

JIZZAX VOHASI YUZ (JUZ)LARINING DONLI TAOMLARIDA AN'ANAVIYLIK VA TRANSFORMATSION JARAYONLAR

Dulanov Otabek Yuldashevich

Denov tadbirkorlik va pedagogika instituti Tarix va falsafa kafedrası dotsenti, tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD)

otabekdulanov56@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-1141-7475>

UDK: 39:316.334.52(091)(575.151)

Annotatsiya: Ushbu maqolada Jizzax vohasi aholisining an'anaviy taomlari etnografik jihatdan tahlil qilingan. Inson salomatligi va aqliy kamolotida muhim o'rin tutadigan taomlar xalq madaniyatining ajralmas qismi sifatida o'rganiladi. Tadqiqotda dehqonchilik va chorvadorlik madaniyatiga mansub etnik guruhlarining oziq-ovqat mahsulotlaridan foydalanishdagi farqlari, nonning turli xillari va uni tayyorlash usullari, shuningdek, taomlar bilan bog'liq marosim va urf-odatlar yoritilgan. Maqola dala yozuvlari va ilmiy adabiyotlar tahlili asosida yozilgan bo'lib, o'zbek xalqining boy moddiy madaniyatiga oid qimmatli ma'lumotlarni taqdim etadi.

Kalit so'zlar: Jizzax vohasi, an'anaviy taomlar, o'zbeklar, etnografiya, non turlari, "ko'pirtirma non", "keldirma non", "ko'mma non", "patir", qatlama, do'rmon, yuz, qatag'on, Sangzor.

Аннотация: В статье анализируется традиционная кухня жителей Джизакского оазиса с этнографической точки зрения. Пища, играющая важную роль в здоровье и психическом развитии человека, изучается как неотъемлемая часть народной культуры. В исследовании рассматриваются различия в использовании продуктов питания этносами, относящимися к земледельческим и скотоводческим культурам, виды хлеба и способы его приготовления, а также ритуалы и обычаи, связанные с едой. Статья основана на полевых заметках и анализе научной литературы и содержит ценную информацию о богатой материальной культуре узбекского народа.

Ключевые слова: Джизакский оазис,

традиционная кухня, узбеки, этнография, виды хлеба, «купиртирма нон», «келдирма нон», «кумма нон», «патир», калтама, дуърмон, юз, катагъон, сангзор.

Abstract: This article analyzes the traditional cuisine of the inhabitants of the Jizzakh oasis from an ethnographic perspective. Food, which plays an important role in human health and mental development, is studied as an integral part of folk culture. The study covers the differences in the use of food products by ethnic groups belonging to the farming and pastoralist cultures, the types of bread and its preparation methods, as well as rituals and customs associated with food. The article is based on field notes and an analysis of scientific literature and provides valuable information about the rich material culture of the Uzbek people.

Keywords: Jizzakh oasis, traditional cuisine, Uzbeks, ethnography, types of bread, "küpirtirma non", "keldirma non", "kümma non", "patir", kaltama, du'rmon, yuz, qatag'on, Sangzor.

KIRISH (ВВЕДЕНИЕ / INTRODUCTION). Har bir xalq jamiyat taraqqiyotining ijtimoiy-iqtisodiy hamda madaniy rivojlanish jarayonida turli-tuman taomlarni yaratgan. Shubhasiz, har qanday etnos an'anaviy taomlari ham ushbu xalq turmush tarzi, avvalo xo'jalik mashg'ulotlari, milliy va diniy qarashlari asosida, mahalliy tabiiy shart-sharoitga bog'liq holda o'zgarib, rivojlanib boradi. Qolaversa, moddiy madaniyatning muhim komponentlaridan biri bo'lgan xalq an'anaviy taomlari, ularning tayyorlanish usullari, hatto taomlar bilan bog'liq an'ana va marosimlar ushbu xalq xo'jaligining yo'nalishi va etnos turmush

tarziga bog'liq holda shakllanib borgan. U yoki bu etnik jamoaning xo'jaligi hayotida, turmush tarzidagi har qanday o'zgarish uning an'anaviy taomlarida ham o'z aksini topgan.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODLARI (ЛИТЕРАТУРА И МЕТОДОЛОГИЯ / METHODS). Ilmiy adabiyotlarda o'zbek xalqi an'anaviy taomlari va ularning o'ziga xos xususiyatlari hamda taomlardagi etnik va inoetnik komponentlar masalasi ma'lum darajada yoritilgan[1:37]. Jizzax vohasi hududidagi etnik jamoalarning milliy taomlarini o'zaro qiyosiy o'rganishdan ayon bo'ladiki, o'rganilayotgan davrda xalq taomlarida an'anaviy etnik jihatlar yorqin namoyon bo'lgan. Shu bilan birga vohada an'anaviy dehqonchilik va chorvachilik xo'jalik madaniy tipiga mansub aholi taomlarida ko'plab inoetnik xususiyatlar hamda umumintaqaviy jihatlarni kuzatish mumkin edi.

MUHOAKAMA (ОБСУЖДЕНИЕ / DISCUSSION). XIX asrning oxiri – XX asrning birinchi yarmida vohada dehqonchilik bilan mashg'ul bo'lgan o'zbek chig'atoylar va tojiklar taomlarida asosan donli hamda sabzavotli taomlar keng o'rin olgan bo'lsa, chorvachilik bilan shug'ullangan do'rmonlar, yuzlar, qatag'onlar esa qatiq-sut, yog' va go'shtni ko'proq iste'mol qilishgan[2:271].

O'rganilayotgan vohada don va donli mahsulotlardan taom tayyorlash muhim ahamiyat kasb etgan. Yarim o'troq chorvador aholi un va yormalarni yorg'uchoqlarda tortgan bo'lsalar, o'troq aholi esa suv hamda hayvon kuchi bilan harakatga keltiriladigan tegirmonlarda tortganlar[3]. Bug'doy tog'li hududlarda lalmi usulda yetishtirilgan bo'lsa, daryo bo'ylarida va unga tutash hududlarda sug'orma usulda yetishtirilgan. Sangzor, Ko'losoy va Guralash daryosining yoqalarida donli ekinlardan ko'proq sholi yetishtirilgan[4].

Dehqonchilik mahsulotlaridan taomlar tayyorlash keng rivojlangan bo'lib, tadqiq etilayotgan davrda o'simliklardan tayyorlanadigan taomlar xilma-xilligi bilan o'ziga xos o'ringa ega bo'lgan. Chunonchi, XX asrning boshlarida vohada arpa un, jo'xori un, bug'doy un, makkajo'xori unlaridan turli

xildagi taomlar hamda nonlar tayyorlangan.

Markaziy Osiyoning boshqa xalqlari qatori Jizzax vohasida ham XIX asrning oxiri – XX asrning birinchi yarmida nonning ko'pgina turlari mavjud bo'lib, «obi non» «jizzali non», «sutli non», «patir non» «qozon patir», «yog'li non», «lochira non» kabi turlari mashhur bo'lgan. Shuningdek, vohada o'rganilayotgan davrda jo'xori unidan «zog'ora non», arpa unidan «arpa non», tariq unidan «tariq non», «tariq zog'ora», hamda kambag'al oilalar esa qurg'oqchilik kelgan yillarda kepakdan «kepak non» iste'mol qilishgan.

Vohada tandirlarning «yer tandir» hamda «devor tandir» singari turlari o'rnatilishiga qarab bir-biridan farqlangan. Masalan, «yer tandir»lar turk, qarluq, qatag'on, barlos kabi etnik guruhlarda bo'lsa, «devor tandir»lar esa o'troq aholi bo'lgan chig'atoy, xo'jalarda uchraydi. Non yopishda tandir yaxshi qizdirilib, yenglik kiyib, rapida yordamida yopiladi. Azaliy turmush tarzi chorvachilik bo'lgan yuz, do'rmon va qo'ng'irotlarning non pishirishda «tova toshlar»dan foydalanganliklari kuzatiladi.

Non pishirishda xamirturush (achitqi)dan xamirning tobiga kelishida foydalanib, vohada yuzlar, do'rmonlar, qo'ng'irotlar «ko'pirtirma non», qatag'onlar, turklar, o'shorilar, ketarilar «keldirma non», Zomin, Baxmal hamda Forish tumanlari tojiklarida esa «noni rasida» deb ataganlar[5].

Vohada non va nonning asosiy masallig'idan biri bo'lgan xamirturush bilan bog'liq o'ziga xos qator irimlar bo'lgan. Masalan, qishloqda bir kishi vafot etgan kun xamir qilingan xonadon qishloqda o'lim yana davom etmasin deb, irim qilib suprasiga xamirturush qoldirmagan. Shuningdek, shanba kuni xamirturush so'rab kelgan kishiga berilmagan. Ikki «chillali xonadon» bir-biriga chillasi tushadi deb xamirturush bermagan.

Jizzali non ham obi non singari vohada keng tarqalgan bo'lib, obi nondan farqi shundaki, xamir qorilayotganda jizza aralashtirilib qorilgan va obi non singari pishirilgan.

O'zbek-chig'atoylarda sutli non qilishda suv o'rnida sut ishlatilgan. Bu xildagi nonlarni uzoq safarga chiqqan kishilarga atayin ko'proq pishirib berilgan. Chunki quyoshda qotirilgan

sutli non suvda tez yumshagan hamda o'ziga xos tarzda mazali bo'lgan.

Patir non xamirga ishlov berish, unga qo'shiladigan masalliqalar hamda pishirish usuliga qarab sariyog'li patir, jizzali patir, qaymoqli patir, piyozli patir, sho'rva patir, chalma patir kabi xillarga bo'linadi[6]. Patir non yupqaligi hamda xamirturushsiz (ko'pchimagan)ligi bilan ajralib turadi. Shuningdek, patir nonlar yuzi to'liq nonpar bilan urib chiqiladi. Patir nonlar to'y-hashamlar va mehmonlar uchun maxsus pishirilgan[7].

Vohaning chorvador aholisi hisoblangan yuz, do'rmon va qo'ng'irotlarda dasht va tog'larda mol boqib yurgan kezlarda tandir qurishning imkoni bo'lmaydi, shu boisdan non turlaridan «ko'mma non» ham iste'mol qilganlar. Ko'mma non ham patir non kabi xamirturush qo'shilmasdan tayyorlanadi. Lekin uni roslashda biroz uzunchoqroq va qalinroq holga keltiriladi. Ko'mma nonni voha tojiklari «noni ko'moch» deb ataganlar. O'zbek qipchoqlarida ham ko'mma non ko'plab iste'mol qilingan.

O'z navbatida shuni ham aytib o'tish joizki non, kulcha va patirlardan tashqari qatlamalar ham tayyorlangan. Qatlama to'y va mehmon dasturxonini uchun qadimdan tayyorlanib kelingan bo'lib, uni tayyorlashda xamir sut yoki suvda qorilib zuvala qilinadi. So'ngra xamir o'qlov yordamida yupqa qilib yoyiladi. Yoymaning yuziga yog' (sariyog', eritilgan qo'y yog'i yoki qaymoq) surtib biroz vaqt o'rab qo'yiladi. So'ngra qatlama xamirini non kattaligida yasab, yog'da pishiriladi. Vohaning Forish, Baxmal, G'allaorol hamda Zomin tumanlaridagi qo'ng'iroq, yuz urug'larida, qolaversa, deyarli barcha hududlarda fotiha to'yida kuyov tomoni 30 tadan 60 tagacha qatlama pishirib yuborgan[8]. Baxmal tumanida yashovchi o'zbeklarda kelin nikoh to'yi va boshqa to'ylar qatlamasiz o'tkazilmagan. Shuningdek, to'ydin 3 kun oldin to'y qatlamasini pishirish uchun

«qatlama pishdi» marosimi o'tkazilgan. Qatlama pishirish uchun to'y egasining yaqin qarindosh-urug' hamda qo'ni-qo'shnilari taklif etilganlar.

Tadqiq etilayotgan davrda yupqa ham bug'doy unidan tayyorlangan. Elshunos olimlardan K.Shoniyozovni ta'kidlashicha, bu taom Markaziy Osiyoning boshqa hududlarida ham tanovul qilingan[9:100]. Xususan, Yuqori Zarafshon tojiklari yupqani «tunuk» deb nomlashgan[10:147-148].

Yupqa uchun tayyorlangan xamir shaftoli kattaligida bo'lakchalarga bo'linib, bo'lakcha xamirlarga un sepib, xamir yupqa qilib yoyiladi. Pishirishdan oldin yupqalardan un qoqib tashlanadi. Qozon ichki devorlari ozgina yog'lanib, qizdiriladi. Avval birinchi yupqaning ikki tomoni yopiladi, keyin uning ustiga ikkinchi yupqa qo'yiladi va qozonning qizigan yuzasiga ag'dariladi. So'ngra birinchi yupqaning ustiga uchinchisi qo'yiladi. Ikkinchi yupqa pishgandan keyin uchinchisi ham ag'darib qo'yiladi. Shu asosda dasta shaklda to'rtinchi, beshinchi, oltinchi hamda boshqa yupqalar pishiriladi. Mintaqada yupqani tayyorlashda yog'larning ishlatilish xiliga qarab qaymoqli yupqa, sariyog'li yupqa, shirali yupqa, piyozli yupqa kabi turlari mavjuddir[11].

XULOSA (ЗАКЛЮЧЕНИЕ / CONCLUSION). Xulosa qilib aytganda, Jizzax vohasi aholisining taomlari nafaqat turli-tuman ratsionga boyligi va rang-barangligi balki o'ziga xos etnik va lokal xususiyatlari bilan ajralib turgan. Vohada milliy taomlarni tayyorlash hamda taomlar uchun zarur bo'lgan mahsulotlarni yetishtirish bo'yicha katta amaliy tajriba to'planib, taomlar bilan bog'liq qarashlar va marosimlar ham asrlar osha o'zbek xalqining moddiy va madaniy madaniyati takomillashishiga munosib hissa qo'shib kelgan. O'z navbatida vohaga xos bo'lgan go'shtli, sutli taomlar etnohududiy jihatlari bilan ajralib turgan.

ADABIYOT VA MANBALAR RO'YXATI (ИСПОЛЬЗОВАТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА / REFERENCES):

1. Mahmudov K. O'zbek taomlari. –Toshkent, 1960. –B. 37.

2. Шаниязов К.Ш. К этнической истории узбекского народа. – Ташкент, 1974. – С. 271.
3. Dala yozuvlari. Zomin tumani, Achchi qishlog'i. 2024-yil.
4. Dala yozuvlari. Zomin tumani, Yettikechuv qishlog'i. 2023-yil.
5. Dala yozuvlari. 2023–2025-yillar. Zomin, Baxmal, Forish tumanlari.
6. Dala yozuvlari. Forish tumani, Garasha QFY, Koriz mahallasi. 2024-yil.
7. Dala yozuvlari. Forish tumani, Oytamg'ali qishlog'i. 2024-yil.
8. Dala yozuvlari. Baxmal tumani, Temirqadam qishlog'i. 2024-yil.
9. Шаниязов К.Ш. О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. – Ташкент, 1972. – С. 100.
10. Материальная культура верховьев Зарафшана. – Душанбе, 1973. – С. 147–148.
11. Dala yozuvlari. Zomin tumani, Oqtosh qishlog'i. 2024-yil.