

QUMRAN – moya sutidan tayyorlanadigan shifobaxsh ichimlik.

SO‘K – qovurilgan va kelida tuyulgan tariq.qovurilgan

SO‘GOSH – sokdan tayyorlangan yemak.

SIRGURUCH – shirguruch

TANDIR – 1) non yopiladigan qadimiy moslama; 2) etdan tayyorlanadigan chorvadorlar yeguligi. “Tandir” qo‘y yoki echki so‘yilib, terilanib, ichki muchalaridan tozalanib, archa shoxlari va ziravorlar solingach, yerdan o‘yilgan va yaxshilab qizdirilgan tandirga yopilib, tuproq bilan ko‘mib tashlanadi. Biror soatlardan so‘ng, cho‘g‘ning taftiga pishgan va barcha dorivorlarni o‘ziga singdirgan yeyishli ovqat tayyor bo‘ladi.

TALPIQ – yupqaning orasiga maxsus sutli atala solib tayyorlaniladigan kuchli yegulik. “G‘ilmindi” ham deyiladi.

TALQAN - talqon. Kelida tuyulgan qovurmochdan tayyorlangan yegulik.

TO‘SH – qo‘yning to‘shidan tayyorlanib, belgilash to‘yida kelin tomonidan kuyovnikiga jo‘natiladigan siyli ovqat. Chorvadorlarning e‘ti-qodicha, qo‘y to‘shi kuchli bo‘lib, erkaklik quvvatini oshiradi. Shu bois fотиha to‘yi berilganda, kelin tomon yaxshi niyat bilan kuyov va uning jo‘ralariga to‘sh qaytaradi.

TUYMOCH – moyda chalaroq qovurilgan jonliq eti. Chorvadorlar juda qadim zamonlardan etdan yarim tayyor mahsulotlar hozirlashni bilishgan.

TUTMAYIZ – tutmayiz. Qoqib olib, yoyib quritilgan shirali tut mevasi.

TUTTALQAN – quritilib, tuyib olingan tut mevasi.

UZMANTAY – ma’lum kenglikda yupqa yoyilgan xamirdan uzib-uzib olish yo‘li bilan tayyorlanadigan yemak. Shakli va texnologiyasiga ko‘ra, hozirgi “manpar”ga to‘g‘ri keladi. Bu yegulik chorvadorlarda juda qadimdan qilib kelinadi.

UNOSH – ugra. Ingichka kesilgan xamir qaynoq suvda pishirilib, ayron qotilib yeyiladigan parhez yegulik. U to‘ydirishdan tashqari chanqoqni ham qondiradi. Ro‘za kunlarida, to‘yimli bo‘lishi uchun, unosh ustiga qayla solinadi.

UVUZASH – yangi tuqqan sigir sutidan guruch solib tayyorlanadigan yegulik. Og‘izosh. Chorvador xalqlarda, uvuzash, albatta, qo‘shnilarga tarqatiladi.

UYURMA – xamirga qaymoq solib tayyorlanadigan yegulik.

G‘ILMINDI – yupqaning orasiga sutli atala solib tayyorlaniladigan kuchli yegulik. “Talpiq” ham deyiladi [Тўйчибоев Б.Т., Қ. 2012. Б. 205-212., Bosimovich, T. B. 8-10.].

Yuqorida keltirilgan misollar, O‘rta Osiyo hududining o‘ziga xos tabiiy-geografik va iqlim sharoiti, bu joylarda qadimdan yashab kelgan xalqlar xo‘jalik faoliyati, turmush tarzi va ko‘p qirrali ma‘naviy madaniyatining shakllanishida muhim o‘rin tutib kelganligidan dalolat beradi. Zamonlar o‘tishi bilan taomlanish madaniyati ham transformatsion jarayonlarni o‘z boshidan o‘tkazib, ayrim taomlar faqatgina chorvador aholi taomlari bo‘lib qolmay, umummilliy taomlarga aylanib bordi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Жабборов И. Ўзбеклар: турмуш тарзи ва маданият. – Тошкент, “Ўқитувчи”, 2003. – 208 б.

2. Жабборов И. Ўзбеклар (анъанавий хўжалиги, турмуш тарзи ва этномаданияти). – Тошкент, “Шарқ”, 208. – 240 б.

3. Тўйчибоев Б.Т., Қашқирли Қ. Зоминнинг тил комуси, - Тошкент, Akademnashr, 2012, – 400 б.

4. Тўйчибоев Б.Т., Қашқирли Қ., Ширинов С. Туганмас бойликлар булоғи, Тошкент, “Ўқитувчи” нашриёти, 1992, –190 б.

5. Tuychibaev, B. (2023). OF PRESERVATION AND USE OF STONE MONUMENTS IN PARTICULAR ISSUES. Science and innovation, 2(C4), 70-75.

6. Bosimovich, T. B. (2022). Central Asia is the Homeland of Trained Horses. Eurasian Journal of History, Geography and Economics, 14, 8-10.

7. Tuychibaev, B. B. (2021). THE ERA OF INITIAL IRON AGE MATERIAL CULTURE IN THE MID-SYRDARYA. Bulletin of Gulistan State University, 2021(2), 79-86.

8. Туйчибаев, Б. (2023). ҚОЯТОШ ТАСВИРЛАРИ ТЕМАТИКАСИ ХУСУСИДА. Евразийский журнал социальных наук, философии и культуры, 3(11), 50-53.

9. Bosimovich, T. B. (2022). Central Asia is the Homeland of Trained Horses. Eurasian Journal of History, Geography and Economics, 14, 8-10.

10. ТУЙЧИБОВ, Б. Б., & ХОЛИГИТОВА, Н. Х. (2013). СПЕЦИФИКА МАТЕРИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ ДРЕВНЕЙ И РАННЕСРЕДНЕВЕКОВОЙ УСТРУШАНЫ. In Будущее науки-2013 (pp. 228-231).

11. Tuychiboev, B. B. (2021). THE ERA OF INITIAL IRON AGE MATERIAL CULTURE IN THE MID-SYRDARYA. Bulletin of Gulistan State University, 2021(2), 79-86.

O'ZBEK XALQI TAOMLANISH MADANIYATIDA JAMOAVIYLIKNING AHAMIYATI.

Muxtorjon Tolibboyev,

*Fanlar akademiyasi Tarix instituti kichik ilmiy xodimi
muxtorjontolibboyev@gmail.com*

Annotatsiya Ushbu maqolada o'zbek xalqining jamoa bilan bog'liq marosim va an'analarida taomlanish madaniyatidagi o'rni va uning o'ziga xos jihatlari haqida so'z boradi. Shuningdek, taom bilan bog'liq yig'inlar maxsus guruhlar orqali mintaqaviy xususiyatlariga ko'ra mulohazalar ko'rsatib o'tilgan.

Qadimiy Ipak yo'li chorrahasida joylashgan Turon zaminda oziq-ovqat nafaqat rizq, balki madaniyat va mehmondo'stlikning yorqin ifodasi bo'lgan. O'zbek moddiy madaniyatida taomlar o'ziga xos o'rin egallaydi. Xalqimizning taomlanish madaniyati boy va rang-barang bo'lib, yurtimiz tarixi, hududiy o'ziga xosligi va madaniy merosini o'zida aks ettiradi. Odamlar tomonidan ovqatlar turli xil maqsadlarda, asosan, kundalik kishilarning to'qlik ehtiyoji uchun tayyorlanadi. Biroq, taomlar o'zbek xalqining jamoaviylik jarayonlarida muhim komponent sifatida namoyon bo'ladi. Ya'ni oziq-ovqat o'zbeklar jamiyatida ijtimoiy hamjihatlik va munosabatlarni mustahkamlash, shuningdek madaniy o'ziga xoslikni saqlash vositasi bo'lib xizmat qiladi. Bu jarayon orqali o'z navbatida odamlar faqatgina taom uchun birlashadilar degan fikrga kelish ham to'g'ri emas. Balki, xalqimizning jamoaviy turmush tarzida taomlar ajralmas qism o'laroq muhim element sifatida alohida ahamiyat kasb etishini ko'rsatadi. Taomlanishning jamoaviy ahamiyatini bir necha guruhlarga ajratgan holda bayon etish mumkin va har biri turli ko'rinishlarda amalga oshirilsa-da, mohiyatan bir vazifani bajaradi. Ularni bayram va sayllar, marosimlar, mehmondorchilik, hashar, choy-

xona singari turli guruhlarga ajratish mumkin. Shu jihatdan jamoaviy umumtaomlanish jarayoniga oid mulohazalarni keltirib o'tamiz.

Bayramlar va sayillar. O'zbekistonda yil davomida mavsumiy ravishda turli xil milliy va diniy bayramlar nishonlanadi, ularning har biri o'ziga xos madaniy va tarixiy ahamiyatga ega. Bahorda o'tkaziladigan Navro'z sayli, sumalak sayli, lola sayli, boychechak sayli singari sayillar mavjud va ular har doim ko'tarinki ruhda bo'lib o'tadi. Ayniqsa, Navro'z bayramida turli xil taomlar pishirilgan, taomlar orasida asosan sumalak, halim, yorma pishirish odat tusiga kirgan [Bo'riyev. O, Ochilov A. 188]. Jumladan, Navro'zning razmiga aylangan taomi bo'lmish sumalak pishirish alohida ahamiyat kasb etgan va unda yosh-u qari birday qatnashgan. Sumalak tarixda dastlab arpadan tayyorlangan degan ma'lumotlar mavjud [Qoraboyev U. 81]. Bugungi kunda ushbu taom bug'doydan tayyorlanib, maxsus idishlarda va qulay iqlim sharoitida undirib olinadi. Ushbu taomni tayyorlash jarayoni juda og'ir bo'lib, kun bo'yi doshqozonda qaynatiladi. Shuning uchun sumalak tayyorlashga qo'shilgan har bir xonadon bir-ikki bog' o'tinga ham o'z hissalarini qo'shishadi. Sumalak pishgach uni barcha mahalladoshlar, qo'ni-qo'shnilar jam bo'lib teng taqsimlashadi. Sumalakka og'zi tegsin, deb uzoqdagi qarindoshlar, qariyalar va bemorlarga uzatilgan. Ushbu tadbirni asosan mahallada, qo'shnilar uyushib yoki qarindoshlar birgalikda amalga oshirishgan. Aksari hollarda so'nggi vaqtlarga nazar solsak, sinfdoshlar, kursdoshlar yoki hamkasblar ham sumalak tayyorlash uchun birlashganliklarini kuzatish mumkin. Sumalak sayil marosimi birdamlik va ahillik tuyg'usini shakllantirishda katta rol o'ynagan. Chunki sumalak tayyorlanadigan joyga jamoa a'zolari imkoniyatlariga yarasha bug'doy olib kelganlar, birgalikda taom pishirganlar va qozonda tayyorlangan sumalakni hamma teng baham ko'rishgan.

Diniy bayramlarda, ya'ni hayit kunlarida ham taomlar tayyorlash va uni jamoaga ulashish, shuningdek birgalikda dasturxon atrofida birlashadilar. Ramazon va qurbon hayiti oldidan arafa kuni osh tayyorlanib, yaqin qo'shnilar, yaqin qarindoshlarga tarqatilgan [Dala yozuvi]. Toshkentda ushbu bayram kunlari bo'g'irsoq pishirilgan [Orifxonova Z. 108-bet]. Hayit namozidan so'ng odamlar olamdan o'tgan yaqinlari, qavm-u qarindoshlarini yo'qlash, duo-fotiha qilish uchun to'planishadi. Xonadonlarda suyuq ovqatlar, jumladan, mastava yoki sho'rva tayyorlanib, yo'qlab kelgan kishilar tanovul qiladilar. Boshqa bayram va sayillar ham shu kabi uyushqoqlik bilan bo'lib o'tadi. Odatda jamoaviy sayillar ochiq havoda yoki soya salqin joylarda tashkillashtiriladi hamda butun jamoa a'zolari faol ishtirok etadilar.

Marosimlar. An'anaviy o'zbek marosimlari antropologik ahamiyatga ega bo'lgan ijtimoiy hamjihatlikni o'zaro bog'lab, jamiyatda chuqur daxldorlik va davomiylik tuyg'usini uyg'otuvchi madaniy yo'l bo'lib xizmat qiladi. Xalqimizning urf-odat va marosimlari uning boy madaniy merosi bilan chuqur ildiz otgan bo'lib, bugungi kunda ham ko'plab marosimlar o'z ahamiyatini yo'qotmay avloddan avlodga o'tib kelmoqda. Jumladan, beshik to'yi, nikoh to'yi, motam, shuningdek darveshona-xudoyi singari bir qancha jamoaviy marosimlar o'tkazib kelinmoqda. Nikoh to'ylarida nahorga katta qozonda osh tayyorlanib, mahalla-ko'y va qavm-u qarindoshlar taklif etiladi. Farg'ona vodiysining ayrim hududlarida, xususan Namangan shahrida nikoh to'yi kuni nahorga suyuq taomlar, ko'p hollarda mastava tayyorlanadi [Dala yozuvi]. O'zbek to'ylaridagi taomlarning umumiy tabiati jamiyat ichidagi ijtimoiy dinamikani aks ettiradi. Birgalikda ovqatlanish oila a'zolar, do'stlar va mehmonlar o'rtasidagi birlik va hamjihatlikni anglatadi, aloqalarni va ijtimoiy munosabatlarni mustahkamlaydi.

Motam marosimlari nafaqat vafot etganlarga hurmat bajo keltirish, balki ta'ziya bildirish, ularning haqqiga duo qilish va marhumlarning yaqinlariga ruhiy madad berish uchun hamjamiyatni birlashtirish vositasi sifatida ham xizmat qiladi. Xalqimiz orasida islomiy qoidaga ko'ra ta'ziya bo'lgan xonadonda uch kungacha ovqat tayyorlanmaydi. Nurota vohasining ayrim hududlarida dafn marosimi kuniyoq taomlar qo'shnilarnikida tayyorlanib, uni "qora osh" deb nomlangan [Tolipov F. 132]. Farg'ona vodiysida marhumning xonadoniga kelgan yaqinlari va qarindoshlari o'zlari bilan taomlar olib kelishadi va birgalikda baham ko'rishadi. Ushbu marosim jamoada ijtimoiy hamjihatlikni yuksak ekanligidan dalolat beradi.

Jamoaviy marosimlar orasida eng ommaviy xarakterga ega bo'lgani "darveshona" hisoblanadi. U bahor faslida o'tkaziladi hamda marosimning ushbu nom bilan aytilishi 2–3 kishi uyma-uy yurib pul yoki oziq ovqatlar aholi orasida to'planganligi sababli darveshona (darveshlarga o'xshab) deb atalgan [Skayler. Y. 274]. Jizzax vohasining dasht hududlarida agar erta bahordan yog'ingarchilik kuzatilmasa, xalqdan pul yig'ib "Darveshona" qilingan. Darveshonada qo'y, qoramol yoki tuyagacha so'yib, ehson qilingan va yomg'ir so'rab duo qilingan. Yog'ingarchilik bo'lishi uchun "Sust xotin" marosimini ham o'tkazganlar [Dala yozuvi]. Janubiy O'zbekiston hududlarida ham bu marosim muntazam o'tkazib kelinadi hamda u ochiq osmon ostida, yaylovlarda o'tkaziladi. Odatga ko'ra shu kuni halim tayyorlanib marosim uchun yig'ilgan odamlarga tarqatiladi. Farg'ona vodiysida ham erta bahorda shunga

o'xshash marosim o'tkazilib, u xudoyi deb nomlanadi. Xudoyi ham xuddi darveshona singari aholidan pul yoki oziq-ovqat yig'ilib, asosan qabristonlarda o'tkaziladi. Bu marosimni bir vaqtning o'zida hashar sifatida ham baholash mumkin. Sababi oqsoqol boshchiligida qabriston va unga yondosh joylarning obodonchiligiga e'tibor qaratilgan. Aksar hollarda katta qozonlarda osh tayyorlanadi va kelganlarga ulashiladi [Dala yozuvi]. O'zbek xalqining urf-odat va marosimlari bevosita taomlanish jarayoni bilan chambarchas bog'liq holda amalga oshirilgan.

Mehmon kutish va mehmondorchilik. Mehmondo'stlik o'zbek madaniyatining asoslaridan bo'lib, taom mehmonlarga hurmat va saxovat bildirishning asosiy usuli hisoblanadi. O'zbek oilalari ijtimoiy mavqei va uy egasi bilan munosabatidan qat'iy nazar, mehmonni mo'l-ko'l taom va ichimlik bilan kutib olishlari odatiy holdir. Taomlarning eng sarasini mehmonlar bilan bo'lishish harakati insonning ijtimoiy xulq-atvori yuksak ekanligiga dalolat berib, mehmondo'stlik jamoaviy rishtalarni mustahkamlashda o'ziga xos ahamiyat kasb etadi. Janubiy O'zbekiston hududlarida mahallada bir kishining xonadoniga mehmon kelsa, navbati bilan qo'ni-qo'shnilar uylariga taklif etishgan va ular uchun maxsus taomlar tayyorlangan. Agar mehmon uzrli sababga ko'ra taklif etilgan joyga borolmasa, unga taom uzatiladi, buni "hamsoyatovoq" deyiladi. Shuningdek, to'y-tantanalarda kelgan mehmonlar qo'shnining uyiga joylashtiriladi [Bo'riyev O. Saidov B. 58]. Bu jarayonda mezbongarlar odatga ko'ra hududga xos bo'lgan milliy taomlarni tayyorlab, mehmonlarga iliq munosabat va hurmat ko'rsatadilar.

Choyxona. Choyxonalar odamlar muloqot qilish, dam olish va bo'sh vaqtni o'tkazish uchun yig'iladigan muhim ijtimoiy markazlar bo'lib xizmat qiladi. Ular ko'pincha gavjum shahar markazlarida, bozorlarda yoki yirik ko'chalar bo'ylab joylashgan bo'lib, milliy aholidan tortib sayyohlargacha bo'lgan turli xil mijozlarni jalb qiladi. XIX asrda choyxonalarda choydan boshqa yeguliklar sotilmas, odamlar bellaridagi belbog'lariga non va mayizni bog'lab olib kelishgan hamda shu belbog'ni dasturxon sifatida foydalanishgan [Skayler. Y. 135]. Balki ushbu maskanning nomining "Choyxona" deb nomlanishi shu bilan bog'liqdir. Xalqimiz madaniyatida choyga bo'lgan munosabat o'zgacha va choy damlashning qirq xildan ortiq usuli mavjudligi haqida ma'lumotlar uchraydi.[Bo'riyev O, Xo'jamberdiyev T. 184] Hozirgi davrda choyxonalar gap-gashtaklarni o'tkazishda alohida ahamiyat kasb etadi. Ko'p hollarda ushbu tadbir navbati bilan kimningdir tashkillashtirishi natijasida amalga oshiriladi. Gap odatda choyxo'rlikdan boshlanadi va gap beruvchi kishining imkoniyatiga qarab quyuq-suyuq taomlar torti-

ladi. Taomlar orasida o‘zaro muloqot qilish, latifalar, rivoyat va naqlar hikoya qilinadi.[Jo‘rayev M. 70.] Choyxonalar madaniy o‘zaro muloqot va madaniyatlararo muloqot uchun jonli makon bo‘lib xizmat qilmoqda va bu jarayon taomlanish bilan chambarchas bog‘liq holda bo‘lib o‘tadi.

Umuman olganda jamoaviy taomlanishda qatnashish orqali odamlar nafaqat jismoniy, balki ma‘naviy jihatdan ham oziqlanadilar, qarindoshlik rishtalarini mustahkamlab, madaniy merosni asrab-avaylaydilar, shuningdek, o‘zbek jamiyatini boyitgan jamoaviy o‘ziga xoslik tuyg‘usida tarbiyalanadilar. Xulosa o‘rnida jamoaviy taomlanishning bir qancha ijobiy jihatlarni keltirib o‘tish mumkin. Jumladan, umumiy ovqatlarni tayyorlash uchun aholi o‘zida mavjud oziq-ovqat zaxiralarini bo‘lishadi va bu o‘z navbatida hamjihatlik va birdamlikni mustahkamlaydi. Ikkinchidan, pazandalik an‘analarini avlodlarga o‘tkazish uchun imkoniyatlar yaratiladi. Ya‘ni keksa avlod vakillari o‘zlarining tajribalaridan kelib chiqib, yosh avlodga ovqat pishirish texnikasi, yo‘riqnomalari (retsept) va oziq-ovqat bilan bog‘liq an‘analarni o‘rgatishi asnosida madaniy merosni saqlanishi va jamiyatda davomiyligi ta‘minlanadi. Uchinchidan, ko‘pchilik jam bo‘lib yig‘ilgan joyda odatga ko‘ra ovqat yeyishni kattalar boshlab beradi. Darveshona, xudoyi singari marosimlarda oqsoqolning kelishini kutishadi va oqsoqoldan oldin hech kim taomga qo‘l uzatmaydi. Ushbu jarayon ayniqsa yoshlarda jamoaviy taomlanish tarbiyasini shakllanishida muhim ahamiyatga ega. Demak, o‘zbek xalqi uchun taom shunchaki ovqatlanish emas, balki birlashish, bir-birini qo‘llab-quvvatlash va jamiyat bo‘lib hayot kechirish tuyg‘usini mustahkamlaydi.

Foydalanilgan adabiyotlar.

1 Bo‘riyev O, Ochilov A. Qashqadaryo vohasi etnomadaniy qadriyatlari. Toshkent: Yanginashr, 2013.

2. Qoraboyev U. O‘zbek xalq bayramlari. Toshkent: Sharq, 2002.

3. Dala yozuvlari. Namangan viloyati, Uychi tumani Qizil ravot qishlog‘i. 2023.

4. Toshkent mahallalari: An‘analar va zamonaviylik / Mas‘ul muharrir Z.X. Arifxonova. — Toshkent: Yangi asr avlodi, 2002.

5 Dala yozuvlari. Namangan viloyati Namangan shahri. 2023.

6 Tolipov F. Nurota vohasi aholisi oilaviy turmush tarzida jamoa an‘analari (XIX asr oxiri - XX asr birinchi yarmi): nomzodlik uchun diss. — Toshkent.2006

7 Skayler Y. Turkiston: Rossiya Turkistoni, Qo‘qon, Buxoro va G‘uljaga sayohat qaydlari. — Toshkent: 2019

8. Dala yozuvlari. Jizzax viloyati, Forish tumani, Qoraobdol qishlog'i. 2023.

9 Dala yozuvlari. Namangan viloyati, Uychi tumani, Axsi qishlog'i. 2023.

10 Bo'riyev O., Saidov B. Mahalla – milliy tarixiy institut. Toshkent: Yangi nashr, 2012

11 Bo'riyev O, Xo'jamberdiyev T. O'zbek xalqi boqiy qadriyatlari. Qarshi: Nasaf, 2005.

12 Jo'rayev M. O'zbek mavsumiy marosim folklori. Toshkent: Fan, 2008.

O'ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISHNING O'ZIGA XOS XUSUSIYATLARI

Yangiboy Turdimuratov,

O'zbekiston davlat jismoniy tarbiya va sport

universiteti dotsenti, (PhD),

E-mail: new_rich80@mail.ru

Annotatsiya: Maqolada gastronomik turizm tushunchasi, uning o'ziga xos xususiyatlari, gastronomik sayohatlardan ko'zlangan maqsad, mazkur turizm turini O'zbekistonda rivojlantirishning istiqbollari, o'zni va ahamiyati tahlil qilingan, sohani rivojlantirish yuzasidan taklif va tavsiyalar berilgan.

Kalit so'zlar: turizm, etnoturizm, gastronomik turizm, gastrosayohatlar, milliy taomlar, pazandachilik, oshxona.

Hozirgi globallashuv sharoitida turizm madaniy va tabiiy merosni, madaniy o'ziga xoslikni va madaniyatlararo almashinuvni muhofaza qilish, turli madaniyatlar o'rtasidagi muloqotni rivojlantirish sohasida yangi istiqbol va imkoniyatlarni ochib beradi. Shu bilan birga, chet el madaniyatiga yaqinlashish uning tashuvchilarini yaxshiroq tushunishga imkon beradi, bu esa pirovardida sayyoramizda do'stona munosabatlar va tinchlik o'rnatilishiga yordam beradi. Xususan, bu masalalar turizm faoliyatini tartibga soluvchi xalqaro me'yoriy hujjatlar va ichki turizm qonunchiligida mustahkamlangan.

Turizm sohasi faol o'zgarishlar, yangilanishlar va innovatsiyalarni boshdan kechirmoqda. Turizm industriyasining tabiati va tuzilishi o'zgarib bormoqda. Ommaviy, standart va murakkab turizm o'rnini talab-

dan kelib chiqqan holda buyurtma asosida tayyorlangan yangi tur va yo'nalishlar egallab bormoqda. Bu jarayon innovatsion xususiyatga ega. Bugungi kunda turizmning keng tarqalgan turlaridan biri gastronomik turizm juda istiqbolli tadqiqot obyekti hisoblanadi. Bu hodisani ham xorijlik, ham mahalliy olimlar o'rganmoqda. Gastronomik turizmning asosini gastronomik brend tashkil etadi, uning mohiyati va tuzilishini tushunish turizmning ushbu turi tasnifini ishlab chiqishda yordam beradi. Bundan tashqari, bugungi kunda bu masala ilmiy adabiyotlarda nisbatan kam e'tiborga olingan.

So'nggi yillarda O'zbekistonda turizm va uning turlarini rivojlantirish bo'yicha muhim me'yoriy hujjatlar qabul qilinib, respublikada turizmning yangi turlarini ommalashtirish, mahalliy va xorijiy sayyohlarni keng jalb etish chora-tadbirlari ko'rilmogda, bu borada amaliy ishlar amalga oshirilmoqda. Xususan, ziyorat turizmi, ekoturizm, gastronomik turizm, tarixiy-madaniy va ayniqsa, yoshlar turizmini rivojlantirish bo'yicha keng ko'lamli ishlar amalga oshirilmoqda. Bundan tashqari, O'zbekiston turizm sohasida erishilgan natijalar xalqaro maydonda ham yuksak e'tirofga sazovor bo'lmoqda. Jumladan, 2018-yilda O'zbekiston National Geographic Traveler Awards tanlovining "Gastronomik turizm" yo'nalishi bo'yicha g'olib deb topilgan bo'lsa, 2019-yil 28-noyabrda O'zbekiston "Yil kashfiyoti" yo'nalishi bo'yicha berilgan ovozlarning 40 foizini qo'lga kiritgan holda g'olib deb topildi.

Ta'kidlash joizki, etnoturizm ko'p qirrali hodisa bo'lib, uning bugungi kunda tobora ommalashib borayotgan shakllaridan biri gastronomik turizm hisoblanadi. Bu katta rivojlanish istiqboliga ega bo'lgan turizmning yangi turidir. Gastronomik sayohatlarning maqsadi ma'lum bir mamlakat, ma'lum bir xalq oshxonasining o'ziga xos xususiyatlaridan bahramand bo'lishdir. Shu bilan birga, bu maqsad ba'zi noyob, ekzotik taomlarni tatib ko'rish yoki son-sanoqsiz taomlarni sinab ko'rish bilan tugamaydi. Asrlar davomida mahalliy aholining an'analari va urf-odatlarini, taomlarni tayyorlash madaniyatini o'zlashtirgan mahalliy retseptdan bahramand bo'lish muhimdir [Turdimuratov: 126].

V.D. Ivanovning fikricha, "gastronomiya" atamasini "pazandachilik" atamasidan farqlash kerak. "Pazandachilik" tushunchasi taom tayyorlashning muayyan usullari va texnologiyalari tizimini anglatadi. "Gastronomiya" va "pazandachilik" ta'riflarini tahlil qilib, gastronomiya xom ashyo (oziq-ovqat mahsuloti, ichimlik) bilan, pazandachilik esa ushbu xom ashyoni qayta ishlash yoki tayyorlash va taom tayyorlash jarayonlari bilan shug'ullanadi, degan xulosaga kelishimiz mumkin. Shunday qilib, gastronomiya kengroq tushunchadir [Ivanov: 106].

Ovqatlanish, degustatsiya, pazandalik, taomlar, vino, pivo va boshqalar – bularning barchasi gastronomik turizm turlaridir. “Pazandachilik turizmi” atamasi birinchi marta 1998-yilda Ogayo shtati (AQSh) Bowling Green universitetining xalq madaniyati kafedrasida dotsenti L. Long tomonidan odamlar boshqa madaniyatlarni mahalliy taomlar orqali his qilishlari haqidagi fikrni ifodalash uchun kiritilgan [Dracheva: 2]. Bugungi kunda gastronomik turizm turizmning eng jadal rivojlanayotgan innovatsion yoʻnalishlaridan biriga aylandi.

Dunyoda gastronomik turizmning rivojlanishi yil sayin jadallashib bormoqda. Maʼlumki, mamlakatning pazandachilik anʼanalari oʻz xalqining feʼl-atvori, madaniyati va turmush tarzi haqida koʻp narsalarni aytib berishi mumkin. Shu bois turizmning bu turi oʻz sayohatiga yangi va hayratlanarli narsalarni qoʻshishni, isteʼmol qilayotgan taomlari orqali mamlakat madaniyatini va odamlarni koʻrish va his qilishni xohlaydigan sayyohlar uchun mos keladi. Bugungi kunda turizm industriyasining muhim lahzalari va elementlaridan biri bu mehmonlarga taqdim etiladigan taomdir. Sayyohlar shaharning diqqatga sazovor joylari bilan tanishar ekan, bir vaqtning oʻzida oʻsha mamlakat milliy taomlarining oʻziga xos jihatlari haqida ham bilishni istashadi. Gastronomik turizm mazkur sohada eng yosh yoʻnalishlardan biri boʻlsa-da, hozirdanoq katta shuhrat qozonmoqda. Odamlar mamlakatning milliy taomlari bilan yaqindan tanishish uchun maxsus gastronomik sayohatlarni sotib olishadi [Turdimuratov: 469].

Shunday qilib, gastronomik turizm – tashrif buyurgan kishiga oʻziga xos boʻlgan taom yoki mahsulotni tatib koʻrish maqsadida mahalliy oshxonaning oʻziga xos xususiyatlari, pazandalik anʼanalari bilan tanishish maqsadida mamlakatlar va qitʼalar boʻylab sayohatdir. Biroq, xizmat sifatida gastronomik sayohat shunchaki sayohat emas, chunki bu maʼlum bir hududda oʻziga xos taʼmga ega anʼanaviy taomlarni, shuningdek, dunyoning boshqa joylarida uchramaydigan individual ingredientlarni tatib koʻrish uchun puxta oʻylangan tadbirlar toʻplamidir.

Xorijiy olimlar M. Xoll, R. Mitchell va L. Sharplarning fikricha, bugungi kunda gastronomik turizm (baʼzan oziq-ovqat turizmi deb ham ataladi) turistik oqimlarni jalb qilishda muhim yoʻnalishni tashkil etuvchi mamlakatlar qatoriga Fransiya, Italiya, Yaponiya va AQSHni kiritish mumkin. Oʻzbekiston, Xorvatiya, Vyetnam yoki Meksika kabi mamlakatlarda esa, taom ijtimoiy hayotda juda muhim oʻrin tutishiga qaramay, ulardan turistlarni keng jalb qilish uchun toʻliq foydalanilmayapti [Hall: 13].

Gastronomik turizmning o'ziga xos xususiyatlari:

1. Gastronomik sayohat nafaqat har bir mamlakat, balki har bir mintaqada bunday sayohatni rivojlantirish uchun resurslarga ega bo'lgan asosiy o'ziga xoslikka ega.

2. Shuningdek, gastronomik turizm mavsumiy emas, balki yilning istalgan fasli uchun mos bo'lgan sayohat turi hisoblanadi.

3. Gastronomik turizm u yoki bu darajada barcha turistik sayohatlarning elementi hisoblanadi. Ammo turizmning boshqa turlaridan farqli ravishda milliy taomlar bilan tanishish gastronomik sayohatning asosiy motivi, maqsadi va tarkibiy qismiga aylanadi.

4. Mahalliy fermer xo'jaliklari va oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqaruvchilarni rag'batlantirish har qanday gastronomik sayohatning ajralmas qismi hisoblanadi [Fayziyeva: 15].

Ma'lumki, gastronomik (pazandachilik) turizmi birinchi navbatda, haqiqiy ishqibozlar uchun qiziqish uyg'otadi, ular uchun yaxshi taom shunchaki taom emas, bundan-da kattaroq narsadir. Ikkinchidan, gastronomik sayohat biznesi taom tayyorlash va iste'mol qilish bilan bevosita bog'liq bo'lgan odamlarni o'ziga jalb qiladi: restoranchilar, sommelierlar, tatib ko'ruvchilar (degustatorlar), restoran tanqidchilari [Jelezova: 857]. Bu odamlar o'zlarining kasbiy bilimlarini oshirish, yangi narsalarni o'rganish va tajriba orttirish uchun gastrosayohatga boradilar. Bundan tashqari, ko'plab gastronomik sayohatlar dasturi eng yaxshi oshpazlarning mahorat darslarini ham o'z ichiga olib, ular ma'lum bir taomni tayyorlash sirlarini o'zaro baham ko'rishadi. Va nihoyat, professional maqsadlarga erishish uchun sayyohlik kompaniyalari vakillari o'z bizneslarini kengaytirish va gastronomik sayohatlarni sotishni boshlash uchun ham pazandachilik sayohatlariga borishadi [Turdimuratov: 132].

Gastronomik sayohatlar ikki turga bo'linadi: qishloq ("yashil" deb ataladi) va shahar. Ularning asosiy farqi shundaki, sayyoh qishloqqa borganida hech qanday qo'shimchalarsiz ekologik toza mahsulotni sinab ko'rishga intiladi. Misol uchun, "yashil" sayohatlar o'rmonda yovvoyi rezavorlarni, fermalarda sabzavot va mevalarni, truffel ovini yoki vinochilik yo'llari bo'ylab yurishni taklif qiladi. Shahar gastrosayohati qandolat fabrikasiga yoki kichik kolbasa sexiga va unga biriktirilgan restoranga tashrif buyurishni o'z ichiga olishi mumkin. U yerda zavod yoki ustaxonada ishlab chiqarilgan mahsulotlardan mazali taom tayyorlanadi. Bundan tashqari, bir hududda turli xil taomlarni emas, balki turli sohalarda bitta taomni tanishtiradigan ekskursiyalar ham mavjud. Masalan, juda mashhur fransuz va bolgar vino sayohatlarida uzum-

zorlar bo'ylab sayr qilish, uzum yig'ish va sharobni tatib ko'rish taklif qilinadi [Jelezova: 857].

V. D. Ivanovga ko'ra, gastronomik turizm bir necha yo'nalishlarga ega: qishloqqa sayohat; restoran sayohati; ta'lim sayohati; ekologik sayohat; tadbirlar sayohati; qo'shma sayohat [Ivanov: 105]. K. A. Balinin "Gastronomik turizmni diversifikatsiyalash aspektlari" nomli maqolasida ta'kidlaganidek, gastronomiya bugungi kunda nafaqat mashhur, balki daromad manbai bo'lgan madaniyat sohasi hisoblanadi. Gastronomiya sayyohlik va moliyaviy oqimlarga ta'sir qiluvchi muhim omil, hududlarning taraqqiyoti va barqaror rivojlanishini mustahkamlash omili hisoblanadi [Balinin: 98].

O'zbekiston Respublikasi ham o'ziga xos milliy taomlari va mehmondo'stlik an'analari bilan gastroturizmni rivojlantirish salohiyatiga ega. O'zbek oshxonasi, ehtimol, Sharqdagi eng boy taomlardan biridir. Buyuk Ipak yo'lining savdo karvon yo'llarida joylashgan O'zbekiston ko'p asrlar davomida turli mamlakatlarning eng qiziqarli va noodatiy taomlarini o'ziga singdirib kelgan. Savdogarlar ma'lum bir taomlarni tayyorlash retseptlarining sirlarini o'zaro almashishgan. Shu tariqa, boshqa xalqlarning taomlari o'zbek oshxonasiga kirib, amalda milliy taomlarga aylandi. Har bir taomning o'ziga xos an'anaviy urf-odatlar va tayyorlash usullari mavjud [Turdimuratov: 259].

Ta'kidlash joizki, deyarli har bir davlat gastroturizmni rivojlantirish salohiyatiga ega, chunki har bir davlatning o'ziga xos milliy taomlari va mehmondo'stlik an'analari bor. Aytish mumkinki, O'zbekistonda ham gastronomik turizm izchil rivojlanmoqda. Xorijdan O'zbekistonga tashrif buyurayotgan sayyohlar orasida gastronomik turizmga qiziqish ortib bormoqda. Ammo mazkur yo'nalishda kamchiliklar ham yo'q emas. Misol uchun, O'zbekistondagi gastronomik turizm haqida dunyoda yetarli ma'lumotlar yo'q. Gastronomik turizmni rivojlantirish uchun turli innovatsion usullar, axborot-kommunikatsiya texnologiyalari, reklamadan foydalanilmayapti. Aytish mumkinki, mazkur sohada malakali kadrlar ham yetishmaydi.

Bugungi kunda O'zbekistondagi aksariyat yirik sayyohlik agentliklari statistik ma'lumotlariga ko'ra, o'z dasturida mashhur bo'lgan gastronomik (tur)sayohatlarga ega bo'lsa-da, bu yo'nalishni hali to'liq ishga tushgan deb atash mumkin emas. Turizm biznesining ushbu sohasi salohiyatini to'liq ta'minlash uchun davlat jarayonni tizimlashtirish va dinamikani ta'minlashga qaratilgan bir qator chora-tadbirlarni amalga oshirishi lozim.

Ular orasida quyidagilarni qayd etish mumkin:

- tashqi bozorlarda gastrosayohatlarni markazlashgan holda ommalashtirish (taqdimotlar, konferensiyalar, koʻrgazmalarda ishtirok etish, elchixonalaridagi tadbirlar, davriy nashrlarda, televideniya, internetda reklama va h.k.);

- xususiy tadbirkorlik subyektlari tomonidan gastronomik sayohatlarning eng qulay tarzda oʻtkazilishini taʼminlaydigan infratuzilmani yaratishni ragʻbatlantirish;

- turizm xizmatlarining ushbu toifasi tan olinishini taʼminlashga yordam beruvchi yagona brendni yaratish va ilgari surish;

- shunga oʻxshash xizmatlarni taklif etuvchi sayyohlik agentliklarini qoʻllab-quvvatlash (fiskal tanaffuslar, gastroturizm brendini ommalashtirishga qaratilgan marketing xarajatlari uchun kompensatsiya va boshqalar);

- mahalliy mahsulotlarni markalash va ishlab chiqarilgan joyini belgilash orqali himoya qilish va tan olish;

- mazkur yoʻnalishda kadrlar tayyorlashga eʼtibor qaratish;

- oziq-ovqat xavfsizligini kafolatlovchi samarali sertifikatlashtirish tizimini yaratish;

- mamlakatga sayyohlar oqimini taʼminlashga qodir boʻlgan xorijiy mehmonlarni (elchixona xodimlari, turizm sohasi rahbarlari va boshqalar) taklif qilgan holda mamlakat ichida festivallar, konferensiyalar va boshqa tadbirlar sonini koʻpaytirish [Karimqulova: 103].

Bu roʻyxatni ushbu sohani rivojlantirishga sarmoya kiritishga tayyor boʻlgan davlat resurslariga qarab kengaytirish mumkin. Bundan tashqari, taqdim etilgan takliflarning bir qismi boʻyicha allaqachon ish olib borilgan. Asta-sekin gastronomik turizm sohasidagi faoliyat oʻsib bormoqda, ammo turizmning ushbu sohasini rivojlantirish uchun barcha resurslar toʻliq ishlatilmayapti. Bu yoʻnalishda koʻplab keng koʻlamli chora-tadbirlarni amalga oshirish zarur. Soʻnggi yillarda mamlakatimizda roʻy berayotgan oʻzgarishlarni hisobga olgan holda, gastronomik turizmni jadal rivojlantirish chora-tadbirlarini koʻrish va bu borada belgilangan maqsadlarga erishish, bizningcha, faqat vaqt masalasidir.

Xulosa oʻrnida shuni taʼkidlash joizki, mamlakatimizda turizmni rivojlantirishda imkoniyatlarimizdan keng foydalanish va xorijiy tajribani amalda qoʻllash mamlakatimiz fuqarolarining sayyohlik faolligining oshishiga va xorijiy sayyohlar oqimining koʻpayishiga olib keladi. Turizm industriyasini rivojlantirishning asosiy yoʻnalishlari va istiqbol-larini belgilab berish orqali bu boradagi amaliy saʼy-harakatlarni sifat jihatidan yangi bosqichga koʻtarish dolzarb vazifalardan hisoblanadi.

Adabiyotlar:

1. O‘zbekiston Respublikasining 2019-yil 18-iyulda qabul qilingan “Turizm to‘g‘risida”gi O‘RQ-549-son Qonuni // www.lex.uz.

2 Балынин К.А. Аспекты диверсификации гастрономического туризма. Сервис в России и за рубежом. 2017. – Т. 11, № 1 (71). – С. 97-108.

3. Gastronomik turizm. [Elektron resurs]. Kirish rejimi: <http://www.worldcitiescultureforum.com>.

4 Драчева Е.Л., Христов Т.Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. Российские регионы: взгляд в будущее. 2015. – С. 1-19.

5. Hall M., Mitchell R., Sharple., Consuming places: the role of food, wine tourism in regional development. Food Tourism Around the World, London. L., 2013.

6 Железова О.Р. Этнический гастрономический туризм, его роль в сохранении национальной культуры и самобытности народов. Молодой учёный. № 5 (52), май, 2013. – С. 855-858.

7. Иванов В.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии. Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. 2018. Т. 3, № 2. – С. 105-113.

8 Каримкулова М.Ю. Особенности развития некоторых видов туризма в Узбекистане. Молодой учёный. № 17 (359), апрель 2021. – С. 100-103.

9 Turizm Xartiyasi. 1985-yil 22-sentyabrda Jahon sayyohlik tashkiloti Bosh assambleyasi sessiyasi qarori bilan tasdiqlangan.

10 Турдимуратов Я. О‘zbekistonda etnosportni ommalashtirish va rivojlantirishning asosiy yo‘nalishlari //Актуальные проблемы спортивной науки. – 2023. – Т. 1. – №. 2. – С. 125-128.

11 Turdimuratov Y. A. An’anaviy xo‘jalikda fenologik bilimlarning o‘rni va ahamiyati //International scientific journal of Biruni. – 2023. – Т. 2. – №. 3. – С. 257-264.

12. Turdimuratov Y. A. National veterinary medicine in traditional uzbek livestock breeding //Theoretical & Applied Science. – 2019. – №. 3. – С. 468-471.

13. Turdimuratov Y. A. Etnosport–milliy sport turlari va xalq o‘yinlarini rivojlantirishning muhim omili //Oriental renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences. – 2023. – Т. 3. – №. 11. – С. 132-139.

14. Файзиева С.К. Перспективы развития гастрономического туризма в Узбекистане. Вопросы науки и образования, 2020. – С. 13-18.

15. <https://review.uz/post/staty/uzbekistan-priznan-otkriytem-goda-po-versii-national-geographic-traveler>.

ЕДА - КАК СУБЪЕКТ «МЯГКОЙ СИЛЫ» В ИНТЕГРАЦИИ КУЛЬТУР (НА ПРИМЕРЕ СТРАН ВОСТОЧНОЙ АЗИИ)

Ранохон Турсунова,

д.и.н., доцент кафедры «Политология» УМЭД

Азиза Умаркулова,

*базовый докторант Координационно-методического центра
по вопросам новейшей истории Узбекистана
при Академии наук Республики Узбекистан*

Аннотация Статья рассматривает роль пищи в контексте «мягкой силы» как средства интеграции культуры на примере стран Восточной Азии. Пища имеет огромное значение в формировании культурных традиций и ценностей и может служить мощным инструментом диалога и обмена между нациями. В статье анализируется, как через кулинарные традиции и обычаи стран Восточной Азии осуществляется взаимное влияние культур, способствуя их более глубокому взаимопониманию и укреплению дипломатических отношений.

Была предпринята попытка исследовать, как блюда и способы приготовления пищи стран Восточной Азии, принятие пищи в кругу семьи или в общественных местах, а также ритуалы питания становятся ключевыми элементами культурной интеграции в нашей стране.

Статья предоставляет глубокий анализ того, как еда может стать мощным катализатором понимания и сближения культур различных стран, способствуя укреплению общественных связей и повышению международного взаимодействия.

Ключевые слова: еда, народ, традиции, общность, Восточная Азия, блюда, обряды, история. традициями, искусством и кухней, что способствует укреплению международных отношений, пониманию и уважению других культур.

Через «мягкую силу» страна инициатор стремится к достижению мирных целей, укреплению отношений и созданию гармонии во взаимопонимании.

В нашей статье в качестве субъекта исследования «мягкой силы» была изучена еда стран Восточной Азии, так как она может оказывать влияние на наши эмоции, социальные отношения и общественные процессы. Например, еда может стать символом традиций и культуры определенного народа, способствовать созданию общности и укреплению связей между людьми. Она может вызывать приятные воспоминания, улучшать настроение и создавать атмосферу радости и уюта в семье или среди друзей.

Питание также может быть использовано для достижения различных целей, таких как установление доверительных отношений, решение конфликтов или поддержание дружеских связей. Например, обед или ужин вместе с коллегами или партнерами по бизнесу или политическому диалогу может стать отличным способом укрепить отношения и обсудить важные вопросы в неформальной обстановке.

Таким образом, еда как субъект мягкой силы играет важную роль в нашей жизни, влияя на наши эмоции, социальные связи и общественные процессы.

Восточноазиатская кухня имеет тысячелетнюю историю, которая связана с множеством культурных и торговых связей. Она представляет собой удивительную историю развития кулинарии в различных азиатских странах, от древних китайских императоров до традиционных японских специй. Каждое блюдо несет в себе следы прошлого и отражает уникальные традиции и обычаи народов Восточной Азии. [1]

При упоминании о «Восточноазиатской кухне», воображение рисует, как правило, великое разнообразие красивых блюд, изысканные сочетания вкусов и ароматов и одухотворенные лица восточных поваров. Или корбочки с китайской или японской снедью, которые все чаще стали появляться на улицах в нашей стране. [2]

Под азиатской кухней, как правило, понимают кулинарные традиции Китая, Японии, Вьетнама, Кореи, Таиланда, Индонезии, Малайзии и Филиппин. Также ее называют Восточной, или Ориентальной (от английского *oriental* - восточный). На самом деле это очень разные кухни. Для каждой из них характерна своя атмосфера, своя специфическая гамма вкусов, ароматов и даже цветов. Но, пожалуй, действительно есть нечто такое, что объеди-

няет все это роскошное разнообразие в определенное единство, называемое восточной кухней. [2]

Еда в Восточной Азии — это больше чем просто еда, она имеет философское начала — от момента приготовления до подачи и употребления самой пищи. Важным моментом в приготовлении трапезы, является выбор «правильных» продуктов, который пропитан идеей гармонии. Особое место занимает сбалансированность вкусов, их ароматы и даже формы. И конечно, в идеальном балансе находятся питательные вещества, витамины и минералы — еще и благодаря основным способам приготовления (быстро-му обжариванию, приготовлению на пару и другим способам обработки продуктов, позволяющим сохранить максимум ценных веществ). Вот почему восточная кухня во всем мире признана здоровой и полезной. [2]

Основным продуктом в восточной кухня является рис. Рис в Азии — это все. Так, например, тайцы, делят свою еду на рис и не-рис. Рис они называют «кхао», а овощи, фрукты, морепродукты, мясо, всевозможные пряности — это «кап кхао», другими словами, то, что едят с рисом. О китайце, потерявшем источник дохода, говорят, что он «разбил свою чашку с рисом». Рис повсюду в Юго-Восточной Азии подают в качестве основного блюда, гарнира к овощам, морепродуктам, мясу и пр., как ингредиент всевозможных салатов — сладких, соленых, острых... Из риса делается выпечка, в ходу рисовое вино, рисовый уксус, рисовая лапша... [2]

Другим значимым продуктом питания и по объему потребления являются морепродукты, к которым относятся: рыба, крабы, креветки, устрицы, водоросли, которые активно употребляются в японской кухне.

Нельзя не упомянуть знаменитые японские суши, которые становятся все более популярными в Узбекистане. Их готовят по японским рецептам, куда входит сырая рыба, рис, водоросли нори, приправы васаби, маринованный имбирь (заметим, что данные приправы на любителя) и соевый соус. Суши — это блюдо, которое завоевало узбекистанский гастрономический рынок. Можно с твердой уверенностью сказать, что и в нашей стране появились суши-маны, несмотря на дорогую цену указанного яства.

Важным элементов в приготовлении морепродуктов на Востоке является использование определенных специй, что делает блюдо неузнаваемым.

Нельзя не отметить полюбившуюся узбекистанцам китайскую лапшу и блюда на ее основе. А закусочные блюда Южной Кореи стали обыденными на праздничных столах в Узбекистане.

Большинство исследователей склоняются к тому, что полезность восточной кухни в целом обусловлена низким потреблением мяса и жиров животного происхождения. Действительно, для Китая, Японии, Кореи или, скажем, Филиппин, мясо — это скорее роскошь. Ведь скотоводство в этих странах никогда не было развито так, как в Европе. Таким образом, отсутствие обширных пастбищ с сочной травой сослужило добрую службу жителям Юго-Восточной Азии. Испокон веков их отличает отменное здоровье и активное долголетие. В Китае, например, самый высокий процент людей, возраст которых превышает 100 лет. При этом в том же Китае и Японии самый низкий процент онкологических заболеваний. [2]

Нельзя утверждать, что еда Восточной Азии только сейчас появилась на гастрономическом рынке в Узбекистане, так как древняя территория современного Узбекистана располагалась на пересечении древних торговых путей, таких как Шелковый путь, по которым происходили обмены товарами и культурными влияниями между Восточной Азией и Центральной Азией. Это могло привести к влиянию восточноазиатских кулинарных традиций на узбекскую кухню.

С другой стороны, многие блюда узбекской кухни содержат специи, травы и приправы, которые характерны для азиатских кухонь. Например, кориандр, куркума, кумин и другие специи широко используются в узбекских блюдах.

Кроме того, восточноазиатская кухня известна своим разнообразием ингредиентов, таких как рис, лапша, овощи, морепродукты и многое другое. Многие из этих ингредиентов также активно используются в узбекской кухне.

В современном Узбекистане, благодаря своему вкусу и разнообразию, блюда из Восточной Азии, такие как лагман, плов с морепродуктами, супы и десерты, пользуются популярностью среди местного населения.

Не стоит забывать, что Узбекистан становится все более популярным направлением для туристов, и местная кухня играет важную роль в привлечении их внимания. Предложение блюд из Восточной Азии может обогатить гастрономический опыт посетителей.

Таким образом, еда из Восточной Азии имеет значительное значение в узбекской кухне благодаря историческим связям, разнообразию ингредиентов, популярности блюд и растущему интересу к гастрономическому туризму.

В результате изучения темы о еде как субъекте «мягкой силы» в интеграции культуры на примере стран Восточной Азии можно сделать следующие выводы:

— Пища играет значительную роль в формировании культурных традиций и ценностей, а также способствует взаимопониманию и обмену между нациями.

— Кулинарные традиции и обычаи стран Восточной Азии являются ключевыми элементами культурной идентичности народов региона, отражая особенности их истории, обычаев и отношения к пище.

— Через кулинарные фестивали, программы кулинарного туризма и обмен кулинарными опытами страны Восточной Азии активно сотрудничают и обогащают друг друга, способствуя укреплению дипломатических связей и культурного обмена.

— Еда может стать мощным инструментом диалога и понимания между различными культурами, способствуя уважению разнообразия и сближению народов.

— Исследования в области кулинарного наследия стран Восточной Азии могут пролить свет на уникальные культурные особенности и помочь расширить горизонты взаимопонимания и сотрудничества между нациями региона.

Таким образом, изучение роли еды в контексте «мягкой силы» в интеграции культур стран Восточной Азии является важным шагом к построению взаимопонимания, толерантности и уважения культурного многообразия в мировом сообществе.

ЛИТЕРАТУРА

1. Азиатская кухня: история и разнообразие. <https://pokewoke.ru/articles/aziatskaja-kuhnja-istorija-i-raznoobrazie/>

2. Азиатская кухня: яркая самобытность и глубокая философия. <https://www.sostra.ru/recipe-book/interest/aziatskaya-kukhnya-yarkaya-samobytnost-i-glubokaya-filosofiya/>

О ДЕРЕВООБДЕЛОЧНЫХ РЕМЕСЕЛАХ И ТЕХНИКЕ ОБРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ХУДЖАНДЕ И ЕГО ПРИГОРОДОВ В КОНЦЕ XIX - НАЧАЛЕ XX ВВ.

Турсунзода Назирджон Очил,

*доктор исторических наук, профессор кафедры
истории таджикского народа ГОУ«Худжандский
государственный университет имени академика
Бободжона Гафурова», Республика Таджикистан.*

Жорабек Исамитдинов

*кандидат исторических наук, доцент кафедры
истории таджикского народа ГОУ«Худжандский
государственный университет имени академика
Бободжона Гафурова», Республика Таджикистан.*

Аннотация В статье прослежен состояние деревообделочных ремесел и промыслов по переработке сельскохозяйственных пищевых продуктов в городе Худжанд и его округи. Обращено особое внимание вопросам историографии проблемы, классификации ремесел по выделке орудий труда и приборов, использовавшихся земледельцами, ремесленниками, скотоводами, изготовлении оборудования и техники служащих для обработки сельскохозяйственных продуктов и по выделке домашней утвари. На примере маслособойки рассмотрена техника приготовления деревянных приборов по переработке растительности предназначенной для еды.

С древних времен до наших дней знатоки деревообделочных ремесел и промыслов - дуредгар, наччор, харрот были известны в качестве зодчих, архитекторов, главных строителей, дизайнеров при сооружении жилища, монументальных зданий и их отделки, создателей приборов, посуды, оборудования, инструментов, являлись инженерами и изобретателями ирригационных систем (плотин, шлюзов, водораспределительных механизмов), транспортных средств.

Изучение истории техники обработки дерева и процессов изготовления деревянных предметов, в частности техники по переработки сельскохозяйственных пищевых продуктов, определение

их бытового и производственного назначения позволяет рассматривать вопросы истории техники и естествознания, традиционного быта и культуры таджиков на примере одного из крупнейших городских центров Средней Азии, каким являлся Худжанд.

В ряде работ история обработки дерева у таджиков рассмотрена по археологическим источникам. Так, Б.А. Литвинский исследовал деревянную утварь: посуду (кувшинчик, кружка - кувшин, миска, тарелка-поднос), столики, технику изготовления деревянных предметов, найденных в сакских могильниках западной Ферганы, датированных временем второй половины первого тысячелетия до н.э. [Литвинский:62-70].

Известный археолог У. Пулатов при раскопках двухэтажного замка Чил-Худжра около райцентра Шахристана нынешней Согдийской области, в слоях VI-VII и XI-XII вв. нашел чрезвычайно интересный набор кухонных и столовых ложек, фрагмент деревянной решетки - *панджара*, черпак - *кафлез*, изделие в виде гвоздя или колка, крышку котла, кусок головки грифа музыкального инструмента [Пулатов: 162-169].

Н.О. Турсунов определяя главные направления ремесленной промышленности и промыслов позднефеодального города Худжанда и его округа, наряду с такими отраслями ремесел, как обработка волокна, обработка металла, обработка кожи и пошив обуви, обработка дерева и строительное дело, изготовление одежды и ее деталей, гончарство, выделка предметов быта, создание транспортных средств исследовал и промыслы по производству пищевых продуктов. Им были выявлены более ста отраслей и специальностей ремесленного производства [Турсунов: 1969, 17].

В конце прошлого столетия посмертно издана монография замечательного лингвиста, народоведа, прекрасного знатока языка и народного творчества таджиков Р.Л.Неменовой (1908-1990). Р.Л.Неменова изделия из дерева, бытовавшие в Варзобе до 1917 года разделила на группы и наряду с сельскохозяйственными орудиями, обода решет, колыбели, кауши — деревянные башмаки, станков применяющихся в промыслах, ткацких и токарных промыслах, изучала всякого рода деревянные части водяных мельниц, маслодавилен, домашнюю утварь предназначенных для приготовления пищи. По технике производства изделия из дерева классифицированы на тесаные и точеные [Неменова: 105-106, 116-120.].

В списке промышленных заведений, действующих в 1920 году, указывается, что в Худжандском уезде было 52 единицы водяных

мельниц, в том числе в самом городе 6 мельниц, расположенных в кварталах Чакари-бойча, Третий Шайх Ислон, Пахтакашон, Первый Оглулон, Второй Оглулон, Чукурак (Рис. 42-43). В то же время, в Худжандском уезде функционировали 6 рисорушек по очистке риса, в городе работали всего 108 маслобоек, из них 82 заведения производили хлопковое масло, 26 предприятий выжимали знаменитое кунжутное масло [Материалы Всероссийских переписей, 1920: 36,37.].

Переписью не была полностью охвачена и обследована пригородные торгово-ремесленные поселения Худжанда, каковыми были Румон, Пули чукур, Шайх Бурхон, Ява, а также Унджи, Кулангир, Курук, являвшихся средоточием населения, занятого торговым земледелием: садоводством, огородничеством, бахчеводством, хлопководством, рисосеянием, производством масличных растений.

Этнографом Н.О. Турсуновым осуществлена классификация ремесел по обработке дерева. Им виды занятий, связанные с обработкой дерева, группируются по их месту и значению, которые они имели в сферах экономики и культуры, где выделялись предметы и изделия, а также применялись на деле. Претворяя такой подход выявлены следующие отрасли обработки дерева:

1. Выделка орудий труда и приборов, использовавшихся земледельцами, ремесленниками, скотоводами;
2. Изготовление оборудования и техники служащих для обработки сельскохозяйственных продуктов и осуществления ирригационных работ;
3. Производство средств транспорта и седел;
4. Строительное дело.
5. Выделка домашней утвари, посуды, обуви, игрушек;
6. Создание музыкальных инструментов.

Как видно, непосредственно для добычи и переработки ингредиентов еды ремесленники занимались в таких отраслях как выделка орудий труда и приборов, использовавшихся земледельцами, ремесленниками, скотоводами, изготовление оборудования и техники служащих для обработки сельскохозяйственных продуктов и по выделке домашней утвари.

Группа ремесел и промыслов, специализировавшихся по выделке орудий труда для земледельцев, ремесленников, скотоводов разделялась на следующие отрасли и специальности: 1) изготовление традиционных орудий пахоты: разновидности сохи, плуга,

рала - «омоч» (или «испор», «синор») и боронования — «мола», - доски-волокуши, называлось «омочгарй» или «омочсозй»; 2) выделка деревянных вил с пятью пальцами — «панҷшоҳ», с четырьмя пальцами — «чоршоҳ», с тремя пальцами — «сешоҳ», строгание деревянных лопат — «белтарошй». Произведенные лопаты служили для провеивания пшеницы, ячменя, ржи и пр.; 3) Строгание деревянных ступ — «угур» или «хован» производилось мастерами — «угуртарош» или «угурсоз»; 4) сборка решета — «чошгалбер» для просева зерна, состоящее из деревянного цилиндрического круга и плетеных решет из специальной бечевы, осуществлялась мастерами - «галберсоз» или «галбербоф». Деревянные рукоятки — «даста» для кетменей — «каланд», серпов — «дост», кос — «пойдост», лопат — «бел» плотники и столяры делали специально по заказу.

Ремесла и промыслы по изготовлению деревянных орудий труда, необходимых для обработки продуктов, скотоводства с названием «чўбтарошй», занимались выделкой домашних маслоек — «куб» или «гуппи», служащих для производства сливочного масла и сливок.

Важное экономическое и социальное значение имело изготовление деревянного оборудования и техники по переработке зерна, масличных культур в Средней Азии. Эта отрасль состояла из следующих направлений: создание и установка деревянного оборудования водяной мельницы — «осиё», главные рабочие механизмы которой составляли: «парра» — колесо с наклонными крыльями, двигавшими на вертикальной оси, на верхнем конце, которого непосредственно помещался верхний жернов — «болосанги осиё»; круто поставленные длинные желоба — «нова», «новадон» и огромный деревянный ларь для муки — «дўл». Ремесло по сборке, монтажу и пуску водяных мельниц называлось «осиёдурусткунй» — «установка мельницы», а универсальные плотники, занятые этим делом — «устоҳои осиёдурусткун» или «осиёсоз» [Назаров:33-35; Турсунов, 2001: 282].

Знаток быта и культуры таджиков и узбеков Н.С. Лыкошин (1860-1922), подчеркивая преимущества традиционной водяной мельницы в начале XX в., писал: «Туземцы утверждают, что мука, полученная с мельниц туземного типа, лучше для печения лепешек, чем мука, получаемая с паровых мельниц, а туземные пекари покупают муку, доставляемую из губерний внутренней России, только тогда, когда местная мука оказывается временно значительно дороже привозной» [Лыкошин:92].

Изготовление и устройство таких приборов маслодави́льны как песта («тир»), ступы («кундаи чувоз») называли «чувоздурусткунӣ», иногда «чувозсозӣ». Их создавали мастера «чувозсозҳо» - строители маслодави́лен. Таджики Каратсгина и Дарваза – горных областей на юго-востоке Таджикистана, являвшиеся потомками переселенцев из равнинных земледельческих оазисов Мавераннахра, специалистов по сооружению местных водяных мельниц («осиёб») и маслобоек («чувоз») называли «осиёросткун» и «чувозросткун» (букв. Возводящие мельницу и маслобойку). «Эта категория мастеров нередко обладала также и кузнечным мастерством, нужным при устройстве этих необходимых в каждом селении сооружений» [Каратсгина и Дарваза:260].

В Средней Азии издавна были известны два вида толчей – «чувоз», работавших силой водонапора: рисотолчая или рисорушка, называвшаяся «чувози шоликӯбӣ» или «обчувоз» и бумаготолчая – «коғазчувоз». Лексика «чувоз» вытекала от раннетаджикского «jawaz» - ступа [Расторгуева, Эдельман: 177]. Рисотолчая служила для обдирки рисовой крупы, а в бумаготолчее производили писчую и оберточную бумагу. Мастерское дело по изготовлению таких рабочих деревянных частей как вал – «тир», восемь крестообразно расположенных крыльев колеса – «хаштпарра», пестов – «кӯбак», рамы – «тавора», решетки – «тос» для рисотолчей и бумаготолчей назывались «обчувозсозӣ» и «коғазчувоздурусткунӣ».

Ремесла и промыслы по выделке деревянной домашней утвари, посуды, и других предметов дифференцировались на следующие отрасли: изготовление столовых блюд и тарелок – «табақтарошӣ», вырезание ложек, половников, черпаков, досок («тахтаи ош»), скалок («чӯва») и палок для раскатывания теста – «тирак», ручных толокон для размельчения черного перца – «мурчкӯбак», разных по объему чаш и мисок – «пиёла», «коса» называлось «кошуктарошӣ», а у горных таджиков это ремесло обозначалось термином «соғутарошӣ».

Относительно размещения деревообделочных ремесел по обработке сельскохозяйственных продуктов в Худжанде и его пригородов следует констатировать следующее. Известные мастера по устройству водяных мельниц жили в городе Худжанде в жилых кварталах Чугурчукон, Раис, Сангбуррон, Кушмасчид вокруг Панджшанбе, а также в пригородных селениях Курук, Шайх Бурхон, Кулангир, в городках Костакоз, Нов, Гулакандоз его области.

Два типа заведений традиционной маслобойки: с конным или ослиным приводом и работавшая с помощью водяного двигателя, называвшихся «харос» и «чувозхона» численностью 120 единиц в 1890 году имели место в городе Худжанде [ЦГА Тадж. ССР. Ф. 1. Оп. 1.Д.753. Л. 67.]. Маслобойки с водяным приводом располагались в селениях Овчи, Калача, Газиён, Чорсу.

По данным 1883 г. в Худжанде и его сельской округе, включая Исписар, Костакоз, Катаган, Калача, Овчи, Гулакандоз работали 32 рисотолчей [Мирбабаев: 88]. Только в пригородных селениях Ява (По этимологическим изысканиям, произведенным В.И. Абаевым, слово «*yava*», его таджикская форма «*djav*» восходит к авестийско-арийскому языку и означает «ячмень», «злак») [Абаев: 540] и Курук, известных испокон веков как места расселения знаменитых рисоводов-«шоликор» и хлебобобов — «*ғаллакор*» Худжанда в 1887-1888 действовали 18 рисотолчей [Сборник материалов для статистики Самаркандской области: 259].

Главной житницей области Худжанда, местом концентрации рисовых чеков, являлись долины горных рек с ледниково-снеговым питанием как Ходжа Бахорон, Исфана, Аксу, Ширин, представлявшие левобережные притоки Сыр-Дарьи. В урочищах Курук, Дахана, Окер Газияна, Калача, Овчи, Кайрагач долины Ходжа Бахорон располагалась основная часть рисовых полей. В оросительных зонах Ходжа Бахорон, на арыках, веерообразно расходившихся по правому и левому берегам этой речки, располагались и работали десятки рисотолчей. В городе Худжанде, в селениях Ява, Курук, Пуличукур, Румон, Кулангир, Унджи, Калача, Костакоз и Катаган жили и работали мастера по созданию и установке рисотолчей.

Так, признанным мастером по созданию рисотолчей был усто Нурмухаммад Бобокалонов. Он участвовал в Туркестанской сельскохозяйственной выставке в Ташкенте в 1890 г. За созданный образец рисотолчей он был удостоен бронзовой медали Министерства государственных имуществ России [ЦГА Тадж. ССР. Ф.1. Оп.1. Д. 250.Л. 108]. Знаменитый мастер-изобретатель Якубджони Фаранг из квартала Чугурчукон города Худжанда, в селении Куштегирмон около Нов установил на быстротечном арыке подводные крылья, которые крутили универсальный механизм, производивший одновременно очистку хлопка от семян, размол муки, отжим растительного масла, отделение риса от шелухи [Турсунов, 1991: 92].

Технику приготовления деревянных приборов по переработки растительности предназначенной для пищи рассмотрим на примере маслобойки. Древний способ выжимания растительного масла ручным способом был открыт М. С. Андреевым в верховьях реки Пяндж, в долине Хуф. Там выжимка масла из ядрышек грецких орехов, а также различных масличных культур (кунжут, махсар и т.д. — авторы) производилась при помощи примитивного каменного орудия. Собранные масличные зерна давились и размельчались на большом плоском камне — «хид», посредством круглого шарообразного камня — «биламу́к». Полученная масса сбрызгивалась водой, немного нагревалась, затем из нее руками выжималось масло [Андреев: 92].

Традиционная маслобойка — «чувози равған» была широко распространена в равнинной части Средней Азии. Она была приспособлена для производства масла из возделываемых местных масличных культур, а именно: кунжут, сафлор, лен, подсолнуха, семена хлопчатника, индау а также семечек дыни. А.П.Шишов в своей компилятивной книге «Сарты» отмечал, что устройство маслобойки весьма несложное и ее сооружение обходится не дороже 30 рублей по курсу денег Российской империи на самом начале XX в. [Шишов: 286]

Основными слагаемыми оборудованиями маслобойки считались нижеследующие технологические средства и механизмы. Пресс — «кундаи чувоз» для выжимания масла имел форму большой деревянной ступы, верхнее углубление которой была сделана в виде полушария. На дне этого углубления находилось круглое по величине равное с диаметром песта — «тир» отверстие, соединяющее верхнюю часть ступы с другим углублением. Последнее имело форму усеченного конуса, обращенного вверх острием. Верхнее углубление служило для наполнения семянами масличных растений, а нижнее было назначено для стока выдавливаемого из них масла. В отверстие соединяющее оба углубления входил конец песта — «нўги тир».

Пресс, пест, их детали изготавливали из наиболее твердого дерева вязь — «сада», разновидность карагача — «қайрағоч». Большая ступа-пресс устанавливалась на полу помещения маслодавильни — «чувозхона». Пест — «тир» устанавливался наклонно на ступе, так что бок его плотно прилегал к внутренней поверхности ее верхнего углубления. Чтобы усилить давление песта на бока ступы и обеспечить максимальное выжимание масличного сырья

и получить необходимый продукт к верхнему концу песта подвешивали деревянную подушку. Данное приспособление соединялось при помощи обруча со ступою. К «подушке» запрягалась лошадь, которая ходя вокруг ступы волочила за собою ее, и вместе с тем вращала наклонно прижатый пест в ступе. Для утяжеления подушки и усиления давления песта на пресс на нее грузили камни. При вращении пест действовал как жернов мельницы и раздавливал семена масличных растений, попадавших между ним и стенками ступы. Выжатое из раздавленных пестом семян масло стекало в нижнюю часть ступы.

Таким образом, ремесла и промыслы по обработке дерева в Худжанде и его пригородов были многоотраслевыми сферами трудовой и творческой деятельности ремесленников, в них было занято большое количество работников, обладавших разными уровнями профессионализма, квалификации и образования. В древообделочных ремеслах и промыслах особое место занимала изготовление оборудования по переработки сельскохозяйственных продуктов и домашней утвари, предназначенных для приготовления пищи.

ЛИТЕРАТУРА

1. Абаев В.И.. Историко-этимологический словарь осетинского языка. -Т.І, А-К,- Т. II, Л-Я. -М-Л.: Изд. АН СССР, 1958. -655 с.
2. Андреев М. С. Таджики долины Хуф.-Вып.ІІ. -Сталинабад: Изд. АН Тадж. ССР, 1958.-524 с.
3. Литвинский Б.А. Орудия труда и утварь из могильников западной Ферганы. -М.: Наука, ГРВЛ, 1978. -216 с.
4. Лыкошин Н.С.. Чапкулукская волость Ходжентского уезда Самаркандской области. Опыт исследования экономических и бытовых условий жизни населения Чапкулукской волости /Справочная книжка Самаркандской области.- Вып. VIII. -Самарканд, 1905. -98 с.
5. Материалы Всероссийских переписей 1920 г Промышленная перепись в Туркестанской республике. Список промышленных заведений Самаркандской области. -Вып.5. -Ташкент, 1923, -С.24-37.
6. Мирбабаев А.К. Историческое наследие Худжанда. -Душанбе, 1995. -88 с.

7. Назаров К.Н.. Зерно и его обработка в народной технике Северного Таджикистана. Ученые записи ЛГПИ. -Вып. VI.- Ленинабад, 1958. -С.33-53.

8. Неменова Р.Л. Таджики Варзоба. Подготовила к печати кандидат исторических наук Азиза Мардонова, Хусноро Мирзоева /Отв. редактор доктор искусствоведения Н.Х.Нурджанов. —Душанбе: Дониш, 1998. -250 с.

9. Пулатов У. Деревянные изделия из Чил-Худжры //Материальная культура Таджикистана.- Вып 1. /Под.ред. Б.А. Литвинского. -Душанбе, 1968. -С. 162-169.

10. Расторгуева В.С., Эдельман Д.И. Этимологический словарь иранских языков. -Том I, а-я. -М.: Изд. Фирма «Восточная литература» РАН, 2000. -327 с.

11. Сборник материалов для статистики Самаркандской области за 1887-1888 гг. -Самарканд. 1890. -287 с.

12. Таджики Каратегина и Дарваза. Вып.I /Под ред. Н.А. Кислякова и А.К. Писарчик. —Душанбе: Дониш, 1966. -380 с.

13. Турсунов Н.О. Из истории городского ремесла Северного Таджикистана. АКД. -Л., 1969. -24 с.

14. Турсунов Н.О. Таърихи тоҷикон. —Хучанд: Нашриёти давлатии ба номи Раҳим Ҷалил, 2001. -788 с.

15. Турсунов Н.О. Развитие городских и сельских поселений Северного Таджикистана в XVIII - нач. XX вв. —Душанбе: Ирфон, 1991. 544 с.

16. ЦГА Тадж. ССР. -Ф. 1.-Оп. 1.-Д.753.-Л. 67.

17. ЦГА Тадж. ССР.- Ф.1.- Оп.1.-Д. 250.-Л. 108.

18. Шишов А. П. Сарты: Этнографическое и антропологическое исследование //Сборник материалов для статистики Сыр-Дарьинской области. Кн.XI. -Ташкент, 1904. -С.244-305.

“МЎҒУЛЛАРНИНГ МАХФИЙ ТАРИХИ”ДА ТУРК-МЎҒУЛ ХАЛҚЛАРИНИНГ ТАОМОЛАНИШИГА ДОИР МАЪЛУМОТЛАР

Севинч Улашова,

*Тошкент Амалий фанлар университети
доценти, PhD.*

Аннотация. XIII-XIV асрлар Марказий Осиё халқлари тарихи ўнлаб арабий, форсий, мўғул, турк, арман, хитой манбаларида акс этган. Ана шундай манбалар сирасига Ибн ал-Асирнинг «Ал-комил фит-таърих», Жамол Қаршининг «Мулоқот ас-сурах», Фахриддин Муборакшоҳнинг «Тарихи Муборакшоҳ», Саъдуддин Муҳаммад Авфийнинг «Жавоми ал-хикоёт», Алоуддин Атомалик Жувайнийнинг «Тарихи жаҳонкушой», Минҳожиддин Жузжонийнинг «Табақоти Носирий», Рашидиддин Фазлуллоҳ ал-Ҳамдонийнинг «Жомеъ ат-таворих», Вассофнинг «Тарихи Вассоф», Ҳамдуллоҳ Қазвинийнинг «Тарихи гузида», Низомиддин Шомийнинг «Зафарнома», Шарафиддин Али Яздийнинг «Зафарнома», Муиниддин Натанзийнинг «Мунтахаб ат-таворихи Муиний», Мирзо Улуғбекнинг «Тарихи арбаъ улус», Мирхонднинг «Равзат ас-сафо», Хондамирнинг «Ҳабиб ас-сияр», Мирзо Ҳайдарнинг «Тарихи Рашидий», «Мўғулларнинг махфий тарихи» ва бошқалар кирази. Уларда турк-мўғул халқлари этнографиясининг турли жиҳатлари, хусусан, кийимлари, турмуш-тарзи, урф-одат ва анъаналари қаторида озиқ-овқат маҳсулотлари, овқатланиш маданиятига доир маълумотлар ҳам ўрин олган. Жумладан, 1240 йилда мўғул тилида ёзилган «Мўғулларнинг махфий тарихи»да бу даврда турк-мўғул халқларининг овқатланиши, зиёфатларига доир бошқа манбаларда кузатилмаган маълумотлар келтирилади. Унда Чингизхон ва бошқа мўғул хонларининг зиёфатлари, зиёфатни ташкиллаштирувчи ва назорат қилувчи амалдорлар, уларда иштирок этган хон ва унинг яқинлари, меҳмонлар, зиёфатда тортилган асосий ичимлик ва озиқ-овқатлар тўғрисида ҳам маълумотлар мавжуд.

«Мўғулларнинг махфий тарихи»да турк-мўғул халқларининг ичимликлари тўғрисида ҳам айрим маълумотлар ўрин олган. Жумладан, улар зиёфатлардан ташқари кундалик ҳаётда ҳам қимиз ичиб турганлар. Шунингдек, узумдан тайёрланадиган ичимлик ҳам истеъмол қилишган. Бу тўғрида улуғ коон

Ўқтойнинг шундай фикрлари бор. У умри давомида йўл қўйган хатолари ҳақида гапирар экан «менинг узум шарбати томонидан мағлуб қилинганим биринчи қабоҳатим бўлди» [Mogollarin Gizli Tarihi, 1986: 205.], дейди. Бундан кўриниб турибдики, Ўқтой коон узум шарбатидан тайёрланган ичимликни (вино) хаддан ташқари кўп истеъмол қилган ва унга енгилган (яъни, ичимликни ичишдан ўзини тўхтатолмаган). Асар 1240 йилда Ўқтой коон топшириғи билан ёзилганини инобатга олсак, у умрининг сўнгги йилларида йўл қўйган шу қаби хатоларидан афсусда эканини асар сўнггида қайд қилинишини таъкидлаган.

Турк-мўғул халқлари асосан чорвачилик билан машғул бўлгани сабабли ҳам уларнинг асосий шоҳона ичимлиги қимиз ҳисобланган. Уларнинг ҳар қандай йиғини қимизсиз ўтмаган. Дастурхонга қимиз тортишнинг ҳам ўз қоидалари бўлиб, бунга қатъий амал қилинган. Энг аввало ёши ва мартабаси жихатидан улуғ инсонларга қимиз узатилган. Ундан сўнг мартабаси жихатидан кейинги ўринда турувчи амалдорлар ва хотунларга қимиз қуйиб берилган. «Мўғулларнинг махфий тарихи»да Чингизхоннинг Онон дарёси бўйидаги ўрмонда зиёфат бергани хусусида маълумотлар келтирилган. Зиёфат Чингизхоннинг ёшликдаги дўсти жажиратлардан Жамухадан [Mogollarin Gizli Tarihi, 1986: 70.] юз ўгириб (айни вақтда икки ўртадаги муносабатлар бузилиб, умумий вазият уруш ҳолатида бўлган), Чингизхон томонига ўтган амирлар шарафига уюштирилган эди. Булар — Журчедай, Хуйулдар, Мунглик-эчига ва унинг етти ўғли бўлиб, улар ўз қабиласидан юз ўгириб, қўшини билан бирга Чингизхонга келиб қўшилади. Бундан жуда хурсанд бўлган Чингизхон зиёфат беради. Зиёфатга ўзи томондан Белгutoй ва журкинлардан Бури-боко масъул қилиб белгиланади. Унда Чингизхон, унинг онаси Хоелун-ужин (Есулен — У.С.), Хасар, Сача-беки ва бошқа амалдорлар ва хотунлар ҳам иштирок этади. Чингизхондан бошлаб юқорида номи саналган юқори даражали амалдорларга аввало бир косадан ичимлик тарқатилади. Улардан сўнг Сача-бекининг кичик хотини Абегайга ичимлик узатилади. Шунда хотунлардан Хорижин ва Хуғурчинлар «Абегайга нега биздан аввал ичимлик бердинг?», дея ошчибоши бош ошпаз Шикирфага норозиликларини изҳор қилади. Бош ошпаз Чингизхоннинг отаси Есугай вафот этиб кетгани туфайли унга нисбатан ҳурматсизлик қилинаётганидан хафа бўлади [Mogollarin Gizli Tarihi, 1986: 62.]. Мазкур маълумотдан қуйидагиларни англаш мумкин. Биринчидан, турк-мўғул халқлари доимо бирор ичимлик ёки ов-

кат узатилганда ёши ва мартабасига қаттиқ амал қилганлар, бунга амал қилмаслик норозиликни юзага келтирган. Иккинчидан, юқоридаги маълумотда бош ошпаз хотунларнинг муносабатидан хафа бўлгани ва у Чингизхоннинг отаси Есугай тирик бўлганида унга бундай муомала қилишларига йўл қўймаган бўларди, қабилада жавоб қайтарганига сабаб, турк-мўғул халқларида уй хизматкори ёки уй ошпазига худди оила аъзосидек муносабатда бўлинган. Бош ошпаз Шиқиғур ҳам узоқ йиллардан буён (балки Есугай ҳаётлик давридан) Чингизхон оиласида яшаб, хизмат қилиб келган ва меҳмонларнинг унга салбий муносабати уни ранжитган.

Турк-мўғул халқлари ичимликларни косада ичишган. Қадахдан ичимлик ичишга рухсат берилмаган. Чингизхон давлат олдидagi хизматлари учун маълум шахсларга қадахдан ичиш ҳуқуқини берган. Бу ҳуқуқ баъзан тархонлик қаби наслдан-наслга ўтган. Жумладан, Чингизхон керайитлар етакчиси Ўнгхонни мағлуб қилгач, амалдорларидан Бадай ва Кишилиқга керайит хонининг олтин чодирини, барча хизматкорлари билан бирга тақдим этган. Шунингдек, уларга қадахдан ичимлик ичиш ҳуқуқини ҳам берган [Mogollarin Gizli Tarihi, 1986: 109–110.].

Чингизхон ва оиласи уларга узоқ йиллар хизмат қилган озиқ-овқатга масъул одамларга миннатдорчилик билдириб тургани тўғрисида ҳам маълумотлар мавжуд. Чингизхон унга узоқ йиллар хизмат қилган ошпаз Унггурга миннатдорчилик сифатида «Мунггету-кияннинг ўғли Унггур сен уч Тохура-ут, беш Тархут, Бисуут ва Боёвутлардан биз қаби ғазаблангансан. Сен боёвутларни бирлаштириб, минглик ташкил қил ва уларни бошқар [Mogollarin Gizli Tarihi, 1986: 143–144.], дейди. Бундан шуни англаш мумкинки, Чингизхон унга хизмат қилган ошпазга маълум ҳудуд ва халқларни бошқариш имконини бериш орқали миннатдорчилигини кўрсатган.

Чингизхон ҳарбий сафарларга чиқишдан аввал ҳарбий-техник жиҳатдан ташқари озиқ-овқат таъминотини ҳам тўлиқ назорат қилган. Ҳарбий сафар даврида озиқ-овқат таъминоти учун масъул амалдорларни белгилаган. Хусусан, Унггут ва Бороулга озуқа ғамлаб, сафарга тайёрланишни буюради [Mogollarin Gizli Tarihi, 1986: 144.]. Улар ҳарбий сафарнинг тахминий даврига тенг озиқ-овқат ғамлаб боришган. Уруш чўзиладиган бўлса, қўшимча озиқ-овқат тўплаш масаласи ҳам уларнинг вазифасига кирган.

«Мўғулларнинг махфий тарихи»да Чингизхоннинг чорваларига қаровчи ва гўшт етказиб берувчи чўпонлар тўғрисида ҳам маъ-

лумотлар мавжуд. Бунда ўрдага юборилаётган гўштнинг сифатини назорат қилиш асосий омил ҳисобланган. Маълумки, турк-мўғул халқлари асосан, қўй гўштини истеъмол қилган. Чингизхон ўрдасига юбориладиган гўштнинг янгилиги, сифати ва миқдори бўйича аниқ кўрсатмалар мавжуд эди. Чўпонбоши бунга қатъий амал қилган. Манбада бу даврда Чингизхоннинг қўйларига қаровчи чўпонбоши сифатида Дегайя исми келтирилади. Чўпонларнинг асосий вазифасидан ташқари қўшимча вазифаси ҳам бўлган. Бу ҳарбий вазият билан алоқадор бўлиб, Чингизхон фавқулодда вазиятларда чўпонлардан алоҳида минглик тузишни буюрган [Mogollarin Gizli Tarihi, 1986: 143–149.]. Бундан кўриниб турибдики, Чингизхоннинг чўпонлари сони мингдан ошиқ бўлган. Бу эса Чингизхон чорваларининг ҳам қанчалик кўп бўлганига ишорадир.

Манбада келтирилишича, ҳукмдор ва унинг оиласига овқат тайёрловчи хизматчилар алоҳида синовлар асосида хизматга тайинланган. Уларнинг хизмат даври худди муҳофиз қўриқчиларнинг хизмати каби аниқ вақт асосида тартибга солинган. Буни назорат қилиш Чингизхоннинг муҳофизлар гуруҳига юклатилган эди. Ошпазлар икки гуруҳга бўлиниб, навбат асосида хизмат қилганлар. Кундуз муҳофизлари (тархаут) ва ошпазлар қуёш ботишидан аввал ўз иш ўринларини кечки муҳофизлар (кебтеул) ва ошпазларга топшириб, ўрдадан ташқарида тунашган. Ўрданинг атрофида улар тунаши учун махсус ўтовлар бўлиб, кечки навбатчилар томонидан қўриқланган. Кечки ошпазлар эрталабки нонуштани тайёрлаб, навбатчиликни алмашишган. Манбада бу тўғрисида шундай дейилади: «Ташқарига тунаган силоҳшорлар, кундуз навбатчилари ва ошпазлар биз эрталабки шўрвани ичарканмиз тўпланиб кечки навбатчилар билан қаршилашиб, сўнгра навбатни топширсинлар. Эрталабки шўрвадан сўнг силоҳшорлар силоҳлари олдида кундуз навбатчилари навбатчилик ёнида ва ошпазлар ҳам ошхонасига кетсинлар. Навбат даври ва топширилиши ҳар доим шундай бўлсин» [Mogollarin Gizli Tarihi, 1986: 154.]. Қуёш ботганидан сўнг ўрда атрофида юриш тақикланган. Навбатчиликни топширган муҳофизлар ва ошпазлар навбатчилик даври бўйича ҳисобот топширганлар. Навбатчиликни ташлаб кетганлар қаттиқ жазоланган. Юқоридаги маълумотдан яна шуни англаш мумкинки, Чингизхон ва унинг ўрдасида эрталабки асосий таом шўрва бўлган. Шўрва тортилгач, кундузги ва кечки ошпазлар гуруҳи навбат алмашишган.

Тунги мухофизлар гуруҳининг вазифалари ўрда хонимлари (чербин) ва ёш болаларининг хавфсизлигига масъул бўлиш билан бирга чўпонлар ва сарой аравасини ҳам муҳофаза қилганлар. Туғ, довул, найза ва ошхона жиҳозлари ҳам уларнинг назоратида бўлган. Ейиладиган ва ичиладиган таомларнинг барчаси кечки мухофизлар назоратидан ўтгач, Чингизхонга тақдим этилган. Шунингдек, ҳукмдорнинг овга чиқиши ҳам тўла кечки мухофизлар назорати остида ўтказилган. Бунда кечки мухофиз гуруҳи иккига бўлиниб, бир қисми ов жараёнида ҳукмдори ҳимоя қилган бўлса, иккинчи қисми ўрда араваларининг ёнида хотунлар, болалар ва озиқ-овқатни муҳофаза қилган.

Одатий вазиятда сарой аравасини кўриқловчи кеча мухофизлари ҳам ўрданинг чап тарафида жой олган. Манбада қайд этилишича, сарой атрофида бутун кеча ва кундуз навбатчиларини, сарой атрофидаги сарой хизматларини, сарой яқинидаги отбоқарлар, кўйбоқарлар, туя ва молбоқарларни Додай-черби назорат қилган [Mogollarin Gizli Tarihi, 1986: 158.]. Бу жуда масъулиятли вазифа бўлиб, Чингизхон энг ишончли амалдорларнигина бу вазифага тайинлаган. Додай-черби Чингизхоннинг ишончли амалдорларидан бўлиб, кўплаб ҳарбий юришларда иштирок қилиб, ҳукмдорнинг ишончини қозонган эди.

Ўқтой қоон даврида ҳам Чингизхон томонидан ўрнатилган тартиб давом эттирилган. Буни мухофизлар, ошпазлар, чўпонлар фаолияти билан кўриш мумкин. Кеча мухофизлари ичимлик, егулик ва гўшти тўлиқ муҳофаза қилар эди.

Хулоса қилиб айтганда, XIII–XIV асрлар манбаларида турк-мўғул халқлари этнографиясида муҳим жиҳатлардан бири ҳисобланган озиқ-овқатлар тўғрисида ҳам маълумотлар мавжуд. Аксар маълумотлар ҳукмдор ва унинг оиласи томонидан ташкиллаштирилган ов, зиёфат каби маросимлар билан алоқадор.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Moğollarin Gizli tarihi. — Ankara, 1986. — 300 s.
2. The Secret History of the Mongols / Trans. by F.W.Cleaves. — Cambridge, Mass., 1982. — 278 p.
3. Temir A. Moğolların Gizli Tarihine Göre Cengiz Han. — Ankara, 1989. — 158 s.
4. Сокровенное сказание. Монгольская хроника 1240 г. Т. I / Введ. в изучение памятника, пер., тексты, глоссарии С.А. Козина. — М.-Л., 1941. — 619 с.

УЙҒУР ТАОМЛАРИ: АНЪАНАЛАР ВА ИННОВАЦИЯЛАР

Гулнорахон Валихонова,

*Андижон қишлоқ хўжалиги ва агротехнологиялар
институтини “Гуманитар фанлар” кафедраси доценти,
тарих фанлари бўйича фалсафа доктори (PhD).*

Аннотация: Мазкур мақолада, уйғур таомларининг этник хусусиятлари, пайдо бўлишига таъсир этган омиллар таҳлил этилган. Шунингдек муаллиф, таом билан боғлиқ анъаналар, инновациялар, Ўзбекистон ҳудудида оммалашуви билан боғлиқ жиҳатлари кўрсатиб берилган.

Калит сўзлар: уйғур, миллий, таом, анъана, халқ, одат, маданият, пазандалик.

Дунё халқларининг таомлари ва уларнинг тайёрланиш анъанаси узок тарихга эга. Тарихий жараёнлар, ўзаро иқтисодий, ижтимоий-маданий алоқалар натижасида миллий ва анъанавий таомлар шаклланиб борган. Моддий маданият туркумига мансуб озиқ-овқат ва емаклар шунчаки озуқа эмас балки, халқлар ва элатларнинг маданияти, ижтимоий-иқтисодий аҳволини ифодаловчи компонент ҳисобланади. Миллий таомларда халқларнинг турмуш тарзи, урф-одатлари, анъаналари, расм-русумлари, меҳнат фаолияти хусусиятлари, албатта, иқлим шароити, шунингдек ҳудудий жойлашуви ўз аксини топади. Ҳатто, таомлар билан боғлиқ анъаналар ва маросимий таомлар халқларнинг турмуш тарзига боғлиқ ҳолда шаклланиб боргани ҳам маълум. Шунинг учун ҳам озиқ-овқат ва таомлар моддий маданиятнинг ажралмас қисми, деб қаралади. Дарҳақиқат, этнолог олим У. Абдуллаев таъкидлаганидек, «анъанавий таомлар моддий маданиятнинг бошқа элементларига нисбатан анча консерватив бўлиб, ўзида барқарор этник хусусиятларни сақлаб туриши билан характерлидир»[Абдуллаев, -Б.122

Марказий Осиё минтақасида яшовчи халқларнинг таомлари, емаклари, айримларининг эса номларида ва, ҳатто, тайёрланишида яқинлик сезилади. Масалан, ўзбекларнинг миллий таоми саналган палов(ош), ўзаро яқин ҳудудларда яшовчи қирғизларда ҳам ош тайёрланади. Ёки тожик, қорақалпоқ, уйғур ва татарларда ҳам худди шундай таом тайёрланади.

Тоғли ва текислик ҳудудларда яшовчи аҳоли таомларида баъзи тафовут сезилади, бу табиий, албатта. Аммо, халқлар (этник гу-

рухлар)ни бир-бирига яқинлаштирган муносабатлар тизимига биз озиқ-овқат ва таомларни бевосита дахлдор деб биламиз. Ҳақиқатдан ҳам, овқатланишнинг ўзига хос хусусиятларини, таом тайёрлашдаги миллий анъаналарни билиш халқларнинг ўзаро жипслиги ва дўстлигини мустаҳкамлаш имконини беради[Худойшукуров, -Б.4].

Туркий халқлар орасида уйғурларни дунёга машҳур қилган умуммаданият белгиларидан бири — бу уларнинг миллий таомларидир. Шунинг учун ҳам бутун Марказий Осиёда, жумладан, Ўзбекистон ҳудудларида уйғур таомлари кенг тарқалган. Уйғур таомларининг юртимиз ҳудудида машҳурлиги ва оммалашиб боришига, аввало,

- дин бирлиги;
- тил яқинлиги;
- турмуш тарзининг ўхшашлиги асосий омил бўлган.

Юқорида таъкидланганидек, миллий таомларнинг шаклланиб боришига табиий, ҳудудий, иқтисодий, маданий омиллар катта таъсир кўрсатган. Бунда ўтроқ ёки кўчманчи турмуш тарзи алоҳида аҳамиятга эга. Қадимдан ўзига хос маданият яратган уйғурларнинг маиший турмуши характерли жиҳатлари, энг аввало, уларнинг пазандачилик маҳоратида намоён бўлади.

Қадимда ва ҳозирда ҳам Марказий Осиё ҳудудида яшовчи ўзбек, қирғиз, қozoқ, уйғур аҳоли гўшти, сутли, сабзавотли таомларни ва мол ҳамда қўй ёғини кўп истеъмол қилган. Қадимда уйғурлар гўшт, сут, қимиз билан кейинроқ буғдой, гуруч каби деҳқончилик маҳсулотларини истеъмол қилиб келган. Шу ўринда, тарихий манбаларда келтирилганидек, ҳатто уйғур хоқонлиги даврида ҳам улар кўпроқ сут, гўшт билан озиқланишни асос қилган[Лин Ган,...-Б.123]. Миллий таомлар тайёрлашда азалдан гўшт, турли хил ўсимлик маҳсулотлари кенг миқёсда ишлатилиб, озиқ-овқат ва таомлар таркибини буғдой, жўхори, гуруч, сабзи, пиёз, картошка, карам, бодринг, шолғом, турп, кунжут, зиғир, гўшт, зиравор ва ҳар хил кўкатлар ташкил қилган.

Ҳар қандай миллатнинг пазандачилик хусусиятини ифодаловчи иккита асосий жиҳат мавжуд: биринчиси ишлатиладиган масаллиқнинг тури, иккинчиси эса таомни тайёрлаш услубидир[Махмудов, -Б.11].

Туркий халқлар орасида уйғур пазандачилиги алоҳида эътироф этилади. Бунга уйғур пазандачилигида ҳамирли таомларнинг катта ўрин эгаллаши сабабдир. Бундай таомларни тайёрлаш тех-

нологияси анчагина мураккаб, узоқ вақт ҳамда катта маҳорат талаб қилганлигидир. Шу боис кўп халқлар бу борада уйғурларни моҳир, деб тан олади.

Хамирли таомлар уйғур пазандачилигига дунғонлар орқали кириб келган. Кўплаб хамирли таомлар номлари дунғон тилидан эканлигининг ўзи бунинг далилидир. 1862 йилги кўзғолондан сўнг кўплаб дунғонлар Қашқарга қочиб келадилар ва тирикчилик ўтказиш мақсадида бозор ва йўл бўйларида емакхоналар очиб, овқат тайёрлаб сотган. Шу тарзда уйғур ошхонасига манти, лағмон, манпар, ютағза, санғза каби емаклар дунғонлар орқали кириб келди ва оммалашди[Савуров, -Б.5-97].

Уйғур халқи анъанавий таомлари ичида хамирли овқатлар, манти, лағмон, чучвара, угра, ху-нон етакчи. «Манти» асли хитойча сўз бўлиб, «юмалоқ хамир» (миян-хамир, ту-бош ёки юмалоқ) маъносини билдиради. Худди шундай «лағмон» ҳам дунғонча «лён-мян», яъни чўзилган ёки «совутилган узун хамир» дегани[Жабборов, -Б.166]. Санғ-за — хамирли пишириқ бўлиб, ўзбек таомномасига уйғурлардан кириб келган. Бу егулик Тошкент, Андижон, Марғилон каби шаҳарларида тўй-маросимларда пиширилади. Чучвара (чошура), ху-нон (хўшнон)лар қадимдан уйғурларнинг миллий таомлари ҳисобланади.

Уйғурларнинг миллий таомлари ўзида этник характери сақлаласа-да, бироқ, худуднинг шарт-шароитлари, етиштириладиган маҳсулотлар турига қараб ўзгариб боргани кузатилади. Чўзма лағмоннинг хамирини тайёрлаш мураккаб ва кўп вақт олганлиги учун маҳаллий аҳоли (ўзбеклар) лағмон хамирини кесилган, осонроқ турини тайёрлаган. Бунда хамир тез тайёр бўлади, ҳатто уйғур ошхонасида лағмоннинг кесма турлари оммалашди. Лағмоннинг иккала хилига ҳам «қайла» қўшиб тортилади. «Қайла» сўзи маҳаллий аҳоли шеvasига хос, уйғурларда «сай» дейилади.

Чучвара уйғурлар учун алоҳида эътиборли таом ҳисобланади. Чучвара тайёрлашда ўйин — топишмоқ одати жуда машхур. Бир донга чучвара хамири ичига ун ёки кул солиб тугилиб, пиширилади. Уни топган одам бахтли бўлади дейишса, хамир ичига кул солиб тугилганини топган қиз, албатта, чевар(эпчил, зийрак) бўлади, дейди пахтабодлик уйғурлар. Яна тўй куни келин-куёвга серфарзанд бўлсин, деб чучвара едириш одати бор. Ўзига хос бундай ҳазил одатлар дунғонларда ҳам учраб, манти хамири ичига кул, туз ёки қалампирдан бири солиб тугилиб, куёвга тортилган[Савуров,-Б.97].

Бундан ташқари миллий таомлари уйғур аҳолиси орасида хазилнамо таърифланади. Масалан, палов меҳмонларга тайёрланса, лағмон меҳр-мухаббат, манти (унинг 20 дан ортиқ тури бор, гўшт, ковок, куйрук, бўлох, жувава, жусай, очик, гул, чингиз ва хоказо) — эркаклар таоми. Яна, чучвара (чошура) — бахт-синов таоми. Угра — ҳордиқ вақтида пишириладиган таом, ҳолва (ҳолвайтар) — болалар учун, кабоб эса савдо учун пишириладиган, норин — бойлар ва сахийлар таомидир[Наринбаев, -С.121].

Маълумки, нон барча халқлар озиқ-овқат рационада асосий ўринни эгаллайди. Умуман, барча қатори уйғурлар ҳам нонни тириклик рамзи сифатида улуғлайди. «Нони йўқнинг жони йўқ» деган уйғур мақоли халқ орасида кенг тарқалган. Яна нон ҳақ ва ноҳақликнинг тортишувида онт (қасам) ичиш воситаси сифатида қаралади. Одоб-ахлоқ назарида нон ва буғдойга катта эътибор қаратилади. Чунончи, «Буғдой нонинг бўлмаса ҳам буғдой сўзинг бўлсин».

Уйғур миллий урф-одатларига кўра, меҳмонга, албатта, «тўқач нон» пиширилиб, ушбу тансиқ нон тури ўзгача таъмга эга бўлган. Тўқач нон жуда тотли пиширилиб, баъзан бозорларда ҳам сотилган[Шоу, -С.333]. Тўқач асосан, буғдой унидан сут, ёғ, тухум кўшилиб хамир қорилиб, озроқ вақт кўпиртириб, тандир чўғ устида пиширилган[Хабибулло, -Б.113]. Тўқач нон русларнинг «каравай»ига жуда ўхшаб кетади. Ўзбек-уйғур аралаш яшаган ҳудудларда тандирда ёпиб тайёрланадиган янги турлари пайдо бўлди. Масалан, хамирни кўпиртирмасдан ёғ кўшиб, тандирга ёпиб пиширилгани «тахмонпатир» водий аҳолисидан ўзлаштирилган, юпқароқ ёйиб қозонда пиширилгани «хўйлама» (қатлама) деб аталади. «Ёғлиқ нон», «гўштли нон», «пиёзли нон»лар каби тансиқ турлари ҳам тандирда ёпилади. Ноннинг бу турларини тайёрлаш усули Марказий Осиёнинг кўп халқлари билан деярли бир хил.

Уйғурлар озиқ-овқат рационада чой алоҳида ўрин тутиб, унинг тайёрланиши бошқалардан ажралиб турган. Шарқшунос олим А.Хўжаевнинг берган маълумотларида VII асрда Турфонда чой билан меҳмон кутиб олиш одатга кирганлиги таъкидланади[Хўжаев, -Б.189]. Қадимдан чой шифобахш ичимлик сифатида қадрлаб келинган, шу билан бирга у меҳмондорчилик рамзи ҳам ҳисобланади. Масалан, чой тайёр, чой ичамиз, чойга келинг, чой бор деганда бутун бир зиёфат тушунилади. Бироқ, ўзбеклар ҳам чойни асосий ичимлик сифатида қадрлайдилар.

Аслида, аҳоли орасида чой тайёрлаш, ичиш, уни бошқаларга таклиф қилиш маданияти шаклланган. Чой узатишнинг ўзи бир санъат ҳисобланиб, пиёладаги чойни узатаётганда «чой байт»лари айтилган. Ўзаро оила аъзолари, ёки меҳмонларга нисбатан ҳурмат ва эътибор рамзи сифатида байт айтилган. Меҳмондорчиликларда, асосан янги келин тушганда, чой байтлари тўқиш одати уйғур аҳоли орасида учраб туради. Дастурхон атрофида ўтирганларга, вақтга, таомга уйғун равишда байтлар айтилган. Ўз мавриди билан айтилган байтлар дала тадқиқотларида ҳам қайд этилди. Албатта, бу тарзда байт тўқиш учун киши анча зукко, билимдон бўлиши зарур. Шунга ўхшаш чой узатиш одатлари уйғурлар зич ўрнашган Тошкент, Андижон, Наманган, Фарғона вилоятининг турли қишлоқ жойларида ҳам оммалашган.

Уйғурларнинг миллий анъаналари, расм-русумлари, урф-одатлари ҳудуд бўйлаб кенг тарқалди. Уларнинг айримлари ўзга муҳитда унутилган бўлса-да, уйғурларнинг чой билан боғлиқ удумлари водийда тарқалганини кўриш мумкин. Масалан, «ип-чой» удуми асакаликлар орасида тарқалган. Никоҳ тўйининг эртаси кuni қайнонанинг ўзи келин учун алоҳида чой тайёрлайди. Чойнак ичига бир қатим ип солиб чой дамлаб, келинга ичирилади. Бу удум янги келинни мулоим, юмшоқ феълли бўлиши учун умидворлик сифатида бажарилган. Ўзининг қизиқарлилиги, одоб-ахлоқ меъёрларига амал қилиниши, умуман жамоа кайфиятининг устунлиги нуқтаи назаридан бу анъаналар ўзида миллий хусусиятларни сақлаб келган.

Уйғурлар орасида маросим номлари чой билан аталиб, бунда ҳар бир маросим мақсади, моҳияти чой билан ифода этилган. Масалан, «Аҳлиқ чой» (оқлик чойи) — унаштирув маросими сифатида бўлғуси келин уйида расмий совчилар келганда ўтадиган маросим ҳисобланади. «Маслаҳат чой» тўй харажатлари ва бошқа масалалар ҳал этиладиган, шунингдек, барча муҳим тадбирлар олдидан яқин қариндошлар билан ўтадиган маросим. «Селиқ чой»(солиқ чойи) келин учун куёв томонидан юборилган сеплар келадиган кун, анъанага кўра, қудалар яқиндан танишиб, бир дастурхонда маслаҳатлашишади. «Тотлиқ чой» (рахмат чой) куёв хонадонида келиннинг ота-онаси учун чақирилган меҳмондорчилик зиёфати. «Ҳодуқ чой» (Ҳордиқ чойи) тўйдан кейин яқин қариндошлар чақириладиган зиёфат. Маросим кўпинча «ҳордиқ оши» ҳам дейилади.

Оила ва никоҳ каби маросимлардан ташқари йил фаслларида ҳаётий муаммолар ечими билан боғлиқ «чой»лар ҳам бўлган. Масалан, «ҳам (ғам) чой» азадор хонадонга қўшнилар томонидан тайёрлаб олиб келинган егулик. Одатда, азадор хонадонда уч кунгача овқат пиширилмайди. Шу сабаб қўшнилар овқат пишириб олиб чиқади. «Анили чой» (оналар чойи) бефарзанд (фарзанд кўрмаётган) аёл томонидан кекса аёллар учун ўтказилган маросим. Бунда кўзи ёриш олдидан ҳам ўтказиб туришади. Бунда ширгуруч маросим таоми ҳисобланиб, серфарзанд аёллар (фарзанди вафот этган аёл маросимга келмайди) таклиф қилинади. Уйғурларга хос «Машрап кеча» анъаналари асосида дўстлар ёки қўшнилар иштирок этиб, киш кунлари ҳордиқ чиқарилган. Машрап ва биринчи қор уйғунлигида «Қорлуқ чой (қорли кун чойи)» биринчи қор ёкқан кун ўтказилган базм ҳисобланади.

Уйғурлар орасида чой тайёрлашнинг ўзига хос усуллари шаклланган. Масалан, сут, қора чой, қаймоқни бирга қайнатиб тайёрланган «этгэн чой» хуш кўриб истеъмол қилинади. Қашқарликлар бундай чойга қаймоқ ва кўк чой қўшишган бўлса, Ғулжада қора чой қўшиб истеъмол қилинган. Фарғона водийсига чойнинг ҳар хил турлари келтирилган, масалан қорачой, кўкчой, сабетчой, фу-чой, цянълунчой каби маҳсулотлар олиб келиб сотилган. Наманган ва Тошкент аҳолиси қора чой, Қўқон, Марғилонда яшовчилар сут ва туз қўшиб тайёрладиган сабет чойни, Андижонда аҳоли кўпроқ кўк чой ичган. Бундан ташқари, «синчой» ҳам машхур ичимлик бўлиб, россиялик этнограф олим С. Н. Абашиннинг кайд этишича, бу «хитой чойи» дегани[Абашин, -С.212]. Бошқа манбаларда айтилишича, «син»-хитой тилида «кўк», яъни кўкчой маъносини билдиради[Исламов,-Б.54]. Бу иборани асосан Қашқар, Ўш, Андижонда яшаган кекса ёшлилар қўллаган. XIX асрнинг ўрталаригача Андижон, Наманган, Қўқон савдогарлари Қашқарга тез-тез катнаб, «син-ча-ийе (Хитой чойи)» олиб келишган[Маҳмудов, -Б.10]. Водийда яшовчи уйғурлар маҳаллий шароитларда ёввойи ҳолда ўсадиган баъзи ўсимликлардан чой тайёрлашни йўлга қўядилар. «Гул чой», «олма чой», «бошёпирмоқ чой», «қашқар чой», «сут чой» каби чой билан боғлиқ янгиликлар шу тарзда пайдо бўлади.

Асли Ғулжа ва Қашқардан кўчиб келган уйғурларнинг анъанавий таомлари орасида «эткэн (айтқан) чой» енгил таом сифатида кўп тайёрланади. Сутга қаймоқ, туз, қора чой, қўшиб қайнатиб, чинни идишга қуйиб нон қўшиб истеъмол қилинган. Шарқшунос

олим А.Хўжаев таъкидлашича, ҳақиқатдан ҳам уйғурларда сут билан чой ичиш кенг тарқалган, бундай енгил таом тури «этган чой» деб аталади[Хўжаев,-Б.188]. Бундай усулда тайёрланадиган енгил таом маҳаллийлашиб, «қаймоқ чой», айрим жойларда «ёғ чой» сифатида оммалашган.

Хуллас, узоқ вақт давомида табиий шарт-шароитлар ва бево-сита ҳар бир халқнинг турмуш тарзи таъсири остида шаклланувчи миллий таомлар ҳар бир этник маданиятнинг ажралмас қисми ва муҳим жиҳатларидан бири ҳисобланади. Дунёга машҳур уйғур миллий таомлари ҳам бундан истисно эмас. Бирок, уйғурлар маданиятининг ана шу ўта муҳим қисмида ҳам бугунги кунда ўзгаришларни кузатиш мумкин. Миллий таомлар нафақат таом сифатида қабул қилинади, балки миллий анъана, урф-одатларнинг аксарият қисми мазмун жиҳатдан айнан миллий таомлар билан чамбарчас боғлиқдир. Уйғур миллий таомлари ҳам ана шундай боғлиқликлардан ҳоли эмас: ҳар бир маросим тури учун аниқ, муайян таомлар тайёрланади, масалан, ўтганларни хотирлаш маросимлари ёки никоҳ тўйларида, бошқа оилавий тадбирларда анъанавий тайёрланадиган таомлар бор.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Абдуллаев У. Фарғона водийсида этнослараро жараёнлар.- Тошкент: Янги аср авлоди, 2005.
2. Худойшукуров Т., Махмудов О., Убайдуллаев Р. Ўзбек миллий таомлари. — Тошкент, 1995.
3. Лин Ган., Гоб Зиху. Қадимги уйғур тарихи. — Шинжон: Халқ нашриёти, 1984..
4. Махмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. — Тошкент, 1989.
5. Савуров М. Секреты дунганской кухни. — Ташкент: Меҳнат, 1989..
6. Жабборов И. Ўзбек халқи этнографияси. — Тошкент: Ўқитувчи, 1994.
7. Наринбаев А. Уйгуры // Под небом Кыргызстана. — Бишкек, 1995.
8. Ша.Р Очерки Верхней Татарии Яркенда и Кашгара. — СПб.: 1872..
9. Абдурахим Ҳабибулло. Уйғур этнографияси. — Урумчи:Шинжон халқ нашриёти, 2000. —

10. Хўжаев А. Буюк Ипак Йўли: муносабатлар ва тақдирлар.- Тошкент. Ўзбекистон Миллий Энциклопедияси, 2007.

11. Абашин С. Н. Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII–XIX веках // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М.: Наука, 2001.

12. Исмоилова З. Этнограммы в кулинарной лексике уйғурского языка // Исследования по уйғурскому языку. – Тошкент.: АН УзССР, 1988.

13. Маҳмудов К. Чойнома. Тошкент: Камалак, 1993.

ҚОРАҚАЛПОҒИСТОН ЎЗБЕКЛАРИНИНГ МИЛЛИЙ ТАОМЛАРИДА ЭТНИК ХУСУСИЯТЛАРИНИНГ АКС ЭТИШИ

Бахтиёр Халмуратов,

*Наманган давлат университети доценти,
тарих фанлари бўйича фалсафа доктори (PhD),*

Аннотация. Ушбу мақолада Қорақалпоғистон Республикасида истиқомат қилувчи ўзбекларнинг анъанавий таомларидаги этник хусусиятлар ва улардаги ўзгаришлар таҳлил қилинган. Унда муаллиф асосий эътиборни Қорақалпоғистон ўзбекларининг кундалик таомларининг тайёрланиш жараёни, маҳсулот таркиби, таом тайёрлаш билан боғлиқ қарашлар ва маросимларга қаратган.

Калит сўз ва иборалар: Қорақалпоғистон Республикаси, ўзбеклар, моддий маданият, миллий таомлар, этномаданий жараёнлар, хамирли таомлар, этнос.

ХХ аср охирларида Туркистон худудида кечаётган этномаданий жараёнларнинг мазмун-моҳияти ва ривожланиш ҳолати ушбу даврда юз бераётган ижтимоий-иқтисодий ҳамда маданий ўзгаришлар билан узвий боғлиқ эди. Бошқача қилиб ифодалганда, у ёки бу этнос ҳаётида юз бераётган ҳар бир ўзгариш табиий равишда мазкур этнос маданияти, хусусан, моддий маданиятида ўз ифодасини топган [1.]. Моддий маданият ўз навбатида, бир нечта таркибий қисмлардан иборат бўлиб, этнологлар халқ турар-жойлари, кийим-бошлари ва таомларини моддий маданиятнинг асосий компонентлари сифатида тадқиқ этади.

Анъанавий таомлар моддий маданиятнинг ажралмас қисми бўлиб, улар турли омиллар таъсирида узок тарихий давр мобайни-

да шаклланиб боради. Бундай омиллар қаторида дастлаб ҳўжалик фаолияти омили, сўнгра табиий, маданий, диний ва сиёсий кабиларни санаб ўтиш мумкин. Анъанавий таомларнинг узоқ тарихий давр мобайнида шаклланиши ва маълум бир маънода консерватив аҳамият касб этиши натижасида таомлар ўзида этник белгиларни моддий маданиятнинг бошқа элементларига нисбатан мустақкамроқ сақлаб қолади. Бироқ, халқ турмуш тарзининг барча жабҳаларида кузатилганидек, анъанавий таомлар ва уларнинг тайёрланиш технологиялари ҳам этносларнинг ўзаро маданий алоқалари натижасида шаклан ва мазмунан бойиб боради.

Бошқа этнослар қатори қорақалпоқ миллий таомларини тайёрлаш жараёни ва овқатланиш маданияти жуда узоқ тарихга эга ҳамда халқнинг кўп йиллик тажрибасига асосланади. Урф-одат ва анъаналар ҳудуднинг иқлим шароити ва маҳаллий аҳолининг турмуш тарзидан келиб чиққан ҳолда шаклланган. Ҳар бир ҳудуд аҳолиси миллий таомлар тайёрлаш борасида ўз услубига эга. Масалан, қорақалпоқ халқи ўзининг таомлари ва уларни тайёрлашнинг махсус услуби билан машхур.

Ҳар бир таом ўзининг махсус таъмига эга бўлиб, қорақалпоқ миллий ошхонасида кўпинча ун ва ёрмадан тайёрланадиган хамирли таомлардан ташкил топган. Хамирли таомларнинг энг машхури бўлган курдик (кустук, гурдик) тайёрлаш усуллари билан танишамиз.

Курдик. Ушбу таом қадимдан оқ жўхори унидан тайёрланган. Оқ жўхоридан тайёрланган ун таркибидаги витамин ва антиоксидантлар овқат ҳазм қилиш жараёнини яхшилаб, организмни зарарли моддалардан тозалайди ва қариш жараёнига тўсқинлик қилади. Шунингдек, иммунитетни кўтариб, тўйимли бўлганлиги учун инсонга куч бағишлайди. Ушбу таом Қорақалпоғистон Республикасининг Тўрткўл ва Элликқалъа туманларида “қайиш курдик”, Хўжайли ва Қўнғирот туманларида эса “ири курдик” деб аталади [2]. Мазкур таомнинг номи нафақат Қорақалпоғистондаги ўзбек шевалари, шу билан бирга маҳаллий тилда ҳам “гурдик” номи билан аталади [3] ва уларнинг миллий таоми ҳисобланади.

Мазкур таом қуйидагича тайёрланади: Қозондаги совуқ сувга курка ёки қўй гўшти солинади ва олов ҳарорати қайнаш даражасига кўтарилади. Сувнинг юзида ҳосил бўлган кўпиклари бир неча маротаба олинади. Гўшт паст оловда милтиллаб, 2 соат давомида қайнатилади, сўнгра йирик ўлчамда тўғралган сабзи ва картошка ва тоmat пастаси солиниб, қайнаш яна 30–40 дақиқа

давом эттирилади. Пишган гўшт ва сабзавотлар алоҳида идишга сузиб олинади. Курка булёнини алоҳида идишга солиб олиб, керакли микдорда оқ жўхори уни ва туз солиниб, хамир қорилади. Булён, албатта, иссиқ ҳолда бўлиши керак, акс ҳолда, оқ жўхори уни хамир шаклига келмайди. Хамир 15–20 дақиқага тиндирилади, сўнгра хамирдан тангага ўхшаш думалоқ шакллари (курдик) бармоқ ёрдамида ялпоқ шаклларга келтирилади ва қайнаб турган гўшт қайнатмасида пиширилиб олинади. Пишган курдиклар қозондан сузиб олиниб, лаганга солинади. Унинг устига гўшт, сабзи ва картошка солинади. Пишган жўхори курдик устига ярим ҳалқа шаклида тўғралган пиёз булён ёғида енгил жазланади ва таомнинг устига солинади.

Минтақадаги ўзбек этник жамоалари ўтроқлашган қишлоқлардан тўпланган дала материалларининг таҳлили шуни кўрсатдики, мазкур этносларнинг ХХI аср бошларида ўтроқ турмуш тарзига ўтиб, деҳқончилик билан шуғуллана бошлаган гуруҳлари таомларида жиддий ўзгаришлар юз бера бошлаган. Бу, аввало, уларнинг таомномасида деҳқончилик маҳсулотларидан тайёрланадиган озиқ-овқатларнинг кўпайиб боришида намоён бўлди.

Хусусан, ўтроқ аҳоли томонидан мунтазам тайёрланадиган хамир ва гуручли овқатлар ушбу ўтроқлашаётган қирғиз, қипчоқ ва қорақалпоқ каби этник жамоалар таомномасидан ҳам мустаҳкам жой ола бошлади. Ушбу гуруҳлар учун атала, гўжа, угра ва чучвара каби таомлар деярли тез-тез тайёрланиб, севиб истеъмол қилинадиган бўлди. Хўрда, мастава, шавла ва ҳатто палов каби гуручли овқатлар ҳам аста-секин ушбу этник гуруҳлар томонидан ўз миллий таомлари сифатида эъзозланадиган бўлди.

Шунингдек, *норин*, *кулчатой*, *бешбармоқ* каби таомларни тайёрлашда ҳам, асосан, хамир ва гўштан фойдаланилган. Ушбу таомлар ўтмишда кўпроқ чорвадор халқлар учун хос бўлса-да, ўтроқ ва қўчманчи этник жамоалар орасидаги этномаданий алоқалар натижасида ўтроқ аҳолида ҳам оммалаша борган [4]. Тадқиқотнинг даврий чегарасида ярим ўтроқ этнослар томонидан чучвара [5], лағмон каби таомларнинг тайёрланиши шубҳасиз, иноэтник компонент бўлиб, мазкур таомлар водийнинг ўтроқ аҳолиси таъсирининг яққол намунасидир. Ўз ўрнида шуни таъкидлаш керакки, Фарғона водийси аҳолиси ушбу ҳудудга кўчиб келган халқлар учун анъанавий ҳисобланган бир неча турдаги таомларни ўзаро маданий алоқалар натижасида ўзлаштириб олганлар.

Хусусан, Шарқий Туркистондан водийга кўчиб ўтган уйғур ва дунгонлардан *манти* ва *лағмон* каби таомларни тайёрлаш усуллари, асосан, ўтроқ аҳоли вакиллари ўрганиб олганлар. Айни пайтда, юқорида номлари саналган таомлар Фарғона водийси ўтроқ аҳолиси томонидан ўзининг асл ҳолатида тайёрланган деб бўлмайди, чунки бирор бир этнос томонидан қабул қилинадиган ҳар бир новация маълум бир маънода шу элатнинг турмуш тарзи, дунёқараши ва қолаверса, табиий шароитига мослаштирилади. Фикримизнинг исботи сифатида водий ва бошқа ҳудудлар аҳолиси томонидан тайёрланадиган манти ҳамда лағмон каби таомларнинг таркиби ва тайёрланиш технологияси Шарқий Туркистон халқлариникидан бирмунча фарқ қилганлигини келтириш мумкин.

Қорақалпоғистон ўзбеклари томонидан маккажўхори, жўхори ва тарик каби ўсимликларнинг донидан тайёрланадиган маҳсулотлар, жумладан, жўхори ёрмасидан пиширилган *гўжа* нафақат ўтроқ, балки ярим кўчманчи ва ярим ўтроқ аҳоли орасида ҳам оммавий бўлган.

Умуман олганда, Қорақалпоғистон ҳудудидаги турли этник жамоаларнинг анъанавий таомларини ўзаро қиёсий ўрганишдан ҳамда унинг таҳлили ўтроқ ва ярим ўтроқ аҳолининг ўзаро интеграцияси ва қўшилиб кетиши натижасида таомлардаги тафовутлар ҳам аста-секин йўқолиб бориб, умумўзбек ёки умумминтақавий хусусият касб эта бошлаган. Урф-одат ва маросимлардаги бундай умумийлик ўзининг тарихий асосларига эга бўлиб, ушбу халқларнинг этногенези ва этник тарихи бир эканлиги, уларнинг маданиятлари ягона этномаданий муҳитда шаклланганлиги билан изоҳланади.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. Абдуллаев У. С. Фарғона водийсида этнослараро жараёнлар. — Тошкент: Янги аср авлоди, 2005. — Б. 75.
2. Дала ёзувлари. Қорақалпоғистон Республикаси Тўрткўл ва Хўжайли туманлари. 2023 йил.
3. Дала ёзувлари. Қорақалпоғистон Республикаси Эллиқалъа ва Қўнғирот туманлари. 2023 йил.
4. Абдуллаев У. С. Фарғона водийсида.... — Б. 126.
5. Водийлик қипчоқлар ушбу таомни “ови” деб ҳам атаган. Бу ҳақда қаранг: Шаниязов К. К этнической истории узбекского народа. — Ташкент, 1974. — С. 276.

GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISHDA BOLALAR ADABIYOTI TEMATIKASIDAGI RESTORANLARNING AHAMIYATI AQSH VA BRITANIYA TAJRIBASI

Mohinaxon Xamidova,

Toshkent Kimyo xalqaro universiteti

“Tarjima nazariyasi va amaliyoti” kafedrası katta o‘qituvchisi

Toshkent, O‘zbekiston

Email: m.khamidova@kiut.uz

ANNOTATSIYA Ushbu maqolada gastronomik turizmni rivojlantirishda bolalar adabiyoti tematikasidagi restoranlar, AQSH va Britaniya yada mavjud tamaddixonalar misolida tushuntirilib beriladi. Yurtimizdagi ushbu mavzuga oid maskanlar tahlilga tortiladi.

Kalit so‘zlar: gastronomik turizm, bolalar adabiyoti, bolalar fantaziyasi, Harry Potter, Alisa mo‘jizalar mamlakatida, “Shum bola”, restoran, meros.

Kirish

Bolalar adabiyoti mavzusidagi restoranlar shunchaki ovqatlanish joylari emas, balki ular tashrif buyuruvchilarning sevimli hikoyalardagi jozibali dunyolariga olib boradigan ajoyib maskanlar hamdir. Ushbu noyob restoranlar gastronomik turizmni rivojlantirishda hal qiluvchi rol o‘ynaydi. U yerda pazandachilik sirlari, lazzatli taomlar va eng asosiysi adabiy sarguzashtlar olamiga sayohat qilishni taklif qiladi. Ushbu maqolada bolalar adabiyoti tematikasiga mos restoranlar hamda Qo‘shma Shtatlar va Buyuk Britaniyadagi tajribalarni o‘rganish, turizm va madaniy merosni qadrlashga ta’siri haqida qimmatli fikrlar beriladi.

Pazandachilik bilimlari adabiy-ijodiy fantaziya bilan to‘qnashganda.

Bolalar adabiyoti mavzusidagi restoranlar va oshpazlik san’atining fantastik qirralari bir nuqtada kesishadi. Bunday turdagi restoranlarda klassik ertaklardan ilhomlangan g‘aroyib dekoratsiyadan tortib, sevimli qahramonlar nomi bilan atalgan taomlarni o‘z ichiga olgan menyulargacha topishingiz mumkin. Bu taomlarning mazasi juda ham ajoyib bo‘lib, bolalar uchun adabiy tasavvurga boy “ziyofat dasturxonini” desak ham bo‘ladi. Ushbu fantastik olamda bolalar mazali taomlardan tatib ko‘rgan holda, adabiyot bo‘ylab sayohat qilish imkonini beradi.

Madaniy turizmni rivojlantirishdagi o‘rni.

Harry Potter nomi bilan bog‘liq ko‘ngilochar maskanlarni dunyo bo‘ylab sanaydigan bo‘lsak, Floridada (2 ta), Yaponiyada, Gollivudda,

Pekinda mavjud. Har bir maskan o'ziga xos ko'rinishga ega.

Qo'shma Shtatlarda Universal Studiosdagi "Harri Potterning sehr-garlar olami" (The Wizarding World of Harry Potter at Universal Studios) (Rasm 1) va Nyu-Yorkdagi Alisaning bir piyola choyi (The Alice's Tea Cup in New York City) (Rasm 2) kabi restoranlar ham mahalliy aholi uchun, ham sayyohlar uchun eng sevimli joylardan biriga aylanib ulgurgan. Nyu Yorkdagi eng ajoyib choyxona! 2001-yilda opa-singillar Xeyli va Loren Foks tomonidan asos solingan "Alisaning bir piyola choyi" nomli restorani bolajonlar uchun misli ko'rilmagan, sehrli taassurot qoldiradi, unda turli sho'rvalar, choylar, sendvichlardan tanovul qilish-ingiz mumkin. Joy muhiti sizni beixtiyor ertaklar olamiga olib kira oladi. Eng yaxshi restoranlar qatorida ushbu maskan 586 o'rinni egallaydi.

Xuddi shunday, Birlashgan Qirollikda, ya'ni Londondagi Mad Hatterning choy bazmi (The Mad Hatter's Tea Party in London) (Rasm 3) va Edinburgdagi Fillar uyi (The Elephant House in Edinburgh) (Rasm 4).

Londondagi ushbu restoran 2014 yilda tashkil qilingan bo'lib, voqealar aynan "Alisa mo'jizalar mamlakatida" deb nomlanuvchi asardagi voqealar bilan ohangdoshlikda barpo etilgan. Alisaning ajoyib olamiga sayohati davomida quyon bazm berayotgani ustidan chiqadi va hech qanday taklifsiz choyxo'rlik uchun stulga o'tirib oladi. Restoran ingliz yozuvchisi Levis Karol tasvirlagandek jihozlangan va shu muhitni jonli uzatib turadi: "Elis Mart quyonining uyi tashqarisidagi daraxt tagida o'rnatilgan katta stolga yaqinlashadi va choy ichayotgan aqldan ozgan quyon va uning sheriklariga duch keladi. Ular Alisaga stolda unga joy yo'qligini aytishadi, lekin Alisa baribir o'tirib oladi". Doim mijozlar bilan to'la ushbu maskan Londondagi restoranlar ichida 198 o'rinda turadi.

Keyingi manzil Edinburgdagi "Fillar uyi" (The Elephant House in Edinburgh) deb nomlanuvchi restoran. Eng yaxshi choy va qahvaxonarlardan biri Edinburgdagi ushbu restoran 1995-yilda ochilgan.

"Harri Potter" romanlari jamlanmasining muallifi J.K. Rouling o'zining birinchi kitobida Edinburg qal'asiga qaragan ushbu "Fil uyi" da o'tirib yozganligini nashrda bayon qildi. Shunday qilib bu maskanni u Harri Potter romanining "tug'ilgan joyi" ga aylantirdi.

Ta'lim va ilhomlantiruvchi tajribalar:

Bolalar adabiyoti mavzusidagi restoranlardan siz nafaqat o'yin-kulgi, balki bolalar uchun ta'lim-tarbiya mavzusida ham bimalol foydalanishingiz mumkin. Bolaning o'qish va hikoya qilishga bo'lgan muhabbatini oshiradi. Mehmonlarni sevimli kitoblari dunyosiga jalb qilish

orqali ushbu maskanlar bolalarda ham, kattalarda ham ijodkorlik va tasavvurni rivojlantiradi. Mavzuga oid tadbirlar, hikoya qilish metodlari va interfaol ko'rgazmalar orqali ular adabiy izlanish va kitobga muhabbat tuyg'usini uyg'otadi va rivojlantiradi. Savodxonlik va madaniy merosni targ'ib qilishga hissa qo'shadi.

Jamiyat va iqtisodiyotga ta'siri:

Madaniy va ma'rifiy ahamiyatidan tashqari, bolalar adabiyotiga bag'ishlangan restoranlar jamiyatning faolligini oshirish va iqtisodiy o'sishni ta'minlashda muhim rol o'ynaydi. Ushbu joylar ko'pincha mahalliy rassomlar, yozuvchi-ijodkorlar va o'qituvchilar bilan hamkorlikda adabiyot va madaniyatni uyg'unlashtirgan holda yaratilgan.

Bundan tashqari, ular tematik mahsulotlarni sotadigan yodgorlik do'konlaridan tortib, yaqin atrofdagi mehmonxonalar va sayyohlik trafigidan foyda ko'radigan transport xizmatlariga qadar atrofdagi korxonalar uchun daromad keltiradi.

Mulohaza va fikrlar:

Yuqoridagi misollardan ko'rinib turibdiki, bolalar adabiyoti tematikasiga moslashtirilgan restoran hamda ko'ngil ochar maskanlar bola intellektual bilimlarini boyitishga xizmat qiladi. Tashrif buyuruvchi xoh u bola bo'lsin, yoki katta unda beixtiyor adabiy olamga qiziqish uyg'onadi. Tahlillar davomida, O'zbekistonda joylashgan yemakxonalarni ko'zdan kechirganimizda, Toshkent shahrida joylashgan "Shum bola" (Rasm 5) restoranidan boshqa bolalar adabiyoti tematikasiga oid maskanga ko'zimiz tushmadi. Lekin afsuski, bu joy ham faqatgina nomi shunday xolos. "Shum bola" asarini eslatib turuvchi vositalardan hech narsa deyarli uchratmaysiz. Hozirgi urfdagi yemakxonalardan farq qilmaydi. Bundan tashqari bir necha yil oldin o'z faoliyatini to'xtatgan "Pottermania" (Rasm 6) ham bo'lib, Harri Potter muhitini shakllantirgan olgan va internet tarmoqlarda tashrif buyuruvchilarning izohlari mavjud.

O'zbek bolalar adabiyoti namunalari asosida ham yemakxonalar tashkil qilinishini, har bir jihozga o'zgacha did bilan yondashish kerakligini, bunda muallif, arxitektor hamda rassomlar hamkorlikda ishlashlari lozimligini taklif qilmoqchimiz. Kutilayotgan natija esa kitobdan qochayotgan yosh avlod vakillarini qaytarish va qiziqtirish, shu bilan bir qatorda turistlar oqimini ham ko'paytirish deb o'yladik.

Shu o'rinda sun'iy intellekt yordamida yaratilgan bir ikki misollari-mizni berishni lozim topdik. (Rasm 7)

Xulosa:

Bolalar adabiyoti mavzusidagi restoranlar gastronomiya, turizm va madaniyatni bir joyda kesishish nuqtasi desak ham bo'ladi. Pazanda-

chilik ijodini adabiy fantaziya bilan uyg'unlashtirgan holda, ushbu restoranlar barcha yoshdagi mehmonlarni o'ziga jalb qiladi. Garri Potterning jozibali dunyosidan tortib, Alisa mo'jizalar mamlakatidagi inij sarguzashtlarigacha ular o'qish, hikoya qilish va izlanishga bo'lgan muhabbatni uyg'otadi.

Gastronomik turizmning ajralmas tarkibiy qismlari sifatida bolalar adabiyoti mavzusidagi restoranlar madaniy landshaftni boyitadi, jamiyatning faolligini oshiradi va iqtisodiy rivojlanishga hissa qo'shadi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Anita Mannur. Culinary fictions: food in South Asian diasporic culture. - Temple University Press, 2010. -256 p.

2. Anna Gasperini. The 'Gluttonous Child' Narrative in Italy and Britain: A Transnational Analysis [Электронный ресурс] //Journal of Victorian Culture// - 2022. Vol. 27, No. 1,[сайт]. URL: <https://doi.org/10.1093/jvcult/vcab054> Original Article. -P.31 (дата обращения: 24.12.2023).

3. <https://www.universalorlando.com/web/en/us/universal-orlando-resort/the-wizarding-world-of-harry-potter/hub>. (n.d.). <https://www.universalorlando.com/web/en/us/universal-orlando-resort/the-wizarding-world-of-harry-potter/hub>.

4. https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g60763-d953193-Reviews-Alice_s_Tea_Cup_Chapter_2-New_York_City-New_York.html. (n.d.). Alice's Tea Cup Chapter 2.

5. <https://www.universalorlando.com/web/en/us/universal-orlando-resort/the-wizarding-world-of-harry-potter/hub>. (n.d.). <https://www.universalorlando.com/web/en/us/universal-orlando-resort/the-wizarding-world-of-harry-potter/hub>.

6. <https://uzbekistan.travel/uz/turizm-qonunlari/>. (n.d.). Turizm Sohasidagi Qonunlar.

Ilovalar:



Rasm 1. The Alice's Tea Cup in New York City



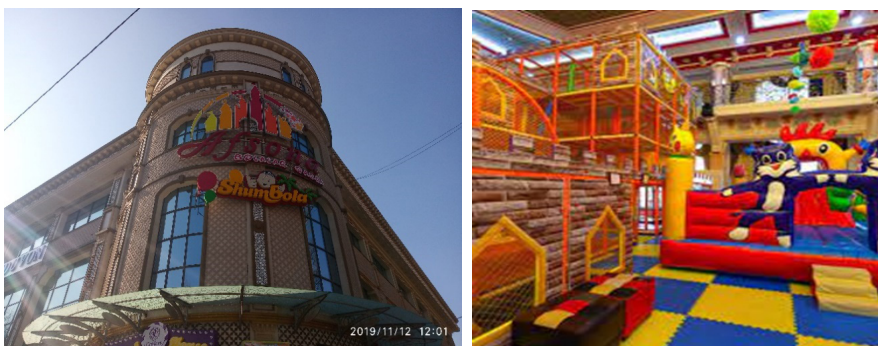
Rasm 2. The Wizarding World of Harry Potter at Universal Studios



Rasm 3. The Mad Hatter's Tea Party in London



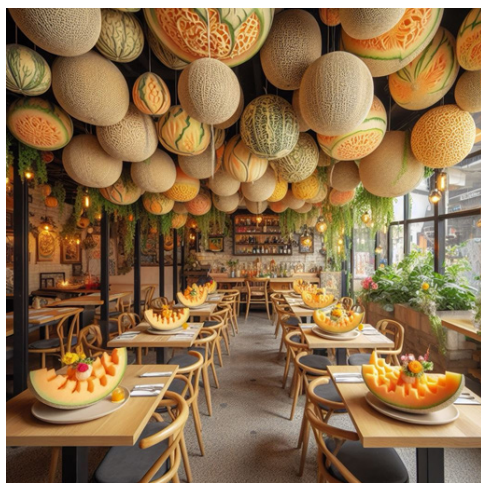
Rasm 4. The Elephant House in Edinburgh



Rasm 5. “Shum bola” restorani



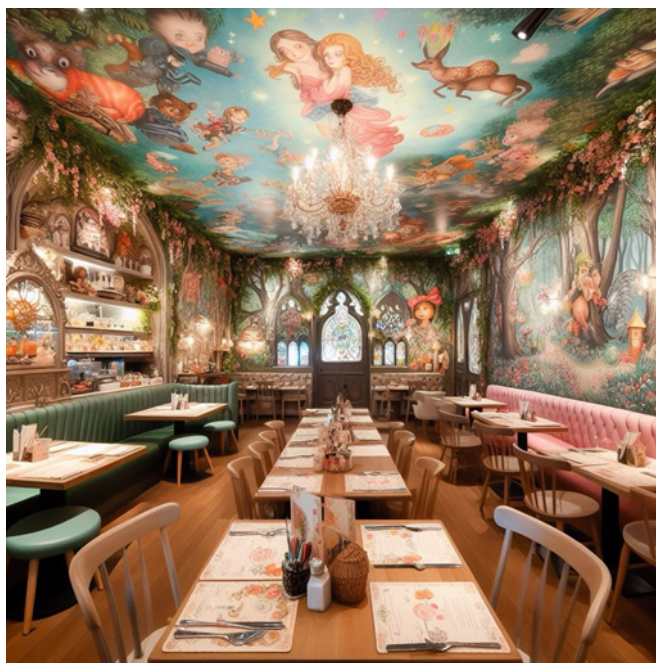
Rasm 6. Pottermania



Rasm 7. “Shirin qovunlar” restorani



“Handalak shahri” restorani



“Sehrli ertaklar” tamaddixonasi



“Chol va Laylak” restorani

TAOMLANISH MADANIYATI: MULOHAZA VA TAHLIL

Sanobar Xodjayeva,

“TIQXMMI” MTU

Buxoro tabiiy resurslarni boshqarish instituti

“Ijtimoiy-gumanitar fanlar va jismoniy madaniyat” kafedrası katta o‘qituvchisi

Annotatsiya. Maqolada taomlanish tartibi va turmush tarzining o‘zgarishi natijasida kelib chiqadigan ortiqcha vazn va semirish muammosi dunyo va O‘zbekiston misolida tahlil qilingan. Respublikamizda aholining sog‘lom taomlanishi borasida amalga oshirilayotgan ishlar haqida ma‘lumot berilgan. O‘zbek xalqining sog‘lom ovqatlanish tarixi va madaniyatiga qisqacha to‘xtalib o‘tilgan. Taomlanish madaniyati haqidagi hadislar, mutafakkirlarning qarashlari o‘rganilgan.

Kalit so‘zlar: taomlanish madaniyati, semirish, ortiqcha vazn, JSST, WOF, Tana massasi indeksi, o‘zbek oshxonasi, sog‘lom turmush tarzi

Inson organizmining o‘sishi, me‘yoriy rivojlanishi va hayot kechirishi hamda salomatligi sog‘lom ovqatlanishga bog‘liq. Ovqatlanish tartibiga rioya qilinmasa, hazm qilish faoliyati qiyinlashadi, tartibsiz, noto‘g‘ri ovqatlanish kasalliklarga olib keladi. Jahon sog‘liqni saqlash tashkiloti hujjatlarida to‘g‘ri ovqatlanish odam salomatligini 70 foizgacha kafolatlashi alohida qayd qilingan.

Ovqatlanish tartibi va turmush tarzining o‘zgarishi natijasida ortiqcha vazn va semirish muammosi ayni vaqtda olimlarni ham qiynayotgan masalalardan biri hisoblanadi. Dunyoda 1980-yildan beri semirish holati ikki barobarga ko‘payib, 2014-yilgi ma‘lumotlarga ko‘ra, 18 yoshdan katta fuqarolarning 1,9 milliardi ortiqcha vazndan, 600 milliondan ko‘prog‘i esa semizlikdan aziyat chekadi[1]. JSST ma‘lumotiga ko‘ra, 2030-yilda yer yuzining 45 foiz aholisi semirib ketishi mumkin. Bu nafaqat kattalar, balki bolalar va o‘smirlar orasida ham jiddiy muammoga aylanib bormoqda[2].

2019-yilda Lancet nashriyoti sog‘liq uchun xavfli taomlarni eng ko‘p iste‘mol qiladigan mamlakatlar o‘rganilgan global tadqiqotini chop etdi. Unga asosan, 2017-yilda o‘limning har beshinchisi yomon ovqatlanish – birinchi navbatda, juda ko‘p tuz, juda oz miqdordagi don va meva-sabzavotlarni iste‘mol qilish sababidan bo‘lgan. Tadqiqotda, O‘zbekiston noto‘g‘ri ovqatlanish sababli o‘lim darajasi eng yuqori bo‘lgan mamlakat ekanligi haqida ma‘lumot berildi[3].

Iqtisodiy tadqiqotlar va islohotlar markazi Jahon banki, JSST va Butunjahon semizlikka qarshi kurashish federatsiyasi (WOF) ma'lumotlari asosida ortiqcha vazn va semirishning davlatimiz uchun iqtisodiy oqibatlarini tahlil qilindi. 2060-yilga borib O'zbekiston iqtisodiyotiga ortiqcha vazn va semirib ketishdan tushadigan xarajatlar 21,6 milliard dollargacha oshadi, bu aholi jon boshiga 490 dollar va YAIMning 4,7 foiziga to'g'ri keladi. Raqamlar umumiy xarajatlarning 12 barobar o'sishini anglatadi. O'zbekistonda o'rtacha Tana massasi indeksi 19 (TMI) 1991-yildan buyon har yili 0,12 punktga oshdi va 2006-yilda har kvadrat metr uchun 25 kg.ga yetdi. WOF ma'lumotlariga ko'ra, 2030 va 2060-yillarga kelib, ortiqcha vaznli yoki semirib ketgan kattalar ulushi mos ravishda 59 % va 80 % gacha oshadi. Semizlik bilan kasallangan kattalar ulushi 2020 yildagi 18,9 foizdan 2030-yilga kelib 25 foizga va 2060-yilga kelib 50 foizga oshadi[4].

Ushbu ma'lumotlar taomlanish madaniyati va to'g'ri ovqatlanishga rioya qilishning dolzarb masala ekanligini bildiradi. O'tgan davr mobaynida davlat tomonidan to'g'ri ovqatlanish madaniyatini shakllantirish bo'yicha tashkiliy va amaliy ishlar yo'lga qo'yildi. 2020-yil 10-oktyabrdan O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Sog'lom turmush tarzini keng tatbiq etish va ommaviy sportni yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi Farmoniga asosan semizlikka qarshi kurashish, salomatlikni mustahkamlash va sog'lom turmush tarzini targ'ib qilish bo'yicha keng ko'lamli ishlar boshlandi[5].

Aholining sog'lom ovqatlanishi va jismoniy faolligini ta'minlashda davlat siyosatini yanada mustahkamlash maqsadida "Aholining sog'lom ovqatlanishini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi qaror imzolandi[6]. 2023-yilda Aholining sog'lom turmush tarzini qo'llab-quvvatlash va jismoniy faolligini oshirish markazi Salomatlik va strategik rivojlanish instituti etib qayta tashkil qilindi. Institutning veb-saytida vazn yo'qotish uchun parhezni hisoblash, ideal vazn, tana vazni indeksi, qondagi alkogol konsentratsiyasini hisoblash onlayn kalkulyatori singari interaktiv xizmatlar joriy qilindi[7].

2024-yilning fevral oyidan boshlab Toshkentdagi 331-maktabda "Salomatlik marshrutlari" yangi ta'lim dasturi ishga tushirildi. Astasekin bu tajriba respublika hududlariga tarqaladi. 2013–2018-yillarda "Salomatlik marshrutlari" O'zbekiston maktablarida amalga oshirilgan to'g'ri ovqatlanish dasturining yangilangan versiyasi bo'lib 7–8 yoshli

¹⁹ organizm massasi va bo'yini mutanosibligini ko'rsatuvchi birlik. Shu bilan birga bilvosita tana vaznini kamligi, ortiqchaligi (Semizlik) yoki me'yordaligini baholovchi ko'rsatkich. Davolash uchun ko'rsatmalarda muhim o'rin tutadi.

bolalarga mo'ljallangan va "Tabiiy fanlar" tayanch o'quv kursiga kiritilgan. Dasturning asosini 30 ta interaktiv taqdimotlar, viktorinalar, testlar va qiziqarli videolar tashkil etib, ular yordamida o'qituvchilar o'quv yili davomida o'z o'quvchilari bilan darsdan tashqari mashg'ulotlar o'tkazadilar.

To'g'ri ovqatlanish va sog'lom turmush tarzi haqida ikkita ertak qahramonlari bolalarga gapirib beradi. Ular bilan birga bolalar "Salomatlik marshrutlari" bo'ylab yurib, o'z organizmiga qanday va nima uchun g'amxo'rlik qilish, kuchli va matonatli bo'lib o'sishni o'rganadilar. Bundan tashqari, loyiha tashabbuskorlari milliy taomlar bilan tanishishga ham e'tibor qaratgan.

Aholining uzoq umr ko'rishi, serunum mehnat qilishi salomatlik bo'yicha umumiy savodxonlik va ovqatlanish madaniyatining yuksak darajada rivojlanganligiga bog'liq. Tarixchi olim Baxtiyor Alimjonovning fikricha, o'tmishda Markaziy Osiyo aholisi XXI asrdagidan ko'ra birmuncha sog'lom ovqatlangan. Go'sht nisbatan kam iste'mol qilingan, aholining asosiy ratsioni mevalardan iborat bo'lgan, tushlikka ko'proq non va qovun yeb, meva qoqilarini qaynatib ichishgan.

O'zbek oshxonasi to'yimli, boy va mazali bo'lib, ko'p asrlar davomida shakllangan. Karim Mahmudov qirq yil davomida o'zbek pazandachiligi san'atini tahlil qilar ekan, xalqimiz oshxonasida 600 dan ko'proq taomlar borligini aniqlaydi[8, 339 bet]. Bugungi kunga kelib, taomlarning asosini go'sht, xususan qo'y va mol go'shti tashkil etadi. Boshqa asosiy tarkibiy qismlarga un, guruch, sabzavot va sariyog', shuningdek zira urug'lari, qalampir, kashnich, dolchin va dafna yaproq'i kabi ziravorlar kiradi. Turli xil o'zbek taomlari mintaqalarga qarab farqlanadi, lekin ularni "asosiy taomlar" birlashtiradi. Gastroenterolog Lola Abdurahimovanning ta'kidlashicha, o'zbek oshxonasi taomlarini me'yorda iste'mol qilish maqsadga muvofiqdir[9].

O'zbek oshxonasi taomlari boshqa davlatlarda tanilganligi bilan ahamiyatlidir. Bir qancha MDHning yirik shaharlaridagi restoranlarda o'zbek milliy taomlari tayyorlanadi. Nyu-York va Parijda qandolatchilik mahsulotlarining o'z o'rnini bor. "Restoran reytingi" saytidan olingan ma'lumotlarga ko'ra, o'zbek milliy taomlari dovrug'i Moskvada oldingi o'rinlarda turadi va Rossiya poytaxtida 50 dan ortiq restoranlarda o'zbek milliy taomlari tayyorlanadi.

Xalqimiz o'ziga xos taomlanish madaniyatiga ega ekanligi bilan ham ajralib turadi. Ovqatlanayotgan paytda taomdan ayb topmaslik(taomlarzaga tushadi deyilgan), shoshilmasdan taomlanish, og'izni to'ldirib yemaslik, og'izda luqma bo'lib gapirishdan saqlanish, ovqatlanishda

yalpayib o'tirmaslik, xunuk qiliqlarni qilmaslik, baland ovozda gapirish, dasturxonga to'kilgan non ushoqlarini terib yeyish, ovqat va ichimlikni juda sovuq va juda issiq holda yeyishdan saqlanish, boshqalarning ham ovqatlanayotganliklarini e'tiborga olish, yotib yoki tirsakka suyanib ovqatlanishdan tiyilish singari odatlarning mavjudligi xalqimizni azaldan taomlanish madaniyatiga oid tajribalarga boyligidan dalolat beradi.

Qur'on oyatlari (6 ta oyat) va hadislarda (143 ta hadis) ovqatlanish odobi, gigiyena va inson salomatligi bilan bog'liq tibbiy-ruhiy masalalarga oid ko'rsatmalar berilgan[10, 5-bet]. Masalan, hadislarda ko'p yeyishda qalbdan Allohning xavfi ketishi, qalbdan xaloyiqqa rahim ketishi (Chunki, u hammani to'q deb o'ylaydi), toatni og'ir ko'rib qolish, hikmatli so'zdan ta'sirlanmaslik, hikmatli so'zlarini odamlarga ta'sir qilmasligi, turli xastaliklarning chiqishi kabi olti yomon xislat borligi ta'kidlanadi[11, 4 bet].

Abu Ali ibn Sinoning "Tib qonunlari" asarida turli kasalliklarni muolaja qilish bilan birga, sog'lom turmush tarzi targ'ibotiga ham keng o'rin berilgan. Buyuk tabib to'g'ri ovqatlanishga alohida urg'u berib, bu bo'yicha 5 ta tamoyilga amal qilishni tavsiya qiladi:

- ovqatni faqat ochlik hissi bo'lganda iste'mol qilish;
- yangi pishirilgan ovqatlarni iste'mol qilish;
- taomni ruhiy va jismoniy tinch holda iste'mol qilish;
- sekin, shoshmasdan, yaxshilab chaynab yeyish;
- ovqatni ko'p iste'mol qilishdan tiyilish[12,70 bet]

Ibn Sino to'g'ri ovqatlanishning ahamiyati haqida to'xtalib, "kimki sog'lom turmush tarziga erishmoqchi bo'lsa, o'z sog'lig'ini saqlamoqchi va mustahkamlamoqchi bo'lsa, ovqatlanish tartibiga, iste'mol qilina-yotgan ovqatning sifatiga, miqdoriga, ovqatni iste'mol qilish vaqti va uning hazm bo'lish jarayoniga asosiy e'tiborini qaratmog'i lozim", deb ta'kidlaydi.

Inson salomatligini saqlash, to'g'ri ovqatlanish haqida Alisher Navoiy asarlarida ham qimmatli fikrlar keltirilgan. U taomni me'yorida iste'mol qilishni, ishtaha bo'lsa ham taom ustiga taom yeyish zararli ekanligini, bemor kishi parhez saqlashi kerakligini uqtiradi[13,174 bet]. "Nazmul-javohir" asarida ko'p taom iste'mol qilishning zararlari haqida to'xtalib, shunday yozadi:

*Har kimgaki ko'p taom emak fandur,
Bilgilki, najosatqa tani maskandur.
Qorning bila do'st bo'lmasang ahsandur,
Nevchunki er o'g'liga qorin dushandur[14].*

To'g'ri ovqatlanishni uzoq muddatli sarmoyaga qiyoslash mumkin. Agar bugun chipslar o'rniga sabzavotli salat iste'mol qilinsa, ertaga o'zimizni his qilish borasida katta o'zgarishlar bo'lmasligi mumkin. Biroq bunga har doim amal qilinsa, salomatlik yaxshilanadi.

Ovqatlanish odoblari – poklik va ortiqcha ovqatlanishdan saqlanish, insonlar orasida tartibli bo'lish, o'zaro munosabatlarni mustahkamlash, noxush holatlarni oldini olish, sog'likni himoya qilish uchun xizmat qiladi. Taomlanish etiketi insonlarning shaxsiy bahosini shakllantirishda va uning oilaviy yoki ijtimoiy mavqeini ko'rsatib berishda muhim rol o'ynaydi.

Adabiyotlar ro'yxati

1. У.Якубова. Семизликнинг 6 тури ҳақида нималарни биласиз? <https://archive.qalampir.uz/news/semizlikning-6-turi-haqida-nimalarni-bilasiz-6942>

2. Sog'liqni saqlash vazirligi: 2030-yilga borib, dunyo aholisining qariyb 45 foizi semirib ketishi mumkin. Xalq so'zi. Onlayn. 19 sentyabr 2019 yil. <https://xs.uz/uz/post/sogliqni-saqlash-vazirligi-2030-jilga-borib-dunyo-aholisining-qariyb-45-foizi-semirib-ketishi-mumkin>

3. Are any countries doing well? 4 aprel 2019. <https://www.bbc.com/news/health-47734296>

4. «Газета.uz». 2060 йилда Ўзбекистон иқтисодиётига семизликдан етадиган зарар ЯИМнинг 4,7 фоизигача ошади. 18 декабр 2023. <https://www.gazeta.uz/uz/2023/12/18/obesity/>

5. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Sog'lom turmush tarzini keng tatbiq etish va ommaviy sportni yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PF-6099-sonli Farmoni, 30.10.2020. <https://lex.uz/docs/5077667>

6. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Aholining sog'lom ovqatlanishini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi PQ-4887-sonli qarori. 10.11.2020. <https://lex.uz/docs/5090241>

7. <https://sttm.uz/>

8. К. Махмудов. Ўзбек тансиқ таомлари. Т.:Меҳнат.1989.-352 бет

9. <https://www.xabar.uz/jamiyat/bbc-travel-ozbek-taomlari-zararli-mi?> BBC Travel: Ўзбек таомлари зарарлими?

10. Л.Алиджанова. Христиан ва ислом манбаларида тиббий масалаларнинг эътиқодий-ижтимоий асослари. Диншунослик

фанлари номзоди илмий даражасини олиш учун тақдим этилган диссертация. — Тошкент. 2023. -145 бет.

11. М.Кенжабек. Таомланиш одоблари. Имом Бухорий халқаро илмий-тадқиқот маркази нашриёти. -70 бет

12. Абу Али ибн Сино. Тиб қонунлари. 1-жилд. - Т.: А.Қодирий номидаги халқ муроси нашриёти, 1993 йил.-306 бет

13. М. Ҳакимов. Алишер Навоий лирикаси ва халқ оғзаки ижоди. —Т: “Фан” нашриёти. 1979.-196 бет.

14. Р.Акбаров. Овқатланиш одоби. 25 январ 2020. <https://nasafziyo.uz/index.php?newsid=444>

МНОГОВЕКОВЫЕ ТРАДИЦИИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ

Юлдуз Хусанбаева,

*Фармацевтический институт образования и исследования
Кафедра социально гуманитарных наук*

Аннотация Центральная Азия - это непостижимого богатства культурный регион, славящийся своими разнообразными этническими традициями и вкусовыми предпочтениями. Пищевой этикет, тесно связанный с этими традициями, играет важную роль в формировании общей культурной идентичности народов региона. Он совмещает в себе столетние традиции с современными инновациями, отражая тем самым динамичность и развитие современной кулинарии в Центральной Азии.

Ключевые слова: пищевой этикет, культура, новация, гостеприимство, Навруз.

Центральная Азия — место удивительного культурного разнообразия, где каждая этническая группа имеет свои особенности в пищевом этикете. Приготовление и употребление пищи сопровождаются рядом традиций и ритуалов, которые являются неотъемлемой частью местной культуры. Одной из ярких особенностей этнической пищевой этикеты Центральной Азии является обилие овощей, фруктов и зерновых культур в рационе. Большая часть местных народов предпочитает вегетарианскую или полувегетарианскую диету, что способствует поддержанию здоровья и долголетию.

Традиционный прием пищи в этом регионе тесно связан с гостеприимством и семейными ценностями. Приглашение гостей на ужин - это важное событие, во время которого сервируются различные блюда, символизирующие радость и щедрость. Ведь в центре этнической культуры Центральной Азии всегда ставились на первый план теплота и взаимное уважение. Особое внимание в этикете обращается на правила приема пищи. Так, во многих народах Центральной Азии употребление пищи левой рукой является неприемлемым, считается непочтительным и даже грубым. Также принято единственным инструментом для еды считать правую руку. Еще одним традиционным элементом пищевой этикетки этнических народов Центральной Азии является общий прием пищи с общего блюда. Это символ семейных уз связи и взаимопонимания.

Участники ужина сидят вокруг стола и используют общую миску или тарелку, чтобы показать свою дружбу и солидарность. А также расшатывание хлебного лепешки, известной как «нан», и предложение кусочка другому человеку считается знаком доброжелательности и гостеприимства. В последние годы в пищевой этикет этнических народов Центральной Азии произошли некоторые изменения. Глобализация и повышенная доступность продуктов позволили местным жителям ознакомиться с различными вариантами кухни и адаптировать их под свои традиции. Новые ингредиенты и приемы приготовления пищи добавили свежести и разнообразия в рационы этносов.

Однако, несмотря на новации, традиции в пищевом этикете остаются непоколебимыми. Этнические народы Центральной Азии с гордостью передают свои кулинарные традиции из поколения в поколение, сохраняя особый вкус и неповторимую атмосферу этнокультурного наследия. Традиции и новации в пищевом этикете этнических народов Центральной Азии сосуществуют в гармонии, обогащая друг друга и создавая уникальную культурную смесь. Эта необычная симфония вкусов и обычаев привлекает внимание и интерес не только местных жителей, но и многочисленных туристов, желающих попробовать настоящую аутентичную кухню Центральной Азии. Таким образом, пищевой этикет этнических народов Центральной Азии сочетает в себе богатые традиции и новаторский подход к гастрономическому искусству. Он становится свидетелем бесконечной эволюции, сохраняя при этом связь с корнями и наследием своей многовековой истории.

Центральная Азия — это уникальный регион, населенный различными народами, каждый из которых имеет свои уникальные традиции и обычаи. Этот уголок мира пронизан глубокими историческими корнями, которые до сих пор влияют на жизнь его обитателей. В книге «Древние цивилизации» показываются две особенности культуры Центральной Азии: с одной стороны, она развивалась во взаимовлиянии различных культур региона, а с другой стороны, в близкой взаимосвязи с другими очагами древней мировой цивилизации [1].

Одной из наиболее известных традиций Центральной Азии является гостеприимство. Встречая гостей, здешние жители проявляют особую заботу и внимание, стараясь сделать все возможное для их комфорта. Гости ощущают себя желанными и важными людьми, чувствуя глубокую теплоту и радушие, искренне преподносимые местными жителями. Традиции гостеприимства также проявляются в предлагаемом питании — каждый прием пищи сопровождается обилием блюд и напитков, готовых с большой любовью и заботой. Еще одной характерной чертой Центральной Азии является уважение к старшим и авторитетам. Молодые люди всегда проявляют должное уважение к старшим, соблюдая их советы и указания.

Это проистекает из глубоких корней поклонения и почитания, которые пронизывают местную культуру. Пожилые люди, в свою очередь, делятся своими мудрыми наставлениями и опытом, считая это своим долгом перед молодым поколением. Религиозные и культовые обряды также занимают важное место в традициях Центральной Азии. По сей день здесь существуют различные религии и верования, каждое из которых имеет свою уникальность и специфику. Люди соблюдают древние ритуалы и проводят различные обряды в честь богов и природы, вкладывая в них свое отношение к миру и окружающей среде.

По сути, традиции Центральной Азии являются уникальным сочетанием исторических обычаев, которые сформировались на протяжении многих веков и отображают богатство и разнообразие этого района. Они являются неотъемлемой частью жизни его обитателей и позволяют им сохранять свою идентичность и уникальность, передавая их из поколения в поколение.

Центральная Азия богата не только своими прекрасными ландшафтами, но и богатой историей и культурой. Одним из ярких культурных событий, празднованием которого запоминаются

на протяжении веков, является традиция Навруз. Этот праздник, отмечаемый весной, имеет глубокие корни в древних арийских обычаях и до сих пор с радостью и волнением встречается жителями Центральной Азии. Навруз — это праздник, который связан с наступлением весны и победой света над тьмой. Он символизирует возрождение природы и великое обновление души. В этот день все жители региона устраивают различные торжества, где важное место занимают национальные традиции, песни, танцы и игры. По настоящее время у таджиков, узбеков, афганцев и уйгуров сохранилась традиция в предновогодние и новогодние дни собирать и одаривать друг друга первыми цветами — подснежниками [2]

Одной из самых известных традиций Навруза является стол, или сабза, который готовят каждый год для праздничного застолья. Сабза — это особый накрытый зеленью стол, на котором традиционно размещаются семь элементов: восточные фрукты, зерна, сладости, яйца, миски с водой и пшеницей. Каждый элемент символизирует определенные качества и желания: здоровье, долголетие, счастье, процветание и любовь. Одной из самых известных традиций является приготовление - Плов. Плов является главным национальным блюдом народов Центральной Азии [3].

В день Навруза центральноазиатские народы также принято носить национальные одежды и аксессуары, что создает атмосферу праздника и подчеркивает глубокие традиции и культурные ценности этого региона. Во время празднования Навруза нередко народные гуляния, где местные жители собираются вместе, чтобы поздравить друг друга с наступлением весны, исполнить национальные песни и танцы, а также провести разнообразные конкурсы и спортивные мероприятия. Особо красочным событием праздника Навруз является национальный вид спорта воркалык, который представляет собой смесь борьбы и акробатики. Также праздничными являются различные концерты на открытом воздухе, цирковые представления и выставки народных ремесел и искусства.

Традиция Навруза продолжает жить и развиваться в Центральной Азии и по сей день, несмотря на все изменения, происходящие в мире. Она является символом мудрости и красоты, объединяет разные поколения и национальности, помогая сохранить богатое культурное наследие региона. Этот праздник является праздником весны, надежды и гармонии, который встречается

с радостью и гордостью, чтобы напомнить нам о важности сохранения и уважения к нашим культурным корням.

Список использованной литературы

- 1 История цивилизации. — Т., 2004.
2. Дорджиева Д. Д. Календарные праздники и обычаи уйгуров в контексте обрядовой культуры народов Центральной Азии. АКД. — Этнография, этнология и антропология. — М., 2013.
- 3 Ханкишиев С. Плов: кулинарное исследование, 2015. — С. 23-24.

QORAQALPOQLARDA BALIQ TAOMLARI BILAN BOG'LIQ AN'ANALARI

Shahnoza Yeshimbetova

*O'zbekiston Respublikasi Fanlar Akademiyasi
Tarix instituti mustaqil-izlanuvchisi*

Annotatsiya. Ushbu maqolada XX asr ikkinchi yarmi va XXI asr boshlarida qoraqalpoq xalqining baliqchilik bilan bog'liq taomlari o'rnini masalasi ko'rib chiqilgan, hamda qoraqalpoq xalq taomlarining xususiyatlari ularning murakkab xo'jalik yuritishining o'ziga xos jihatlari ko'rsatilgan.

Kalit so'zlar: qoraqalpoq, xalq, baliqchilik, baliq qovurdoq, baliq qarma, marosim, qaq baliq.

Insoniyatga rizq qilib berilgan ne'matlardan bittasi shubhasiz baliqdur. Shuning uchun ham qadim zamonlardan buyon insonlar baliqchilik bilan shug'ullanib keladilar va natijada baliqchilik qishloq xo'jaligining muhim sohasiga aylanib qoldi. Baliqchilik mamlakat aholisini parhez go'sht mahsuloti bilan ta'minlashda muhim o'rin tutadi. Chunki baliq go'shti tarkibi inson organizmi uchun zarur bo'lgan faol biologik moddalar, mineral moddalar va boshqa turdagi yengil hazm bo'luvchi to'yimli moddalarga boy [1, 4 b].

Qishloq xo'jaligi yetakchi sanoat bo'lmagan hududlarda ya'ni Orol dengizi qirg'og'i va Amudaryo deltasiga tutash hududlarda yashovchi aholining asosiy oziq-ovqat mahsuloti baliq bo'lgan va baliq ovlash o'sha xalq iqtisodiy faoliyatining mustaqil turlaridan biri ekanligi qadim

zamonlardan beri ma'lum [2, 133-6]. Baliqchilik qoraqalpoq xo'jaligining muhim sohalaridan biri hisoblanib, ularning xo'jaligida baliqchilik, ayniqsa, Amudaryoning o'ng tomoni Rossiyaga qo'shilib Amudaryo bo'limi tashkil topganidan so'ng keng rivojlangan va baliq mahsuloti tovarlik darajasiga ko'tarilgan.

Qoraqalpoqlarning milliy taomlari va ular bilan bog'liq udumlar olimlar nazaridan chetda qolmagan. Sovet davrining ilk etnograflari sirasida A. Morozova qoraqalpoq xalqi taomlarini o'rgangan. Qoraqalpoq taomlari haqidagi ma'lumotlarni 1920–1980-yillardagi boshqa qator tadqiqotchilarning, jumladan, S. Kamalov, R. Kosbergenov, T. Jdanko, U. Shalekenov va boshqa olimlarning asarlarida ham uchratish mumkin [3, 94–98 c].

XX asrning 70-yillarida O'zbekiston FA Qoraqalpog'iston filialining tarixiy-etnografiya ekspeditsiyasi dala tadqiqotlari olib borib, ayni vaqtda qoraqalpoq taomlarini ham o'rgangan. Bu mavzu 1980-yilda nashr qilingan "Qoraqalpoqlar etnografiyasi" ocherkida izchil yoritilgan. Mualliflarning ta'kidlashicha, "yarim o'troq turmush tarzi bilan uyg'unlashgan kompleks chorvachilik-dehqonchilik va baliq-ovchilik xo'jaligi qoraqalpoq xalqi uchun xos" bo'lgan. "Bu barqaror dehqonchilik rivojlana olmaydigan Sirdaryo va Amudaryo deltalarida hayot kechirish va xo'jalik yuritishning mushkulliklari bilan bog'liq bo'lgan qoraqalpoq xalqiga xos xususiyatlardan biridir. Taom xususiyatlari xalqning xo'jalik faoliyati, ular yashayotgan mintaqalardagi tabiiy va geografik sharoitlar, milliy-madaniy an'analar bilan belgilanadi. Qoraqalpoqlar oziq-ovqatida yil fasllariga bog'liq holda zirotchilik, chorvachilik yoki baliqchilik mahsulotlari ko'proq bo'lgan", deb xulosa chiqaradi mualliflar [2, 117 c].

U. Shalekenov "Uch oy sut, uch oy qovun, uch oy oshqovoq, uch oy baliq" degan qoraqalpoq xalq matalini keltirish asnosida ta'kidlaganidek, bu matalda o'ziga to'q oilalar uchun go'sht shunchaki kundalik ovqat hisoblangan bo'lsa, ayni paytda go'sht topib yeyish imkoni bo'lmagan mehnatkash oilalarning ovqatlanish tartibi yaqqol aks ettirilgan. Badavlat oilalar kuniga uch-to'rt marta go'shtli va boshqa taomlarni iste'mol qilishgan. Kambag'allar esa kuniga nari borsa bir mahal issiq ovqat bilan cheklanishgan. Tadqiqotchilar yozma va tarixiy manbalar, arxeologik ma'lumotlar, shuningdek, dala etnografik tadqiqotlar va shaxsiy kuzatishlar asosida qoraqalpoq taomlarining aksariyati zirot mahsulotlari: bug'doy, tariq, jo'xori, guruchdan tayyorlangan, degan xulosa chiqarishgan. Shu bilan birga o'simlikdan tayyorlanadigan taomlardan tashqari, etnograflar sut, go'sht, baliqdan tayyorlangan taomlarni, shuningdek, ularning turlicha uyg'unlashuvi aks etgan taomlarni ham o'rganishgan.

XIX asr sayyohlari manbalarida Xiva xonligining shimoliy hududlarida yashovchi qoraqalpoqlar baliqni ko'p iste'mol qilganliklari, shuningdek, rus mahbuslari ham qoraqalpoqlarning baliq iste'mol qilishi, shuning uchun ular kasal bo'lmasliklarini keltirib o'tgan ma'lumotlar mavjud.

Qoraqalpoq baliqchi aholisi orasida baliq taomlari juda xilma-xil bo'lib, odatda ular baliqni tozalab, ikki tomoniga un sepib, qovurilgan (**"baliq qovurdaq"**) holda iste'mol qilishgan.

Qoraqalpoqlar orasida noyob baliq taomi **"uyildiriq nan"** (ikradan tayyorlangan non) bo'lib, unga tuz, un sepib qovurib tayyorlangan.

Shu bilan birga baliq serob hududlarda qoraqalpoq xalqining eng ko'p tarqalgan milliy taomi **"baliq qarma"** bo'lib, axborotchi Rajabova Tilla uning jo'xori va bug'doy unidan xamir tayyorlab baliq sho'rva ichiga solib qaynatilishi va suzib olinib, xamir, baliq go'shti va barcha masalliqlar mayda qilib to'g'ralib iste'mol qilinishi haqida ma'lumot berib o'tdi [4, 2024 yil].

Yana bir turdagi taom **"uxa"** (baliq sho'rva) juda keng tarqalgan bo'lib, asosan, sazan baliq turidan tayyorlangan.

Bundan tashqari qoraqalpoqlar baliqni issiq kulga ko'mish (**o'tqa ko'mip jeu**) orqali pishirilgan.

Shuningdek, **"qaqpash"**, **"qaq baliq"** qoraqalpoqlar orasida mashhur bo'lib, uni tayyorlash sirlarini axborotchi O'razaliyeva Halima ta'kidlashicha, o'zining otasi O'razaliyev R. dan 70–80-yillarda baliq ovlash bilan shug'ullangani va ovlangan baliqni tozalab, yupqa qilib kesilgani va tuzga ko'mib qo'yilgani, keyin arqonga bog'langan holda ochiq havoda quritilganligi haqidagi ajoyib xotiralari haqida ma'lumot berib o'tdi [5, 2024 yil].

Qoraqalpoqlarning barcha xalqlar singari taomnomasida o'ziga xos urf-odatlar mavjud, dasturxon atrofida o'zini tutish qoidalariga qat'iy rioya qilishgan. An'anaga ko'ra, har qanday taom dasturxon atrofida o'tirgan holda kuniga uch mahal ertalab, tushdan keyin va kechqurun ovqatlanishgan. O'ziga to'q oilalar sut, sabzavot va go'shtli taomlar, kambag'al oilalar esa ro'zg'orda bor narsalarini iste'mol qilishgan.

Ovqatlanishdan oldin oilaning kelini yoki kichik farzandi yoshi katalardan tortib kichik a'zosigacha qo'llariga uch marta suv quyib yuvdirgan. Qo'llarni silkitmaslik zarur edi sababi, suv oqib ovqatga tushishi va uni iflos qilishi mumkin, deb qaralgan, yog'li qo'llarni mahsining tepasiga surtib keyin yuvilgan, hamda duo o'qilishi bilan oilaning yoshi kattasi boshlab bergan, agar duo o'qilmasa yuvilgan qo'llar harom hisoblangan. Bu taomlanish qoidalarining barchasi nafaqat qoraqalpoq xalqiga, balki Markaziy Osiyo xalqlariga xosdir.

Qoraqalpoqlarda homilador ayol taomnomasida ber necha cheklovlar bo'lib, unga quyonning bosh qismi go'shtini yeyish mumkin bo'lmagan, agar rioya qilmasa bolaning yuqori labi quyonnikiga o'xshab qolgan, shuningdek, tuya go'shti ham taqiqlangan ya'ni ayol homilani kutilganidan uzoqroq muddat ko'tarib yurishga to'g'ri kelishiga ishonishgan [2, 136 c].

Qoraqalpoq oilalarida **“balani aziqlandiruv”** marosimi bo'lib, unda yangi tug'ilgan chaqaloqni uch kungacha oziqlantirmagan, shu kunlarda uni og'zini sariyog' yoki toza paxta yog'i bilan yog'langan va chaqaloq u bilan oziqlangan. Birinchi marta chaqaloqni onasi emas balki chaqaloqli ayol emizgan, u ayol har tomonlama yaxshi bo'lishi, agar emizikli ayol shafqatsiz va ochko'z bo'lsa ushbu salbiy fazilatlar bolaga o'tadi, shuning uchun bolaning ota-onasi har doim birinchi oziqlantirish uchun hurmatga sazovor ayolni topishga sazovor bo'lishgan. Bu haqida qoraqalpoq millatiga mansub axborotchi Yusupniyazova Qirmizi ta'kidlab o'tdi [4, 2024 yil]. Qolaversa, bolalarning asosiy taomi sutli mahsulotlar bo'lgan, lekin **“sutting qasbag'in”** (qaynatilgan sutning cho'kmasi) i berishi ulg'ayganida to'yida yomg'irli havo bo'ladi, deb ishonilgan.

Shuningdek, qoraqalpoq oilalarida yangi kelinning yoshi kattalar bilan birga o'tirib ovqatlanishga haqqi bo'lmagan, kelin odob-axloq qoidalariga rioya qilishi zarur bo'lgan (**“ibe saqlay”**- kattalarni hurmat qilish ramzi) odat haqida qoraqalpoq millatiga mansub axborotchi Durdiniyazova Zulfiya ta'kidlab o'tdi [4, 2024 yil].

Qoraqalpoq xalqining baliqchilik bilan bog'liq taomlari va marosimlarini o'rganish xalq madaniyati tarixini boyitishda muhim manba bo'lib xizmat qiladi, chunki ularsiz butun tarixni qayta tiklash va o'ziga xosligini to'liq ochib berish mumkin emas. Tarixiy taraqqiyotning barcha bosqichlarida taomlar xalqlar o'rtasidagi kundalik muloqotning eng muhim shakllaridan biri bo'lib kelgan, hamda insonlar o'rtasidagi do'stlik yoki qarindoshlik aloqalarining ajralmas qismidir.

Qoraqalpoq xalqida chorcachilik, dehqonchilik va baliqchilik bilan uyg'unlashgan taom turlari saqlanib qolingan.

Foydalangan adabiyotlar:

1. Курбанов А.Р., Титова Н.О. Етти хазинанинг бири хонадонларда. Т.; 2021. 45 б.
2. Жданко Т. А., Камалов С. К. Этнография каракалпаков. XIX- начало XX века (Материалы и исследования) Т.; 1980. 202 с.

3. Камалов С.К. Каракалпаки в XVIII-XIX вв. Т., 1968. 327 с.; Жданко Т.А. Каракалпаки...—566 с.; Шалекенов У. Х. Быт каракалпакского крестьянства. 370 с.

4. Dala yozuvlari: Qoraqalpog‘iston Respublikasi, Beruniy tumani, Beruniy shahri, 2024 yil

5. Dala yozuvi: Qoraqalpog‘iston Respublikasi, Beruniy tumani, O‘. Jumaniyazov OFY, 2024 yil

“BOBURNOMA” VA “JAHONGIR NOMA” ASARLARIDA MEVALAR VA TAOMLANISH HAQIDA

Ботир Йўлдошев,

Ўзбекистан ФА Темурийлар тарихи давлат

музейи илмий ходими

e-mail address: indianstudies@mail.ru

Annotatsiya: Ushbu maqolada Buyuk Boburiylar davlati tarixiga doir qo‘lyozma asarlar “Boburnoma” va “Jahongirnoma” asarlarida tilga olingan mevalar va taomlar haqida so‘z yuritilgan. Buyuk Boburiylar davlatining asoschisi Zahiriddin Muhammad Bobur (1483–1530) Movarounnahrni tark etganidan so‘ng 1504-yili Kobulda mustahkam o‘rnashib oladi va asta-sekin o‘z davlati sarhadlarini kengaytirib borgan. Shimolda Balx va g‘arbda Qandahorni ham o‘z tasarrufiga kiritganidan so‘ng Bobur Hindistonni egallash uchun harakat qilgan. 1526-yili Panipat jangida Dehli sultoni Ibrohim Lo‘diy ustidan g‘olib chiqqan Bobur podshoh o‘z davlati poytaxtini Kobuldan Agraga ko‘chiradi.

Bobur podshoh o‘z asarida Axsi qovuni, Samarqand olmasi, Marg‘ilon o‘riklari, Xo‘jand anori qatorida Kobul, Xuroson va Hindistondagi mevalar va taomlar haqida ham ma’lumot bergan. Hindiston taomlaridan tanovul qilishni boshlagan Bobur podshohga zahar berishgan. Shundan so‘ng Boburiylar saroyida o‘ziga xos oshxona va taomlanish tartib qoidalari shakllangan.

Boburiyzoda Jahongir podshoh ham “Jahongirnoma” nomli kitob yozgan. Bu kitobda ham Hindiston, Eron va Hindiston janubidagi sultonliklardagi mevalar haqida ma’lumotlar berilgan. Taomlanish madaniyati va oziq-ovqat mahsulotlari, ularning narxlari va saroy oshxonasidagi idishlar, oshpaz va xizmatchilarning kiyinishi, bakovullarning vazifasi kabi ma’lumotlar berilgan.

Kalit so‘zlar: “Boburnoma”, “Jahongirnoma”, bakovul, saroy oshxonasi, devoni buyutot.

Oʻrta asrlardagi koʻplab tarixiy manbalarda temuriylar va boburiylar davrida taomlanish madaniyati va boburiylar saroyidagi taomlar haqida koʻplab maʼlumotlar uchraydi. Zahiriddin Muhammad Bobur (1483–1530) oʻzining shoh asari “Boburnoma” sahifalarida bergan maʼlumotlarga qaraganda, temuriylar saltanatida oʻziga xos odatlar boʻlgan: “Манга Султон Махмуд мирзодин Абдулоқуддусбек отлик элчи келди. Улуғ ўғли Султон Масъуд мирзо оғаси Султон Аҳмад мирзонинг Оқбегим отлик иккинчи қизини тўй ва ойин била олғон сочиқни келтурди: олтундин ва кумушдин бодомлар ва писталар қилиб эдилар” [Бобир:80].

Bobur Fargʻona ulusi taxtiga oʻtirganidan soʻng oʻziga suiqasd qilinishidan xavfsirab shubhalik taomlardan parhez qilgani va pichoq, qoshiq va dasturxonni ham ehtiyot saqlagan.

“Boburnoma” da marhumlar ruhiga bagʻishlab osh tortish, elchilik va diplomatik munosabatlarda taomlanish madaniyati haqida maʼlumotlar talaygina. Nafaqat Movarounnahr, balki Xuroson va Hindistonda ham mavjud taomlanish tartib qoidalari haqida ham soʻz boradi. Milodiy 1506-yili Hirotga tashrif buyurgan Bobur podshoh Temuriylar saltanatidagi ziyofatlar chogʻidagi dasturxonlar haqida ham ajoyib maʼlumotlarni berib oʻtgan.

Bobur Hirotida yaqin qarindoshlari, ammalari Poyanda Sulton begim, Xadichabegim va Ofoq begimlar bilan Sulton Husayn mirzo madrasasida koʻrishadi. Hofizlar qurʻon oʻqiganidan soʻng osh tortdilar, deb yozadi Bobur [Бобир:252]. Bu oʻrinda Bobur turkiy xalqlardagi qadimiy urflardan biri boʻlgan marhumlar uchun elga osh berishni zikr qilib oʻtgan.

Hirotida temuriy amirzodalar Badiuzzamon mirzo va Muzaffar mirzo navbatma-navbat Bobur podshoh sharafiga ziyofat beradilar. Dastlab Bogʻi Safedda Muzaffar mirzo osh va taom torttiradi va keyin Tarabxona nomli imoratda chogʻir majlisi oʻtkaziladi. Bobur bu majlisda har kimning mansabi va nasabiga qarab joylashishini ham izohlab oʻtgan va Muzaffar Mirzo bilan bir toʻshakda oʻtirsalar ham mehmon sifatida Boburni yuqori olgan. Bobur soqiylarning yurib majlis ahliga chogʻir tutishlari va nagʻma ahli hamda raqqoslar va hofizlar oʻz ijodidan namunalar ijro etishganlarini bayon qilgan. Bu paytda yigirma uch yoshda boʻlgan Bobur umrida ichmagani uchun bu majlisda ham ichishni rad etgan.

Ukasining mehmondorchiligini eshitgan Badiuzzamon mirzo “Jahonaro” bogʻida maxsus ziyofat tashkil ettiradi. Bu ziyofatda Bobur oldiga qoʻyilgan gʻoz kabobiga qoʻl uzatmaydi. Buni sezgan Badiuzzamon

mirzo sababini so‘raganida Bobur qush go‘shini to‘g‘rash va buzishdan ojiz ekanini aytadi. Shunda mezbobning o‘zi qo‘li bilan maydalab bo‘laklab mehmonning oldiga qo‘ygan. Bu joyda Bobur dasturxon atrofida o‘tirish tartibi va ovqatlanish estetikasiga e‘tibor qaratgan. Temuriylar davrida Hirot madaniyati eng yuqori darajaga ko‘tarilgan va Bobur g‘oz go‘shini qo‘lda to‘g‘rashni oliy darajadagi majlisda o‘ziga ep ko‘rmagan.

Keyinchalik Hindistonni fath etgan Bobur podshoh Hind taomlari va o‘z saroyidagi ovqatlanish tartib-qoidolari haqida ham “Boburnoma” sahifalarida yozib qoldirgan. Muallif o‘ziga zahar berilishi munosabati bilan bo‘lgan voqeani bayon qilishi chog‘ida Hindistondagi taomlar xususida to‘xtalib o‘tgan. O‘z davlati poytaxtini Kobuldan Agraga ko‘chirgan Bobur podshoh Hind mahalliy taomlaridan ham iste‘mol qilishga o‘tgan. Dehli sultoni Ibrohim Lo‘diyning oltmishtacha bovruchisidan to‘rttasini o‘z saroyida saqlab qolgan. Bobur podshoh oshxonasidagi bakkovullarning g‘ofilligidan foydalangan oshpazlardan biri taomga zahar qo‘shgan. Tovushqon go‘шти, yupqa non, qaliya va qoq go‘шт yegan podshoh dasturxon ustida behuzur bo‘lib qayt qilgan. Ma‘lum bo‘lishicha yupqa non ustiga zahar sepilgan va ustiga qaliya solingan bo‘lgan. Zaharlanganini bilgan podshoh bir-necha kun sut ichib davolangan.

Bobur podshoh Hindistondagi mevalar va sabzavotlar haqida ham ko‘plab ma‘lumotlarni keltirish bilan birga, ularning mazasi, shakli, xususiyati, ko‘rinishi va qanday joylarda o‘sishi hamda meva tugish vaqtini ham tilga olib o‘tgan.

Bobur podshohning farzandlari va avlodlari ham ilm, ma‘rifatli shaxslar bo‘lishganlar. Uning chevarasi Nuriddin Muhammad Jahongir bobokaloni Bobur podshoh kabi tarix ilmiga havas qo‘ygan. Milodiy 1605-yili boshiga toj kiyganidan so‘ng “Jahongirnoma” kitobini yozishga kirishgan. Fors tilida yozilgan bu kitob “Tuzuki Jahongiriy” nomi bilan ham ataladi.

Jahongir podshohning asl ismi Salim bo‘lgan. Taxtga o‘tirganidan so‘ng o‘ziga Jahongir nisbasini qabul qilgan.

“Jahongirnoma” ni yozishda muallif bobokaloni Bobur podshoh uslubidan foydalangan va bu kitobda o‘sha davrdagi taomlanish madaniyati va joylardagi mevalar haqida ham ajoyib ma‘lumotlar uchraydi.

Jahongir podshoh o‘z hukmronligi tarixining o‘n ikki yilini yozib tugatganidan so‘ng uni kitob holiga keltirib muqovalash va miniatyuralar bilan bezatishga topshirgan. Kitobning ikkinchi jildi keyingi o‘n yil voqealarini o‘z ichiga olgan. Podshohning kasallikka uchrashidan so‘ng oxirgi besh yillik voqealar saroy muarrixlari tomonidan yozib borilgan va podshoh tahriridan o‘tkazilgan.

Bobokaloni Zahiriddin Muhammad Bobur kabi tabiat oshig'i bo'lgan Jahongir o'z asarida Hindistonning turli qismlarida o'sadigan gullar, daraxtlar va qushlar hamda hayvonlarning ta'rifini keltirib saroy musavvirlariga ularning suratlarini ham chizdirtirgan.

Jahongir podshoh Boburiylar davlati poytaxti Agra shahri va uning atrofida yetishtiriladigan qovun, uzum va boshqa meva va sabzavotlarni batafsil bayon qilgan. "Men mevalar ichida mangoni juda yaxshi ko'raman", - deb yozadi muallif [Jahongir, 1989: Vol. I, 5].

Jahongir podshoh nafaqat Hindiston, balki qo'shni davlatlardan olib kelingan meva va poliz ekinlari haqida ham yozib o'tgan. Hijriy 1014-yili (milodiy 1615-yil 31-yanvar – 1616-yil 19-yanvar [Абдулла Аъзам: 190]) Erondan Hindistonga kelgan savdogarlar Yazd anorlari va Koriz qovunlaridan podshohga taqdim etganlar. Podshoh hech qachon bunday mazali qovun va anor yemaganini zikr qilib anor va qovunlardan saroy amirlari va mulozimlarga ham tarqattinganini qayd etgan.

Bobokaloni Bobur podshoh mozorini ziyorat qilish maqsadida Kobulga kelgan Jahongir podshoh Movarounnahr va Kobuldagi mevalarni ta'riflagan. Amakisi Muhammad Hakim barpo ettirgan Shararo bog'idagi gilos, zardoli, o'rik va shaftoli kabi mevalarning juda ham shirin bo'lishini ta'kidlagan.

Boburiy podshohlar Navro'z, Iyd va to'y kunlarida elga osh tarqatish odati bo'lgan. Miskin va faqirlarga taom berish uchun langarxonalar ishlab turgan. Saroy oshxonasi Mir bakovul tomonidan boshqarilgan. Bobur podshoh zaharlanganidan so'ng, bu lavozimdagi shaxs o'ta hushyor va mas'uliyatli bo'lishi, podshohga juda yaqin mansabdor sanalgan. Imperator oshxonasi barcha idishlari, ularning o'lchami va og'irligi belgilangan tartibda bo'lgan [Abul-Fazl Allami: 59–60]. Boburiylar saroyi oshxonasi uchun sotib olinadigan oziq-ovqatlar, mevalarning barchasi Mir bakovul va Devoni buyutot tasdig'idan o'tkazilishi shart bo'lgan. Bu mahsulotlarning narxi va qayerda yetishtirilgani ham hisobga olingan. Masalan guruchning suxdas navi bahraichdan, devzira esa Gwaliordan olib kelingan. O'rdak esa Kashmirdan yetkazib turilgan. Qo'y, echki va qushlar saroy oshxonasidagi qushxonaga keltirilganidan so'ng bir oy ichida so'yilishi belgilangan. Negaki iqlim o'zgarishi hatto tirik mahsulotga ham ta'sirini o'tkazgan.

Podshohning biron joyga safari va ov paytida oziq-ovqat mahsulotlari maxsus idishlarda olib yurilgan va bu idishlar muhrlangan holda saqlangan. Ovqat tayyorlash paytida oshpazlar maxsus toza kiyimda, qo'llarini hamisha old tomonda bakovullar ko'rib turadigan holda tushlari shart bo'lgan. Tuz, murch, zanjabil va boshqa ziravorlarni ba-

kovullar muhrlangan charm sumkadan olib berishganlar va yana qayta muhr qoʻyganlar.

Tayyor ovqatni avval bakovullardan biri, podshoh dasturxoniga tortishdan oldin Mir bakovul tatib koʻrgan va podshoh ovqatlanayotganida dasturxon yonida turgan. Podshoh ovqatdan oldin sut yoki qatiq ichgan.

Dasturxon va idishlar hamisha ozoda tutilgan. Idishlar bir oyda ikki marta dezinfeksiya qilingan. Singan idishlar yangisiga almashtirilgan. Goʻsht qovurilgan idishlar ham tez-tez almashtirilgan.

Jahongir podshoh Boburiylar davlati hududida haftaning payshanba va yakshanba kunlari hayvon va qushlarni soʻyishni taqiqlovchi maxsus farmon chiqargan. Payshanba kuni Jahongir podshoh oʻzi taxtga oʻtirgan kun va yakshanba esa uning otasi Akbar podshoh tugʻilgan kun boʻlgani uchun bu kunlar muqaddas hisoblangan.

Sharob ichishga mayli boʻlgan Jahongir podshoh juma kunlari sharob isteʼmol qilishni va dasturxonga tortishni man qilgan.

Jahongir podshoh davrida boburiylar davlatida oʻziga xos taomlanish madaniyati va saroyda tartib-qoidalar shakllanib boʻlgan. Toʻy va marosimlar, saroy amaldorlarini taqdirlash va elchilar sharafiga berilgan ziyofatlardagi dasturxon yozish tartibi va madaniyati yanada mukammallashgan. “Boburnoma” va “Jahongirnoma” kabi qoʻlyozma asarlarida bu toʻgʻrisida yuzlab misollar uchraydi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Abu l-Fazl Allami. Ain-I Akbari/Translated into English by H. Blochmann. — New Delhi: Neelkamal Printers, 1965. — 750 p.

2. Заҳириддин Муҳаммад Бобир.Бобирнома / Нашрга тайёрловчилар Порсо Шамсиев, Содик Мирзаев —Тошкент: Ўзбекистон ССР Фанлар академияси нашриёти, 1960. — 514 бет.

3. Zahiruddin Muhammad Babur Padshah Ghazi. Babur-nama (Memoirs of Babur)/Translated by Annette Susannah Beverige. — New Delhi: Atlantic Publishers & Distributors, 1989. — 880 pages.

4. Gulbadan Begim. Humoyunnoma / fors tilidan B. Yoʻldoshev tarjimai. — Toshkent: Fan, 2022. — 128 b.

5. Nuriddin Muhammad Jahangir. The Tuzuk-i-Jahongiri or Memoirs of Jahangir / Translated by Alexandr Rogers. New Delhi: Low Price Publications, 1989. — Vol. I. - 478 pages.

6. Nuriddin Muhammad Jahangir. The Tuzuk-i-Jahongiri or Memoirs of Jahangir / Translated by Alexander Rogers. New Delhi: Low Price Publications, 1989. — Vol. II. - 316 pages.

7. Абдулла Аъзам. Ҳижрий ва милодий тақвимлар кунма-кун мутаносиблик жадваллари. — Тошкент: Ғафур Ғулом номидаги нашриёт-матбаа ижодий уйи, 2007. — 268 б.

8. Йўлдошев Б. Бобурпур.- Тошкент: “Сано-стандарт”, 2011. — 60 бет.

9. Yuldashev B. Boburiy malikalar. — Toshkent: “Ochun”, 2022. — 206 b.

ЎЗБЕК ХОНЛИКЛАРИ ҲУКМДОРЛАРИНИНГ МАСТ ҚИЛУВЧИ ИЧИМЛИКЛАРНИ ТАҚИҚЛАШИГА ДОИР МУЛОҲАЗАЛАР

Акбар Замонов,

Тошкент Кимё халқаро университети

«Тарих» кафедраси мудири,

тарих фанлари бўйича фалсафа доктори, профессор

Аннотация. Мазкур мақолада ўзбек хонликлари даврида баъзи ҳукмдорларнинг мамлакат аҳолисини, хусусан, армияни соғлом, бақувват, баркамол, жисмоний ва рухий соғлом йигитлар билан бойитиш мақсадида қабул қилган қарорлари, унинг оқибатлари ҳамда аҳамияти ёритилган. Шунингдек, жамиятда маст қилувчи ичимликларнинг тақиқланиши ва у билан боғлиқ бошқа муаммолар маҳаллий манбалар, хорижий сайёҳлар эсдаликлари орқали бизгача етиб келган бўлиб, у жамиятнинг ҳолатини ўзида акс эттиради. Мақолада мазкур масалалар илмий жиҳатдан таҳлил этилган.

Калит сўзлар: Хоразм, май, тавба, Заҳириддин Муҳаммад Бобур, Хоразм, элчи, Муравёв, Муҳаммад Раҳимхон I, калян, армия, соғлом, қабул маросими, жанг, Россия, қўнғиротлар сулоласи, фармон, жазо.

Ўзбек давлатчилигида жамиятда соғлом турмуш тарзини шакллантириш учун қилинган тадбирлар давр хусусиятларидан келиб чиқиб амалга оширилиб турилган. Айниқса, турли даврларда, маълум мақсадларни амалга ошириш йўлида маст қилувчи маҳсулотларнинг истеъмол этилиши тақиқлаб турилган. Бунга мисол тариқасида, Ҳинд юртини эгаллаган Заҳириддин Муҳаммад Бобурнинг «тавба фармони»ни келтириш мумкин. Бобур

1527 йилга Канва (Секри) жангидан олдин ўзи эгалик қилиб турган ҳудудларда май ичишни бекор қилиш ҳақида қарор қабул қилди.

Қуръон Каримдаги Тавба сурасининг 104-оятида ўқиймиз: «Улар, албатта, Аллоҳ ўз бандаларидан тавбани қабул қилишини ва садақаларини олишини ва, албатта, Аллоҳнинг ўзи тавбаларни қўллаб қабул қилгувчи ва раҳмли Зот эканини билмасларми?» Ана шу ояти каримада таъкидланган тавба масаласи Бобур ҳаётида катта ўрин тутди. Бундай тавба ичкилик масаласига ҳам дахлдордир. Моида сурасининг 90-оятида шундай дейилган: «Эй иймон келтирганлар! Албатта, хамр, қимор, бутлар ва (фол очадиган) чўплар ифлосдир. Шайтоннинг ишидир. Бас, ундан четда бўлинг. Шоядки, нажот топсангиз» [1]..

*«...Хуш келиб ўзни бу кечмакликтин,
Тавба қилдим чағир ичмакликтин.
Олтину нуқра суроҳи-ю оёқ,
Ҳозир айлаб борини синдурдим,
Тарк этиб майин, кўнглимни тиндурдум».*

Синдирилган олтин, кумуш идишлар бечораларга, дарвешларга бўлиб берилади. Шуниси аҳамиятлики, шоҳ Бобур тавбасидан ибрат олган сарой аҳли ва аскарлардан шу куни уч юз киши тавба қилган. Шунингдек, шоҳ Бобур ичкиликни тақиқловчи махсус фармон чиқаради. Фармондаги ибратомуз ўринлардан мисол келтирамиз: «Бу сўзларни ва бу гапларни баён қилишдан ғараз шуки, инсонлик тақозоси, подшоҳлар расм-русуми, подшоҳлик лавозими, мансабдорлар одати бўйича шоҳдан тартиб сипоҳийгача гўзал ёшлик кунларида шариат ман қилган баъзи нарсаларга ва айрим ўйин-кулгиларга ружу қилинади. Бир қанча вақтдан кейин пушаймонлик кунлари келиб, уларни битта-битта тарк қилинади ва чин тавба билан уларга қайтиш эшиги ёпилар эди... Ҳеч бир киши ичкилик ичишга уринмасин, уни ҳосил қилишга тиришмасин, ичкилик ясамасин, сотмасин ва олмасин ва келтирмасин. Ичкиликдан қочинглар, шояд нажот тонсанглар» [2: 232].

Бундай ҳолатларни кейинги асрларда, ўзбек хонликлари ҳукмдорлари фармонларида ҳам кўриш мумкин. Жумладан, Бухоро амирлигининг тақводор ҳукмдори Амир Шохмурод (1785–1800) мамлакатни маст қилувчи ичимликларни тақиқлаш тўғрисида фармон чиқарган бўлиб, у инсонлар ҳаётига тескари таъсир ҳам қилган. Яъни, бундай оғуға муккасидан кетган одамлар жазодан

кўркиб, шу билан бирга, ўз нафсини тия олмай, бошқа гиёҳванд моддаларга ружу қўя бошлаган. Натижада, Амир Шохмуроднинг фарзанди Амир Ҳайдар (1800–1826) отасининг фармони бекор қилишга мажбур бўлган.

Қўнғиротлар сулоласидан бўлган Хоразм хони Муҳаммад Раҳимхон (1775 йил туғилган, 1806–1825 йилларда Хоразм хони) акаси Элтузархон (1804–1806) вафотидан кейин Хива тахтига ўтирган (1806). Муҳаммад Раҳимхон I Хива хонлигини бирлаштиришда ижобий натижаларга эришган. У бир қанча сиёсий, иқтисодий, маъмурий ислохотлар ўтказган ва мамлакат барқарорлигини таъминлаган ҳукмдор сифатида тарихда қолган.

1819 йил Хивада бўлган Россия элчиси капитан Н. Муравьёвнинг таъкидлашича, бу ҳукмдор бошқа хонлардан фарқли ўлароқ, табобат ҳамда мунажжимликдан яхшигина бохабар, шахмат ўйинида мохир ва илм-маърифатга рағбатли шахс бўлган. Шунингдек, у очик чехрали, кўзлари кичик, сарғиш соқолли, узун бўйли шахс бўлиб (*элчининг айтишича, барваста хонни ҳатто, энг кучли от ҳам кўп вақт кўтариб юра олмаган*), жуда кам ухлар, қаерга борса, табаррук қадамжоларни зиёрат қилиб, кейин давлат юмушларини қилишга киришар эди [4]. Муҳаммад Раҳимхон араб ва форс тилларини яхши биладиган тақводор ҳукмдор бўлганлиги учун халқ уни «охун хон» деб атар эди.

У тахтга ўтирган 1806 йилда ичкилик ичишни тақиқлаб, “ичган ва банг чеккан киши, ким бўлишидан қатъий назар, оғзидан қулоғигача кесилиши” ҳақида фармон чиқариб, ижросини шахсан ўзи назорат қилишни белгилаб қўйди (*Бу даврда қўшни давлат – Бухоро амирлигида ҳам бу қоида жорий этилган эди.*) [4]. Хон май ичиш, кўкнори чекиш наслни бузаётганини англаб, шу йўл билан бу балои офатнинг олдини олмоқчи бўлган. Ҳатто, бу борадаги сиёсат жиддийлигидан, саройга чекиш ёки ичиш билан боғлиқ бирор буюм ҳам киритилмаган. Жумладан, хоннинг элчиларни қабул қилиш маросимларидан бирида рус элчиси келтирган совғалар орасида шиша чилим (калён) бўлиб, хон унинг нима эканлигини сўраганда, совғанинг номини айтишга журъат эта олмаган юзбоши уни сирка солишга мўлжалланган идиш, деб тушунтирган экан [3:333].

Мазкур хон сарой қошида доимий фаолият кўрсатувчи Кенгаш (Девон) таъсис этган бўлиб, ҳар жума куни хон саройининг кўриниш хонасида Кенгаш чақирилиб, унда ўтган ҳафта давомида хонлик ҳудудида рўй берган воқеа-ҳодисалар муҳокама қилиниб,

ташқи ва ички сиёсат борасида кенгашиб олинар эди. Кенгашдан сўнг «охун хон» Хоразмнинг олиму уламолари, фозилу фузалолари, шоиру донишмандлари билан шариат ва илму адаб бўйича суҳбатлар ўтказар эди.

Н. Муравьёвнинг берган маълумотига кўра, «хон саройида табобат бошқа фанларга нисбатан анча ривожланган. Табиблик наслдан наслга ўтиб, шифобахш ўсимликларни махфий сақлашарди. Чунки хоразмликлар уларнинг кўплаб дардларга даво бўлишини яхши билардилар. Табиблар айниқса, шифобахш гиёҳлар билан турли яраларни даволашга уста бўлишган. Муҳаммад Раҳимхоннинг ўзи ҳам баъзан табиблик билан шуғулланган, аҳоли соғлиғини назорат қилган, беморларни даволаш учун саройда кўплаб табибларни сақлаган» [4]. Хоннинг айнан ичкилик ва банг чекиш соғлиқ кушандаси, наслни бузиш воситаси эканлигини англаб, уни тақиқлагани ҳам айнан шундан далолатдир.

Хоразм ҳукмдори Муҳаммад Раҳимхоннинг ўз халқи соғлиғини ўйлаганича бор эди. Зеро, соғлом кишилардан таркиб топган халқгина қудратли бўлишини у яхши билар эди. Шу боис, унинг кўшини Бухоро ва Эрон навкарлари билан бўлган жангларнинг аксариятида ғалаба қозонган.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Қуръони Карим. https://quranenc.com/uz/browse/uzbek_sadiq/9
2. Заҳириддин Муҳаммад Бобур. Бобурнома. / Порсо ШАМСИЕВ, Содиқ МИРЗАЕВ, Эйжи МАНО ва Саидбек ҲАСАНОВ нашрга тайёрлаган «Бобурнома» асарини ҳозирги узбек тилига Ваҳоб РАҲМОНОЯ ва Каромат МУЛЛАХЎЖАЕВА табдил қилган. Т.: Ўқитувчи, 2008.
3. Аллаева Н. Хива хонлигининг дипломатияси ва савдо алоқалари (XVI-XIX асрлар). Т.: Академнашр, 2019.
4. Бекмуҳаммад У. Хива хонлигида руслар. <http://xorazmiy.uz/uz/pages/view/166>

СТРУКТУРА И ТИПОЛОГИЯ СЕМЕЙНОГО И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КЫРГЫЗОВ

А.Т. Кушубеков

*к.и.н., доцент Института истории и регионоведения Кыргызского
национального университета им. Ж. Баласагына*

С.Ч.Жумалиева

*к.и.н., доцент Института истории и регионоведения Кыргызского
национального университета им. Ж. Баласагына*

Нуржан уулу Уларбек

*студент 4-го курса Института истории и регионоведения Кыр-
гызского национального университета им. Ж. Баласагына*

Аннотация: В статье раскрывается структура и типология семейного и общественного питания кыргызов, а также развитие системы питания кыргызского народа. В ней проводится анализ типологических особенностей трапезы, а также рассматривается структура семейного и общественного питания. Особое внимание уделяется общественным приемам пищи, включающим праздничные, ритуальные и семейные трапезы, которые играют важную роль в формировании социальной жизни общества и отражают его культурное разнообразие и историческое наследие.

Ключевые слова: пища, трапеза, семейная трапеза, структура, типология, традиция.

Структура и типология семейного и общественного питания кыргызов олицетворяют богатство культурных традиций и обычаев. Они представляют собой сложную сеть образцов и систем питания, отражающих особенности региональной географии, времени года и исторических влияний. Исследование культуры питания кыргызской семьи позволяет понять не только их диетические привычки, но и узнать об их социокультурном контексте, ценностях и образе жизни

Образец питания кыргызской семьи представляет собой отдельную область этнографическую науку, которая изучает общие явления реальности. С этнографической точки зрения, «модель питания» включает в себя разнообразные продукты, богатые энергией, крахмалом, углеводами, минеральными и белковыми компонентами, такими как мясо, молоко, зерно, овощи и фрук-

ты. Фактически, состав различных питательных веществ, необходимых для приготовления пищи, зависит от предварительно созданного образца. Различия в моделях питания кыргызских семей в регионах Кыргызстана связаны с различиями в климате, природной среде, хозяйственной деятельности и культурных традициях, которые передаются из поколения в поколение и формируют особенности питания каждого региона. Этот образец (модель питания) выражается через следующие концепции питания: постоянная основная группа продуктов, используемых для приготовления пищи, способы приготовления, виды пищевых напитков, время приема пищи и количество продуктов, разнообразие продуктов, включая повседневные, праздничные и ритуальные блюда, способы переработки необходимых питательных веществ, системы питания и виды, принадлежащие к одному месту. Термин «образец» был введен недавно и переводится как «модель» в опубликованном словаре К.К. Юдахина (1957 год): модель - это пример продукта или изделия, образец, уменьшенная или увеличенная копия, конструкция и в рамках статьи корень слова «модель» используется для обозначения разнообразных продуктов, включая холодные и горячие блюда, напитки, измельченные и цельные зерна, сырые и приготовленные продукты, в естественном составе. Эти продукты могут быть разнообразными из-за природных, климатических, экологических факторов, а также хозяйственно-культурного типа и взаимоотношений с другими этническими группами, проживающими в близлежащих деревнях или населенных пунктах. Важно отметить, что традиционные рецепты и ингредиенты играли значительную роль в формировании питания кыргызских семей. Они варьировались в зависимости от времени года и местных особенностей, но сохраняли свою уникальность и вкус [Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И., с.134.].

Два условные выделенные региона долины и горные, каждый из них имеют схожие природные, климатические и экологические особенности, а также хозяйственно-культурные типы, хотя и отличаются друг от друга во многих аспектах. В горных районах кыргызские семьи занимались скотоводством, включая овцеводство, особенно и семьи, проживающие в этом районе, склонны к молочно-мясно-зерновой модели питания преобладает также мясо-молочно-зерновая культура. В долинной части долины Кыргызстана кыргызские семьи склонны к зерно-молочно-мясной модели питания, связанной с земледелием.

В таких регионах где нет соприкасаются границы долинных и горных регионов наблюдается разнообразие моделей питания в зависимости от климата и хозяйственной деятельности кочевой и полукочевой скот являются широко распространенными, что отражается в мясо-молочно-зерновой модели питания, в других районах преобладает зерно-молоко-мясная модель питания.

Советская власть влияла на культуру питания кыргызских семей в 20-40-е годы XX века, внедряя различные хозяйственные и аграрные реформы. Эти реформы способствовали развитию новых видов хозяйства, таких как орошаемое земледелие и фруктоводство, а также расширению ассортимента продуктов в рационе питания. Сельскохозяйственные изменения, проведенные в последующие десятилетия, улучшили доступ к пищевым продуктам и привели к появлению новых технологий производства. Однако, с усложнением технологий, в питании стало преобладать больше овощей и фруктов. Исследования также выявили территориальные различия в питании и различия между семейными и общественными трапезами, что демонстрирует эволюцию культуры питания на протяжении исторических периодов [Куттубекова В.М., 2021].

На основе собранных этнографические, этносоциологические и культурные данных проведенных для установления образцов (моделей), собранных в процессе исследований ученых Кыргызстана через потребляемых продуктов через выделяют структуры типы и модели, подтверждение. На сегодня современными учеными ранее собранные подавляющее большинство этнографических отчетов, полученных в ходе полевых исследований, находить подтверждение об устоявшей традиции питания. Различия в хозяйственной деятельности формируют разнообразные модели питания. Также следует отметить, что кыргызы предпочитают употреблять молочные продукты в сыром виде или в виде различных кисломолочных напитков, в то время как мясо, особенно говядина, овца, яковое и козье молоко, используются в приготовлении блюд.

Кыргызский народ, живущий в Центральной Азии, выделяется среди других этнических групп своей кочевой образ жизни, основанной на животноводстве. В их питании, хотя мясо и молочные продукты играют важную роль, зерновые и злаковые продукты также занимают определенное место.

Мясные продукты, особенно мясо мелких животных (овец, коз), преобладают в питании кыргызских семей. Из мяса готовят

различные блюда, как готовленные, так и сырые. Эти традиционные рецепты широко применялись как в высокогорных, так и в низкогорных районах области. Однако использование верблюжьего мяса постепенно уменьшается из-за проблем с содержанием верблюдов в сельской жизни. В примерах мясных продуктов преобладают различные виды блюд, такие как холодец, вареные блины (бульоны), арашаны, белые супы, вареные и жареные лапши, пепельницы, каменные корды, Нарын и беш бармак и т.д.. Они приготавливаются из мясных субпродуктов под разными названиями и используются в основном для приготовления жарких блюд [Куттубекова В.М., 2007].

Со временем, в питании кыргызских семей начали появляться новые виды пищи, включающие в себя сочетания молочных продуктов с зерновыми. Вначале XX в. в горных и предгорных районах преобладает мясомолочно-зерновая модель питания. Это связано с особенностями сельского хозяйства, базирующегося на животноводстве, и с удовлетворением потребностей человеческого организма в питательных веществах за счет климата, природной среды и экологических условий [Бөрүбаев Т., 1986].

Важным элементом культуры питания кыргызских семей является использование и обработка молочных продуктов в соответствии с традиционными технологиями, передаваемыми из поколения в поколение, что определяет их пищевые привычки и модели питания. Питание молочными продуктами относится необходимым для поддержания человеческого организма, которые часто именуются как «белые» продукты. Фактически молочные продукты содержат 3,2% жира, 3,3% казеина, альбумина, глобулиновых белков, 4,7% молочного сахара (углеводов), 0,65% неорганических кислот, минеральные соли, микроэлементы, ферменты и другие полезные вещества, составляющие 87% воды, а также различные витамины обеспечивая быстрое усвоение организмом [Арутюнов С.А., с.95].

Молочные продукты разнообразной витаминной направленности и калорийности получают на основе технологий переработки. Процесс переработки молока включает механическую, ферментационную и тепловую обработку. Сегодня выделяются следующие типы « Молоко в натуральной форме: вареное овечье, козье, коровье, яковое молоко, которое употребляется в виде отдельной молочной пищи или включается в рацион; Кисломолочные продукты после ферментации; Молочные продукты с более

кислым вкусом после ферментации и механической фильтрации (сепарации); Хрустящие ферментированные молочные продукты, сливки, йогурт, кефир, сыр, творог и другие.

В результате социалистических преобразований 20-30- годов XX в. в Кыргызстане большинство кыргызских семей вели земледельческую деятельность, выращивая различные культуры, такие как ячмень, пшеница, кукуруза, просо, ячмень, шалфей и нут. Полученные из этих зерновых продукты использовались в качестве добавок при приготовлении холодных и горячих блюд, следовательно зерновая продукция играла особую роль в культуре питания кыргызских семей. Крупы, мука, и другие продукты, полученные из зерна, широко использовались в приготовлении пищи [Куттубекова В.М. 2007].

Третий этап модели питания кыргызских семей, который приходится на период с 1960-х до конца 1990-х годов, характеризуется изменениями в составе рациона в различных обусловленные различными факторами, такими как внедрение новых технологий в обработке земель, изменения в доступности продуктов в сельских магазинах и влияние питания горожан и других национальностей. В результате образ питания кыргызских семей становится более сходным с современными тенденциями, и новые виды продуктов становятся более популярными [Кочкунов А.С., 2013].

На сегодня, питание кыргызских семей отличается богатством продуктов и традиционными культурными нормами. Они следуют установленным правилам приема пищи, включая различные виды напитков и продуктов. В питании присутствуют сырые продукты, готовые к употреблению, и разнообразные блюда, приготовленные из них.

Несмотря на различия в рельефе и виде хозяйств, культурные традиции к концу XX в. можно наблюдать изменения в предпочтениях в питании. В современной модели питания преобладает употребление молочных продуктов. Молочные продукты, такие как кефир, творог, сливки, молоко, могут быть использованы в различных формах, включая хлопья, мокроту и сухое молоко. Однако, в сравнении с предыдущими поколениями, современные образцы питания менее разнообразны и менее питательны. Наблюдается увеличение потребления молочных продуктов за счет снижения использования традиционных блюд и уменьшения подготовки пищи. Таким образом, культура питания оставалась важным элементом жизни и культуры кыргызского народа.

Трапеза питания в кыргызской семье и их виды следуют выделить виды семейной трапезы: повседневная семейная трапеза (күнүмдүк үй-бүлөлүк тамак ичүү), в ней принимали участие все члены семьи – утренняя семейная трапеза (эртең мененки үйбүлөлүк тамак ичүү), обеденная семейная трапеза (түшкү үй-бүлөлүк тамак ичүү) и вечерняя семейная трапеза (кечки үй-бүлөлүк тамак ичүү), праздничная трапеза (майрамдык тамак ичүү), виды пищи, для проведения различного семейного торжества (тойлордо ичилуучу тамак-аш), виды пищи, употребляемые в неприятной случае в жизни человека (адам өлгөндө тамак ичүү, үчүлүк, жетилик, кырк ашын, жылдык ашын өткөрүүдөгү тамак ичүү), виды пищи, употребляемые в проведении семейных обрядов (орто мектепти, атайын орто же жогорку окуу жайын аяктоо, он сегиз жашка чыгуу же атуул катары паспорт алуу, армияга узатуу жана башкалар), традиционные ритуальные виды пищи (бешик той, жентек той, тушоо кесүү, сүннөт той-баланы отургузуу), в проведении семейных обрядов и обычаев, виды пищи, употребляемые в полевых условиях (талаада тамак ичүү) [Куттубекова В.М., 2021].

При проведении выше указанных семейных трапез для приготовления различных видов пищи употреблялись различные продукты, которые отличались друг от друга по биологическим и физиологическим составам. Биологический и физиологический составы пищи, приготовленные для проведения праздника и пиршества отличались от повседневной пищи. Обычно они являлись более сытными, мощными и энергетическими.

В проведении скверного или порочного мероприятия я (жаманчылык - адам кайтыш болгондо, үчүлүк, жетилик, кырк ашын, жылдык ашын өткөргөндө), связанного с жизнедеятельности человека в разных регионах употребляли бешбармак с добавленной лапшой или плов, — мучной гульчатай с добавлением мяса.

В горных, предгорных и равнинных селениях вышеуказанных долин определялись общие элементы, территориально-локальные особенности в приготовлении и подаче различных видов пищи, структурные отличия в проведении каждой общественной трапезы.

В целом с начала XX в. по сегодняшний день произошли заметные изменения в общественной жизни, культуре, повседневных семейных и общественных обрядах, обычаях, народных установлениях, церемониях, приметах и заклинаниях. Культура питания является одним из самых стойких и долговечных эле-

ментов материального богатства кыргызской нации. В эту культуру входят различные сырые продукты, необходимые для приготовления разнообразных блюд, а также методы и традиционные правила их приготовления. К блюдам добавляются различные специи, жирный бульон, уксус, перец, лук, чеснок и другие приправы. Существует строгий порядок подачи блюд и правила при употреблении пищи. определялись общие элементы, территориально-локальные особенности в приготовлении и подаче различных видов пищи, структурные отличия в проведении каждой общественной трапезы.

Список литературы:

1. Абрамзон С.М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. - Фрунзе: Кыргызстан, 1991.- 479 с.
- 2 Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. - 1981. - № 4.
3. Арутюнов С.А. Этнографическая наука и изучение культурной динамики. //Исследования по общей этнографии.- М.: Наука,1979.- С.24-60.
4. Борубаев Т. Киргизская кухня. - Фрунзе: Киргизстан,1986. - 170 с
5. Кочкунов А.С. Система питания в период советских трансформаций (опыт анализа соотношений традиций и инноваций) // Кочкунов А.С. Этнические традиции кыргызского народа (социокультурные аспекты и некоторые вопросы генезиса). - Бишкек, 2013.
6. Куттубекова В.М. Система питания кыргызских сельских семей, проживающих в северном и северо-западном Кыргызстане в годы советской власти (на основе этнографических и этносоциологических материалов): Автореф.дис.канд. ист.наук: 07.00.02. - Бишкек, 2021.
7. Куттубекова В.М. Традиционная система питания кыргызов и её классификация. // Известия КГТУ им.И.Раззакова. — 2007.— №11. — С.241-244.

МОЛОЧНАЯ ЕДА КАЗАХОВ ПРИИРТЫШЬЯ (по материалам Павлодарской области Казахстана)

Ернур Рахимов

*ведущий научный сотрудник, к.и.н., PhD
Национальный музей Республики Казахстан*

Аннотация. Maqola hozirgi Qozog‘iston Respublikasining Pavlodar Irtish viloyatining dasht kengliklarida yashovchi qozoqlarning sut mahsulotlari bilan oziqlanishining o‘ziga xos xususiyatlarini ochib berishga bag‘ishlangan. Yozma tarixiy va dala etnografik materiallardan foydalanilgan. Sut mahsulotlarining turlari xilma-xilligi, tarkibi, tayyorlash texnologiyasi va vazifalari qayd etilgan. Muallif mantiqiy xulosaga keladi: sutli taomlar bu hudud qozoqlarining ovqatlanish madaniyatida asosiy taomlardan biri bo‘lgan.

Как известно, еда относится к одному из наиболее важных элементов материальной культуры, являясь носителем этнической специфики. Она снабжает организм человека вещами, необходимыми для его нормального физиологического функционирования, и энергией. В силу этого биологический аспект питания является определяющим. Наряду с этим, система питания, рассматривается как часть традиционно-бытовой культуры этноса, выполняет важную общественную функцию. Ведь процесс приема еды не есть только утоление инстинкта голода. Это «явление бытовой культуры, находящееся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражающее взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, формы поведения, традиционные для данного общества» [Арутюнов: 3].

Человек ест и пьет не только для удовлетворения физиологических потребностей. Таким образом, роль еды гораздо шире. Этнограф С.А. Токарев отмечал, что имеет значение «формы, опосредствующей социальное общение людей... Совместные трапезы на всех ступенях исторического развития были и остаются одной из важнейших форм бытового общения между людьми» [Токарев: 5].

Еда являлась важным элементом бытовой культуры казахов, она ярко отражала традиционный образ жизни кочевого общества. В системе и модели еды представлены поведенческие аспекты людей, которые определялись в своей основе сложившимися социально-экономическими, историческими и конкретно физи-

ко-географическими факторами трех основных типов хозяйств — кочевого, полукочевого и оседлого. В системе питания казахов эти типы хозяйства определяли набор основных продуктов, способы обработки, приготовление блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения людей. Еда связана с социально-экономическими условиями жизни общества, она обладает значительной устойчивостью национальных форм, традиций.

Казахи Павлодарского Прииртышья традиционно различают горячую еду — *ыстық тамақ* и чаепитие — *шай ішу*. Прием еды — *ас ішу*, тамактану — происходит 3-4 раза в день: завтрак — *таңертенгі ас*, обед — *түскі ас*, ужин — *кешкі ас*. Горячие блюда готовятся в основном на обед и на ужин, когда семья собирается в полном составе. Основными продуктами служат мясо, масло, сметана, картофель, мука [Материалы].

Важный компонент питания казахов составляют молочные продукты. Население региона употребляет молоко коров и кобылиц. Самое распространенное коровье молоко. Овечье и козье молоко совсем не ныне не потребляют в еду, наши информаторы только вспоминают, что их деды и отцы лакомились молоком коз и овец. По словам информатора из аула Қаражар Нургалиевой Гульбахыт, козье молоко когда-то употреблялось в лечебных целях, так как оно помогает от 32 болезней. Практически в каждом домохозяйстве разводят коров, лошадей, овец и коз [Материалы].

В рацион питания казахов Прииртышья входят такие молочные продукты, как *қаймақ* (сметана и сливки), *айран* (кефир, простокваша), *ірімшік* (творог), *құрт* (сыр), *қымыз* (кисломолочный напиток из кобыльего молока), *сүт* (молоко). Перерабатывается обычно коровье молоко. Ранее, по словам информаторов, после отела первое молоко коровы кипятили до образования густой творожной массы — *уыз*, которой угощали соседей и родственников в честь данного события. Раньше уыз варили так: молоко наливали в высушенный бараний желудок, который завязывали и варили в кипятке. В зимний период уыз можно было замораживать.

Из молока обычно изготавливают сливочное масло, сливки и сметану — *қаймақ*. Местное население снабжено электрическими и ручными сепараторами. Поэтому старые способы получения сметаны и масла не сохранились. Каймак получают, пропуская молоко через сепаратор. Особым лакомством считается балкаймак. Его можно назвать сладкой сметаной или сгущенкой. Для его получения кипятят каймак и добавляют сахар.

Для получения масла сметану взбивают руками в широкой эмалированной чаше, называемой тегене. Масло хранят в эмалированной посуде в прохладном месте. Некоторые семьи предпочитают держать масло в овечьем желудке — *қарыне* [Материалы].

Масло готовят при взбивании руками сметаны в эмалированной кастрюле. Сливочное масло, подготовленное на хранение, как правило, солят. Встречаются, что масло (*ак май*) топят в казане, на печи. Топленое масло называют *сары май*, так как при топке оно приобретает желтый цвет. При топке масла образуется масса, которую называют торта. Торты также употребляются в еду, его собирают в посуду и ставят на стол.

Различают два вида ірімшік — *ақ ірімшік* (белый) и *қызыл ірімшік* (красный).

Приготовление иримшика у казахов XIX века описал этнограф Муса Шорманов: «Скопив в течение двух дней молоко, сливают весь скоп в котел и ставят его на огонь. Прибавив в молоко в виде закваски некоторое количество скисшего молока, кипятят эту смесь до тех пор, пока она не приобретет красно-желтый цвет. Вслед за этим вся масса превращается в творожное тело, которое и называется иримчик. В летние жаркие дни иримчик сушат на солнце и хранят до зимы, в течение которой употребляют его вместо хлеба. Вкус иримчика очень приятный, сладкий. Питательность его должно быть очень высока» [Шорманов: 25-26].

Казахи Прииртышья *ақ ірімшік* получают из свернувшегося молока или обраты, который процеживают, оставляют на ночь, ставят на печку и кипятят, выпаривая воду. Для обезвоживания хозяйки кладут *ірімшік* в дуршлаг, который называют *тесік ожау*, и придавливают сверху. *Ақ ірімшік* зачастую едят смешивая со сметаной и сахаром.

При долгом кипячении творог приобретает желто-коричневый цвет, поэтому его называют *қызыл ірімшік*. Его используют для приготовления сладкого блюда — *қоспа*, для чего *қызыл ірімшік* пропускают через мясорубку и смешивают с топленным маслом и сахаром. По желанию в коспу добавляют изюм. После приготовления его выносят в холодное место для затвердения. Также в данном субрегионе коспу называют *жент*, но первое название преобладает.

Раньше казахи для приготовления *қызыл ірімшік* использовали сычуг — маек, который опускали в свежее молоко для свертывания, кипятили до тех пор, пока в котле не останется жидкости

и не образуется оранжевого цвета сгусток, именуемый собственно қызыл ірімшік.

Технология приготовления *курта* более длительна. Казахи Павлодарской области обрат наливают в большую деревянную бочку и оставляют на некоторое время до скисания. Внизу сбоку очки имеется отверстие, через которое выливается *сары су*, то есть сыворотка. Затем в оставшуюся густую массу добавляется пахта и кипит в казане. Из полученной массы скатывают небольшие шарики, которые слегка приминают пальцами и сушат. Далее эти кусочки кладут для сушки на *оре* (специально устроенные для этой цели помостки, которые проветривались и снизу, и сверху, хотя это приспособление применяется сейчас не так широко), в данный момент на плоскую посуду. Если эти кусочки курта лежали на солнце в жаркую погоду, то курт становился кислым, если же в более прохладную погоду — сладковатым. Поэтому, чтобы получить лучший курт, необходимо его высушивать под навесом.

Также готовят *ашты курт*. Его не сушат, а выделывают из массы курта шарики большего размера и замораживают на зиму в етхана или в холодильнике.

Большой популярностью в северо-восточном регионе Казахстана пользуются кисломолочные напитки. Особенно часто употребляют в еду *айран*, который можно, из-за его густой консистенции, отнести к молочным блюдам. Для его приготовления используют кипяченое молоко (после кипячения необходимо ждать пока оно станет теплым). Далее убирается с поверхности сливки (каймак), добавляется 1 пиала закваски (оставшегося айрана), до того, как айран остынет. Все это накрывают, хорошо укутав, ставят в теплое место на несколько часов.

В Прииртышье термин «айран» практически вытеснило более древнее название молочного блюда — *қатық*. Хотя существуют разные мнения по этому поводу. Например, Жуманова Бахытжан считает, что «айран» и «катық» означают один и тот же кисломолочный напиток, а Жакышжан Дуабекова говорит о том, что катық — это более кислый айран. Однако в основном все употребляют слово «айран» [Материалы].

В некоторых семьях готовят *сыр*. В его состав входят, по сведениям информатора Нургалиевой Гульбахыт, коровье молоко, яйца и сода. Все это кипит в казане до готовности, то есть до образования густой массы.

Оригинальный способ ведения казахами молочного хозяйства привлек внимание дореволюционных исследователей О. Финша и А. Брема: «Ежедневный сбор коровьего, козьего и бараньего молока сливается вместе, в большой кожаный мешок и сбивается там, в масло с помощью палки, к которой прикреплена горизонтальная деревянная веселка. Получаемый продукт называется «сарма». Остающаяся затем сыворотка «айран» составляет любимую и главную пищу киргизов» [Финш, Брем: 210].

Из свежего кобыльего молока казахи традиционно готовили *қымыз*. Для этого кобылу часто доят, примерно каждый час, хотя можно доить и через каждые 40 минут. Процеженное молоко сливают в специальную емкость — *күбі*, добавляют закваску и взбивают мутовкой *піспек*, оставляют на ночь. Взбивать необходимо 1000 раз, но можно и больше, так как считается, что, чем больше взбиваний, тем вкуснее кумыс. Для закваски кумыса используют предыдущий напиток.

Ныне в казахских аулах только единицы готовят кумыс, так как не имеют на это времени. Как правило, ныне те, кто доит кобыл и готовит кумыс, делают это на продажу, например, Жакышшан Дуабекова в ауле Шидерты, а в ауле Тай в хозяйстве Ажмагамбетова Байшота [Материалы].

В технологии приготовления кумыса мы нашли аналогии в трудах классика казахской этнографии А.И. Левшина: «вливают кобылье молоко в турсук, или кожаный мешок, прибавляют к нему немного кислого коровьего молока, или курту и, оставляя смесь сию киснуть, бьют оную деревянною колотушкою, к концу которой приделывается деревянный же круг с провернутыми в нем скважинами, или кусок дерева, выдолбленный снизу. Через двух-трех дней настаивания кумыс поспевает, и его начинают употреблять, беспрестанно подбавляя вместо отлитого количества свежее кобылье молоко. Таким образом, напиток сей, однажды сделанный, долго не переводится. Киргизы (устаревшее название казахов — авт.) очень любят оный и не имея возможности делать его зимою, так много пьют летом, что раздуваются или пухнут, и почти не употребляют никакой другой еды. Они справедливо находят его сытным и здоровым, ибо кумыс точно имеет много питательных частиц, и многие, не только слабые грудь, но даже близкие к чахотке, поправляют оным свое здоровье» [Левшин: 305].

Несмотря на распространение унифицированных видов пищи, традиционные молочные блюда продолжают занимать важное место в системе питания казахов региона. Но в современных ус-

ловиях они претерпевают некоторые изменения. Вышесказанное подтверждает известный тезис об еде, как о консервативном элементе материальной культуры, для которого в то же время характерна большая приспособляемость к существующим условиям.

Тем не менее, в Павлодарском Прииртышье традиционные элементы культуры питания в видовом составе еды и употреблении все же сохраняются. Так, молочная еда наряду с мясной доминирует в системе питания местного населения.

Литература:

1. Арутюнов С.А. Введение в кн.: Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. — М.: Гл. ред. Восточной литературы, 1981. — 256 с.
2. Токарев С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры // Советская этнография. — №4. — 1970. — С. 3-17.
3. Материалы полевой этнографической экспедиции по Павлодарской области в 2004-2015 гг.
4. Шорманов М. Казахские народные обычаи. — Астана: Алтын кітап, 2007. — 128 с.
5. Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. — М.: Тип. Лаврова, 1882. — 578 с.
6. Левшин А.И. Описание киргиз-кайсацких или киргиз-казахских орд и степей. — Алматы: Дәуір, 1996. — 656 с.

ТУРКИЙ ЭЛ-УЛУСЛАР БОШҚАРУВИДА ЕМАК БИЛАН БОҒЛИҚ АНЪАНАЛАР

Ғайбулла Бобоёров,

Ўз Р ФА Миллий археология маркази т.ф.д., профессор.

Улуғбек Халмуминов,

*Тошкент Кимё халқаро университети
“Тарих” кафедраси доцент в.б., PhD.*

Аннотация. Кунчиқар томони Узоқ Шарқ — Кореягача, кунботари — Қора денгизнинг шимолигача чўзилган улкан кенгликларда юзлаб сулолаларни курган туркийларнинг бошқарувдаги

ютуклари негизда кўплаб омиллар ётиб, улар орасида хоқон-у бекларнинг “қурултой”лар ўтказиш орқали ўз эли билан кенгашиб иш юритишлари, барча учун тенг тўра-тузукларга таяниб иш тутишлари, черик — қўшиндаги қаттиқ тартиб ва бошқалар етакчилик қилган. Туркий давлатчилик анъаналари биргина бошқарувда, иш юритиш ва эллараро борди-келдиларда эмас, балки уларнинг таомланиш маданиятида ҳам ўз кўринишига эга бўлган. Эски туркларнинг емак — таомланиш билан боғлиқ анъаналар Турк хоқонлиги (552-744) бошқарувини ўзлаштирган Чингизийлар чоғи - XIII — XVII асрларда ҳам давом этган. Бу Турк хоқонлиги ва турк-мўғул улуслари билан боғлиқ “тўққиз” ва “оёқ тутмоқ” (идиш сунмоқ) каби урф-одатларида ҳам ўзининг ёрқин ўрнакларига эга.

Таянч сўзлар: туркий эллар, бошқарув, анъаналар, емак, егулик, “тўққиз товоқ”, “оёқ бериш”, “онт ичиш”.

Деярли уч минг йиллик давлатчилик ўтмишига эга бўлган туркий эллар тарихига кўз югуртирадиган бўлсак, милoddан олдинги сўнгги мингйилликдан сўнгги ўрта асрларга бўлган вақт кесимида ушбу эллар томонидан 250 дан ортиқ сулола яшаб ўтгани англашилади. Уларнинг кўпчилиги Олтой тоғларидан Қора денгизгача чўзилган Евроосиё кенгликлари — туркий эл-улусларнинг она юртларида қурилган сиёсий уюшмалар бўлса, сезиларли бир бўлаги эса Шарқий Европа, Кичик Осиё, Олд Осиё, Эрон, Ҳиндистон ва Хитойда ўз бошқарувини ўрнатган туркий сулолалар эди. Бошқарувда эпчиллиги, ҳарб ишида довюраклиги, тўра-тузуклар — қонунни ардоқлаши ва бошқа ўзига хосликлари уларнинг ўз юртларида эмас, бутунлай ёт ўлкаларда ҳам ўнлаб сулолалар қуришларига замин яратди.

Туркийларнинг бошқарувдаги ютуқлари негизда кўплаб омиллар ётиб, улар орасида хоқон-у бекларнинг “қурултой”лар ўтказиш орқали ўз эли билан кенгашиб иш юритишлари, барча учун тенг тўра-тузукларга таяниб иш тутишлари, черик — қўшиндаги қаттиқ тартиб ва бошқалар етакчилик қилган. Туркий сулолалар орасидаги ўнлаб йирик хоқонликлардан бири бўлмиш Турк хоқонлиги (552-744) ўтмиши билан қисқача танишиб чиққанимизда, туркийларнинг бошқарувдаги бу тутуми биргина ёзма манба билгиларида эмас, уларнинг урф-одатларида ҳам ўз кўринишини топгани кўзга ташланди. Улардан бири эски туркларнинг емак — таомланиш билан боғлиқ одатлари бўлиб, бундай анъана-

ларнинг хоқонлик бошқарувини ўзлаштирган Чингизийлар чоғи (XIII – XVII юзйилликлар)да ҳам давом этганига қўзимиз тушади. Қуйида тўлиқроқ кўриб чиқиладиганидек, Турк хоқонлиги ва турк-мўғул улуслари билан боғлиқ “тўққиз” ва “оёқ тутмоқ” (идиш сунмоқ) каби урф-одатлар бунинг ёрқин ўрнакларидир.

Турк хоқонлиги ва Чингизийлар бошқарувидаги ўхшашликлар бўйича янада тўлақонлироқ тушунчага эга бўлиш учун ҳар иккала салтанатга тегишли ёзма манбаларга юзланишга тўғри келади. Эски турк битиктошлари, суғдий, юнон, арман, сурёний ва бошқа тиллардаги билгиларга таяниб хоқонлик ўтмишини ўрганиш мумкин бўлса, чингизийларга тегишли билгилар кўпроқ Фазлуллоҳ Рашидиддиннинг “Жоме ут-таворих” (Тарихлар тўплами), Ато Малик Жувайнийнинг “Тарихи жаҳонгўшо” (Олам фотиҳи тарихи) да учрайди. Шунингдек, Олтин Ўрда, Чиғатой улуси, Абулхайрхон улуси тарихи бўйича билгилар Чингизийлар ва Темурийлар даври ёзма асарларида ўрин олган. Эски турк-мўғул тўра-тузуклари – “ясо”, “тўра”, “тузук”, “йўсун”, “билик” ва бошқалар тўғрисида форсча, арабча ва туркча ёзма манбалардан ташқари яна арман, сурёний, хитой, рус тилларидаги асарларда келтирилган билгилар орқали ҳам ялпи тушунчага эга бўлиш мумкин.

Бу ерда биз, ҳам турк-мўғул бошқарув анъаналари билан боғлиқ маълумот – билгилар билан яқиндан таниш бўлган, ҳам уларни амалиётда қўллаган Абулғози Баҳодурхоннинг “Шажарайи турк” асарига юзланамиз. Шу ўринда айтиб ўтиш керак, асарда “мўғул расми” деб келтирилган қуйидагича анъаналар етакчи ўринни эгаллайди:

- 1) “тўққиз”
- 2) “оёқ тутмоқ” (қадах сунмоқ)

Қуйида ушбу анъаналарга қисқача тўхталиб ўтамиз:

1. “Тўққиз”

Ушбу одат турк-мўғул эллари орасида кенг учраб, унинг излари бугунги кунгача сақланиб қолган. Айниқса, айрим ўзбек қишлоқларида тўй бошланиши чоғида куёвнавкарлар олдида “тўққиз товоқ” деб аталадиган 9 турли емак қўйиш, кўпкарили тўйларда совринни “тўққиз”тага чиқариш каби ирим-сиримларга дуч келинади.

Абулғози Баҳодурхон “тўққиз қилмоқ” тўғрисида шундай ёзади:

“Шарафиддин Яздий «Зафарнома»нинг муқаддимасинда айтиб турур: Турк халқининг ичинда расм турур ҳар нимарсани тўққуз қилмоқ. Ул тўққузни Мўғулнинг тўққуз хонининг юзиндин олиб турур ва тақи китобнинг аввалинда ҳам айтулди, худойи таолонинг яратқан нимарсаларининг барчасин мартаба-мартаба яратқан турур. Ҳеч нимарсанинг мартабасини тўққуздin юқори яратқан эрмас турур” [Абулғозий 1992: 17].

Ўз асарини Абулғозидан етти юз йилча олдин ёзган Маҳмуд Кошғарийнинг “Девону луғати-т-турк” (Туркий сўзлар девони) да туркийча “туғ” сўзи тўғрисида очиқлама келтирилар экан шу каби билгиларга айрича тўхталиб ўтилади: “1. *туғ* — хон хузурида чалинадиган ноғора ва довул. Чунончи, *хон туғ урди* дейдилар, хон довул (ноғора) қокди демақдир; 2. *туғ* — туғ, байрок. *Тўқуз туғлуғ хон* — тўққиз туғлиқ хон ёки хоқон. Қарамоғидаги шаҳар ва ўлкалар ошиб кетса ҳам, туғ тўққиздан оширилмайди. Хоннинг юқори мартабаси тўққиз билан фол қилинади. Бу хон туғлари тўқ сариқ рангли шоҳи ёки ипакли матодан қилинади” [Кошғарий 1963, III: 140]. Ушбу билгилар Маҳмуд Кошғарий яшаган даврга тегишли бўлиб, кўпроқ Қорахонийлар ва Салжукийлар билан боғлиқ бўлса-да [Genz 2002: 94], Турк хоқонлиги чоғидаги *туғ* аънанасини қандай бўлганини тушуниб етишга ёрдам беради.

Турк хоқонлиги давлатчилигини энг кўп ўзлаштирган Қорахонийлар чоғида ҳам туғ аънанаси мавжуд бўлиб, бош ҳукмдор — хоқоннинг туғларининг сони 9 та эди. Турк хоқонлиги даврида туғ от, қутос ёки бошқа ҳайвонларнинг қуйруғидан қилиниб, жангчилар уни уруш чоғида найза учларига ёки от эгарига тақиб қўйишган [Genz 2002: 95]. Битиктошларда ёғийни енгди англамида *тугин эбиру* “тўсикни айланиб” ёки “туғини ағдариб” сўзлари учрайди [Абдурахмонов, Рустамов 1982: 75]. М. Моде Афросиёб (Самарқанд) деворий суратларининг ғарбий деворида ўрин олган 11 та туғни Ғарбий Турк хоқонлигининг ҳокимият белгиси - давлат рамзи деб очиқлайди. Унга кўра, ушбу туғларнинг 5 таси Ўн Ўқ уруғлар бирлигига мансуб 5 Дулу уруғига, 5 таси эса Ўн Ўқларнинг 5 Нушиби уруғига тегишли, ўртадаги қолган 1 дона туғ эса Ябғу-хоқонга хоқонга тегишлидир [Mode 2006: 110]. Бундан ташқари, Афросиёб деворий ёнма-ён турган 9 та туғ тасвири ҳам учрайди.

Эски турклардаги “тўққиз” аънанаси унинг бошқарув тизимида ҳам ўрин олган бўлиб, бунинг илк ўрнаклари Турк хоқонлигидан ташқари яна Уйғур хоқонлиги (745-840) бошқарувида ҳам кўринади. Ҳар иккала хоқонликнинг марказий бошқаруви

— саройда бошқарувчи хонадон аъзоларидан ташқари яна *буйруқ* (вазир)лар ўрин олиб, изланувчилар бу атаманинг негизини эски туркча *biyur-*, *biyurmaq* «буюрмоқ, амр қилмоқ» феълидан қидиришади [ДТС 1969: 121; Clauson 1972: 187, 439]. Қорахонийлар чоғида *буйруқ* бирмунча ўзгаришга учраган бўлиб, Маҳмуд Кошғарий уни “*хоқон ёнида улугларни (аслзодаларни) ўз ўрнига ўтказувчи киши*” деб очиклайди [DLT 1985: 359; Donuk 1988: 12].

Уйғур хоқонлигига тегишли Терхин битиктоши (760 йй.)даги «*Улуғ буйруқ тўқуз бўлмиш*» («Улуғ (йирик) вазирлари тўққизта бўлипти») жумлалардан келиб чиқиб, Турк хоқонлигида ҳам 9 нафар юқори даражадаги вазирлар бўлган деб қаралади [Гцмез 1997: 109]. Айрим изланувчилар «9 вазир»лик тизимини Тўққиз-Ўғузларнинг 9 та уруғига ёки Уйғур хоқонлигининг 9 та уруғлар бирлашмасига тегишли деб ёзадилар [Тихонов 1966: 149]. Бошқа томондан эса, чамаси ушбу тизим эски туркларда «тўққиз» сонининг қутлуғ деб билингани билан боғлиқ бўлиб, бошқарувнинг турли тармоқларининг ҳар бирига 1 тадан вазир тайинланган ва уларнинг тўплами 9 тадан ошмаган деб қараш мумкин. Бир туркум изланувчилар хитойча «Син Тан-шу» йилномасига таяниб, улардан 3 таси ички (саройга тегишли), 6 таси эса ташқи вазирлар бўлганига урғу беришади [Бичурин 1950, I: 305; Кляшторный 2004: 427].

2. “Оёқ тутмоқ” (қадах сунмоқ)

Киши ёки ҳайвон оёғи англамидаги сўз эски туркчада илк бор Ўрхун битиктошларида “адақ”, сўнгра азак”, кейинчалик эса “айақ” кўринишларида учраса-да, “Девону луғати-т-турк”да “айақ” сўзи ҳам “оёқ”, ҳам “идиш” англамида келади [Кошғарий 1960, I: 112]. Бугунги кунда туркий тилларнинг бир қанчасида “айақ” сўзи ҳар иккала англамда сақланиб қолган. Ўзбек тилида эса “идиш”, “коса” англамларидаги бу сўзни “ойоғ”, “идиш-оёқ” кўринишларида шевалардагина учратамиз [ЎХШЛ 1971: 36].

Абулғоғи Баҳодурхон Чингизий бошқарувчилар билан боғлиқ кўплаб билгилар келтирар экан “оёқ тутмоқ” маросимига айрича тўхталиб ўтади. Қуйида улардан бир нечтасини келтириб ўтамиз:

“Чингизхоннинг сўзини ўзга қила билмасмиз теб Чиғатойхон ўнг қўлини, Тўлихон сўл қўлини олиб, Ўгадой Қоонни тахт устунга ўлтуртдилар. Мўғул расми бирлан оёғлар (қадахлар) тутуб, улуғ тўй қилиб муборакбод қилдилар” [Абулғозий 1992: 82].

“Андин сўнг улуғ тўй қилиб мўғул расми бирлан Ботуға оёқ бердилар. Боту хам аларға оёқ берди ва кўп инъомлар берди” [Абулғозий 1992: 106].

“Ботухон ва жамиъ шаҳзодалар Чингизхоннинг васияти бирлан Ўгадой коонни тахтда ўлтуртуб, улуғ тўй қилиб коонға оёқ бердилар. Қоон хам шаҳзодалар ва умароларға оёқ бериб, хазинанинг эшикин очиб андағ инъом берди ким, ҳеч дарвиш колмай хама ғани бўлдилар” [Абулғозий 1992: 106].

“Шажарайи турк”да “мўғул расми” деб тилга олинган ушбу одат хам Турк хоқонлиги ва ундан бирмунча кейинги туркий сулолалар билан боғлиқ ўлароқ ёзма манбаларда ўрин олган. Ўрнак келтирадиган бўлсак, хоқонликнинг унвонлар тизими бўйича хитой йилномаларида қуйидагича билги келтирилган бўлиб, унга таяниб хоқонликда “оёқ тутмоқ” (қадах сунмоқ) анъанаси бўлган дея оламиз:

“Семиз ва ёғли кишиларни Сан-то-ло (экси турк. тўлу “тўла”) дейишади. Да-ло-бян (*турум) — “ички қадахи” англамидадир. (У) уч оёқли шароб идишига (ёки мугуз/шоҳга) ўхшайди” [Таşaғил 2003: 96, 114].

Чамаси, хитойликлар эски туркларга хос одат — “уч тўлу” ёки “уч тўлу аяк” — “тўла уч қадах” иборасини ўзларининг тилига чала ўгириб, “сан-то-ло” кўринишида беришган. “Сан” сўзи хитой тилида “3”, “то-ло” эса эски туркча “тўла” англамида бўлиб, кўринишидан хитойлик муаллифлар ушбу туркий анъананинг икир-чикирларини бирмунча чалкаштириб юборишган.

Уч қадах ичиш — изланувчиларга кўра, эски туркларда бошқарувчи қатламдагиларнинг биргаликда уч қадах ичкилик ичиши “бўйсунуш, боғлиқлик ва садоқат” белгиси саналган [Сьмер 1999: 548]. Марвлик аллома Марвазий уйғур хоқони тўғрисида сўз юритганда хоқоннинг мингта қўриқчи аскарлари “шакерий” (сугд. чокар)лари борлиги, уларнинг кунда уч кез емак ейишлари ва емакдан сўнг эса уч қадах ичкилик ичишларини эслатиб ўтади. В. В. Минорский эса Сомонийлар қўшинида кенг тарқалган “уч қадах ичиш” анъанасини Уйғур хоқонлигидаги ушбу анъананинг давоми деб очиқлайди [Сьмер 1999: 548]. Сомонийлар давлати хизматида бўлган туркий беклар билан боғлиқ бир воқеа Низом улмулк томонидан шу йўсинда очиқланадики, унга таяниб, эски туркларда кенгаш — қурултой ва унинг қандай ўтказилгани тўғрисида бирор тушунчага эга бўлиш мумкин:

«Қўшин ичида Тўлун Ўға деган бир ёши улуг киши бор эди. Бу кекса турк сипоҳсолорга шундай маслаҳат берди: «Қўшин қўмондонларига ва улардан қуйи мавқедаги қўшин бошлиқларига қўнугингда тўй бер. Ҳукмдорга буни исташаётганини, Балосогунни қўлига олган гайримуслим туркларнинг устига юриш қилиш учун тўй берилиши кераклиги айти муддао эканини сўйла ва ундан бу тўйда ишлатишга қарз ўрнида ипак матолар, олтин, кумуш идишлар ва бошқа буюмлар иста: тўйда қўмондонларга, улардан қуйи мавқедагиларга вазиятни ва мақсадни тушунтир. Ҳаммамиз сенинг ҳукмдорлигинг учун қасам ичайлик, ош еяйлик, сўнгга шароб мажлисига бориб, уч қадах (ичкилик) ичайлик. У ерда турган олтин, кумуш нарсаларни, бошқа қадрли буюмларни қўмондонлар ва қўшин бошлиқларига улашайлик» [Sümer 1999: 547].

Бундан кўринадики, Абулғози Баҳодурхон “Мўғул расми бирлан оёғлар (қадахлар) тутуб, улуг тўй қилиб муборақбод қилдилар” кўринишида келтирган билгиларнинг негизи Турк хоқонлиги, Уйғур хоқонлиги, Сомонийлар, Қорахонийлар ва Салжуқийлар бошқаруви чоғида кенг ёйилган анъанага бориб тақалади. Айниқса, хоқон-у хонлар тахтга чиққач, саройдаги бошқарувчи тоифага ва қўшинга емак тортиш, ичкилик улашиш анъанага айланган бўлиб, шу йўсинда уларнинг кўнглини олиш, садоқатга чорлашга интиланлар. Бир қарашда бу одат оғзибирчилик — ўзаро иттифоқчиликни ифодалаган. Чамаси, бугунгача сақланиб қолган “қасамёд қилиш”га нисбатан “онт ичиш” деган иборанинг қўлланилиши ҳам ушбу одат негизида юзага келган.

Қизиғи шундаки, “онт ичиш” маросими Турк хоқонлиги тасвирий санъатининг ёрқин ўрнакларидан бири бўлган “тош қўйиш” — балбалтош ўрнатиш анъанасида ҳам ўз кўринишини топган. Ўрхун водийси (Мўғулистон)дан Жанубий Сибир, Олтой, Шарқий Туркистон, Еттисув, Сирдарёбўйи, Волга — Уралбўйи, Шимолий Кавказ ва Қримгача кенг ёйилган тош ҳайкал — балбалларда қўлида идиш — коса ёки кўза тутган киши тасвирларининг учраши негизида чамаси “оёқ тутмоқ” (қадах сунмоқ) анъанаси ётади. Турк хоқонлиги билан боғлиқ тарихий ерларда — тоғ ёнбағри, яланглик ва қир-адирларда ёнма-ён турган қўлида “оёқ” (идиш) тутган ўнлаб тош ҳайкалларнинг учраши бу ерларда қачонлардир “онт ичиш” маросими ўтказилганини, хоқон ёки хон “улуғ ўрунлуқ” (тахт)га чиққач, қурултой ўтказиб, қўл остидагиларга улушлар берганини кўрсатади. Демак, Абулғози Баҳодурхон “Андин сўнг улуг тўй қилиб мўғул расми бирлан Ботуга оёқ бердилар.

Боту хам аларга оёқ берди ва кўп инъомлар берди” деб ёзар экан, аслида ушбу “мўғул расми”нинг эски турк одати эканини тушуниш керак бўлади.

Шу ўринда кизиқ бир воқеликни келтириб ўтсак. *Ош/емак ейиш* — бошланғичи эски туркларга — Турк хоқонлиги чоғига бориб тақаладиган ушбу одат то сўнгги ўрта асрларгача бир қатор туркий сулолалар бошқарувида сақланиб қолади. Усманийлар салтанати даврида саройга улушларини олиш учун келган яничар аскарлари ўзларига берилган шўрвани ичишлари уларнинг бўйсунитилишини ифодалаган ва хоҳ подшоҳ бўлсин, хоҳ бошқа давлат амалдорлари бўлсин, бундан ўта қувонганлар, яничарларининг шурвани ичишни рад қилишлари эса уларнинг бош кўтаришларидан дарак берган, бу эса сарой ахлининг чуқур қўрқувга тушиб қолишларига олиб келган [Sümer 1999: 548].

Бундан кўринадик, ўрта аср ёзма манбаларида “мўғул расми”, “мўғул одати” деб учрайдиган анъаналарнинг кўпчилиги эски турклар билан боғлиқ бўлиб, негизи Турк хоқонлиги ва ундан олдинги чоғларга бориб тақалади. Ушбу анъаналар юзйиллар оша Чингизийларга етиб келган ва улар дунёнинг деярли ярмини эгаллашлари орқали янада кенг ҳудудларга тарқалган. Бундай анъаналарнинг салмоғи янада кўп бўлиб, бу ерда улардан бир бўлаги — “тўққиз” ва “оёқ тутмоқ”нигина келтириб ўтдик.

Қўлланилган адабиётлар

1. Абдурахмонов Ғ., Рустамов А. Қадимги туркий тил. — Тошкент: Ўқитувчи, 1982.
2. Абулғозий. Шажарайи турк. Масъул муҳаррир ва сўзбоши муаллифи Б. Аҳмедов. Нашрга тайёрловчилар: Қ. Муниров, Қ. Маҳмудов. — Тошкент: Чўлпон, 1992.
3. Альбаум Л. И. Живопись Афрасиаба. — Ташкент: Фан, 1975.
4. Бичурин Н. Я. (Иакинф). Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена. В 3-х томах. — М. - Л.: Изд. АН СССР. — том I. — 1950.
5. Владимирцов Б. Я. Общественный строй монголов. Монгольский кочевой феодализм / Работы по истории и этнографии монгольских народов Б. Я. Владимирцов. Сост. Г. И. Слесарчук. — М.: Вост. лит., 2002. — С. 295–481.
6. ДТС — Древнетюркский словарь / Под ред. В. М. Надеяева, Д. М. Насилова, Э. Р. Тенишева, А. М. Щербака. — Л.: Наука, 1969.

7. Кляшторный С. Г. Памятники древнетюркской письменности // Источниковедение Кыргызстана (с древности до конца XIX в.). – Бишкек, 2004. – С. 40–64.

8. Кошғарий, Махмуд. Туркий сўзлар девони (Девону-луғот ит-турк) / Таржимон ва нашрга тайёрловчи С. М. Муталлибов. 3 томлик. – Тошкент: Фан, 1960–1963.

9. Таскин – Е Лун-ли. История государства киданей (Цидань го чжи). Перевод с китайского, введение, комментариев и приложения В. С. Таскина. – М.: Наука, 1979.

10. Тихонов Д. И. Хозяйство и общественный строй Уйгурского каганата X – XIV вв. – М. -Л.: Наука, 1966.

11. Трепавлов В. В. Государственный строй Монгольский империи XIII в. – М.: Восточная литература, 1993.

12. ЎХШЛ – Ўзбек халқ шевалари луғати. Масъул муҳаррир Ш.Ш. Шоабдурахмонов. – Тошкент: Фан, 1917.

13. Boodberg P. A. The Language of the T'o-Pa Wei // Harvard Journal of Asiatic Studies. – Kambridge, 1936. – Vol. 1, No. 2. – P. 167–185.

14. Clauson G. An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish. – Oxford, 1972.

15. DLT – Divanü Lûgat-it Türk Tercümesi. Cilt I-IV. Çev. B. Atalay, TDK yayınları: 521–524. – Ankara, 1985.

16. Donuk A. Eski Türk devletlerinde idari-askeri unvan ve terimler. – İstanbul, 1988.

17. Genç R. Karahanlı Devlet Teşkilatı. – Ankara: TTK, 2002.

18. Gömeç S. Kök Türk Tarihi. – Ankara: TTK, 1997.

19. Golden P. B. Türk Halkları tarihine Giriş. Çev. O. Karatay. – Ankara: KaraM, 2002.

20. Mode M. Reading the Afrasiab Murals: Some Comments on Reconstructions and Details // Royal Naurüz in Samarqand. Proceedings of the Conference held in Venice on the Literaturverzeichnis Pre-Islamic Paintings at Afrasiab. RSO, NS 78, Supplemento 1. – Pisa / Roma, 2006. – P. 107–128.

21. Koca A. Eski Türklerde Devlet Geleneği ve Teşkilatı // TÜRKLER. – Ankara, 2002. – Cilt 2. – S. 823–844.

22. Sümer F. Türk Devletleri Tarihinde Şahis Adları. I. – İstanbul, 1999.

23. Taşağıl A. Gök-Türkler. I. 2. Baskı. – Ankara: TTK, 2003.

24. User Ş. H. Köktürk ve Ötüken Uygur Kağanlığı Yazıtları. Söz Varlığı İncelemesi. 1. Baskı. – Konya: Kömen Yayınları, 2009.

25. Vaissière E. de la. Is There a «Nationality of the Hephtalites»? // Bulletin of the Asia Institute. New Series. – London, 2003. – Vol. 17. – P. 119–132.

БИРИНЧИ УЙҒОНИШ ДАВРИДА ТАОМ ИЛМИ ВА ДЕҲҚОНЧИЛИК СОҲАСИГА ДОИР АРАБ ТИЛИДАГИ МАНБАЛАРДА ЎЗБЕК ХАЛҚИ ТАОМ МАДАНИЯТИ ТАРИХИГА ОИД МАЪЛУМОТЛАР

Хусниддин Мамадалиев

ЎзР ФА Тарих институти етакчи илмий ходими, т.ф.н.

Аннотация. Мақолада араб тилида ёзилган, ҳамда бугунгача етиб келган “Китоб ат-табиҳ” (“Ошпазлик китоби”) ва “Китоб ан-филоҳа” (“Деҳқончилик китоби”) асарларининг таом маданияти тарихини ўрганишдаги ўрнига тўхталинган. Қолаверса, қатор ўрта аср муаллифларининг асарлари ҳақида маълумотлар берилган, улардаги Турон таом маданияти тарихига оид маълумотлар кўриб чиқилган. Хусусан, Ибн Сайёр Варроқ, Муҳаммад Бағдодий, Ибн Ваҳшийя ва бошқа шу каби Турондан ташқарида ижод қилган муаллифлар асарларидан маълумотлар берилган.

Биринчи Уйғониш даври тарихини ўрганишда араб тилидаги манбаларнинг ўрни катта. Албатта, сиёсий тарих масалаларини ўрганишга араб тилида ёзилган манбалар кўп жалб этилган ва уларнинг аксарияти жамоатчиликка яхши таниш. Ижтимоий-иқтисодий жараёнларни, шу жумладан, овқатланиш маданияти тарихини ўрганишда ҳам ёзма манбалар бизга қимматли маълумотларни тақдим этади. Таомлар илмига бағишланган бир қатор алоҳида асарлар ёзилган ва уларнинг айримлари бугунга қадар бизгача етиб келган. Бу асарлардан X асрда яшаган Ибн Сайёр Варроқ исми билан машҳур бўлган Абу Муҳаммад Музаффар ибн Наср ибн Сайёр Варроқнинг (IX аср охири – X аср) “Китоб ат-табиҳ” (“Ошхона (таомчилик) китоби”), Муҳаммад ибн Ҳасан ибн Муҳаммад ибн Карим Бағдодийнинг (1240 йилда вафот этган) “Китоб ат-табиҳ” асари ва бошқа шу каби ишларда Арабистон ярим ороли таом маданияти билан биргаликда Турон, Эрон ва бошқа ҳудудлар овқатланиш маданияти масалаларига оид қимматли маълумотлар берилган.

Мазкур асарларда турли маҳсулотлар, улардан тўғри таом тайёрлаш техникаси, сувдан таом тайёрлашда уни шифобахшлигини йўқотмаган ҳолда фойдаланиш, таомдан олдин қўлни ювиш одоби, турли юқори ва бошқа табақа вакиллари билан биргаликда овқатланиш одоби ва бошқа шу каби нарсалар ҳақида умумий

маълумотлар берилган. Масалан, Ибн Сайёр Варроқнинг асарида Ажам аҳолиси овқат истеъмол қилган вақтда ўзаро суҳбатларни тўхтатганликлари, ёки секин овозда суҳбатлашган ҳолда таом истеъмол қилганликлари, қолаверса, улар қадимги даврлардан таомланишдан олдин қўлларини ювганликлари тўғрисида маълумотларни келтирган [8: 516-519].

Муҳаммад Бағдодий эса ўз асарида “журжонийя” (“Журжонияча, Урганчга оид”) номли таом қандай тайёрланиши ҳақида маълумот берган. Бу таом қуйидагича пиширилган: “... гўшт ўртача катталиқда тўғралган ва қозонга солинган, унга сув қуйилган, сув уни кўмган ва унга туз ҳам солинган. Кейин эса пиёз нафис тўғралган, яхшилаб гўшт билан қайнатилган, кейин унга курук кашнич (кусфура, кусбура), қалампир, занжабил, долчин каби зираворлар солинган. Яна унга майдаланган ёнғоқ солинса ҳам зўр таъм берган” [7: 11]. Бу матнда Урганч услубида тайёрланган таом ҳақида маълумот берилган.

Мазкур манбада ёғли гўшт солган ҳолда тайёрланилган “суғдийя” (суғдча) овқат ҳақида бу асарда маълумот берилган [7: 32-33]. Асарда шунингдек, ўша даврда тайёрланган таомлар, хариса (халиса, ҳалим), гуручли хариса, ковурма балиқ, қайнатма балиқ, турли балиқли таомлар, товукли таомлар, бақлажонни турлича усулларда пишириш, ковоқ, зайтундан таомлар тайёрлашда фойдаланиш, турли хил нонлар, ун, бодом ва ёнғоқдан ширинликлар ва бошқа шу каби нарсаларни тайёрлаш усуллари ҳақида маълумот берилган.

Шунингдек, деҳқончилик соҳасига бағишлаб ёзилган қатор асарларда ҳам турли маданий ва ёввойи экинлар, уларнинг хусусиятлари, турлари, экилиши, парвариши ҳамда инсонлар томонидан қандай мақсадларда фойдаланилганлиги тўғрисида қимматли маълумотлар тақдим этилган. Бу асарларнинг аҳамиятли жихати шундаки, уларда мазкур ўсимликлардан таом пиширишда қандай фойдаланиши ҳақида қимматли маълумотлар берилган. Бундай асарлар қаторига Ибн Вахшийянинг (930 йилда ўлган) “Ал-филоҳа ан-набатийя” (“Наботия деҳқончилиги”), Ибн Бассолнинг (XI аср) “Китоб ал-Филоҳа” (“Деҳқончилик китоби”), Ибн Аввом исми билан машҳур Абу Закариё Йаҳйо ибн Муҳаммад ибн Аҳмад ибн Аввом Ишбилий Андалусийнинг (1158 йилда вафот этган) “Китоб ал-Филоҳа” (“Деҳқончилик китоби”) каби асарларини кўрсатиш мумкин. Бу асарлар бошқа ҳудудлар муаллифи томонидан ёзилган бўлса-да, уларда Турон овқатланиш маданиятига доир маълумотлар ҳам учраши билан аҳамиятга эга.

Ибн Вахшийянинг “Ал-филоха ан-набатийя” асарига араб қабилалари томонидан ташкил этилган, ҳамда эр. ав. III асрдан — эр. 106 йилига қадар бугунги Иордания, Исроил, Сурия ва Саудия Арабистони ҳудудида мавжуд бўлган Набатия давлати номи берилган. Ибн Вахшийянинг тўлиқ исми Абу Бакр Аҳмад ибн Али ибн Қайс ибн Мухтор ибн Абдулкарим ибн Ҳарасийя ибн Баданийё ибн Буротийё Калдоний (Каздоний) ёки Набатий бўлиб, унинг ҳаёти ҳақида маълумотлар деярли учрамайди, у Ироқда Қуссин шаҳрида туғилган ва 930-йилда вафот этган. У деҳқончилик, тилшунослик, кимё, сеҳргарлик ва бошқа шу каби илмларга оид асарлар муаллифи ҳисобланади.

Ибн Вахшийя “Ал-филохат ан-набатийя” асари эски сурёний тилидаги шундай номдаги манбанинг янги маълумотлар билан тўлдирилган таржимаси, деган фикрлар ҳам учрайди. Асарда муаллиф араб деҳқончилик маданияти чуқур илдизларга эга эканлигига урғу берган. Муаллифнинг эски Бобил тамаддунини ислом маданиятига қарши қўйиши араб шуъубийя ҳаракати вакили эканлигига ишора қилади [2: 33-34]. Шуъубийя ҳаракати исломдан олдин ҳам турли халқларда (форс, турк, сурёний ва бошқа халқларда) ислом маданиятидан кўра, юксакроқ маданият бўлган деган ғояларни илгари суради.

Ибн Вахшийя асарида нафақат ўсимликлар номлари, турлари ва тарқалган ҳудудлари, балки улардан тайёрланадиган таомлар ҳақида маълумотлар берилган. Асарда асосан Арабистон ҳудудида учрайдиган ўсимликлар ҳақида маълумотлар тақдим этилган. Шундай бўлса-да, асарда Турон ҳудудида учрайдиган ўсимликлар, улардан қандай мақсадларда фойдаланилганлиги тайёрланган таомлар тўғрисида ҳам кам бўлса-да, қайдлар учрайди.

Масалан, Ибн Вахшийя асарида “Куҳиён” деб номланган пиёз тури ҳақида маълумот берилган. Унинг ёзишича: “Куҳиён кўк пиёзга (порей пиёзига) ўзининг барги билан ўхшаш бўлган ва ўлчами билан тенг бўлган. Бироқ, унинг барги порей пиёзникидан озгина кенгроқ бўлган. Агар мазкур ўсимлик қурғоқчиликда қолса ва суғорилмаса, унинг баргидан юпқароқ нарса бир нарса ўсиб чиққан. У Суғд юртида кўпроқ ўсган. Суғд юртидан бизга келадиганлар уни шундай деб атаганлар. Чунки Суғд ҳукмдорлари қадимда Бобил ҳукмдорларига шу ўсимликни совға сифатида жўнатганлар. Унинг энг яхшилари ва кўп ҳолда учраши бу Суғднинг Ушрусана (Уструшона) ҳудудидан олинган” [6: 805]. Юқоридаги маълумотда бу ўсимлик тўғрисида қимматли маълумотлар берилган. Яна

асарда “мазкур ўсимлик инсоннинг мизожини (кайфиятини, тана тузилиши) яхшилаши, аммо инсон бу ўсимликни кўп еса, унга боғланиб қолиши мумкинлиги” тўғрисида ҳам айтилган [6: 806]. Бу ўсимлик кўпроқ тоғларда ўсган. Бунга асарнинг форсча номи ҳам ишора қилади. “Кух” сўзи форс тилидан тоғ деган маънони беради. Шундай бўлса-да, пион гули форс тилида “кахйоно” деб номланади [3: 1067].

Мазкур ўсимлик таом тайёрлашда ҳам ишлатилган. Ибн Ваҳшийянинг ёзишича, у гўшт, сув, туз ва тўғралган пиёз билан қўшиб ейилган. Юқоридаги махсулотлар устига куҳиён тўғраб, истеъмол қилинган. У таомда шу тарзда истеъмол қилинган. У яхши пишганидан кейин ейилган ва уни гуруч билан бирга тайёрлаш мумкин бўлган [6: 806]. Шунингдек, бу ўсимлик тандирда пиширилганда яхши чиққан. У пиёз билан бирга тўғралган ва унга турк нўхати (صمح) солинган. У майда тўғралган гўшт билан аралаштирилган ва кўҳиён ўсимлигидан маълум бир миқдорда қўшилган. Яна мазкур ўсимликни гуруч ёки арпага қўшиб, улар билан бирга барчаси пишгунигача тандирга қўйилган. Мазкур ўсимлик гуруч билан истеъмол қилинган [6: 806]. Масалан, бошқа манбаларда арпа нони айрим кўкатлар билан бирга пиширилганлиги айтилган, навола ва санбуса каби таомлар дастурхонга тортилган [4: 123, 376]. Юқоридаги таомлар тандирда тайёрланган ва бу маълумотлар таомлар тайёрлашда тандирдан кенг фойдаланилганлигини кўрсатади.

Ибн Ваҳшийя ўсимликнинг шифобахш жиҳатларига ҳам эътибор қаратган. Унинг фикрича, бу ўсимликнинг яхши томони, у ошқозон учун фойдали бўлиб, овқат ҳазм қилишини яхшилган, бел ва баданни бақувват қилган, у жинсий фаолликни оширган, инсонни фаоллаштирган, инсондан заифликни йўқотган, кайфиятни кўтарган, қонни тозалаган, жигарни мустаҳкамлаган [6: 806].

Маълум бўлишича, Суғд мамлакати аҳли бу ўсимликни таомга соладилар, бу овқат ранг беради ва бу ранг суғдча ранг деб аталади. Унга гўшт ва майдаланган ёнғоқ соладилар, яна унга тозаланган ва тўғралган пиёзли зардоб билан ейилган қўшилади. Унинг устига яна майдаланган хардал ва ёнғоқ қўшилган. Бу ўсимлик Суғдда энг дориворлардан ҳисобланган [6: 806].

Яна бир “хазравийя” номли бошқа кўкат ҳақида ҳам Ибн Ваҳшийя маълумот берган, унинг фикрича: “бу ўсимлик ҳам кўк пиёзга (порей пиёзи) ўхшаган кўкатлардандир. Бироқ, япроқлари пиёзникидан кўп ва юпка бўлган. У Фарғона вилоятлари ва унинг

атрофидаги турклар юртида ўсади. Улар уни б(“а” ёки “у”)рсук дейдилар. Текисликда эмас, тоғларда ўсади. Унинг барглари жуда юпка бўлса-да, узунлигига кўра пиёз порей баргларига ўхшаган, бироқ унинг таъми порей пиёзникига қараганда ўткирроқ бўлган. Унинг таъми нордон бўлиб, уни одамлар экмаганлар ва хонакилаштирмаган, бу ўсимлик ўз ҳолича ўсган. Фарғона аҳолиси уни пиширган ҳолатда ейдилар ва уни хом емайдилар” [6: 810].

Уни баҳорда пишлоқ, қатиқ (рухбин) ва бошқа сутли маҳсулотлар ҳамда гўшт билан пиширилган. Унинг ранги яшил ва пиёз порейдан кўра тўқроқ бўлган. Ундан келадиган кайфни кесиш учун у пишлоқ билан пиширилган тарзда ейилган. У шу ҳолатда энг тобига етказиб пиширилган деб ҳисобланган. У қуруқ иссиқ бўлиб, елка, сон ва корин оғриқларини совуқ ва намликдан химоя қилган. Қаттиқ шамолдан киндик атрофида пайдо бўладиган оғриқларни (ич қайнаши) тўхтатган. У иштаҳани очган, ичакларни у ерда йиғилиб қолган оғирликлардан халос қилган [6: 811].

Биринчи Уйғониш даврида бошқа минтақаларда араб тилида ёзилган асарларда ҳам Турон таом маданияти тарихи ҳақида қисқача маълумотлар тақдим этилган. Уларни бошқа манбалардаги маълумотлар билан қиёсий ўрганиш орқали Биринчи уйғониш даврида ўзбек халқи таом маданияти тарихи, яхна таомларда маҳсулотлар фойдалилик даражаси сақлаб қолиш каби масалалар бўйича янги хулосаларни олиш мумкин, яна айрим таом рецептларини қайта тиклаш мумкин.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Abu Zacaria Iahia ben Mohamed ben Ahmed ben al-Awam Sevillano. Libro de Agricultura. Por Don Josef Antonio Banqueri. Madrid, 1802.

2. Hdmeen-Anttila Jaakko. The Last Pagans of Iraq: Ibn Wahshiyah and His Nabatean Agriculture. Leiden: Brill. 2006. P. 33-34.

3. Steingass F. A comprehensive Persian — English dsitionary. The fifth impression. London, Routledge and Kegan Paul limited, 1963. P. 1067.

4. Абу-л-Фазл Байхаки. История Масъуда (1030-1041). Перевод с персидского, ведения, комментариев и приложения А.К.Арендса. Издание 2-е дополненное. Москва, 1969. С. 126, 373.

5. ساييم قىرام يسوخ هيلع قلع و هم جرت و مرشن. ةحال فل باتك. لاصب نبا. ساورك ييب نسح لال اوم ده عم، ن او طت. 1955.

ةحالفل. ةيشحو نباب روشمل اينادسكل سيق نب يل ع نب دمحا ركب وبا. 805. ص. ايناكل دلجل. قشمد. دهف قيفوت قيقحت. ةيطبنل.

لصول. خيبطل باتك. يدادغبلا ميركل دب ع نبا دمحم نب نسحل نب دمحم. 1934. ني عيبرل امة بظم.

8. تالوكألم اةيذغال اصالو خيبطل باتك. قارول ارايس نب رصن نب رفظلم. 1985. تاحدقل ملل دب ع دمحم و يرماكل نونذ ناسحا ققحمل. تاعونصل امة عطلال تابيطو.

КУЛЬТОВАЯ ЕДА В КУЛЬТУРЕ ТЮРКСКИХ НАРОДОВ (НА ПРИМЕРЕ ПЛОВА)

Саодат Гладких,

преподаватель Ташкентской государственной высшей школы национального танца и хореографии

Аннотация. Культурная значимость плова в тюркских народах является важным аспектом исследования питания и кулинарии. Плов не только представляет собой популярное блюдо, но и является символом общности, гостеприимства и традиций тюркских культур. Анализируя роль и значение плова в повседневной жизни тюркских народов, можно выявить множество аспектов: от способов приготовления и истории блюда до сакрального значения, связанного с различными обрядами и традициями.

Исследование культовой еды в контексте тюркских народов на примере плова позволило более глубоко понять особенности культуры, традиций и ценностей этой многовековой истории. В результате исследования изучена уникальная связь между пищей и культурой, что дает новое понимание роли кулинарии в формировании и развитии тюркского социума.

Ключевые слова: Тюркская культура, народ, плов, еда, общность, гордость, традиции, блюда, обряды, история.

Как известно из всех элементов материальной культуры (жилище, одежда, пища, домашняя утварь и т. д.) этническая специфика наиболее ярко проявляется именно в пище. Питание, будучи одним из наиболее консервативных элементов культуры, и по сей день сохраняет особенности, возникшие в далеком прошлом. [2]

Еда играет очень важную роль в культуре тюркских народов. Тюркские народы относятся к своей кухне с большим уважением и гордостью, и питание часто является центральным моментом в семейных и общественных событиях. Тюркская кухня известна своим разнообразием и богатством вкусов. Она включает в себя множество блюд из мяса, овощей, зерновых и молочных продуктов. Некоторые из самых популярных тюркских блюд, среди которых: плов, шашлык, лагман, манты и др. - являются культовыми блюдами.

Традиционная тюркская кухня поражает разнообразием вкусов и продуктов, прежде всего молочных и мясных. Такая вкусная еда как *бастырма*, *суджук*, *каймак* или *кашкавал* и сегодня порадуют любого гурмана. Среди мясных блюд особо выделяют: *Суджук* (*чучук*, *шужук*) - плоская колбаса из вяленого и подсушенного мяса со специями; *какач* - сушёное (вяленое) мясо баранье, козье, лошадиное; *пэран* - жареная баранина в курдючном жире; *пача* - мелко нарубленные и отварные со специями бараньи или козьи ножки и др. [5]

Среди молочных блюд хотелось бы отметить: *каймак* - так называли и пенки, снятые с кипячёного молока и сливки и сметану; *катык* - приправа на основе кислого молока; *кашкавал* - выдержанный овечий сыр; *пенир* - сухой солёный сыр, приготовленный путём вливания в кипящее, молока сыворотки и др. [5]

Древняя тюркская кухня знает ячменные и пшеничные лепёшки. Различные пироги с мясом и доступными специями. Для тюркской кухни вообще характерно сочетание теста с мясом или овощей, фаршированных мясной начинкой. [5]

В целом же тюркская кухня сохранила национальные особенности, что неудивительно. Ведь пища и погребальная традиция дольше всего держат «память предков». Перестанут люди носить национальную одежду, станут петь новые песни на праздниках, а привычные блюда долго ещё едят. Просто потому, что такую пищу ели отцы и деды. [5]

Само питание также имеет символическое значение в тюркской культуре. Например, гостеприимство традиционно выражается через обильное угощение гостей и приготовление специальных блюд на праздники и торжества.

Таким образом, еда играет важную роль в формировании и поддержании культурной и социальной идентичности тюркских народов. Кроме того, исследование кулинарных традиций

тюркских народов, включая тему еды, затрагивает также аспекты социальной структуры и взаимоотношений в обществе, а также их влияние на формирование национального самосознания.

Среди всех блюд, имеющих в культуре тюркских народов, особенно выделяется плов, как культовое блюдо, который отражает не только пищевые предпочтения и кулинарные традиции, но также позволяет более глубоко понять историю и культуру самих тюркских народов. И хотя нет прямых доказательств, что плов изобрели турки, но он смог глубоко адаптироваться в тюркской гастрономической культуре и со временем стал культовой едой.

К сожалению, нет точных сведений, когда появился плов, как блюдо, основным компонентом которого является рис. Эксперты в данном вопросе дают совершенно разные хронологические рамки. На право именоваться его родиной претендуют все страны, где первыми научились выращивать рис. И у каждой своя версия изобретения плова, и первоначально плов был одним из основных блюд кочевых народов и племен Евразии. Его приготовление изначально было связано с необходимостью насытить и дать энергию воинам и путешественникам. По мере развития технологий и кулинарных приемов плов стал не только пищей, но и символом общности и гостеприимства.

Интерес представляет **версия индийская** — плов придумали индусы. Они выращивали рис, научились отваривать его и улучшать вкусовые качества путём добавления ароматных трав и овощей. Позже к рецепту вегетарианского плова добавилась мясная вариация. С этой версией согласуется и этимология слова «плов». Его корни берут начало с санскрита — «pulāka», что переводится как «рисовый шарик». Это слово, перейдя в хинди, а потом к персам, постепенно видоизменилось и превратилось в «polov», что означает «приготовленный рис». [1]

Версия монгольская — появление плова связывают с временами Чингисхана и его военными походами. Согласно легенде, великий завоеватель, готовясь к покорению Запада, продумывал вопрос продовольственного обеспечения своего войска. Нужна была простая, сытная еда, некое блюдо, которое можно было бы приготовить в походных условиях и накормить армию. Чингисхан дал приказ своим поварам решить поставленную задачу и придумать такое блюдо. В результате монгольские повара, входящие в «кулинарный совет» полководца, предложили мясо, а китайские — рис. Якобы, именно так и появилась идея современного плова. [1]

Имеется и **версия ближневосточная** — плов придумал Авиценна, средневековый учёный и врач, известный широким кругозором и множеством талантов. По легенде, местный правитель, уставший от однообразия своей кухни, возжелал испробовать новое блюдо из риса. И тогда Авиценна изобрёл рецепт плова. [1]

В то же время с Авиценной связана еще одна красивая легенда, о том, как появился плов на нашей земле. Своими корнями легенда возникновения узбекского плова уходит примерно к X веку. В то время в Бухарском ханстве у правителя заболел его сын. Чего только хан не перепробовал. Кому только не показывал бедного юношу, но причину его заболевания так и не удалось выявить. На радость, правителя, как раз в это время в Бухаре появился Абу Али ибн Сина, известный миру еще и как Авиценна. Узнав, что приехал знаменитый ученый и лекарь, правитель поспешил с сыном к нему. Доподлинно известно, что Авиценна мог устанавливать болезнь по одному лишь человеческому сердцебиению. Полужив руку на пульс юноши, Авиценна сразу узнал, этот молодой человек, сидящий перед ним, влюблен. Он спросил у принца кто его возлюбленная, но юноша был нем как рыба. Тогда Авиценна решил пойти другим путем. Приказав привести кого-нибудь, кто знал Бухару как свои пять пальцев, ему стали называть кварталы города, а ученый все держал свою руку на пульсе у юноши. При очередном названии пульс юноши участился. Тогда Авиценна приказал перечислить всех, кто проживал в названном квартале. Пульс снова участился при имени ремесленника. Когда же привели того самого ремесленника, ученый попросил его перечислить поименно всех, кто живет в его доме. При имени одной из дочерей ремесленника сердцебиение юноши пришло в норму, так было установлено, что сын хана влюблен в дочь ремесленника. А так как союз их был невозможен, юношу одолела болезнь. Авиценна видел только один выход из положения. Написав рецепт на бумаге, он отдал ее отцу юноши. На ней было написано блюдо без названия, которое ему нужно было есть ровно неделю, а на восьмой день поженить возлюбленных. [3]

Рецепт же, который включал в себя семь ингредиентов состоял из: лук (пиёз), морковь (аёз), мясо (лахм), жир (олие), соль (веет), вода (об) и рис (шалы). Юноша после этого совершенно оправился и стал счастливо жить со своей новоиспеченной женой. Но люди с того времени не забыли про необыкновенное блюдо, излечившее сына правителя. И так как у него не было на-

звания, взяли первые буквы из каждого названия ингредиентов, что и дало «палов ош» то есть плов. [3]

Именно с пловов связано множество легенд, среди которых легенды не только с именем Авиценны, но и Александра Македонского, Амира Тимура и т.д.

Популярное восточное блюдо вместе с армиями завоевателей попало в Европу, по пути обрастая новыми рецептами и заимствуя национальные особенности кухни разных стран. Известно, что до Западной Европы плов добрался к концу XVII века. Например, во Франции плов не сразу прижился. Поначалу французские повара, следуя описаниям путешественников, вернувшихся из арабских стран, готовили рис, сильно его переваривая, в результате превращая в кашу. Рассыпчатый рис с мясом, похожий на восточный плов, они научились готовить лишь два столетия спустя. [4]

В русский язык слово «плов» попало через тюркские народы, фиксируется в использовании начиная с XVIII века.

Как было отмечено выше, плов имеет древнейшую и уникальную историю появления в культуре тюркских народов и представляет собой не просто блюдо, а настоящий символ общности, гостеприимства и традиций. Необходимо отметить, что различные регионы, населенные тюркскими народами, имеют свои варианты приготовления плова, что также свидетельствует о многогранности и богатстве кулинарного наследия этих народов.

Культ плова не ограничивается только его гастрономическими качествами, само приготовление плова часто связано с национальными ритуалами и обрядами, которые придают этому блюду особое значение в повседневной жизни тюркских народов.

Изучение истории и культуры плова у тюрков открывает новые горизонты для понимания их образа жизни, ценностей и отношения к пище. Это также позволяет лучше понять и уважать их традиции, сохранять и передавать их будущим поколениям.

Известно, что плов покорила сердца не только жителей Центральной Азии, где он считается национальным блюдом многих стран, включая Узбекистан, Таджикистан, Казахстан и другие, но также распространился по всему миру. В каждой культуре плов приобрел свои особенности, вкусы и специи, что делает его разнообразным и уникальным блюдом.

Таким образом, история плова является и частью истории тюркских народов, отражающей их обычаи, традиции и ценности через призму этого вкусного и символического блюда.

Список использованной литературы

1. Где и кто придумал плов? Несколько версий. <https://dzen.ru/a/YPApy1hLAnxNCA66>
2. Гумбатов Г. Тюркская система питания. <https://proza.ru/2014/11/19/801>
3. Плов: история и интересные факты. https://pikabu.ru/story/plov_istoriya_i_interesnyie_faktyi_9211500
4. Радостных и счастливых вам событий! <https://dzen.ru/a/YPApy1hLAnxNCA66>
5. Традиционные блюда тюркской кухни. Как Ислам повлиял на кухню древних тюрков. <https://dzen.ru/a/Xuon7q3mYn9NHXhk>

ЎЗБЕКЛАРДА НОН БИЛАН БОҒЛИҚ ҚАДРИЯТЛАР

(Қашқадарё воҳаси мисолида)

Очил Бўриев,
ҚарДУ профессор.
Фахриддин Самаров,
ҚарДУ докторанти

Аннотация. Ўзбеклар ижтимоий ҳаётида ва кундалик таомланиш маданиятида ноннинг аҳамияти каттадир. Шу сабабли нон билан боғлиқ одат ва қадриятлар шаклланган. Ушбу мақолада Қашқадарё воҳасида нон билан боғлиқ кўплаб урф-одат ва тушунчаларга изоҳлар берилган.

Таянч сўзлар: Қашқадарё, миллий урф-одат, қадрият, эътиқод, зиёрат, зиёрат туризми, этнология, миллийлик, қадимий одатлар.

Кундалик дастурхонимиз беағи ва табаррук неъмат ҳисобланган нонга бўлган муносабат қадимдан буюк аждодларимиздан қолган эзгу қадрият сифатида ҳозиргача ардоқланади. “Ўзбек тилининг изоҳли луғати”да қайд этилганидек: “Нон (ф.) – нон, озиқ-овқат. 1. Хаширдан тайёрланиб, тандир ўчоқ, това ва шу кабиларда пишириладиган егулик, буғдой нон, зоғора нон, ширмой нон, булка нон. 2. Умуман, егулик – ичгулик, яшаш, тирикчилик учун зарур нарса[1.57]. Ва ушбу луғатда яна шундай сўзларга ҳам таъриф берилган: “Новвой (нонвой) (ф.-т.) - нон пиширувчи ва сотувчи. Нон ёпиш, пишириш, сотиш билан шуғулланувчи шахс;

новвой—нон ёпиш касби, нон ёпиш билан шуғулланувчи; новвойхона - нон ёпиладиган, пишириладиган жой”[2.46].

Халқимиз ўртасида “нон гадойи”, “нон синдириш” (нон ушатиш), “нони бутун”, “нони яримта”, нон емас, “нонни туя қилмоқ”, “нондон” (нон товоқ), “нонкўр” (яхшиликка ёмонлик), “нон-намаки”, “нон-насиба”, “нон-тепки”, “нон топар”, “нонушта”, “нонхўр”, “нонхўрак”, “нон-қатик” (ош-қатик) каби иборалар ҳам кенг тарқалган[3.57-58].

Шунингдек, “Маънолар махзани” китобида ҳам нон билан боғлиқ иборалар мавжуд: “Бели оғримаганнинг нон ейишига қара”, “Нон-асли дон”, “Нон ҳам нон, ушоғи ҳам нон”, “Нон боласи - нон ушоқ”, “Нон пишгунча кулча(тўқоч) куяди. ”, “Нон тикилса сувга бор, сув тикилса гўрга бор”, “Нон чайналмагунча ютилмас”, “Нон кўрга берган эсиз ошим, бевафога тўккан эсиз ёшим”, “Нонни катта тишласанг ҳам, гапни катта гапирма”, “Улуғ сўзлама, улуғ парча нон ерсан”, “Нонни икки кунлигини е, гўштнинг - бир кунлигини”, “Нон емаснинг ишини кўр”[4.234-235].

Энг олий меҳмондўстлик ва муқаддаслик рамзи кундалик дастурхонимиз беағи ва табаррук неъмат ҳисобланган нонга бўлган муносабат қадимдан аجدодларимиздан қолган эзгу қадрият сифатида ҳозиргача эъзозланиб келинмоқда. Аجدодларимиз буғдойни тоғ олди ҳудудларда лалми усулида етиштиришган бўлсалар, дарё бўйларида ва унга туташ водийларда эса суғорма усулида парвариш қилишган. Барча даврларда ҳам дон ва донли маҳсулотлардан нон ва турли таомлар тайёрлаш муҳим аҳамият касб этган. Ярим ўтроқ чорвадор аҳоли ун ва ёрмаларни ёрғучоқларда тортишган бўлишса, ўтроқ аҳоли эса сув ҳамда ҳайвон кучи билан ҳаракатга келтириладиган тегирмонлардан фойдаланганлар.

Ўзбек халқи энг табаррук деб эъзозлаган нон билан боғлиқ қадриятлар бўйича маълумотлар этнографик ва илмий-оммабоп асарларда ҳам учрайди[5.271]. Шунингдек, Шаниязов К, Исмаилов Х. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конца XIX-начале XX в. М.Б. Курбонова. Бухоро воҳаси ўзбек ва тожикларининг анъанавий таомлари (XIX аср охири - XX аср бошлари. Номз. дисс... Т., 1994; А.Аширов. Ўзбек халқининг қадимий эътиқод ва маросимлари. М. Файзуллаева. Ўзбек таомлари билан боғлиқ анъаналар (Сурхон воҳаси мисолида). –Т., 2010; Шу муаллиф. Ўзбек тановул маданияти. Монография. –Т., 2022; К. Маҳмудов. Нон ризқ-рўзимиз. Г.Маҳкамов ва бошқ. Ўзбек нонлари. О. Худойшукуров ва бошқ. Ўзбек миллий таомлари. –Т.,

1995; О. Бўриев. Нон билан боғлиқ эътиқодлар қадимий манбаларда. “Турон тарихи”, 2017; 2-3 сонлар 54-57 бетлар; Шу муаллиф. Нон муқаддас ва табаррук неъмат. “Бойсун баҳори” миллий маданиятимиз дурдонаси, -Термиз, “Сурхон-ношр”, 2017, 37-39 бетлар; Шу муаллиф. Муқаддам манбаларда ноннинг эъзозланиши. ҚарДу хабарлари. -2022, 4/2, 4-8 бетлар.) каби асарларида ҳам нон боғлиқ бўлган қимматли маълумотларни учратиш мумкин бўлади.

Кексаларимиз кичикларга доимо “Нонни оёқости қилма, нонни босган хору зор, кўр бўлади”, деб таъкидлашади. Нонни тескари қўймаслик, чап томондан тишламаслик, чап қўл билан тескари узатмаслик, узок сафарга кетаётганда нон тишлатиш, келин ва куёвларга нон, туз тутиш, узок сафарда нон олиб юриш, ёмон туш кўрганларга, инс-жинслар зиён етказмасин, деб чақалоқ ёстиғи остига нон қўйиш, қорни оғриганни нон билан силаш каби ирим-сиримлар қадимдан сақланмоқда[6.10-11].

Тилшунос олим Н.Мирзаевнинг ёзишича, Қашқадарё воҳасида нон билан боғлиқ қуйидаги урф-одат ва тушунчалар учрайди: “нондон”-нонни сақлаш учун тайёрланган уй-рўзгор буюми бўлиб, шолдан тўкилган ва “нон қоп” деб ҳам юритилган. “Нон ёпти”-(нон ёпар) - тўйдан бир неча кун илгари зиёфат учун нон тайёрлаш. Бу маросимда, асосан аёллар қатнашиб, тўйда ишлатиладиган нон миқдори келишиб олинади. Нон тўйхонада ёки яқин қўни-қўшниларнинг уйларида тайёрланган. “Нон кетти” (Китоб), “нон тишлади” (Яккабоғ)-болани бешикка белашда онасига нон тишлатиш. Бу одатга кўра, онага бир бутун нон тишлатилади. Бу нон теварак атрофдаги гўдакларга берилиб, улар ўша нонни ўзаро талашиб ейишади; “нон синдириш” (Косон, Бешкент), “нон шиконан” — йигит ва қизни ўзаро унаштирилганликнинг нишонаси сифатида тўртта ёки олтита нонни синдириб, давradoшларига улашиб бериш. Бу маросимда йигит ва қиз томондан тайёрланган нону патирлар, дастурхондаги бошқа ширинликлар маросим қатнашчилари томонидан бўлиб олинади; “нон тишлатди” - узок сафарга ёки аскарликка жўнаш олдидан йигитга бутун нонни бир тишлатиб олинган. Нонни қолган қисми йигит қайтгунга қадар хона деворига осиб турган: “нону шарват” (Косон)-хатна тўйга келган меҳмонларга бериладиган чой ва бошқа ширинликлар.

Шунингдек, воҳа аҳолиси ўртасида “нон халта”, “нон сандиқ”, “нонни увол қилиш”, “бир тишлам нон”, “нон урган нон-кўр” каби иборалар ҳам учрайди. Ва “Бели оғримаганнинг нон

ейишини кўр”, “Бутун нон балойи жон-яримта нон роҳати жон”, “Уйингда ҳеч нарсанг бўлмаса ҳам бир бурда ноннинг бўлсин”, “Арпа-буғдой ош, метин-кумуш тош” каби калималар ҳам мавжуд. Воҳа аҳолиси маросимларида ҳам нонуштада, “кулча синдирди”, “нон ёпиш”, “нон кетти”, “нон тишлади”, “нону шарват”, “нон ишканон” каби расм-русумлар ҳам сақланган[7.58-59].

Ғалла маҳсулотлари буғдой, арпа, маккажўхори ва оқ жўхори тортилиб, ун тайёрланади. Нон товада, тандирда ва газ печда пиширилади. Нонни тайёрлаш технологиясига қараб оби, нон, гижда патир, ширмойи (ширмон), лочира кабиларга бўлинади.

Республикамизнинг турли ҳудудларида нон қуйидагича номланади: Тошкент шаҳрида ўзига хос обинон, жайдари нон, седанали нон, Тошкент патири, юлдузча патир, гижда патир, гўштли нон, ёғли патир, жиззали патир, пиёзли патир, кабилар ёпилади. Шунингдек, Чирчиқ водийсида оби нон, ёнғоқ майизли нон, лочира нон, хоразмликларнинг саватли нонлари, патирилари, гўштли нон, чурраги, қорақалпоқларнинг нонлари ўзига хос шакл ва таъмга эгадир.

Фарғона водийсида - оби (сувли), оби жимжима, уй нон, кулча нон, жиззали нон, гўштли нон, ёғли нон, чап-чап нон, гижда нон, оддий патир, ёғли патир, кашқар патир, ёғсиз патир, қатлама патир, тўй патири, лўла патир, қўшалоқ ширмой, пайванд, оби хол олча гули, ширмой кулча, ширмон патир, кунгирали ширмой, кунжутли бозор нони, седонали бозор нони, байрам безакли нон.

Бухоро, Самарқанд, Қашқадарё, Сурхондарё воҳасидаги нонлар: оби, якқаро тахсаки нони заргарон, хиндуги, фатири кашқари, ширмолиду жуфт тафтон, тафтури дубез, нони тароқи, осийей пўлодий, жеззалиник, кулчайи равганин, оби жимжима, турфон, нони ҳаман, кўлободи, забони гов, сохта ширмол, ширмоли седана пайванд, ширмоли оби холи олчагули, нони саланг, лаваш, чуррак, давра, совғатин нақшин, уй нонни қўшалоқ барака кулча, куёв ширмойи нон, паркун нон, кунжутли оби нон, седанали оби нон, кунжутли патир нон ва бошқалар[8.386].

Нонсиз инсон ҳаётини асло тасаввур қилиш мумкин эмас. Ҳар қандай таом қанчалик мазали бўлмасин 2-3 кунда инсон меъдасига тегиши мумкин. Лекин нон одам меъдасига асло тегмаслиги билан алоҳида ажралиб турадиган илоҳий неъматдир. Шу боисдан ҳам нон ризқ-рўз манбаи сифатда халқимизда ғоятда қадрланиб, у билан боғлиқ турфа эзгу удумлар, расм-русумлар ва таомиллар мавжуд.

Қашқадарё воҳаси ўзбеклари маросимий таомларининг энг муҳим компонентларидан бири нон ҳисобланган. Нон қадимдан инсонлар учун асосий озиқ-овқат маҳсулоти бўлганлиги учун, айниқса Марказий Осиёнинг аҳолисида қадимдан ўзига хос эъзозлаш анъаналари шаклланган. Воҳа ўзбекларида ўтказиладиган тақвимий байрамлар, сайиллар ва оилавий маросимларда аксариyat ҳолларда нон билан боғлиқ қатор урф-одат ва расм-русумлар амалга оширилган. Масалан, Фарғона водийси қипчоқларида келинни куёвниқига кузатишда унинг бошига нон қўйиб, локи боғлаш одати маросими мавжуд бўлган[9.204]. Хоразмда нон бўлаклари тумор қилиб тақилган ва нон учун хамир тайёрлаб қўйилган. Тандир олдида жин парилар яқинлашмайди, деб қаралган[10.225].

Халқимиз тасаввурича, нон бор жойга турли инсу жинслар яқинлашмайди. Шу боис ёмон кўздан, ёвуз кучлардан асровчи, восита сифатида, чақалоқ ёки хатна қилинган гўдакнинг ёстиғи остига нон ҳам қўйилган. Хоразмда нон ёпиш учун қурилган янги тандирни қиздириш учун дастлаб сигирнинг тезаги ёқилган, чунки, сигир тезаги ёқилса ушбу уйда нон анча мўл, тўқинчилик бўлади, деган қарашлар мавжуд эди[11.31]. Фарғона водийси қипчоқларда ётоқхонада нонни еб бўлмайди. Агар бу жойда нон ейилса, киши ёмон туш кўриб, алахсираши мумкин, деб ҳисоблашган[12.215].

Кўринадики, нон ўзбеклар орасида энг тансиқ ва калорияли егулик тарзида ҳамда энг муқаддас илоҳий неъмат сифатида эъзозланган. Аҳоли орасида нон турли бало қазоларни, ёмон кўзларни олдини олувчи магик қудратга эга дейилган ва бу билан боғлиқ расм-русумлар бажарилган. Қашқадарё воҳасида кенг тарқалган одатга кўра, қизнинг ота онасидан розилик олингач, йигит томон бир неча кундан сўнг, кўпинча совчиларнинг учинчи келишларда алоҳида дастурхон ва совға саломлар қилиб келадилар.

Дастурхон атрофида ҳар икки томон тўйни маслаҳатлашадилар. Сўнгра даврадагилар орасидан кекса, ували-жували, серфарзанд, бир никоҳли киши йигит ва қиз тақдирини мустаҳкам боғланиши ҳақида дуойи фотиҳа ўқиб, қўлига қиз томондан дастурхонга қўйилган ва йигит томонидан олиб келинган нонлардан биттадан олиб жуфт қилади ва нонларни юз тарафига қаратиб, тенг қилиб синдиради. Ушбу удум “нон синдириш” деб номланади.

Қарияларнинг таъкидлашича, нон тирикчиликнинг энг буюк неъматидир ҳисобланади. Унаштирилаётган ёшларнинг нондек азиз бўлиб, ўз кадр-қимматларини йўқотмасин, деган эзгу ниятни ушбу

“нон синдириш” удумида ҳам кўриш мумкин. Нонни жуфт синдиришда эса келин куёвнинг ували жували бўлиши ҳақидаги орзу истаклар мужассамдир. Мазкур удумда серпуштлик ғояси ҳам мужассамдир. Рус олими Р.Я.Штернберг эса “нон синдириш” удумини афсунгарлик кўринишлари билан боғлайди[13.123]. Ушбу удум ҳар икки томон ўртасидаги қариндошлик ришталари боғланганлик рамзи ҳисобланган.

Кексаларимиз кичикларга доимо “Нонни оёқости қилма, нонни босган хору зор, кўр бўлади”, деб таъкидлашади. Нонни тескари қўймаслик, чап томондан тишламаслик, чап қўл билан тескари узатмаслик, узоқ сафарга кетаётганда нон тишлатиш, келин ва куёвларга нон, туз тутиш, узоқ сафарда нон олиб юриш, ёмон туш кўрганларга, инсу жинслар зиён етказмасин, деб чақалоқ ёстиғи остига нон қўйиш, қорни оғриганни нон билан силаш каби ирим-сиримлар қадимдан сақланмоқда[14.10-11].

Таниқли этнолог А.Ашировнинг ёзишича, Наманган вилояти Косонсой тумани аҳолиси орасида оилада бирон бир нотинчлик содир бўлса Ҳазрат Баҳоуддин Нақшбанд ҳаққига деб етти дона кулча пиширилади ва девоналарга садақа қилиб берилади. Чунки Ҳазрат Баҳоуддин 7 рақамини табаррук ҳисоблаган. Ўзлари ҳам еттинчи ойда таваллуд топиб, етти ёшида Қуронни ёдлаган ва етмиш ёшида вафот этган[15.216]. Манбаларга кўра, **Шайх Мир Саййид Кулол Баҳовуддин** 7 ёш Темурбекка ҳам етти иқлимга эга бўлгин, деб яхши ният билан етти дона кулча ҳамда майизлар берган.

Қашқадарё воҳасининг баъзи ҳудудларда тушликни “нон хўрак” ҳам дейишади. Баъзан меҳмонга “Чой ичиб кетинг” дейиш ўрнига “Нон еб кетинг”, деб ҳам манзират қилишади. Меҳмоннинг имкони бўлмаса дарвоза олдида дастурхон чиқарилиб, меҳмон дастурхондан бир бурда нон олиб еган ва ўз йўлига равона бўлган. Воҳа аҳолиси ўртасида нонни эъзозлаш билан қатор расм-русумлар ҳам мавжуд. Масалан, дастурхондаги нонни даврадаги ували-жували ёки кекса киши тўғрайди ва тановулни ўзи бошлаб беради. Ҳар бир киши ўзининг олдидаги синдирилган нон бўлаги(тўғрами)ни олади.

Дастлаб тўғралган нон ейилгач, етишмаса яна синдирилади. Ерга тушган нон бурдаси ёки ушоғи кўзга суртилиб, тоза жойга қўйилади. Ичбуруғ ва бошқа санчиклар турганга бемор нон бурдаси билан силаниб, сўнгра нон итларга берилади. Суннат қилинаётган ўғил бола оғзига ҳам нон тишлатилади. Кишилар бир

бирларини хурмат қилишиб, “Нондек азиз бўлинг!” деб, эзгу тилаклар билдиришади.

Кексалар ёшларга дастурхон атрофида доимо одоб сақлаб, бош кийим кийиб, тўғри ўтиришни, кўп гаплашмасликни, нонни тез емаслик ва роса чайнаб, охиригача тановул қилишини ўргатиб боришган. Одатда тишланган нон ризқи дастурхонда қолади, деб охиригача истеъмол қилинган. Рўзғорда барака бўлсин, деб супрада доимо хамиртуруш ва дастурхонда нон сақланган. Эркак кишилар сафарда хуржунига ёки белбоғига доимо нон олиб юришган. Мехмондорчиликка ҳам жуфт нон олиб борилган. Воҳада зикна, ишёқмас, дангаса, бирор ишни уддалай олмайдиган кишиларни “Нон емас” дейишади. Воҳа ўзбек қўнғиротларининг ҳам “Нон жемас” шохобчаси ҳам мавжуд. Мехнаткаш инсонни “Нони бутун”, ризқидан мосуво бўлганларни “Нони яримта” дейилади.

Ўзбекларда бурунги даврда буғдой ўрими сўнгида охирги буғдой тутамини олиб кетишган, бу “она буғдой” деб аталган. “Она буғдой” илк баҳоргача сақланган. Ерга дон уруғи сепиладиган куни “она буғдой” бошқа уруғлик донларга қўшиб юборилган. Бир қисми эса пишириладиган нон ёки патирга қўшиб, атрофдагиларга бир тўғрамдан улашилган.

Даврадагилар нон, патирни тановул қилар эканлар, “Бу йил ҳам ҳосил мўл бўлсин, “она буғдой” ўзи қўлласин, Бободекон ҳам мадакдор бўлсин!”, деб дуо қилишган. Сўнгра эса уруғлик дони сепилган. Она буғдой унидан нон патир ёпиш ва уни ейиш, уруғликка аралаштириб сепиш каби расм русумлар кишиларнинг магик қарашларга алоқадордир. Дарҳақиқат, табаррук нондан тановул қилиш орқали бу йилги ҳосилдан ҳам мана шу тарзда нон ейлик, деган эзгу ният ётади[16.54-56].

Қашқадарё воҳаси қўйчивонлари одатича, сурувларда чўпон нон бериб қўлга ўргатган қўй “нончи қўй” деб аталган. Чўпон кечаси сурув атрофида ухлаганда нончи қўйни ўз қўли ёки кўпинча оёғига чилвир ип (**“чипчирға”**) билан боғлаб ётган. Агар сурув қўзғалса нончи қўй ҳам ипни тортиб, чўпонни албатта уйғотган.

Шунингдек, нон инс-жинсларни, зиён захматларни даф этишнинг ҳам воситаси ҳисобланган. Юқорида таъкидлаганимиздек, бешикдаги гўдак бошига нон қўйилган, оғриқ турса ҳам бир бурда нон билан силаниб, итга ташланган.

Қашқадарё воҳасида “Ноннинг ушоғи ҳам нон” деган одатга риоя қилинади. Дастурхонга нон тўғрамлари тўғри, ўнғариб жуфт ҳолда қўйилади, чап қўйилмайди. Гудакларга ерга тушган нон

ушоғини олиб кўзга суртиб четга қўйиш ўргатилади. Дастурхон четга тоза жойга қоқилади.

Удумга кўра, хонадонда нон ёпилса қўшниларга чиқарилган. Йўловчига манзират қилиб нон берилган. Нонга қўйишиб кичкинтойлар учун кулчалар ҳам қилинган. Узоқ сафарга отланаётганларга ҳам кулча нон пишириб берилган.

Нақл қилишларича, кунлардан бир куни буюк аллома ва давлат арбоби Мирзо Улуғбек аркони давлати билан йўлда кетаёзиб, нигоҳи ногаҳон ерда ётган бир нонга тушган. Ул зот ўша захоти отидан тушиб нонни олган ва юз кўзига суртиб қўйнига солган. Хайрон бўлиб кузатиб турган аёнларига деган: “Нон олдида ҳаммамиз тенгмиз, ҳеч биримиз нондан устун бўлолмаймиз, нон олдида менинг подшолигим ҳам, олимлигим ҳам ҳеч нарса эмас[17.22].

Жаҳонда барча неъматлар султони бўлган нондан улуғроқ ҳеч нарса йўқ. Шукурки, халқимиз азалдан нонни ниҳоятда эъзозлайди, тўтиёдек кўзига суртади ва ҳеч қачон увол қилмайди. “Нон ҳам нон, ноннинг ушоғи ҳам нон”, дея дастурхонга ва атрофига сепилган ушоқларни ҳам териб эринмасдан олади.

Аждодларимиз кимки тишлаган нонни қолдирса ёки нон ушоғини ерга тўкса, у бола ноннинг уволига қолади, у бу одобсизлик бўлади, дейишган. Ҳаттоки, низолашиб қолинади, деб дастурхонида тишланган бурда нонни бошқа киши асло емаган.

Қиз узатишда ҳам турли бало-қазолардан сақловчи восита сифатида келин белига нон боғлаб юборилган. Масалан, Наманган вилоятида келин бошига “локи боғлаш” одатига кўра, кекса момо ёки серфарзанд аёллардан бири келининг бошига бир жуфт нон ва пахта қўйиб, оқ рўмол билан боғлаган. Баъзи кишлоқларда ёшлар ризқли бўлсин, деб никоҳ кечаси келин ва куёв бошига жуфт нон қўйилган. Тўйдан кейин бу нонлар келин ва куёвларга едирилган.

Чақалоқ қоронғи уйдан олиб чиқарилаётганда йўргакка кулча ёки бир тўғрам нон қўйилган, ёш она қўлтиғига нон қистирилган. Она нонни итга ташлаган. Чақалоқни бешикка белаётганда онага жуфт нон тишлатилган. Бешик бошига ҳам жуфт кулча қўйилган. Халқимиз орасида нонни турли ёмон кўзлар ва бало қазолардан асровчи магик қудратга эга восита деб қаралган. Нон ҳосилдорлик рамзи сифатида Наврўз тантаналарида экин-тикин билан боғлиқ маросимларда дастурхонга қўйилган.

Инсон туғилганда ҳам, вафотида ҳам нон билан боғлиқ баъзи удумлар бажарилган. Чақалоқ туғилса қўни-қўшниларга бўғирсоқ

ва ширинликлар улашилган, айниқса кулчалар берилган. Майит тобути олдида тоқ нон тарқатилган. Баъзи ҳудудларда таъзияли хонадонга тоқ нон олиб борилган. Ёмон туш кўрилганда ҳам нон садақа қилинган.

Янги ҳовлига кўчишда нондек бутун бўлиб юрайлик, деб дастурхонга жуфт нон ўраб, ўнг оёқ билан кирилган. Нон тескари қўйилмаган, бир қўллаб ёки чап қўл билан синдирилмаган. Ҳар ким дастурхондаги ўзига тегишли нон бурдасини охиргача еган. Чақалоқ ризқли бўлсин, деб оғзига нон ушоғи солиб қўйилган. Ёшларга келажакда қўшиқчи бўласан, деб тандирда қизариб пиширилган нонлар ҳам едирилган.

Кўпни кўрган кишилар ўзларини нон билан даволашган. Уч бўлак (бурда) нон ўтов устига қўйилиб, юлдуз ва ой нурларни кўргач, беморга едирилган. Хоразмда нон бурдаларидан тумор қилиб тақилган. Чақалоқ ёки ёш гўдак касалланса патир, нон ва кулчадан иборат “болали патир” пиширилган. Ёшларни турли бало қазолардан ҳимоя қилиш учун етти кулча пиширилган.

Бешик, соч, суннат тўйлари ва бошқа тантаналар арафасида ҳам тандирда нон пиширилиб, “нон ёпти” маросими ўтказилган. Олис сафарга кетаётганларга ҳам кулча пишириб берилган. Шунингдек, кулчадан никоҳ тўйи маросимларида ҳам фойдаланилган. Халқимиз тантанали маросимларда ҳам ширмой нон, қайирма нон, зоғора нон, патир, қатлама, кўмма(кўмоч), бўғирсоқ, юпқа, филминди, сомса, чучвара, бичак (пичак) кабилар пиширишган.

Ўзбеклар хонадонларида қўшни қардош халқларга нисбатан нонни кўпроқ истеъмол қилишлигини кузатиш мумкин. Тарихдан маълумки, собиқ Иттифокнинг бошқа минтақаларига нисбатан Ўзбекистоннинг инсонлар яшаши учун иқлимнинг қулайлиги ва ўзбек халқидаги меҳмондўстлик фазилатларининг анча сақланганлиги боис кўплаб одамлар четдан юртимизга келиб қолишган. Халқимизда нонни ўзи емаса ҳам меҳмонни сийлаш эзгу одати мавжуд. Шу боисдан ҳам “Тошкент - нон шаҳри” деб аталганлиги бежиз эмас албатта.

Маълумки, Советлар ҳокимияти даврида нон ва нон маҳсулотларини исроф қилиш роса авж олган эди. Ун ва нон маҳсулотлари молларга бериларди ёки ахлатхоналарга ташланарди. Буханка нонининг мағзи олиниб, ичига кабоб солиб сотиларди. Ўша пайтда кенг тарқалган одат бўйича аэропорт, вокзал ва бошқа жамоат жойларида ёзнинг иссиғи, қишнинг қаҳратонига ҳам қарамасдан нон, туз билан 1-2 нафар фахрий, 3-4 нафар илғорлар, раққосалар

иштирокида меҳмонларни тантанали кутиб олиш маросими халқимизнинг менталитетига асло тўғри келмас эди. Ҳозирги даврда ҳам тўй-маъракаларда нонни роса увол бўлаётганлигини кўриш мумкин. Ёки нон сотувчилари томонидан йўлларда очик хавода нон қўйилганига нима дейсиз? Нон деб аталган муқаддас неъматнинг увол қилишга ҳеч кимнинг ҳаққи йўқ, албатта.

Манбаларга кўра, XIX аср 60-70 йилларида Россия босқини даврида истилочилар Туркистон ўлкаси маҳаллий аҳолисини ўзларини нон, туз билан марҳамат дея лутф билан кутиб олишини мажбур этишганки, буни истилочи рус генералга менгзаб “Кауфманча одат” дейилган. Бундай номиллий хунук ҳолат ҳозир баъзан ҳам кўзга ташланади.

Айни даврда ҳам нонга бўлган муносабат билан боғлиқ баъзи нохуш ҳолатлар учрайди. Масалан, тўй-маъракаларда, меҳмондорчиликда дастурхонда ушатишган нон бўла туриб, янги меҳмон келса албатта яна нон синдирилиб, қўйилади. Бу кўплаб нонни исрофланишига сабаб бўлмоқда.

Аксариятимиз Хоразм воҳасида ёки қўшни қардош туркманлардаги меҳмон нонни тановул қилиб бўлгандан кейингина ўзи хоҳласа яна нон синдириб қўйилиши одатини яхши биламиз. Лекин беҳудага ҳам ҳадеб нонни синдириб ташлайверамиз. Ахир бу исрофгарчилик, нонга бўлган нописандлик эмасми?.

Муқаддас ҳадисларда ҳам даъват қилинганидек: “Нонни эъзозланглар!”, Дастурхонга тўкилган таом ва ушоқларни териб ейдиган одамнинг гуноҳи тўкилади”[18.146].

Озиқ овқат ва кишлоқ хўжалиги БМТ ташкилотлари 16 октябрь кунини — Бутун жаҳон нон куни деб эълон қилинган. Бу гоё БМТнинг 1979 йилдаги мажлисида қабул қилинган

Зеро, аждодларимизнинг ризқ-рўзимиз нонни эъзозлаб асраш, тежаш каби эзгу фазилатларини ва қадриятларини ёшлар онгига кўпроқ сингдирсак уларни келажакда комил инсон бўлиб етишишига яқиндан ёрдам бериб, аҳоли тўкин-сочин яшайди. Бу ҳозирги миллий юксалиш даврининг асосий талабларидан бири ҳисобланади.

Фойдаланилган манба ва адабиётлар рўйхати

1. Ўзбек тилининг изоҳли луғати. III-ж., -Т.:ЎзМЭ ДИН, 2007, Б.57
2. Кўрсатилган манба. Б.46
3. Кўрсатилган манба. Б.57-58

4. Ш.Шомақсудов, Ш.Шораҳмедов. Маънолар махзани. -Т.: ЎзМЭ ДИН, 2001, Б. 234-235
5. Шаниязов К.Ш. 1. Узбеки-карлуки. -Т., 1964, Б. 271
6. Ғ.Соатов. зардуштийлик маданияти ва маънавияти. Қарши, “Насаф”,2004,Б.10-11).
7. Н.Мирзаев. Ўзбек тили этнографизмларининг изоҳли луғати. -Т.: “Фан”, 1991. Б.58-59
8. ЎзМЭ, VI-ж., -Т.: ЎзМЭ ДИН, 2000. Б.386
9. А.Аширов. Ўзбек халқининг қадимий эътиқод ва маросимлари. -Т., 2007. Б.204
10. Г.П.Снесарев. Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. М., 1960. С.225
11. Г.П.Снесарев. Кўрсатилган манба. Б.35
12. А.Аширов. Кўрсатилган манба. Б.215
13. Р.Я.Штернберг. Новые материалы по свадьбе. Л., 1926. С.123
14. Ғ.Соатов. Зардуштийлик маданияти ва маънавияти. Қарши, “Насаф”, 2004. Б.10-11
15. А.Аширов. Кўрсатилган манба. Б.216
16. Б.Саримсоқов. Ўзбек маросим фольклори -Т.: “Фан”, 1986. Б.54-56
17. Ю.Зиёдов, Р.Зиёдова. Ноннинг ушоғи ҳам нон. -Имом-Бухорий сабоқлари, 2014 йил –сон. Б. 22
18. Ахлоқ-одобга оид ҳадис намуналари. -Т.: “Фан”, 1990. Б.146

MILLIY NASIRDAGI QIMIZNING AHAMIYATINI TASVIRLASH

G.B. Tokhshylykova

*Abay nomidagi Qozoq milliy pedagogika universiteti magistranti
(Almati, Qozog‘iston)*

G.B. Khalidullayeva,

*Al-Farobiy nomidagi Qozoq milliy universiteti magistranti
(Almati, Qozog‘iston)*

Annotatsiya: Maqolada qozoq xalqining milliy ichimligi — qimizning xalq hayotidagi o‘rni va ahamiyati bayon etilgan. Milliy ichimlikning o‘ziga xos sir-asrorlari, fermentatsiya yo‘llari va usullari borligiga e’tibor qaratib, yozuvchilarning maxsus yozilgan asarlari tanlanadi.

Ular orasida yozuvchi Dukenbay Do'sjonning «Qimiz» deb nomlangan etnografik qissasiga e'tibor qaratiladi, bu ichimlikning o'ziga xos tanaga quvvat bag'ishlovchi, kasalliklarga shifo xususiyatlari tarannum etiladi. Milliy nasrimizdagi qimizning xususiyatlarini ko'rsatish, uning shifobaxshligini yaqqol namoyon etish maqsadida yozuvchilarning ushbu mavzuga bag'ishlangan asarlari tahlil qilinib, inson organizmi va salomatligi uchun foydasi, tayyorlanish usuli, achitish texnologiyasi tahlil qilinadi. Milliy qadriyatga e'tibor bergan adiblar qimizning turlari, uni tayyorlash idishi, sog'ish vaqtini alohida mahorat bilan tasvirlab berganlar. Natijada qimizning etnik qadriyat sifatidagi xususiyatlari tahlil qilinadi.

Kalit so'zlar: qimiz, fermentatsiya texnologiyasi, qimiz turlari, milliy qadriyat, organizm, sog'lomlik

«**O**t go'shtini yemagan, qimizni ichmagan odamdan maslahat so'ramang». Bu — ko'p asrlik qozoq tajribasidan kelib chiqqan maqol. Ko'chmanchi xalqning hayoti uchun barqaror va qulay ot hayvoni qozoqlar uchun transport, oziq-ovqat, ichimlik, kiyim-kechak va sodiq do'st bo'lgan. Shu bois hayotning o'zgarmas qismiga aylangan otning qozoqlar madaniyatidagi o'rni beqiyos edi.

«Ot — qadimgi qozoqlarning borlig'ida ham, uning ma'naviy olami, dunyoqarashida ham eng muhim umuminsoniy xususiyatga ega mavjudotdir, — deydi olim Serikbol Qo'ndiboyev [Kondiboev: 25]. Butun ongli hayotini otlarni o'rganishga bag'ishlagan etnograf A. To'xtabay ot — faqat shirin go'sht va qimiz emas, balki u bizning milliy qadriyatimiz, tariximiz, madaniyatimiz va san'atimiz, psixologiyamiz ekanligini isbotladi va «Qozoq oti — barcha otlarning onasi» deb bildi [To'xtabay].

Ot — buyuk ko'chmanchi madaniyatining asosi, qozoq millatining yuksak ruhi! Ham qozoq xalqining buyukligini, donishmandligini, yurtini dunyoga ko'rsatish yo'lidir. Otni ulug'lash orqali biz qozoq adabiyoti, madaniyati, urf-odatlarini, etnografiyasi, tarixi va milliy taomlarini ulug'laymiz.

Ot go'shti va qimizining inson organizmi uchun foydasi va zarurligini ajdodlarimiz azaldan bilishgan. Ot hayvoni qozoqlar uchun transport vositasi va asosiy oziq edi. Faqat go'shtning o'zi diabet, gepatit va oshqozon osti bezi kasalliklaridan himoya qilish xususiyatiga ega. Ot go'shti boshqa hayvonlarning go'shtiga qaraganda kuchliroq, foydaliroqdir. Daladagi otboqarlarning taomi ot go'shti va sho'rvasida ezilgan qurt edi. Bu haqda yozuvchi S. Muqonov «Umr maktabi» romanida batafsil yozadi. Ko'chmanchi xalq bu ikkisidan boshqa ovqat izlamaydi.

Otboqar Makanning soʻzlariga koʻra, «Ot goʻshti va uning shoʻrvasidagi maydalangan qurtdan boshqa taomlar bunday sovuq qishda tanani is-siqlik bilan taʼminlay olmaydi. Boshqa ovqat yegan odam bu sovuqda muzlab qoladi». Otboqarlar oromgohida har doim tayyor ovqat, yaʼni sovuq goʻsht va ezilgan qurt boʻladi. Otboqarlar otning sovuqda qotib qolmaydigan yogʻli goʻshtini qizdirmasdan ham yeyishadi. Ular odatda barcha goʻshtlarni sovitmaydilar, faqat qozi va qarta kabi yogʻli goʻsht-larni sovitmaydilar. Qopga oʻralgan qozi va qarta yumshoq boʻladi. Ma-kanning soʻzlaridan ham ayon boʻladiki, ular uchun chelakda qotib qolgan qurti qizdirish qiyin emas:

— Bunday sovuq havoda qozon tagidagi olovni oʻchiring, agar u ot goʻshtining shoʻrvasi emas, balki boshqa goʻshtdan tayyorlangan shoʻrva boʻlsa, yogʻi bir zumda qotib qoladi; ot yogʻi esa qattiq sovuq boʻlganda ham qotmaydi. Nega shunday? Albatta, ot goʻshti boshqa goʻshtlardan kuchliroqdir. Shoʻrvadagi ot goʻshtining yogʻigina emas, goʻshtning yo-gʻi ham qotib qolmaydi.

— Qoʻy, sigir yoki tuya goʻshtini toʻygancha yeng, — deydi Makan, — Ikki-uch kun hazm qilolmaysiz, kasal boʻlasiz. Ot goʻshtini qancha isteʼmol qilsangiz ham tez hazm boʻladi va bir zumda och qoldiradi. Chunki ot goʻshti boshqa goʻshtlarga qaraganda tezroq hazm boʻladi.

— Ot suti silga ming bir davo, — deydi Makan, — nega boshqa hayvonlarning suti shunchalik shifobaxsh emas? Buning sababi, ot suti boshqa sutlarga qaraganda kuchliroqdir.

— Kuchli sut, — deydi Makan, — faqat kuchli goʻshtdan chiqadi, ot goʻshti boshqa goʻshtdan kuchliroq ekanligiga yana bir misol: hayvon-ning tanasi yaralansa, pashsha oʻrnashib, uni yoʻq qiladi. Agar siz otdan boshqa hayvonlarning zararlangan joyini oʻz vaqtida davolamasangiz, qurt ichkariga kirib, oʻladi. Otning goʻshti esa qurt bilan kasallangan boʻlsa, oʻsimta yoʻqolguncha qurt yeb, toza goʻshtiga yetib, oʻlib, tu-shib ketadi. Agar shunday boʻlsa, uning hayoti davomida goʻshti bosh-q hayvonlarning goʻshtidan kuchliroqdir [Mukanov: 155]. Bu — umr boʻyi ot boqqan, ot goʻshtining qudratini, kuchini yaxshi bilgan otboqar Makanning soʻzlari. Biz uning soʻzlarining haqiq ekanligiga eʼtibor be-ramiz. U koʻp ovqat yemaydi. Faqat ertalab va tushlikda ovqatlanadigan Makan doimo yogʻli goʻsht yeydi, qurtlarni yogʻli shoʻrvaga maydalab solib ichishga harakat qiladi. Va ular bunday taomni yaxshi koʻradilar. «Yogʻli goʻsht yeb, gurillab turgan qorni tindi» [Mukanov: 155].

Ot suti koʻplab foydali xususiyatlarga ega. Qozoqlar qimizning xu-susiyatlarini qadimdan bilishadi, bu esa hozirgi zamonda tibbiyot fani tomonidan har tomonlama isbotlangan. Xalq qimizni kundalik taomi-

ga aylantirgan, chunki u turli kasalliklarni davolaydi va insonga kuch beradi. Inson hayoti uchun zarur hisoblangan sut ikki turga bo'linadi: biri — kazein suti; ikkinchisi — albuminli sutlar guruhi. Kazein sutiga tuya, sigir, qo'y va echki suti kiradi; albuminli sut guruhiga ona suti va ot suti kiradi. Bahor faslida odam fiziologik jihatdan zaiflashadi. Bunday holda, uning immunitetini va quvvatini oshiradigan dori — bu qimizdir. Ot birinchi marta bahorda sog'ilganda uni qarindosh-urug', qo'ni-qo'shnilar bilan baham ko'rishib, birga ichishgan. Shunga ko'ra, xalqimizda «qimizmurindiq» degan yaxshi an'ana bor. «Qimizmurindiq — ko'chmanchi davrlardagi odamlarning bir-biriga yordam berish usuli. Qimizmurindiq — odamlarning bir-biriga mehr-oqibat ko'rsatish, jamoa bo'lib insoniy hayot kechirishning birinchi bosqichidir» [Keki-boev].

Ma'lumotlarga e'tibor qaratadigan bo'lsak, Sovet Ittifoqi davrida Qozog'istonda o'ttiz yil davomida (1950-1980 yillar) qimiz xususiyatlari intensiv o'rganilib, barcha shifoxonalarda qimiz bilan davolash yo'lga qo'yilgan va qo'llanilgan. Milliy ichimlikning xususiyatlariga ishonch hosil qilgan mutaxassislar ot suti barcha kasalliklarga davo ekanligini isbotlasa, hukumat ot sutini taqiqlaydi. Tadqiqotchilar uch xil sababni ta'kidlaydilar: «birinchidan, qimiz bilan davolash paytida uzoq vaqtdan beri uni ichib kelgan qozoq xalqi boshqa xalqlarga qaraganda tezroq tuzalib ketgan. Genimizdagi ferment ot sutini 100 foiz hazm qiladi. Boshqa xalqlarda ferment hosil bo'lishi biroz vaqtni talab etadi. Ikkinchidan, ot boqadigan sovxozlar tez boyib, otliq qozoqlarga xavf tug'dira boshladi. Keyin 1982-1984 yillarda oshxonalarda tekin qimiz berildi. Qanchalik ichsangiz ham. O'sha vaqtlarda qozog'istonliklarni tekshirish natijasida Qozog'iston dorixonalarida dori vositalari sotilmagan. Dori vositalaridan foydalanmaslik, qozoqlarning kuchayib borishi va sovet tuzumiga salbiy ta'siri tufayli qimiz ishlab chiqarish taqiqlandi» [Ali-man]. Ana shunday salbiy siyosat natijasida qozoq milliy ichimligidan kundalik hayotda ommaviy foydalanish hozirgacha kam uchraydi.

Qimiz bilan bog'liq bir qator qozoq urf-odatlar bugungi kungacha saqlanib qolgan. Ulardan biri — ot sutiga cho'milish an'anasi. Ot sutiga cho'milish an'anasi urf-odatlarimizda poklanish, zararlangan dog' va gunohlardan xalos bo'lish belgisi hisoblanadi. I. Esenberlinning «Ko'chmanchilar» trilogiyasida Abilayxon ot sutiga cho'milib, xon etib saylanadi; A. Kekilbayevning «Urker» romanida Arg'inning yigitlari Kosheyning xotinini dushman qo'lidan ozod qiladi. Bir necha yil dushman qo'lida qolgan xotinini... Koshey xotinini qirq kun ot sutiga cho'mdirib, qirq birinchi kuni yoniga oldi» [Do'sjon: 108] айтылады.

Ko'p asrlik tajriba bilan kelgan qimiz fermentatsiyasi texnologiyasi yozuvchi D. Do'sjonning «Qimiz» etnografik qissasida batafsil tasvirlangan. Asarning kognitiv tabiati chuqurdir. Har bir jumla, har bir ma'lumot yozuvchining qozoq mentalitetini (Aqtate va Jarbima chol orqali), madaniyatini (mehmonni hurmat qilish), shahar etnografiyasini chuqur bilganini isbotlaydi. Dalabay ismli muxbir nomi bilan birinchi shaxsdan hikoya qilingan ushbu etnografik asarda adibning millatga, uning bilimi, urf-odatları, turmush tarzi, milliy qadriyatlariga bo'lgan chuqur mehr va hurmati seziladi. Otboqarlar qishlog'idagi bir xonadonni tasvirlash orqali qozoqlarning ahvoli, turmushi, milliy taomlari, ichimliklari, kiyim-kechaklari, idish-tovoqlari haqida ko'plab ma'lumotlar beradi. Bu uyning ichki qismining batafsil tavsifi va murabbiy qo'lida saqlanadigan muzey buyumlarining ommalashishi shundan dalolat beradi. Hatto bu hikoyada ham biz asal bilan shirin qimiz tayyorlash uchun chiroyli saba kosasini tayyorlash siridan mamnun bo'lamiz.

Bu qisqa asarda qozoqlarning bir-birlariga qardoshlik munosabati, iliqliklari, hamdardliklari, mehribonliklari o'z ifodasini topgan. Oppoq ro'moli o'ziga yarashib, tovlanib turuvchi Aqtatening ma'ruzasi o'quvchi qalbini darrov zabt etadi, tasalli va estetik tuyg'u beradi. Qimiz fermentatsiyasini o'ziga xos san'at deb bilgan Aqtate ot sutidan chuqur bilimga ega, ko'p narsani biladi. Bilgani, qilgani, aytgani butun bir maktabdek. U qimizni qimmatbaho idishga quyadi. Hurmatli odamga hech qachon ko'p qimiz quymaydi. Yaxshi qimizning ta'mini his qilib, ildiziga singdirish niyatida uni shoshqaloqlik bilan ichishiga yo'l qo'ymaydi.

Ushbu hikoyada muallif ot suti bilan bog'liq asosiy narsalarni tasvirlaydi:

- ot tanlash va ot sog'ish mashqi;
- ot sutini fermentatsiya qilish usuli;
- qimizni achitish uchun idishlar turlari;
- qimiz turlari va sog'ish vaqti;
- qimiz quyish uchun idish, uning xususiyatlari;
- ot sutini quyish.

Qozoqlar o'ziga yoqmagan kishiga saumal berishgan. Chunki uni ichgan odam uzoq qolmaydi va yo'lini davom etadi. Uchrashuv va suhbat chog'ida sirdosh mehmonga maxsus qimiz quyib beradi. Oshiqlar va shoirlar uchun kayfiyatni ko'tarish xususiyatiga ega bo'lgan o'ziga xos qimiz turi quyilgan. Va qimizimizning eng afzali hisoblangan «besti qimizni» dushmanga qarshi kurashadigan qahramonlarga, jangga ketayotgan elchilarga quydi.

Yozuvchi, shuningdek, qimizni sog'ish kerak bo'lgan muhim vaqtlarni ham ko'rsatadi. Bu e'tibor berish kerak bo'lgan narsalardan biridir. Ma'lum bo'lishicha, otning unumdor va shifobaxsh sut berishi ham boqish vaqtiga bog'liq ekan. Yangi oyda yoyilgan ot suti faqat ichimlik hisoblanadi, chunki u kamroq shifobaxsh xususiyatlarga ega. Oyning o'rtalarida otning suti dori bo'ladi. Otlar oy nurida o'tlab, o'zlari tanlagan o'tlarni terib yeydi, ayniqsa, oy nurida ochilgan gullar alohida xususiyatga ega. Oyning oxirida esa o'tlangan otning suti aroqdek bo'ladi.

Qimiz sog'iladigan chelak toza bo'lsa ham yaxshilab ishqalab, yuvib, oftobda to'liq quritadi. Bir tomchi suv qo'shilsa, ot sutining sifati yo'qolishini bilib, quruq idishga sog'adi. Bemorga shifo berish maqsadida qimiz tayyorlash uchun otni tanlab sog'adi. Qari otlarni emas, faqat qitig'ini yo'qotmagan yosh otlarni erkalatib sog'ishni afzal ko'radi. Otni qo'rqitmasdan sog'ish to'g'ri hisoblangan, chunki qo'rqib ketgan otning suti sifatini yo'qotadi, xususiyatlari otning tomirida qoladi. Ойткеңи, Ma'lum bo'lishicha, ot o'z ixtiyori bilan sog'ilsagina sutining sifati bo'ladi.

Keksa va yosh otlarni alohida-alohida sog'ishning sababi: kattaroq otning suti yelinida, yosh toychoqning suti esa ildizidan yig'iladi. Keksa otning suti tez ochib, kuch-qudrati darhol betiga chiqsa, yosh otning suti ikki kechadan keyingina tayyor bo'ladi va uning kuchi tagida yotadi deb da'vo qilinadi. Qimiz otning xarakteriga ham bog'liq bo'ladi. Yosh otning suti odamga dori va davo sifatida singib ketadi va yoshartiruvchi xususiyatga ega.

Hurmatli Aqtate ot sog'ish va qimiz fermentatsiyasi sirlarini bilmoqchi bo'lgan qarindoshiga hamma narsani ko'rsatadi. Muallifning so'zlariga e'tibor qaratadigan bo'lsak: «Ikki ko'zim onaning harakatlari, qo'llarida... Aqtate qimiz idishini bo'shatdi, lekin to'liq bo'shatmadi. Idishdagi qoldiqdan yangi sut fermentlanadi. Endi tiz cho'kib, o'ng qo'li bilan katta to'rsiqning og'zini yopdi, chap qo'li bilan sutni chelakdan quydi. Keyingi chelakni ham to'liq quydi. Eng ajablanarlisi shundaki, to'rsiq yuvilmagan. To'rsiqdagi sutga bir tomchi ham suv qo'shilmaganini ko'rdim. To'rsiqning og'zini kamar bilan bog'ladi. Keyin oldiga olib, beshikni tebratgandek ohista tebratdi. Idishning ham, sutning ham ovozi eshitilmaydi. Keyin gilamning burchagini ko'tardi, uning ostidagi o'tlar sarg'ayishni boshlagan ekan, to'rsiqni u erga tashladi. Keyin gilam bilan yopdi». Aytishlaricha, soyada va issiqda achitilgan ichimlikka teng keladigan dorivor ichimlik yo'q. Shundan so'ng, u tez-tez kechasi uyg'onadi va to'rsiqni silkitmasdan bir necha marta mu-

loyimlik bilan aralashtiriladi. U tayyor bo'lgach, tasmani yechib, salqin havoni esdiradi. Aqtate shuningdek, chayqalgandan keyin achitilgan qimiz nordon, silkitmasdan achitilgan qimiz esa yumshoq ekanligini tushuntiradi [Do'sjon: 55].

Asarda qozoq qimizini achitish uchun ishlatiladigan yetti xil idish haqida so'z yuritilib, uning xususiyatlari bayon etilgan:

1. Ko'nak. Ichimlikni qo'l bilan silkitib achitish uchun tuya yoki buzoqning bo'yin terisidan yasalgan o'rta kattalikdagi idish. Ko'nakning xususiyati shundaki, fermentlangan qimiz bu idishda nordon bo'ladi.

2. Mes. Ot qorni terisidan yasalgan idish, karvonlarda va urushlarda ishlatiladi. Unga quyilgan sut ko'p tebranishlar bilan achitiladi.

3. To'rsiq. Yozuvchi buni otning bo'yni terisidan tayyorlanadigan idish deb ataydi. To'rsiq ham saba kabi tayyorlanadi. Lekin o'ziga xos farqlari bor. To'rsiqqa quyilgan ximarning ta'mi ikki-uch hafta davomida saqlanadi. To'rsiqdagi qimizning ta'mi nordon bo'lib, qonni olovdek qizdirish xususiyatiga ega.

4. Toy sobo. Idishning tashqi tomoni qimizning ichki qismining ta'siridan jigarrang va porloq bo'ladi.

5. Qunon sobo. Toy soboni ham qunon soboni ham ustalar ot terisini olib, o'n kun soyada quritib, so'ng yasaydilar.

6. Qo'l kubi. Ot sutini maxsus usulda silkitmoq uchun mo'ljallangan qayin daraxtidan qilingan idish.

7. Qauoq. Bu idishni qovoq o'simligidan o'yib yasaydilar. Dehqonlar qovoqni uzoq vaqt quyoshda ushlab, kulda pishiradilar. Sir viloyati qozoqlari XX asr boshlarigacha qovoqni foydalanib kelishgan.

Muallif bu yetti idishdan tashqari, Jetisu qozoqlari ham qo'yning qorni bilan qimiz achitishganini, lekin uning uzoq davom etmasligini va chirib ketishini qayd etadi.

Qimiz tayyorlagan qozoq har bir idishga alohida ahamiyat bergan. Ya'ni qozoq uchun har bir idishning o'z egasi bor. Qimizni oddiy odamlarga kosalarda beradi; savdogarlarga tovoqda beradi; do'stlar va aziz odamlar uchun zargarlar tomonidan yog'ochdan o'yilgan zargarlik idishda beradi; Oshiq'larga esa oltin ko'zada beradigan bo'lgan. «Shoir-lar kumush k ko'zadan qimiz ichishdi» [Do'sjon: 52].

Qimiz qozoqlar uchun oziq-ovqat bo'libgina qolmay, og'ir damlarda ham ularning hayotini saqlab qolganligi haqida yozuvchi Do'sjonning «Musibat va qismat» romanida tilga olinadi. Qabul qiluvchi ot sutini so'rib, o'zini qamrab olgan nurlanishni (radiatsiya) yengib omon qolgan qozoqning voqeasiga guvoh bo'ladi. Ota-bobolarimiz yetti xazinaning biri hisoblangan ot go'shti va qimizini asrlar davomida iste'mol

qilgan. Tiniq suvidan ichib, eng yaxshi o't-o'lanni yegan ot go'shti va suti bilan oziqlangan qozoqlar qanday ofat bo'lmasin urug'i nobud bo'lmasligiga, yorug' kun tug'ilishiga ishonch hosil qilgan.

Xulosada aytish lozimki, qimizning sifat va qudratining badiiy nasrda ifodalanishi milliy fazilatlarimizni belgilovchi madaniy o'lchovlarni tan olishga zamin yaratadi. Tahlil qilingan asarlardan tushunamizki, qozoqlar uchun qimiz – nafaqat oziq-ovqat, balki ko'p fojiali yillarni ortda qoldirib, bugungi kunga yetib kelgan bitmas-tuganmas boylik, millatning his-tuyg'ulari va didi, sezgi va turmush tarzi, ta'lim-tarbiyasini o'zida mujassam etgan estetik ko'rsatkichdir.

Ko'chmanchi madaniyat merosxo'ri hisoblanadigan qozoq xalqi tabarruk, bepoyon dalamizning, ona zaminning quvvati va ozuqasini qimiz orqali olgan. Qimizning biokimyoviy tarkibi dalalarimizda o'sadigan o'simliklar va quyosh yoki oy nuri kabi omillar bilan bog'liq bo'lganligi sababli, qimiz tayyorlash san'atining o'zi tabiatni va hatto samoviy hodisalarni bilish, his qilish, sezgi, bashorat qilish kabi fazilatlarini talab qilgan. Qimizni tayyorlash va namoyish etishning o'ziga xos odob-axloqi, madaniyati asrlar davomida shakllanib, ko'chmanchi xalqning estetikasi va turmush tarziga aylangan. Shuningdek, u mehmon kutish madaniyati va ijtimoiy munosabatlarining hajmi va ko'rsatkichini aniqladi. Uni tayyorlashning turli uslub va jihatlarini o'tchilik, taomshunoslik, hunarmandchilik kabi sohalar bilan chambarchas bog'liq bo'lib, ko'chmanchi an'ananing eng yorqin namunasi ko'rsatadi. Ko'chmanchi aholining immunitetiga genetik ta'sir ko'rsatgan bu ichimlik dala odamlari hayot sifatining asosiy ko'rsatkichiga aylandi.

Qimizning fazilatlarini bizga ko'p og'ir yillarda, jumladan, milliy genotsidning bir shakli bo'lgan yadroviy sinov paytida ham millatni qutqarish uchun xizmat qilgani haqida tasvirladik. Shunday ekan, biz ot hayvonini qanchalar muqaddas va ardoqli deb bilsak, undan oladigan qimizni ham qadrlashimiz kerakligi aniq. Biz o'zini birinchi bo'lib o'zlashtirgan, kosmogonik hodisalarni, dunyoni, tabiatni, borliqni, hatto xalq sifatida o'zimizning ichki tabiatimizni, ruhimizni ot orqali tan olgan, ot suti va go'shti muqaddas hisoblangan xalqimiz.

Adabiyotlar ro'yxati:

1. Kondiboev S. Qadimgi qozoq mifologiyasi. To'rtinchi kitob. – Almati: Dayk Press, 2004. – 503 b.
2. To'xtabay A. Qozoq otining tarixi. – Almati: Almatikitap, 2010. – 496 b.

3. Mukanov S. Hayot maktabi: Birinchi kitob. Azobli yoʻlda. Roman. — Almati: Oʻlka, 2018. — 520 b.

4. Kekiboev N. Atom bombasidan kam emas. Olimlar ot qozoq hayotini qanday oʻzgartirganini aytib berishdi. 24.01.2019. sputnik.kz sayti.

5. Aliman J. Qimiz va qozoq yoki salomatlik va ruh // Markaziy Qozogʻiston, 2020 yil 6 fevral.

6. Doʻsjon D. Kelinchak tepaligi. Hikoyalar. — Almati: Atamura, 2002. — 320 b.

MUNDARIJA

So‘zboshi	3-4
1. <i>Jamoliddin Abdukarimov, Islom Rahimov</i> Sixkabob (shashlik) tarixiga bir nazar	5-11
2. <i>Gulchehra Agzamova</i> XVI-XIX asrning o‘rtalarida Buxoro xonligi: oziq-ovqat- larga oid ayrim ma’lumotlar	12-16
3. <i>Yuldosh Altiboyev</i> Amir Temur harbiy yurishlari davrida oziq-ovqat muam- mosini hal qilishi masalasi haqida	16-19
4. <i>Bobir Aminov</i> «Saloti mas’udiy»da ashriba masalasi	19-26
5. <i>Adhamjon Ashirov</i> O‘zbek taomlari bilan bog‘liq urf-odat va marosimlar . . .	27-31
6. <i>Mirzohid Askarov</i> Markaziy Osiyo xalqlari milliy taomlari: umumiy va o‘ziga xos jihatlar tahlili	32-38
7. <i>Ahrorbek Azizov</i> Xo‘jalik-madaniy tiplarning o‘zbek milliy taomlari ratsioni shakllanishidagi ahamiyati	39-44
8. <i>Akbar Bababekov</i> Zomin tumani Yom qishlog‘i taomlaridagi an’anaviylik va zamonaviylik	44-54
9. <i>Hasan Babadjanov</i> Ikkinchi Jahon urushi davrida AQSHdagi oziq-ovqat taqsi- motida kartochka tizimi va uning plakatlarda aks etishi . .	55-66
10. <i>Ruza Ballieva</i> Qoraqalpoqlarning oziqlanishi bilan bog‘liq an’analari . . .	66-71
11. <i>Shavkat Bobojonov</i> Qorako‘lning elomon oshi	71-75
12. <i>Bo‘ston Tursunov</i> Tojik xalqi taomlari (Xo‘jand aholisi hayoti misolida)	75-80
13. <i>Ro‘zigul Bozorova</i> Buxoro vohasining milliy taomlari tarixidan	80-84
14. <i>Bahridil Ergasheva</i> O‘zbek oilalarida taomlanish etiketi	84-89
15. <i>Mardon Xasanov</i> Xorazmda dasturxon madaniyati	90-95

16. *Abdurasul Homidov*
O'zbek va tojik millatlari qadimiy taomlari tarixidan 96-100
17. *Faxriddin Iragimov*
Ibn Sino bo'yicha mizojga qarab ovqatlanish 100-105
18. *Akmal Ismoilov*
Markaziy Osiyo xalqlari tarixida qadimgi va o'rta asr mavsumiy hamda marosim taomlari tahlili 105-110
19. *Kamoliddin Ismoilov, Yulduz Xusanbaeva*
Markaziy Osiyo xalqlarining ko'p asrlik taom an'analari . 110-116
20. *Jorabek Isamitdinov, Maxfuza Maxsudova*
So'nggi feodal davrdagi Xo'jand shahrida pazandachilikning ayrim xususiyatlari 116-127
21. *Sobirjon Isoqov*
Pazandachilik xronikalari: so'nggi o'rta asrlarda Markaziy Osiyo oshxonasining o'rganishi 127-131
22. *Xurshid Jumanazarov*
Xalq tabobati an'alarida taomlanishning o'rni 131-136
23. *Jumayev Jamshid*
O'zbekistonda gastronomik turizm tarixining birinchi ko'rinishlari 136-140
24. *Zilola Karimova*
Markaziy Osiyoda ovqatlanish madaniyati va tarixi 141-146
25. *Oybek Qlichev*
Elchilik dasturxoni va diplomatik etiket (XIX asrning ikkinchi yarmi – XX asr boshlari) 146-149
26. *Dilshoda Mamatova*
Gastronomik turizmni rivojlantirishda multimadaniy oshxonalarning roli va mavjud muammolar 150-154
27. *Rahmon Muhammadiyev*
O'rta Osiyo xalqlarini taomlanishi haqida xorijlik sayyoh va tadqiqotchilarning ma'lumotlari 154-158
28. *Shalola Muhiddinova*
Buxoro vohasida nikoh to'yi marosimlaridagi taomlarga oid mulohazalar 159-162
29. *Nabijon Narziev*
Markaziy Osiyo xalqlari taomlanishida tabular masalasiga doir mulohazalar 162-167
30. *Xolida Ochilova*
Qarshi vohasida go'dakni ovqatlantirish udumlari 167-171

31. *Gulnoza Odilova*
Gastronomik turizmni rivojlantirishda til va tarixga oid ilmiy tadqiqotlarning ahamiyati 172-175
32. *Davrondek Olimjonov*
Sumalak sayili tarixidan 175-178
33. *Shohista O'ljaeva*
Amir Temur saltanatida diplomatik mehmonnavozlik 179-182
34. *Azimxo'ja Otaxo'jaev*
Sug'dning oziq-ovqat mahsulotlari 183-188
35. *Fotima Pulatova, Zuxra Pulatova*
O'rta asrlarda O'rta Osiyo xalqlari ovqatlanish madaniyatining o'ziga xos xususiyatlari 188-191
36. *Sherali Qo'ldashev*
O'rta asr sharq allomalari: taomlanish odobi haqida 191-195
37. *Islom Rahimov*
O'rta Osiyo xalqlari tarixi va madaniyatida manti taomi . . 195-201
38. *Sharofat Ro'zimatova*
Choy ichimligi xususiyatlari va O'zbekistonga tarqalishi . . 201-203
39. *Faxriddin Samarov*
Qashqadaryo viloyatidagi ziyorat turizmi bilan bog'liq tarixiy-me'moriy yodgorliklar 204-210
40. *Iroda Shamsieva*
Kuskusdan palovgacha: Tunis va O'zbekistonning oshpazlik chorrahasini o'rganish 210-218
41. *Salaydin Eraliev, Karlygach Saypidinova, Miraida Kadıralieva*
Qirg'izlarning go'sht berish an'anasi, xizmat qilish odob-axloqi va mintaqaviy xususiyatlari 219-223
42. *Iroda Shamsieva Xadicha Akbaralieva, Sevinch Nizamova*
O'zbek to'ylarida "kuyov navkar" an'anasidagi pazandachilik ramzlari (Toshkent, Sirdaryo va Navoiy viloyatlari misollari asosida) 223-227
43. *Mahmud Suyarov*
Ziryaning Yevrosiyo xalqlari taomlanish madaniyatiga qo'shgan hissasi 227-231
44. *To'ychiboev Baxodir*
O'rta Osiyo chorvador xalqlar ta'mlari xususida 231-236

45. *Muxtorjon Tolibboyev*
O'zbek xalqi taomlanish madaniyatida jamoaviylikning ahamiyati 236-241
46. *Yangiboy Turdimuratov*
O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishning o'ziga xos xususiyatlari 241-248
47. *Ranoxon Tursunova, Aziza Umarkulova*
Oziq-ovqat — madaniyatlar integratsiyasida «yumshoq kuch» subyekti sifatida (Sharqiy Osiyo mamlakatlari misolida) 248-252
48. *Tursunzoda Nazirdjon Ochil, Jorabek Isamitdinov*
XIX asr oxiri — XX asr boshlarida Xo'jand va uning atrofidagi qishloq xo'jaligi oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlashning yog'ochga ishlov berish hunarmandchiligi va texnikasi haqida 253-261
49. *Sevinch Ulashova*
“Mo'g'ullarning maxfiy tarixi”da turk-mo'g'ul xalqlarining taomolanishiga doir ma'lumotlar 262-266
50. *Gulnoraxon Valixonova*
Uyg'ur taomlari: an'analar va innovatsiyalar 267-274
51. *Baxtiyor Xalmuratov*
Qoraqalpog'iston o'zbeklarining milliy taomlarida etnik xususiyatlarning aks etishi 274-277
52. *Mohinaxon Xamidova*
Gastronomik turizmni rivojlantirishda bolalar adabiyoti tematikasidagi restoranlarning ahamiyati AQSH va Britaniya tajribasi 278-286
53. *Sanobar Xodjayeva*
Taomlanish madaniyati: mulohaza va tahlil 287-292
54. *Yulduz Xusanbaeva*
O'rta Osiyo xalqlarining ko'p asrlik an'analari 292-296
55. *Shahnoza Yeshimbetova*
Qoraqalpoqlarda baliq taomlari bilan bog'liq an'analari . . 296-300
56. *Botir Yo'ldoshev*
“Boburnoma” va “Jahongirnama” asarlarida mevalar va taomlanish haqida 300-305
57. *Akbar Zamonov*
O'zbek xonliklari hukmdorlarining mast qiluvchi ichimliklarni taqiqlashiga doir mulohazalar 305-308

-
58. *A.T. Kushubekov, S.Ch.Jumalieva, Nurjan uulu Ularbek*
**Qirg'iz xalqining oilaviy va umumiy ovqatlanishining tuzili-
shi hamda tipologiyasi 309-315**
59. *Ernur Raximov*
**Irtish viloyatidagi qozoqlarning sut-taomlari
(Qozog'istonning Pavlodar viloyati materiallari asosida) . . 316-321**
60. *G'aybulla Boboyorov, Ulug'bek Xalmuminov*
**Turkiy el-uluslar boshqaruvida yemak bilan bog'liq an'a-
nalar 321-329**
61. *Husniddin Mamadaliyev*
**Birinchi uyg'onish davrida taom ilmi va dehqonchilik soha-
siga doir arab tilidagi manbalarda o'zbek xalqi taom ma-
daniyati tarixiga oid ma'lumotlar 330-335**
62. *Saodat Gladkix*
**Turkiy xalqlar madaniyatida madaniy taomlar (palov mi-
solida) 335-340**
63. *Ochil Bo'riyev, Fahriddin Samarov*
O'zbeklarda non bilan bog'liq qadriyatlar 340-350
64. *G.B. Tokhshylykova, G.B. Khalidullayeva*
Milliy nasirdagi qimizning ahamiyatini tasvirlash 351-358

MARKAZIY OSIYO XALQLARINING TAOMLANISH MADANIYATI VA TARIXI

XALQARO ILMIY-AMALIY KONFERENSIYA MATERIALLARI

Muharrir: *U. Radjabova*
Sahifalovchi-dizayner: *A. Abduraximov*

Nashriyot tasdiqnomasi: №249113
Bosishga ruxsat etilgan sana: 23.09.2024
Bichimi 70×100/16. Nashr b.t. 21,25, Shartli b.t. 19.76
Garnitura Newton uz. Adadi 20.
Buyurtma raqami: 20
12.06.2024-yildagi 06NM-sonli shartnoma.

Original maket «DIZAYN MARKET» nashriyoti
tomonidan tayyorlanib, chop etilgan.
Toshkent vil., Qibray tumani, Oʻtkir MFY,
Tinchlik 1-tor koʻchasi, 4-uy.