

**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 lazzatiligi, 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 qilar ekansiz, non bilan bog'liq holda uni tayyorlash usullari ham, vositalari ham yillar davomida doimiy rivojlanib borganligini ko'ramiz. Nonni tayyorlash uchun maxsus qurilgan o'ziga xos o'choq-bu tandir hisoblanadi. Qadimgi davr va zamonaviy uslublardagi tandirlarni o'zaro qiyoslar ekansiz, ayrim Markaziy Osiyo hududlaridagi tandirlarning o'xshashligini kuzatasiz. Masalan: Yuqori Zarafshon va Quyi Amudaryo bo'yi aholisining tandirlari bir-biriga o'xshash.² Bunday o'choqlarning Yuqori Zarafshon, Farg'ona va Sirdaryoning o'rta oqimlarida ham o'ziga xos o'xshashliklarni kuzatishimiz mumkin. Shu o'rinda Markaziy Osiyodagi bunday ajoyib qurilmalarning ko'rinishiga va tayyorlanish usuliga qisqacha to'xtalib o'tsak. Nonlarning an'anaviy tayyorlanishi aksariyat hollarda tandir

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

² Tomina T.N. Ochagi dlya prigotovleniya pishi i vipechki xleba// Narodi Sredney Azii. Traditsionnoye jilishe narodov Sredney Azii. M.: 1993.-c. 185-186.

vositasida amalga oshiriladi. Tandirlarning yasash usuli, loy qorishmasi va uning to'g'ri qurilganligi, unda yopilgan nonlarning sifatini belgilab beradi.³ Tandir yopishqoq, qizil gelli tuproqdan yasilib, unga qamish po'kagi va maxsus biriktiruvchi vosita qo'shiladi. Tandirlar katta-kichikligiga qarab, asosan 4-5 xil bo'lishi mumkin. Yasab bo'lingan tandirlar quyosh nuri to'g'ridan-to'g'ri tushadigan joyda yaxshilab quritiladi. Ularning qurish jarayonida yomg'ir va boshqa namlik beruvchi narsalardan himoya qilinishi kerak. Tandir 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 voha 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, kilavsak, kumoch, sedam, runaxaxch⁶, tunuk patir, patir, charve-kilavsak, arzon⁷,

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

⁴ Pisarchik A.K. Traditsionnoye sposobi otopleniya jilish osedlogo naseleniya Sredney Azii v XIX-XX vv.// Jilishe narodov Sredney Azii I Kazaxstana. M.: 1982. –c. 83.

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

⁶Andreev M.S. Tadjiki dolini Xuf (verxovaya Amudari). 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.

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 qadrlil 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 qalinlikgacha 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 yopar", "rapida kuydi" kabi marosimlar ham mavjud.¹¹ Markaziy Osiyo xalqlari bugungi globallashuv davrida ham o'z an'analariiga sodiq qolgani holda, nonning

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

⁹ Tomina T.N. Ochagi dlya prigotovleniya pishi i vipechki xleba// Narodi Sredney Azii. Traditsionnoye jilishe narodov Sredney Azii. M.: 1993.-c. 185-186.

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

¹¹Etnicheskaya istoriya I traditsionnaya kultura narodov Sredney Azii i Kazaxstana.Nukus.:1989 g. 49 c.

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 lazzatliliigi hamda mehmonbopligi alohida ahamiyat kasb etib kelgan. Bu taomning tayyorlanish zamirida qishloq-xo'jalik mahsulotlari turlari, ya'ni guruch, sabzi va piyoz hamda chorvachilik mahsulotlarining bu zaminda ko'plab yetishtirilganligi yotadi. Ma'lumotlarga qaraganda bu taomning kelib chiqish tarixi Tojikiston¹² bo'lib, undan shimoliy Afg'onistonga,¹³ Markaziy Osiyoning boshqa hududlariga va Kavkazga¹⁴ keyinchalik Janubiy Osiyoning shimoliy hududlariga¹⁵ yoyilgan. Bu to'g'rida mashhur Vengriyalik sayyoh A. Vamberi ham quyidagilarga to'xtalib o'tgan: "Turkistonliklar har kuni Turkiya va Eronliklar kabi yengil, gurichli taom, palov iste'mol qilishadi. Bu taom go'sht, guruch va boshqa masalliqalar qorishmasidan iborat bo'lib, uning barchasini bitta qozonda pishiradilar"¹⁶.

Taomlarning umumiy tayyorlanishiga nazar tashlaydigan bo'lsak, ularning qaynatilib, qovrilib yoki dimlanib pishirilishini ko'ramiz. Oshning tayyorlanishida esa yuqoridagilarning barcha bosqichi (qovirish, qaynatish, dimlash)ning bajarilishi bu taomning alohida ajralib turishini ta'minlaydi. Markaziy Osiyoda keng tarqalgan palovning 40 dan ortiq tayyorlash usuli bo'lib, uning bir turi "qovurma 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

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

¹³Etnografiya pitaniya narodov zarubejnoj Azii: Opit sravnitel'noy tipologii. M., 1981.-c. 30.

¹⁴Alxazov N.K. i dr. Azerbaydjanskaya kulinariya. Baku.: 1963. -c. 65.

¹⁵Etnografiya pitaniya narodov zarubejnoj Azii: Opit sravnitel'noy tipologii. M., 1981.-c. 21,25,54.

¹⁶Etnicheskaya istoriya I traditsionnaya kultura narodov Sredney Azii i Kazaxstana. Nukus.: 1989 g. 151 c.

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

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. Azerbaydjanskaya kulinariya. Baku.: 1963.
2. Andreev M.S. Tadjiki dolini Xuf (verxovaya Amudari). S.:1958.
3. Andrianov B.A. Ris nash nasushniy // 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: Opit sravnitelnoy tipologii. M., 1981.
6. Etnicheskaya istoriya I traditsionnaya kultura narodov Sredney Azii i Kazaxstana. Nukus.:1989.

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

¹⁹ Andrianov B.A. Ris nash nasushniy // Kur'yer YUNESKO. 1985. C.- 35.

²⁰Lyushkevich F.D. Nekotoriye osobennosti pishi u tadjiko-yazichnogo naseleniya 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. Materiali po pishe uzbekov yujnogo Xorezma.// Itogi polevix pabot Instituta etnografii v 1971. M.: 1972. -c. 54.q

7. Pisarchik A.K. Traditsionnoye sposobi otopleniya jilish osedlogo naseleniya Sredney Azii v XIX-XX vv.// Jilishe narodov Sredney Azii i Kazaxstana. M.: 1982.
8. Tomina T.N. Ochagi dlya prigotovleniya pishi i vipechki xleba// Narodi Sredney Azii. Traditsionnoye jilishe narodov Sredney Azii. M.: 1993.
9. Lyushkevich F.D. Nekotoriye osobennosti pishi u tadjiko-yazichnogo naseleniya 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 po pishe uzbekov yujnogo Xorezma.// Itogi polevix pabot instituta etnografii v 1971. M.: 1972.