



FOOD TRADITIONS OF THE TURKIC PEOPLES AND THEIR HISTORY IN SOURCES

Mukhammadjon Zufarov

Lecturer

Tashkent State Law University

Tashkent, Uzbekistan

E-mail: muhammadjonzufarov2@gmail.com

ABOUT ARTICLE

Key words: Avesta, Zhang Xian 張仙, Kuaizi 筷子, Yenisei Kyrgyz 契骨 (Qigu), Lu Yu 陸游, Taizong 太宗, saki, feast diplomacy.

Received: 13.02.25

Accepted: 15.02.25

Published: 17.02.25

Abstract: This article is devoted to the study of the food culture of the Turkic peoples, its historical roots and stages of development. The study widely covers the influence of nature, socio-economic conditions, religious beliefs and other cultures on the formation of the food culture of the Turkic peoples. The article analyzes the food traditions of the Turkic peoples, their main food sources (meat, wheat, dairy products) and their historical role. It also emphasizes the importance of cultural exchange that occurred through the Great Silk Road in the development of the food culture of the Turkic peoples.

The article examines in detail the traditional dishes of the Turkic peoples, in particular the origin, distribution and influence of other cultures on such national dishes as manti. The influence of Islam on the modern formation of the food culture of the Turkic peoples is studied. The work emphasizes the close connection of the food culture of the Turkic peoples with their way of life, social structure, religious beliefs and environmental conditions.

In addition, the article separately analyzes the manti dish, providing valuable information about its origin and history of development. It describes that manti originally appeared in China, and then acquired a unique form and style in the cuisine of the Turkic peoples, and are also mentioned in Chinese legends.

The article helps to understand the historical, cultural and social development of the Turkic peoples through the study of their food culture. The results of the study show the preservation of ancient traditions in the modern food culture of the Turkic peoples, as well as the influence of other cultures. This study is important for understanding and respecting the cultural heritage of the Turkic peoples.

MANBALARDA TURKIY XALQLARNING TAOMLANISH AN'ANALARI VA ULARNING TARIXI

Muhammadjon Zufarov

o'qituvchi

Toshkent davlat Yuridik universiteti

Toshkent, O'zbekiston

E-mail: muhammadjonzufarov2@gmail.com

MAQOLA HAQIDA

Kalit so'zlar: Avesto, Chjan syan 張仙, Kuaizi 筷子, Yenesey qirg'izlari 契骨 Tsigu, Lu Yu 陸游, Tay-Szun 太宗, Saklar, daxturxon diplomatiyasi.

Annotatsiya: Mazkur maqola turkiy xalqlarning ovqatlanish madaniyati, uning tarixiy ildizlari va rivojlanish bosqichlarini o'rganishga bag'ishlangan. Tadqiqotda turkiy xalqlarning oziq-ovqat madaniyatining shakllanishida tabiat, ijtimoiy-iqtisodiy sharoitlar, diniy e'tiqodlar va boshqa madaniyatlarning ta'siri keng yoritilgan. Maqolada turkiy xalqlarning ovqatlanish an'analari, ularning asosiy ozuqa manbalari (go'sht, bug'doy, sut mahsulotlari) va ularning tarixiy o'rni tahlil qilingan. Shuningdek, turkiy xalqlarning oziq-ovqat madaniyatining rivojlanishida Buyuk Ipak yo'li orqali amalga oshgan madaniy almashinuvning ahamiyati ta'kidlangan.

Maqolada turkiy xalqlarning an'anaviy taomlari, xususan, manti kabi milliy taomlarning kelib chiqishi, tarqalishi va boshqa madaniyatlarning ta'siri haqida batafsil ma'lumotlar keltirilgan. Turkiy xalqlarning oziq-ovqat madaniyatining zamonaviy shakllanishida Islom dinining ta'siri ham o'rganilgan. Tadqiqotda turkiy xalqlarning oziq-ovqat madaniyati ularning hayot tarzi, ijtimoiy tuzumi, diniy e'tiqodlari va ekologik sharoitlari bilan uzviy bog'liqligi ta'kidlangan.

Bundan tashqari, maqolada manti taomi alohida tahlil qilinib, uning kelib chiqishi va rivojlanish tarixi haqida qimmatli ma'lumotlar beriladi. Mantining dastlab Xitoy hududida yuzaga kelgani, keyinchalik turkiy xalqlar

oshxonasida o'ziga xos shakl va uslubga ega bo'lgani, shu bilan birga, u Xitoy afsonalarida ham eslatib o'tilgani bayon qilinadi.

Maqola turkiy xalqlarning oziq-ovqat madaniyatini o'rganish orqali ularning tarixiy, madaniy va ijtimoiy rivojlanishini tushunishga yordam beradi. Tadqiqot natijalari turkiy xalqlarning oziq-ovqat madaniyatining zamonaviy shakllanishida qadimiy an'analarning saqlanib qolganligini va boshqa madaniyatlarning ta'sirini ko'rsatadi. Bu o'rganish turkiy xalqlarning madaniy merosini tushunish va uni qadrlashda muhim ahamiyatga ega.

ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ ТЮРКСКИХ НАРОДОВ И ИХ ИСТОРИЯ В ИСТОЧНИКАХ

Мухаммаджон Зуфаров

Преподаватель

Ташкентского государственного юридического университета

Ташкент, Узбекистан

E-mail: muhammadjonzufarov2@gmail.com

О СТАТЬЕ

Ключевые слова: Авеста, Чжан Сянь 張仙, Куайцзы 筷子, Енисейские кыргызы 契骨 (Цигу), Лу Юй 陸游, Тай-цзун 太宗, саки, дипломатия застолья.

Аннотация: Данная статья посвящена изучению культуры питания тюркских народов, её исторических корней и этапов развития. В исследовании широко освещено влияние природы, социально-экономических условий, религиозных убеждений и других культур на формирование пищевой культуры тюркских народов. В статье проанализированы традиции питания тюркских народов, их основные источники пищи (мясо, пшеница, молочные продукты) и их историческая роль. Также подчеркнута важность культурного обмена, произошедшего через Великий Шёлковый путь в развитии пищевой культуры тюркских народов.

В статье подробно рассмотрены традиционные блюда тюркских народов, в частности, происхождение, распространение и влияние других культур на такие национальные блюда, как манты. Исследовано влияние ислама на современное формирование пищевой культуры тюркских народов. В работе подчеркивается тесная связь пищевой культуры тюркских народов с их образом жизни, социальной структурой,

религиозными убеждениями и экологическими условиями.

Кроме того, в статье отдельно анализируется блюдо манты, предоставляется ценная информация о его происхождении и истории развития. Описывается, что манты изначально появились на территории Китая, а затем приобрели уникальную форму и стиль в кухне тюркских народов, а также упоминаются в китайских легендах.

Статья помогает понять историческое, культурное и социальное развитие тюркских народов через изучение их пищевой культуры. Результаты исследования показывают сохранение древних традиций в современной пищевой культуре тюркских народов, а также влияние других культур. Это исследование имеет важное значение для понимания и уважения культурного наследия тюркских народов.

Bizga ma'lumki inson hayot ekan uni asosiy tiriklik manbayi bu u iste'mol qiladigan taomlar bilan uzviy bog'liq bo'lgan. Insoniyat taraqqiyotidagi dastlabki iste'mol turi bu ovchilik va termachilik bo'lgan ya'ni inson tabiatdan nima topsa shuni tanovul qilgan. Vaqt o'tishi bilan kishilik jamiyati ham rivojlana boshladi bunga mutanosib ravishda u iste'mol qiladigan taomlar ham o'sib bordi. Bizga ma'lumki inson dastlab sun'iy olovdan foydalanishni so'ngi paleolit davrida o'zlashtirdi, bu ayni paytda taomlar sohasini ham rivojlantirdi, chunki inson endi ovqatni va o'z iste'mol qilayotgan mahsulotlarni pishirishi mumkin bo'ldi.

Dunyo xalqlarining taom tayyorlash an'anasi va madaniyati ko'p asrlik tarixga ega. Taom tayyorlashda xalq turmush tarzi, urf-odatlar, mehnat faoliyati xususiyatlari va iqlim sharoitlari o'z aksini topgan. Shu bois taom va yemaklar umumxalq madaniyatining ajralmas qismi hisoblanadi. Binobarin, ovqatlanishning o'ziga xos xususiyatlarini, taom tayyorlashdagi milliy an'analarni bilish xalqlarning o'zaro jipsligi va do'stligini mustahkamlash imkonini beradi[16].

An'anaviy taomlar moddiy madaniyatning ajralmas qismidir. Xalq an'anaviy taomlari turli omillar ta'sirida uzoq tarixiy davr mobaynida shakllanib boradi. Oziq-ovqatning moddiy tabiati uni ishlab chiqaradigan jamiyat qo'llaydigan bilim va texnologiyalarni shakllantiradi. Boshqa tomondan, ovqatlanish - bu shaxs boshqaradigan va davlat tartibga soladigan tana parvarishi san'atidir. Jamiyatning qadriyatlari va biosiyosiy boshqaruvini tushunishning bir usuli - oziq-ovqat mahsulotlarini eng muhim moddiy resurslar sifatida ishlab chiqarish va iste'mol qilishni, shuningdek, bu jarayonlarga jalb qilingan insoniy va noinsoniy omillarni o'rganishdir[1]. Turkiy xalqlar oshxonasi va oziq-ovqat muhitidagi hozirgi kungacha bo'lgan o'zgarishlarni yanada tizimli

ravishda tahlil qilish, shuningdek, "an'anaviy" deb hisoblanuvchi zamonaviylikka qadar bo'lgan oziq-ovqat madaniyati haqidagi jamoaviy xotiraning zamonaviy bilim va amaliyotlarga ta'sirini baholash vaqti keldi. Bu qisman oziq-ovqat sanoatlashtirish va globallashtirishning tobora muammoli bo'lib borayotganiga javob tariqasida amalga oshirilishi lozim. Biz an'anaviy Turon ovqatlanish tizimlarini ko'rib chiqishdan boshlaymiz. Bu tizimlar mahalliy oziq-ovqat ekinlariga asoslangan bo'lib, ulardan go'sht va bug'doyni alohida ta'kidlaymiz. Bu ikki ozuqa qadimdan Turkiylarning beshta asosiy ozuqalaridan hisoblanadi, ammo ular o'zlarining moddiy tabiati jihatidan juda farq qiladi va Turkiy xalqlar oziq-ovqat dunyosida turli rollarni o'ynaydi. Go'sht Turkiy xalqlar oziq-ovqatida asosiy oziq-ovqat mahsuloti hisoblansa, bug'doy o'ziga xos ahamiyatga ega ekin hisoblanadi[5]. Nihoyat, boshqa ovqatlanish madaniyatlari bilan taqqoslaganda, biz Turkiy xalqlarning "an'anaviy" ovqatlanish bilimlari va usullari oziq-ovqatning tarixi va zamonaviy sharoitida qay darajada dolzarb ekanligini tushunishga harakat qilamiz.

Yurtimiz hududida yashagan qadimiy turklar va ularning oziq-ovqatlari haqida to'g'ridan-to'g'ri ma'lumot mavjud bo'lmasa ham manbalarda ularga ayrim ishoralar mavjud. Jumladan, "Avesto"ning eng qadimgi qabilalari chorvachilik bilan hayot kechirganlar. Kitobda chorvachilik hayotida oid ma'lumotlar juda ko'p saqlanib qolgan: Ahuramazdaga murojat qilib, payg'ambar ayturki: "Sen o'sha, kim bizga hayot manbai bo'lgan chorvani hayotga keltirib yaratgansan"[17]. Bunndan ko'rinadiki turklarning asosiy ozuqasi eng avvalo qadim zamonlardan chorva va uning go'shti hamda suti hisoblangan. Turkiylar Markziy Osiyo tekisliklarida chorva haydab uni asosiy iste'mol vositasi sifatida ko'paytirganlar.

Yasna kitobida shunday chorlov bor: "Ahuramazda yaratgan hamma narsaning ichida birinchi o'rinda chorva turadi. Biz chorvaga tinch o'tlov va yemish ta'minlashga chaqiramiz" deyiladi 24-got chorlovida[17]. Darhaqiqat turkiylar dasturxonining asosini chorva go'shti mahsulotlari tashkil etadi. Go'sht mahsuloti har bir mehmonga tortiq etilgan, bu haqida yunon muarrixlarining asarlarida ham keltirib o'tiladi. Geradod Melopomena tarix IV kitobida Saklar do'stlik va qo'noqlik shartnomasini dasturxon boshida katta tovoqda pishirilgan go'sht va sut qarshisida o'zaro ahdlashib tuzilishini aytib o'tadi. Tovoqdagi go'sht yeyilgach uniga shartnoma ishtrokchilarining qoni qo'shilgan vino quyiladi. Keyin tovoqqa qilich, o'qlar va oyboltalar cho'miltiriladi. Uzundan-uzoq qasam, duo so'zlari o'qilganidan so'ng shartnoma a'zolari va yig'indagi eng atoqli shaxslar tovoqdagi qonni ichishadi[16]. Shu asnoda do'stlik shartnomasi muhirlanish tartibi Saklarda saqlangan. Bunundan ko'rinadiki, qadimdan taom nafaqat kundalik iste'mol vositasi balki, o'ziga xos diplomatik retualning bir qismi hisoblangan, bugungi kunda ham muhim masalalar davlat rahbarlarining o'zaro kelishuvi dasturxon atrofida sodir bo'ladi.

Turonda qadimdan chorvachilik bilan hamohang dehqonchilik ham taraqqiy etgan, bu haqida qadimgi Xitoy manbalari qimmatli ma'lumotlari beradi. Miloddan avvalgi II asrda Farg'onaga kelgan Chjan syan 張仙 [Zhāng xiān] Farg'ona vodiysida olti yuz ming kishi yashagani, oltmish minglik qo'shini mavjudligi yetmishdan ortiq shahari mavjudligi, butun vodiya dehqonchilik uzumchilik va bog'dorchilik qilishlari, sifatli vino tayyorlab, uni ko'p yillar saqlashlari bu vinolarning mazasi vaqt o'tishi bilan yanada xushta'm bo'lishida haqida yozib qoldirilgan[19]. Yurtimiz hududida dehqonchilik qadimdan rivojlanganligini arxeologik ma'lumotlar ham tasdiqlaydi. Jumladan neolit davrida Amudaryo va quyi Zarafshon vohalarida sug'orma dehqonchilik rivojlanib, unumdor yerlar kengayib bordi. Manzilgohlardan arpa, bug'doy va javdar qoldirlari topilgan. Sug'orma mirishkorlik hosildorlik oshishiga hamda Markaziy Osiyo aholisi dukkakli mahsulotlar iste'moliga o'tganligini e'tirof qilaydi. Miloddan avvalgi III ming yillikka kelib ota urug' patriaxat davri boshlandi. Avvalgidek, oila jamoasi jamiyatning iqtisodiy asosi bo'lgan. Ota urug' tarkibi tarkib topgandan keyin odamlarning ijtimoiy hayotida katta o'zgarishlar sodir bo'ldi[17]. Arxeolog olimlarning fikricha dunyodagi eng dastlabki taom bu "yasmiq sho'rva" hisoblandi.

Turkiy xalqlarning dasturxonining uy hayvonlarining etlar hamda dehqonchilik ne'matlaridan tashqari yovvoyi hayvon etlari ham tashkil etgan. Xitoy manbalarining takidlashida turkar mohir ovchi bo'lib, kamon va qo'qon yordamida katta va kichik hayvonlarni ovlashgan. Turkiy hukumdorlar mehmonlari bo'lgan Xitoy elchilari xoqon dasturxonidagi yovvoyi qushlardan 野味汤 [Yěwèi tāng] tayyorlangan shorvani alohida e'tirof etishgan. Shuningdek elchilar turklarini Xitoyliklarni osh qoshig'i kuaizini [Kuàizǐ] ishlatmasliklarini ovqat suzishda esa 木碗 [mù wǎn] xitoyni yog'ochdan yashalgan kosalarida emas balki, sopol idishlarga ovqat suzilishini ta'kidlaganlar. Bu ma'lumotlarni turkiy hukumdorlar dafn etilgan qadimiy qo'rg'onlar ham tasdiqlaydi[6]. Turkiy xalqlar ichida eng qadimiylardan biri bu so'zsiz Qirg'izlardir, Xitoy manbalarida ularni 契骨 Tsigu nomida tilga olinadi. Turondagi eng qadimgi xalqlardan bir bo'lmish Qirg'izlarni kelib chiqish haqida 周書Chjou Shuda alohida bir qissa bor, bu qissada 契骨 tsigu etnonimi eslanadi, aynan 契骨 tsigularda Yenesey qirg'izlari kelib chiqilgani aytiladi. Asarni 50- bobida shunday deyiladi: “周書Chjou Shuda aytilishicha 突厥[tujue] tukrlarning ajdodlari 匈奴 [Xiongnu] Xunnlarni shimolidagi So nohiyasidan kelishgan. Ularni qabila boshlig'i 阿熱 Apanbu edi. Ularning 17 aka-uka edilar. Kattasini ismi Nishidu edi, uning onasi bo'ri bo'lgan. 阿熱 Apanbuning qabila ittifoqi noto'g'ri siyosat olib borgani uchun uning mulklari tez orada honavayron bo'ladi. Nishidu g'ayri oddiy qobilyatlar egasi edi. U tabiiyat kuchlarini o'ziga bo'yinsundira olar hamda shamol va yomg'irni chorlay olardi. Uning ikkita xotini bo'lib bir yoz ruhining qizi ikkinchisi esa qish ruhining qizi edi. Birinchi xotini to'rtta o'g'il tug'adi, ulardan biri

大天鵝 [Dà tiān'é] oqqushga aylanadi, boshqachi esa 阿福水 Afushui va 建水 Jianshui daryolari orasida yashab 契骨 tsigu (Qirg'iz) nomi ostida hukumronlik qiladi.[12]" Millodan avvalgi III asrda Qirg'izlar Xunlarining shimolida ko'chmanchi hayot tarzida yashab kelaganlar. Shu davr haqida xabar berguvchi 《史記》 Shi ji "Tarixiy xotiralar" asarida 鬲昆 Gu Kun shaklida yozilgan. Milodiy VI asrda turk xoqonligi 泰山 Tangritog' yon bag'larini egallaydi[15]. Shundan so'ng Turon xalqlarining yagona umumiy madaniyati shakllana boshlagan. Antropologik jihatdan olganda Turon xalqlarini taomlanishi madaniyatini umumlashtiradigan o'ziga xos bir taom mavjud.[11] Bu taom manti hisoblandi ha bir qarashda bu taomda boshqa taomlardan hech qanday farqli jihati yo'qday ko'rinadi ammo bu taom tarixi aks ma'lumotlarni e'tirof etadi. Bu taom nafaqat mazzasi, balki tayyorlanish an'anasi bilan ham o'ziga xos e'trofga sazovor hisoblanadi. Manti qadimiy taom bo'lib, uning paydo bo'lishi urkiy va Turon xalqlarining ko'chmanchi hayot tarzi bilan uzviy bog'liq hisoblanadi. Tarixiy manbalarni guvohlik berishicha manti dastlab xitoy hududida vujudga kelgan. Bu taom haqida turli xil qiziqarli ma'lumotlar bor. Manti Chjou sulolasi 周 davrida podsho Chjaosyan 秦昭王 hukmronligi paytida (307 mil.avv -250 mil.avv. yillar) paydo bo'lgan bo'lishi mumkin[7]. Manti, ugra 麵條 va baozi 包子 kabi taomlar bug'doydan tayyorlangan hamda Xan sulolasi 漢朝 davrida (miloddan avvalgi 206-yil - milodiy 206-yil) mashhur taom hisoblanganib, ularning barchasi birgalikda 餅 [bǐng] ya'ni xamirli taom deb nomlangan. Xan manbalarida manti 蒸餅 [zhēngbǐng] bug'dagi xamir yoki 籠餅 [lóngbǐng] xamirli ichlik deb nomlangan[9]. Manti so'zi xitoy iyerogliflarida 饅頭 [Mántou] shaklida uchraydi. Bu iyeroglif dastlab Jin sulolasi 金朝 [jīncháo] davridagi manbalarda uchraydi.[7] Mantou 饅頭 [Mántou] haqida ilk bor milodiy 300-yilda Shu Xining 束皙 [Shù xī] "Kulchalar madhi" asarida yoritadi, hamda bu taomni 春節 [chūnjié] bayramida yeyishni maslahat beradi.[11] Bugungi kunda Turkistonda istiqomat qiladigan xalqlar hususan o'zbek, qozoq, qirg'iz va tojiklar navro'z bayramida turli xil taomlar qatori qovoqli, go'shtli va ko'katli mantilarni tayyorlaydilar.

Ammo keyinchalik bu taom turkiy xalqlar oshxonasida o'ziga xos shakl va uslubga ega bo'lgan. Xitoy afsonasida aytilishicha, mantou nomi aslida 蠻頭 [Mán tóu] so'zidan kelib chiqqan bo'lib, so'zma-so'z "varvar boshi" degan ma'noni anglatadi. Afsona uch podshohlik 三國時代 [Sānguó shídài] davrida (eramizning 220-280-yillari) sodir bo'ladi. Kichik Xan 蜀漢 [Shǔhàn] davlati generali Zhuge Liang 諸葛亮 [Zhūgéliàng] davlat yerlarni kengaytirish uchun janubga yurish qiladi[11]. Bosqinchilik muvaffaqiyatli yakunlanganidan so'ng, Zhuge Liang 諸葛亮 [Zhūgéliàng] qo'shinni ortga boshlayotgan edi, lekin shiddat bilan oqayotgan daryoga duch keldi, uni kesib o'tish uchun qilingan barcha urinishlar natija bermadi. Shunda Zhuge armiyasidagi Tujelardan 突厥 biri daryodan o'tish uchun daryo xudosi 河神 [Hé shén] atab 50 kishini qurbon

qilish kerakligini, shunda daryo xudosi 河神 [Hé shén] tinchlanib ularni o'tishiga ijozat berish mumkinligini aytadi. Ammo Zhuge Liang 諸葛亮 [Zhūgéliàng], o'z qo'shinidan yana kimnidir yo'qotishni istamadi, u qo'shinda bor molni so'yishni va o'sha go'shtdan, inson boshiga o'xshash shaklda (yuqori qismi dumaloq, pastki qismi tekis) pishiriqlar tayyorlashni buyurdi. Shundan so'ng, tayyorlangan pishiriqlar daryoga tashlanar edi. Shundan so'ng, qo'shin daryodan betalofat o'tib oladi hamda Zhuge Liang 諸葛亮 [Zhūgéliàng] bu taomni mantou 饅頭 [Mán tóu] ya'niy "Varvar boshi" deb nomlaydi[9]. Boshqa bir tarixiy hikoyada esa Zhuge Liang 諸葛亮 [Zhūgéliàng] ich ketishi va zaharlanishdan kasallangan asaklariga bug'da pishirilgan dietik taom berishni buyuradi. Bunday taomdan oyoqqa turgan asralar bilan Zhuge janubga yurishni muvaffaqiyatli yakunlaydi[4].

Bu taomni o'rganish orqali turli xil qimmatli ma'lumotlariga ega bo'lish mumkin bo'ladi. Xitoy manbalarini guvohlik berishicha, qadim zamonlarda Xitoy atrofidagi varvar 胡qabilalarida xudolarga atab odam qurbon qilish marosimi mavjuda bo'lgan, "bug'li non" va "varvarlar" so'zlari o'rtasidagi talaffuz o'xshashligi haqidagi xulosaning ilmiy izohini berishda, bir nechta madaniy va lingvistik jihatlarini taxli qilib ko'rish mumkin bo'ladi. Birinchidan, "bug'li non" va "varvarlar" so'zlarining talaffuzi o'xshash bo'lishi, ehtimol, hular 胡o'zlarining qadimiy tilida muayyan fonetik o'zgarishlarga ega bo'lishi mumkin. Bu esa ularning tasavvurlarini va madaniyatini ifodalashda ishlatilgan bo'lishi mumkin[11]. Zhuge Liang 諸葛亮 [Zhūgéliàng] bu so'zlarni "bug'li non boshi" deb ataganligi, shuningdek, marosimning o'ziga xos ritual jihatlariga ishora qilmoqda. "Bug'li non" (yoki "bug'lanib pishirilgan non") atamasi, ehtimol, marosimlarning, issiqlik va pishirish jarayonlariga bo'lgan aloqadorligini ko'rsatadi. Shu bilan birga, 胡 "varvarlar" atamasi, ko'pincha, boshqa madaniyatlardan bo'lgan, lekin o'ziga xos diniy va ijtimoiy qadriyatlarni hurmat qiladigan jamoalar uchun ishlatilgan. Bu yerda fonetik o'xshashlik ularning ritual va diniy amallarining o'xshashligi bilan bog'liq bo'lishi mumkin. Manshou 饅首 [Mán shǒu] nomi ko'pincha rituallarda ishlatilgan. Chunki "首" [Shǒu] va "头" [Tóu] (ikkisi ham bosh ma'nosini anglatadi) so'zlarining ma'nosi bir xil bo'lib, Manshou "饅首" yoki Mantou "馒头" tarzida ishlatilishi mumkin[11]. Bug'li bulochkalar "yashirin bosh"ga ega deb hisoblanadi, chunki rivoyatlarga ko'ra, ular daryo xudosi Hé shén (河神)ni aldash maqsadida ishlatilgan. Ushbu tushuncha "Sho Fu" (寿福) kitobidagi matndan kelib chiqqan bo'lishi mumkin[7]. Mazkur manbada bug'li bulochkalar dastavval hu (胡), ya'ni "varvarlar" taomi sifatida tasvirlangan. Biroq, buni tasdiqlovchi ishonchli tarixiy hujjatlar mavjud emas. Rivoyatlarga ko'ra, Zhuge Liang 諸葛亮 [Zhūgéliàng] janubiy hududlarni zabt etayotgan paytda, mahalliy aholining xudolarga insonni qurbonlik sifatida taqdim etish odati mavjud edi. Zhuge Liang 諸葛亮 [Zhūgéliàng] bu qonli

an'anani to'xtatmoqchi bo'lib, ularga go'sht va xamir mahsulotlaridan inson boshi shaklida tayyorlangan taomni o'rgatgan. Shu tariqa "bug'li non" 馒头 [Mántou] atamasi paydo bo'lgan. Biroq, bu so'zning tovushi va ma'nosi vaqt o'tishi bilan qanday qilib "yashirish" yoki "aldash" tushunchasi bilan bog'lanib ketgani aniq emas[10]. Shundan so'ng, ichida masalliq bor-yo'qligidan qat'i nazar, bunday taom bug'da pishirilgan non deb ataladigan bo'ldi. Mantiga eng yaqin taom – bu mongol milliy taomi buuz 包子 bo'lib, u tayyorlanish usuli jihatidan mantiga o'xshashdir. Xamirturushli xamir asosida tayyorlangan bu taom mantuun buuz deb ataladi, ichiga hech qanday mahsulot solinmagan xamir esa mantuu nomi bilan mashhur. Ilmiy jihatdan, buuz va mantuu atamalarining kelib chiqishi Markaziy Osiyo va Sharqiy Osiyo xalqlari o'rtasidagi madaniy va gastronomik ta'sirlar bilan bog'liq. Xususan, xitoy tilidagi mántóu (馒头) so'zi mangolcha mantuu atamasiga fonetik va semantik jihatdan o'xshash bo'lib, bu xitoy va mongol hamda turkiy xalqlar oshxonalarining o'zaro ta'sirini aks ettiradi. Ushbu taomlarning umumiy xususiyati – bug'da pishirilishi bo'lib, bu ularning turli xalqlar orasida keng tarqalishiga imkon bergan.

Turkiy xalqlarning mantiga o'xshash taomlari haqidagi ilk eslatmalardan ba'zilar Mo'g'ul imperiyasi davriga tegishli. Bunday tilga olingan manbalardan biri 1330-yilda yozilgan "Yinshan Zhengyao" 飲膳正要 [Yīn shàn zhèng yào] qo'lyozmasidir. Ushbu asar Yuan sulolasi 元朝 [yuáncháo] imperatori Buyantu-xon 普顏篤汗 [pǔ yán dǔ hàn] saroyida xizmat qilgan xitoylik tabib Xu Sixuey 忽思慧 [hū sī huì] tomonidan yozilgan[8]. Mantilarning ayrim variantlarini Xitoyning shimoli-g'arbida yashovchi uyg'ur xalqi oshxonasida ham mashhur taom hisoblanadi. Umuman olganda, tadqiqotchilar ushbu taomning Markaziy Osiyo orqali, Buyuk Ipak yo'li bo'ylab, turkiy va mo'g'ul xalqlari tomonidan dunyoga keng yoyilgani haqida yakdil fikr bildirishadi[2]. Tadqiqotchi Xolli Cheyzning so'zlariga ko'ra, "turkiy va mo'g'ul chavandozlari safar chog'ida o'zlari bilan muzlatilgan yoki quritilgan mantilarni olib yurishgan, bu esa ularni olov ustida tezda pishirish imkonini bergan". Ko'chmanchi turkiy xalqlar o'zlari bilan bu taomni harbiy yurishlarda olib yurgan, natijada turk oshxonasida chuchvara taomi shakllandi va rivojlanadi[8].

Qadimgi turkiy xalqlarning an'anviy taomi bo'lgan manti Kavkaz, Markaziy Osiyo, Xitoy hamda Hind-Xitoy xalqlarining sevimli taomlaridan hisoblanadi. Turkiy tillik xalqlarning ko'pchiligida bu taom manti deb nomlansa buryat, mo'g'ul va Volga bo'yidagi turkiylar bu taomni buuz yoki poz deb nom bergan. Armanlar bu taomni Մանդու mante, koreslar esa Mandu 만두 deb nomlashadi. Uzoq sharda Xitoylar bu Mantou 馒头 [mántóu] deb nom berishgan bo'lsa, yaponlar esa bu taomga Mushipan 蒸しパン deb nom berishgan[3]. Katta tarixga ega bo'lgan bu

taom qadimda xalqlarni birlashtirgan bo'lsa bugungi kunda bu taom har bir xalqni sevimli va mahalliy taomiga aylanib ulgurgan.

Turkiy xalqlar taomlarining zamonaviy o'ziga xos xususiyatlari shakllanishida VII-XIII asrlar muhim o'rin egallaydi, chunki aynan shu davrda qadimgi turkiy ovqatlanish me'yorlaridan bugungi kunga yaqin bo'lgan yangi holatga o'tish yuz bergan[13]. Ba'zi tadqiqotchilarning Islom davrida biz bugun turkiy xalqlar oshxonasi deb ataydigan taomlar tizimi shakllangani haqidagi fikri asosli bo'lsa-da, bu fikr ba'zi aniqliklar kiritilishini talab qiladi.

Turli davrlarda Turon xalqlarining taomolanish madaniyatiga boshqa madaniyatlarni kirib kelish jarayoni sodir bo'lgan. Buning asosiy sababi Turon qadimgi Buyuk ipak yo'lining qoq markazida joylashganligida, shunindek bizning hududda ijtimoiy siyosiy rivojlanish tez sodir bo'lishi natijasida amalga oshgan. Shuni alohida ta'kidlash keraki, Turonliklar nafaqat o'zga madaniyatlar taomlarini qabul qildi balki o'z madaniyatlarini boshqa xalqlarga ham eksport qildi. Shu o'rinda shakar hamda patir non tayyorlash texnologiyasi anan Turondan Xitoyga kirib boradi[14]. Bizga ma'lumki shakarni vatani Hindiston bu mahsulotni aynan Turonliklar Xitoyga olib borganlar. Bu keltirilgan faktik ma'lumotlar tahlili VII asr o'rtalarigacha Xitoyda shakar noma'lum bo'lgan, degan ishonchli xulosaga olib keladi[14]. Shoir Lu Yu 陆游 shunday ta'kidlagan: "Dastlab Markaziy davlatda shakar qumi yo'q edi. Tan sulolasi imperatori Tay-Szun 太宗 hukmronligi davrida uni chet mamlakatlardan o'lpon sifatida olib kelishgan. Bu nima o'zi? deb so'radi Tay-Szun 太宗 g'arbiy mamlakatdan kelgan elchidan. Bu qamish sharbatidan tayyorlanadi, degan javob oldi." Uni qaynata boshladilar va shunday bo'ldiki, "Bu qamish sharbatidan tayyorlanadi, - degan javob bor edi. Uni pishira boshladik va shunday bo'lib chiqdi mahsulot chet eldan keltirilganidan qolishmadi. Faqat shu paytdan boshlab Markaziy davlatda shakar qumi paydo bo'ldi[14]." Xitoyga IX asr oxirigacha shakarni Turonlik tujjorlar yetkazib berishgan faqat IX asrdagina shakar ishlab chiqarish texnologiyasini xitoyliklar topadi[14]. Bizga ma'lumki, xitoy o'zining boy va turfa taomlari bilan butun dunyoni o'ziga jalb etib kelmoqda. Bunday buyuk davlatda VI asrgacha temir qozonlar mavjud bo'lmagan, shuning uchun ko'p taomlar xom holida iste'mol qilingan. VI-VII asrlarga kelib Xitoyga metal oshxona buyumlari kirib kela boshladi. Bu ishni boshida ham o'sha bizning azamat bobolarimiz ya'ni turklar turibdi. Umuman oldganda Turonliklar va turklar Xitoyni g'arb bilan hamda g'arbni Xitoy bilan bog'lovchi asosiy figura hisoblangan.

Xulosa qilib aytganda, Turkiy xalqlarning taomlari ularning tarixiy, madaniy, ijtimoiy va ekologik sharoitlariga ta'sir qilgan. Ularning taomlarini o'rganish nafaqat o'sha xalqlarning gastronomiyasini, balki ularning hayot tarzi, qadriyatlari va madaniyatlarini ham yaxshi tushunishga yordam beradi. Qadimgi turklarning diniy e'tiqodlari ham oziq-ovqat madaniyatiga ta'sir ko'rsatgan. Ular o'zlarining diniy e'tiqodlariga ko'ra, muayyan hayvonlar go'shtini iste'mol

qilmaslikka harakat qilishgan. Shuningdek, ko‘pincha ovqatni toza va an’anaviy usullarda tayyorlashgan, bu esa ularning diniy qadriyatlariga mos kelgan. Qadimgi turklarning taomlarining yana bir muhim xususiyati shundaki, ular ko‘plab yangi oziq-ovqat madaniyatlarini o‘zlashtirganlar. Misol uchun, Xitoy va Fors madaniyatlari bilan savdo va aloqalar orqali yangi ziravorlar, donli mahsulotlar va tayyorlash usullari turklarning taomlariga ta’sir ko‘rsatgan. Bu, ayniqsa, qadimgi turklarning oziq-ovqat va gastronomiyaga bo‘lgan yondashuvini kengaytirdi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. Angela K.C. Leung. Food in Chinese Culture: The Past in the Present. Hong Kong Institute for the Humanities and Social Sciences. April, 2021.
2. Anderson, E. N. Food and Environment in Early and Medieval China Publisher - University of Pennsylvania Press. 2014, 352 p.
3. Graves, Helen. „Chinese food and drink: Pork belly mantou – recipe Guardian News & Media LLC. 2013.
4. Roy Bates. Chines Mysteries. Beijing: Published by Tu Drogons books Ltd., 2008.; pp. 286.
5. The Golden Peninsula: Culture and Adaptation in Asia. Charles F.Keyes. New York: Macmillian. 1977. XIV. 370 pp.
6. M. Zufarov. //Classification of customs of turkic peoples in chinese sources.
7. M.Zufarov and H. Turdikulov. //Chinese sources on ancient turanian history.
8. Aylin Öney Tan. “Turkish manti, Chinese mantou”. Hurriet Daily News, 2013.
9. 吉娜. 次 来源: 中国国学网. "馒头的历史" 发布时间: 2006-5-24.
10. 前往莫佐, 1959 年—前往莫佐。蔡文姬。北京, 1959 年.1/8.
11. 王治来. 中亚史. 人民出版社. 出版时间2010年03月.
12. 令狐德棻. 周书, 纪事年代北周(557—581). 卷数: 50卷. 哲学社会科学版, 2017.
13. Гуляка и волшебник. Танские новеллы (VII— IX вв.). М., 1970. 359 с.
14. Крюков.М.В., В. В. Малявин, М. В.Софронов. Китайский этнос в средние века. М: “НАУКА”, -1984. 334 с.
15. Стеблева.И.В. Жизнь и литература доисламских тюркох. М: ”Восточная литература” РАН.,- 2007. 394 с.
16. Зоҳир Аълам. Қадимги тарихчилар Ўрта Осиё ҳақида. Т: Юрист медиа маркази., - 2008. 241-б;
17. Садуллаев.А. Қадимги Ўзбекистон илк ёзма манбаларда. Т: Ўқичувчи., - 1996. 238-б.
18. Худойшукуров.Т., МахмудовО., УбайдуллаевР. Ўзбек миллий таомлари. – Т.: Фан. 1995. – Б. 248.
19. Qozoqboy Mahmudov. Qadimgi Turkiston. T: Ijod dunyosi.,-2003. 355-b.