

Markaziy Osiyo xalqlaridanon va osh: tarixi hamda tayyorlanish texnologiyasi haqida ba'zi mulohazalar.

Toshkent Davlat Sharqshunoslik instituti magistratura bo'limi

“Tarixshunoslik va tarixiy tadqiqotlar metodlari” yo'nalishi

II kurs magistranti Xodjayeva Dilnoza Fayzullayevna

ANNOTATSIYA

Ushbu maqolada Markaziy Osiyo hududida yashagan hamda yashovchi xalqlarning, ayniqsa o'zbek xalqining milliy taomlaridan hisoblanmish osh, uning tayyorlanish usullari va u bilan bog'liq bo'lgan ba'zi mulohazalar o'rin egallagan.

Ma'lumki, O'zbekiston o'zining nonlari bilan dong'i ketgan mamlakatdir, uning barcha shaharlari o'zining milliy taomlari ularni tayyorlash uslublari bilan ajralib turadi. Maqolada aynan osh, non tayyorlash uslublari va ularga berilgan nomlar hususidadir.

Markaziy Osiyo xalqlarining taom tayyorlash an'anasi va madaniyati ko'p asrlik tarixga ega bo'lib, milliy taomlarni tayyorlashda azaldan turli xil go'sht, o'simlik mahsulotlaridan keng foydalanib kelganlar. Xalqlarimiz kundalik ovqat sifatida bug'doy, arpa, guruch, no'xat, mosh, zig'ir, kunjut kabi don, sabzi, piyoz, sholg'om kabi sabzavotlar, qovun, tarvuz kabi poliz mahsulotlarini keng iste'mol qilganlar. Azaldan milliy taomlarni tayyorlash uchun chorva — qo'y, qoramol, echki yog'lari, kunjut, zig'ir va sariyog' (sut mahsulotlaridan olingan), paxta yog'i ishlatilib kelinadi. Ovqatlanishda, ayniqsa shaharliklarning asosiy taomlari sut mahsulotlaridan: qatiq, suzma, tvorog yoki chakki (zardobi olingan qatiq), qaymoq va boshqalardan iborat. Taomlarga juda ko'p zira va zirk ishlatilib, go'shtli, sabzavot va yormali quyuq taomlar za'faron, kashnich qo'shib tayyorlanadi. Umuman, mintaqa xalqlarining milliy taomlari o'zining lazzatlilik, kaloriyaliligi va servitaminligi bilan ajralib turadi. Ayniqsa, Markaziy Osiyoda palov,

beshbarmoq, norin, lag'mon, sho'rva, kabob, mastava, shavla, moshxo'rda, moshkichiri, chuchvara, shilpildoq va boshqa ko'plab taomlar keng tarqalgan. Bulardan ba'zi quyuq taomlar (palov) tayyorlashning ko'plab usullari mavjud bo'lib, uni tayyorlash ham mintaqa pazandachiligida alohida o'rin tutadi. Shu sababli ham kishilarning kundalik ehtiyojlari ichida eng zaruriylari oziq-ovqat mahsulotlari va taom hisoblanadi. Taom tayyorlash uchun ishlatiladigan ko'plab mahsulotlar ham aynan shu mintaqaning o'zida yetishtirilgan. Markaziy Osiyo xalqlari o'zining boy madaniy o'tmishidavomida bu kabi mahsulotlarni yetishtirishga, saqlash hamda iste'mol qilishga alohida san'at darajasida e'tibor berib kelganlar. Quyida xalqlarimizning barchasida keng tarqalgan non va osh haqida ba'zi bir fikrlarni keltirib o'tamiz. Sababi bu ikkala yegulik azal-azaldan mintaqa xalqlarining sevimli taomlari sanalib kelgan.

Sir emaski, bugungi kunda ham mintaqa xalqlarining barchasida eng muqaddas hisoblangan yegulik bu non bo'lib, u Markaziy Osiyo xalqlarining eng qadimgi, o'ziga xos taomlaridan biri hisoblanadi. Mil. avv. VI asrga oid Joytun madaniyati nomi bilan mashhur yodgorlikdan topilgan non bilan bog'liq ashyolar uning naqadar qadimiyligini ham belgilab beradi.¹ Arxeologik materiallarni tahlil qilarekansiz, non bilan bog'liq holda unitayyorlash usullari ham, vositalari ham yillardavomidadoimiy rivojlanib borganligi niko'ramiz. Nonni tayyorlash uchun maxsus qurilgano'zigaxoso'choq-butandir hisoblanadi.

Qadimgi davr vazamonaviy uslublardagi tandirlarni o'zaro qiyoslarekansiz, ayrim Markaziy Osiyo hududlaridagi tandirlarning o'xshashligini kuzatasiz. Masalan: Yuqori Zarafshon va Quyi Amudaryo bo'yiaholisining tandirlari bir-biriga o'xshash.² Bunday o'choqlarning Yuqori Zarafshon, Farg'onava Sirdaryoningo'rta oqimlarida ham o'zigaxoso'xshashliklarni kuzatishimiz mumkin.

¹Bread in popular culture.// Studies in Ethnographi. S.N. Abashin and V.I. Bushkov. Moscow.: 2004. –p. 278-311.

²Tomina T.N. Ochagidlyaprigotovleniyapishiivipechkixleba// Narodi Sredney Azii. Traditsionnoye jilishenarodov Sredney Azii. M.: 1993.-c. 185-186.

Shuo'rinda Markaziy Osiyodagi bunday joyib qurilmalarning ko'rinishi gavdatayyorlanish usuliga qisqachato'xtalibo'tsak.

Nonlarning anaviy tayyorlanishi aksariyathollarda tandir vositasida amalga oshiriladi.

i. Tandirlarning asali shusuli, loy qorishmasi va uning to'g'ri qurilganligi, undayopilgan nonlarning sifatini belgilab beradi.³ Tandiropishqoq,

qizilgelli tuproqdan yasali,

unga qamish po'kagi va maxsus biriktiruvchi vosita qo'shiladi.

Tandirlar katta-

kichikligiga qarab,

asosan

4-5

xil bo'lishi mumkin. Yasabbo'linga tandirlar quyosh nuriga to'g'ridan-

to'g'ritishdigan joyda yaxshi lab quritiladi.

Ularning qurish jarayonida yomg'ir va boshqa namlik beruvchi narsalardan himoya qilini shikerk. Tandi r qanchalik mustahkam yasalgan bo'lsa, uning foydalanish muddati ham shunchalik uzoq bo'ladi.

Tandirlar qurilish joyiga ko'ra yer osti va yer usti tandirlariga bo'linadi. Bunda ular qurilayotgan hududning iqlim sharoitlarini ham hisobga olish zarur bo'ladi. Masalan, Markaziy Osiyoning vo ha hududlarida tandirlar asosan 120-130° nishablikda, yotiq holatda quriladi va uning og'iz tarafi sharq yoki janub tomonga qaratilgan bo'ladi. Bu narsa uning tezda sovib ketmasligi nuqtai-nazaridan amalga oshiriladi. Tog'li hududlarda esa aksincha, tandirlar tik holatda yoki, 180° nishablikda quriladi. Shu bilan birga barcha hududlardagi tandirlarning o'zaro o'xshash jihatlari ham kuzatishimiz mumkin. Bu o'xshashlikni ularning supa ustiga (har uchala holatda ham) qurilganligida ko'rishimiz mumkin.⁴

Markaziy Osiyodagi barcha non ko'rinishlari dumaloq shaklda bo'lganligi ularning umumiy o'xshashligini belgilab beradi va turli xududlarda turlicha nomlar bilan ataladi. Masalan: garza⁵, jindam-garza, chushchen-garza, maxen-garza,

³Bread in popular culture.// Studies in Ethnographi. S.N. Abashin and V.I. Bushkov. Moscow.: 2004. –p. 309.

⁴Pisarchik A.K. Traditsionnoyes posobi topleniya jilishosedlogona seleniya Sredney Azii v XIX-XX vv.// Jilishenarodov Sredney Azii I Kazaxstana. M.: 1982. –c. 83.

⁵Bread in popular culture.// Studies in Ethnographi. S.N. Abashin and V.I. Bushkov. Moscow.: 2004. –p. 281.

kilavsak, kumoch, sedam, runaxaxch⁶, tunuk patir, patir, charve-kilavsak, arzon⁷, xij-zevak, nimnona, girdacha⁸, Samarqand noni, o'rama patir, yog'li patir, jizzali patir, piyozli patir, go'shtli patir, qatlama va shunga o'xshash boshqa ko'plab turlari farqlanadi. Ularning bunchalik ko'pligi, mintaqa xalqlarining oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashga o'zgacha bir ijodkorlik bilan yondashib kelganligini bildiradi. Non Markaziy Osiyo xalqlarida qanchalik qadrli bo'lsa, uni yopuvchi mohir novvoylar ham shunchalik aziz bo'lganlar. Tojiklardagi "noni gandum hama joy, pazanda joyi-joy"⁹, ya'ni "gandum nonini hamma joydan topish mumkin, lekin yaxshi novvoyni esa faqat o'z joyidan topasan" degan iboradan ham fikrimizning isbotini topishimiz mumkin.

Markaziy Osiyo nonlari 30 santimetr radiusli va 2 santimetr qalinlikdan boshlanib to 70 santimetr radius hamda 7 santimetr qalinligacha bo'lishi mumkin. Markaziy Osiyodagi eng katta diametrli nonlar Buxoro, Samarqand va Xorazmda yopiladi.¹⁰ Shu bilan birga nonning chalpak, qatlama, bo'g'irsoq, vazziq, kulcha, zog'ora, cho'rak va kulchayi domod kabi turlari ham mavjud.

Mintaqamiz xalqlari o'tmishda o'z boshlaridan ko'plab qiyinchilik kunlarni o'tkazganlar, ayniqsa, Birinchi va Ikkinchi jahon urushi yillarida oziq-ovqat taqchilligi ko'plab sezilgan, ayrim hududlarda ocharchilik ham kuzatilgan. Bunday kunlarni boshidan otkazgan ajdodlarimiz o'z avlodlariga isrofgarchilikning salbiy oqibatlarini va ayniqsa nonni qadrlash kerakligini doimiy uqtirib kelganlar. Shu sababdan Markaziy Osiyo xalqlarining dasturxonida doimo aziz yegulik sifatida nonning turganligi, ularning taomnomasidagi asosiy yegulik ekanini bildiradi. Hatto to'ylarda alohida urfga aylangan aziz non bilan bog'liq "non

⁶Andreev M.S. TadjikidoliniXuf (verxovayaAmudari). S.:1958.-c. 236-237.

⁷Bu nonning nomi Xo'jakentdagi "Cashmai arzanak" bozori nomidan olingan. Bu non turi Pomir va Quyi Bartangda –arzon, Yuqori Bartangda –razon, O'rta Bartangda –narazon; Shug'nonda- kisor, Ishkashim va Goronda- digdon, Voxanda- dildung, Yozg'ulomda- tin va Vanchada- dugdun kabi nomlar bilan ataladi.

⁸Bread in popular culture.// Studies in Ethnographi.S.N.Abashin and V.I.Bushkov.Moskow.:2004. –p. 283.

⁹Tomina T.N. Ochagidlyaprigotovleniyapishiivipechkixleba// NarodiSredneyAzii. TraditsionnoyejilishenarodovSredneyAzii. M.: 1993.-c. 185-186.

¹⁰Bread in popular culture.// Studies in Ethnographi.S.N.Abashin and V.I.Bushkov.Moskow.:2004. –p296.

yopar”, “rapida kuydi” kabi marosimlar ham mavjud.¹¹ Markaziy Osiyo xalqlari bugungi globallashuv davrida ham oʻz anʼanalariga sodiq qolgani holda, nonning qadimdan davom qilib kelayotgan tayyorlash uslublari va vositalarini hozir ham davom ettirib kelmoqdalar.

Markaziy Osiyo, Old Osiyo, Kavkazorti va Janubiy Osiyo hududlari aholisining eng sevimli taomaridan yana biri, sir emaski palov (osh) hisoblanadi. Qadim davrlardan to bugungi kungacha mintaqa xalqlari taomnomasida bu yegulikning lazzatiligi hamda mehmonbopligi alohida ahamiyat kasb etib kelgan. Bu taomning tayyorlanish zamirida qishloq-xoʻjalik mahsulotlari turlari, yaʼni guruch, sabzi va piyoz hamda chorvachilik mahsulotlarining bu zaminda koʻplab yetishtirilganligi yotadi. Maʼlumotlarga qaraganda bu taomning kelib chiqish tarixi Tojikiston¹² boʻlib, undan shimoliy Afgʻonistonga,¹³ Markaziy Osiyoning boshqa hududlariga va Kavkazga¹⁴ keyinchalik Janubiy Osiyoning shimoliy hududlariga¹⁵ yoyilgan. Bu toʻgʻrida mashhur Vengriyalik sayyoh A. Vamberi ham quyidagilarga toʻxtalib oʻtgan: “Turkistonliklar har kuni Turkiya va Eronliklar kabi yengil, gurichli taom, palov isteʼmol qilishadi. Bu taom goʻsht, guruch va boshqa masalliqalar qorishmasidan iborat boʻlib, uning barchasini bitta qozonda pishiradilar”¹⁶.

Taomlarning umumiy tayyorlanishiga nazar tashlaydigan boʻlsak, ularning qaynatilib, qovrilib yoki dimlanib pishirilishini koʻramiz. Oshning tayyorlanishida esa yuqoridagilarning barcha bosqichi (qovirish, qaynatish, dimlash)ning bajarilishi bu taomning alohida ajralib turishini taʼminlaydi. Markaziy Osiyoda keng tarqalgan palovning 40 dan ortiq tayyorlash usuli boʻlib, uning bir turi “qovurma

¹¹Etnicheskaya istoriya I traditsionnaya kulturnarodov Sredney Azii Kazaxstana. Nukus.: 1989 g. 49 c.

¹²Pisarchik A.K. Garmskaya etnograficheskaya ekspeditsiya 1954 g. CE. 1955. №4. C. -139. Tadjiki Karategina I Darvaza. Bip. 2. Dushanbe, 1970-c. 238.

¹³Etnografiya pitaniyanarodov zarubejnoj Azii: Opitsravnitelnoy tipologii. M., 1981.-c. 30.

¹⁴Alxazov N.K. idr. Azerbaydjanskaya kulinaraya. Baku.: 1963. -c. 65.

¹⁵Etnografiya pitaniyanarodov zarubejnoj Azii: Opitsravnitelnoy tipologii. M., 1981.-c. 21,25,54.

¹⁶Etnicheskaya istoriya I traditsionnaya kulturnarodov Sredney Azii Kazaxstana. Nukus.: 1989 g. 151 c.

palov”¹⁷, yoki “Farg’onacha palov” deb nomlanadi. Palovning bu turi asosan qo’y go’shti bilan va qo’y yog’ida qovurib tayyorlangani sababli palov g’oyat issiqlik taom hisoblanadi. Uni sovuqlik ovqatga aylantirish uchun, ayniqsa yoz faslida va issiqmijoz kishilar to’planganda paxta yog’i va mol go’shti solib tayyorlanadigan varianti ham bor.

Oshning tayyorlanishi va nomlanishi haqida so’z yuritganda shunga alohida to’xtalib o’tish kerakki, uning bu jihati mintaqa xalqlarining turmushdagi faoliyatlari, tili va dehqonchilik mahsulotlariga bevosita bog’liq. Masalan, Janubiy va G’arbiy Turkmanistonda, shimoliy Qirg’iziston va Yettisuvda hamda Qozog’istonning shimoli-g’arbida oshni “tuvi”, “qatti osh”, “diri osh”, “oq osh”, “chekdirma”, “chachma kuruch” va uyg’urlarda esa “guruch osh” deb nomlanadi.¹⁸

Yuqorida aytib o’tganimizdek, Markaziy Osiyo xalqlarida osh tayyorlashning 40 dan oshiq turi mavjud bo’lib,¹⁹ ularning soni Tojiklarda 21²⁰, o’zbeklarda 48²¹ ta va xorazmliklarda esa 18 tani²² tashkil qilar ekan. Bu taom mintaqa xalqlarining barcha yaxshi kunlari; to’ylari, bayramlari, tug’ilgan kun va hotto aza marosimlarida ham asosiy taom hisoblanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro’yxati:

1. Alxazov N.K. i dr. Azerbaydjanskayakulinariya. Baku.: 1963.
2. Andreev M.S. Tadjikidolini Xuf (verxovaya Amudari). S.: 1958.
3. Andrianov B.A. Risnashnasushniy // Kur’yer YUNESKO. 1985.
4. Bread in popular culture.// Studies in Ethnographi. S.N. Abashin and V.I. Bushkov. Moskow.: 2004.
5. Etnografiya pitaniya narodov zarubejnoj Azii: Opitsravnitelnoy tipologii. M., 1981.

¹⁷Maxmudov K. Uzbekskiy plov. T.: 1979.-c. 9.

¹⁸Etnicheskaya istoriya i traditsionnaya kulturna narodov Sredney Azii i Kazaxstana. Nukus.: 1989 g. 154 c.

¹⁹Andrianov B.A. Risnashnasushniy // Kur’yer YUNESKO. 1985. C.- 35.

²⁰Lyushkevich F.D. Nekotorye osobennosti pishitad jiko-yazichnogonaseleniya Buxarskoy i Kashkadarinskoy oblastey.// Novoe v etnograficheskix i antropologicheskix issledovaniyax. Chast I. M.: 1974.- c. 94-94.

²¹Maxmudov K. Uzbekskiy plov. T.: 1979.-c. 114-128.

²²Firshteyn L.A. Materialy po pisheniyezbekov yuzhnogo Xorezma.// Itogi polevix rabot Instituta etnografii v 1971. M.: 1972. –c. 54.q

6. Etnicheskaya istoriya I traditsionnaya kultura narodov Sredney Azii i Kazaxstana. Nukus.:1989.
7. Pisarchik A.K.
Traditsionnoyesposobi topleniya jilishosedlogonaseleniya Sredney Azii v XIX-XX vv.// Jilishenarodov Sredney Aziii Kazaxstana. M.: 1982.
8. Tomina T.N. Ochagidlyaprigotovleniyapishi i vipechkixleba//
Narodi Sredney Azii. Traditsionnoye jilishenarodov Sredney Azii. M.: 1993.
9. Lyushkevich F.D. Nekotoriye osobennosti pishi u tadjiko-
yazichnogonaseleniya Buxarskoy I Kashkadarinskoy oblastey.// Novoe v
etnograficheskix I antropologicheskix issledovaniyax. Chast I. M.: 1974.
10. Maxmudov K. Uzbekskiy plov. T.: 1979.
11. Firshteyn L.A. Materiali popisu ezbekov yujnogo Xorezma.// Itogi polevix
pabot instituta etnografii v 1971. M.: 1972.