



TRADITIONAL AND MODERN CUISINE OF THE ARABS OF CENTRAL ASIA

Sherzod Abduganiyevich Iskandarov

Associate Professor, Doctor of Philosophy (PhD) in History

Tashkent Medical Academy

Department of Social Sciences

E-mail: Iskandarov54@mail.ru

Tashkent, Uzbekistan

ABOUT ARTICLE

Key words: nation, nationality, people, ancient, lifestyle, customs and traditions, traditional, modern, Aivach, Aravan, Jugari, Chahdari, Arabkhana.

Received: 02.07.26

Accepted: 03.07.26

Published: 04.07.26

Abstract: This article analyzes the changes in the linguistic characteristics of the Arabs of Central Asia, as well as their distinctive ethnocultural features. It also examines the impact of internal and external factors contributing to the gradual loss of the Arabic language among these communities.

MARKAZIY OSIYO ARABLARINING AN'ANAVIY VA ZAMONAVIY TAOMLAR

Sherzod Abdug'anievich Iskandarov

Tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) dotsent

Toshkent tibbiyot akademiyasi

Ijtimoiy fanlar kafedrası

Iskandarov54@mail.ru

Toshkent, O'zbekiston

MAQOLA HAQIDA

Kalit so'zlar: millat, milliylik, xalq, qadimiy, turmush tarzi, urf-odat, an'anaviy, zamonaviy, Ayvach, Aravon, Jugari, Chahdari, Arabxona.

Annotatsiya: Mazkur maqolada Markaziy Osiyo arablarining til xususiyatlaridagi o'zgarishlar hamda etnomadaniy o'ziga xos xususiyatlari, shuningdek, arab tilining unutilishiga ta'sir etuvchi ichki va tashqi omillar natijalari tahlil etilgan.

ТРАДИЦИОННАЯ И СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ АРАБОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ

Шерзод Абдуганиевич Искандаров

Ташкентская медицинская академия

Кафедра социальных наук

Доцент, доктор философии (PhD) по историческим наукам

E-mail: Iskandarov54@mail.ru

Ташкент, Узбекистан

О СТАТЬЕ

Ключевые слова:	Аннотация:
национальная идентичность, древний, образ жизни, обычаи и традиции, традиционный, современный, Араван, Джугари, Чахдари, Арабхана.	В данной статье анализируются изменения языковых особенностей арабов Центральной Азии, а также их этнокультурная самобытность. Особое внимание уделяется внутренним и внешним факторам, способствующим постепенной утрате арабского языка среди представителей этих общин.

Kirish. XX asrining oxiri va XXI asrining boshlariga kelib dunyoning etnik manzarasida o'ziga xos o'zgarish yuz berdi. Ya'ni ijtimoiy iqtisodiy siyosiy va madaniy jihatidan o'zgarishlarga uchrab, har bir millat va diaspora o'zining milliy etnomadaniyatini saqlab qolish va uni kejalak avlodlarga qoldirish bugungi kunimizning dolzarb masalalardan biri hisoblanadi.

Markaziy Osiyo arablarining taomlari moddiy madaniyat o'ziga xos tarixiga ega. Markaziy Osiyoda istiqomat qilib kelayotgan xalqlarining an'anaviy taomlar va ular bilan bog'liq marosimlar tarixini o'rganish va uni tahlili qilishda asosan quyidagi manbalarga murojjaat va tayangan xolda tadqiqot ishda qo'llanildi, ishimizda tarixiy yozma manbalar, arxiv manbalardan, tarixiy-ilmiy adabiyotlar, arxeologik topilmalar va etnografik dala ma'lumotlari qimmatli manba sifatida o'rganildi.

XX asrning birinchi choragida an'anaviy taomlar, xususan, sutli taomlar bilan bog'liq urf-odatlar yuzasidan Ye.M. Pechereva tarixiy-etnografik tadqiqot olib borgan. XX asr ikkinchi yarmidan an'anaviy taomlarga aloqador bo'lgan ilmiy tadqiqotlar yanada boyib bordi. Vohada qadimdan arablar bilan birga tojiklar ham yashab kelgan. Tojik xalq taomlarining Surxon vohasi tojik taomlariga xos umumiyligini shu davrda yoritilgan asarlarda ko'rish mumkin. Markaziy Osiyoda arablar bilan yonma-yon yashab kelgan qoraqalpoq, turkman, qozoq, qirg'iz arablar xalqlari an'anaviy taomlarini Markaziy Osiyo etnografiyasiga bag'ishlangan to'plamlarda, bir qator ilmiy maqolalarda uchratish mumkin.

Bir qator ilmiy tadqiqot ishlarida Old Osiyodagi chorvador arab-badaviylarining o'ziga xos taom bilan bog'liq qarashlar shakllangan, jumladan qurutni shu usulda tayyorlagan va undan sut mahsulotlari tugagan paytda (qishda) taom pishirib is'temol qilishgan.

Tuxum bilan bog'liq magik harakatlar boshqa niyatda ham amalga oshirilgan. Masalan, arab xalqlarida nikoh to'yi kuni kelin-kuyovni kutib olish uchun peshvoz chiqilgan paytda ostonada tuxum yorilgan. Bu bilan ular kelin-kuyov baxtini yovuz ruhlardan saqlamoqchi

bo'lishgan . Bu esa o'z navbatida arablarda o'ziga xos afsungarlik xususiyati haqida so'z yuritganda shuni aytish kerakki, dafn-ta'ziya marosimlarida hech qachon tuxum pishirilmagan. Bu ham arab xalqlarining o'ziga xos etnomadaniy jihatlaridan biri hisoblanadi. Shuni ham alohida ta'kidlash lozimki, vodiyni ayrim arab xonadonlarida o'ziga xos bir qator urf-odatlar saqlanib qolgan, ya'ni motam marosimlariga non olib borilmagan .

Dasturxonga nonlar juft qo'yilgan, faqat motam marosimlarida nonlar toq qo'yilgan. Dasturxon yozilganda, unga qo'yilgan barcha yeguliklarni iste'mol qilishni, birinchi bo'lib keksha kishi yoki mehmon boshlab bergan.

Agar oila davrasida bo'lsa, taom yeyishni oila boshlig'i boshlab bergan. Dasturxon atrofida bosh yalang o'tirish ham, ovqat tanovul qilayotganda ko'p gapiraverish ham, odobsizlik sanalgan. Dasturxon atrofida marhum qarindoshlarini eslab yig'lash ham mumkin bo'lmagan. Taom tanovul qilib bo'lgach, mehmon yoki oila boshlig'i fotihaga qo'l ochib, duo qilgan va so'ngra dasturxon yig'ishtirib qo'yilgan

Maxsus g'assollar Xivada, Urganchda bor deb ta'kidlaydi, shuningdek, maxsus, Xivada g'assollar ko'chasi bor, ularni faqat motam marosimiga aytishadi. Ayrim vaqtlarda ular maxsus to'y va boshqa ma'rakaga ham aytmaydi, ular bilan o'tirib bir davrada taom ham yemaydilar, to'yda bir stolda o'tirmaydi, ular o'zlari bilan o'tiradi.

Sizlarda an'anaviy taom bormi, mehmon kelsa taom bor, keyin qaysidir ma'noda marosimiy taomlar hisoblanadi. Masalan: Beruniy tumaniga boridim u yerda biri an'anaviy marosimga guvoh bo'ldim, mehmon kelsa non olib chiqibdida, nimaga bunday non olib chiqdingiz desam, bizda shunaqa deb aytishdi. Mehmonga bo'lgan hurmat, mehmon kelib tuz totib ketishi kerak deb ta'kidlashdi. Vodiya borsangiz, sizga qand-qursni oldizingizga majbur qo'yishadi .

Jugarida ko'rdik degani shunday taomki, bug'doydan bo'lmaydi, o'q jugari borku, uni mevasi bor, makkajo'xori, u jugari oq bo'ladi, uni tegrimondan aylantirib, go'ja pishirishadi, keyin jugari un qilishadi .

Lekin bizlarda uy egasini atalgan puli, yo bizlarning ma'lum haqimiz yo'q, bizlarning oyligimiz ham yo'q, vafot etgan xonadonda ovqat qilinadimi yoki yoqmi uchi, yettisi deydi. O'zi o'lik chiqqan uyda uch kungacha taom qilinmaydi, makruh deydi, yemaslik kerak, avval bizlarda tabomizni davrida, bundan 10-15 yillar ilgari bizlar yosh edik, tushunmas edik, ana shu vaqtlarda po'sik deydi, bo'g'irsoq, bizlarda shu tarelkacha qilib yoyadida, pishirib oladi.

Davrlarda o'ta mehr-oqibat kuchli bo'lgan, ko'p odam o'lib ketgan, ocharchilik bo'lgan, kimning uyida bir bo'lak zog'orasi bor, kimning uyida bir churak non bor, kimning uyida bir

xalta bug‘doyi bor bo‘lsa musibat tushgan yerga olib borilgan. O‘zi olib kelgan, siz aytdingizku Tojikistonda olib kelinadi .

Xon askarlardan birini tashqarga chiqarib yuborib arablarning taom tayorlash jarayoniga e‘tibor berishni ta‘kidlaydi. Shunda askar kirib arablar ovqatni tayorlash jarayonida yong‘oqni pustlog‘ida oqat qilayotgan ekanligini bildiradi. Har bir otga bittadan turvada mayiz solib to‘rvada turgan ekanlini aytadi. Xon bu voqeani eshitib arablarning shu yerda o‘rnatib qolishlar mumkin deb yaylov ajratgan . Hamirdan yupka kelib atalaga aylantirib keyin unga yang‘oqni mag‘izni va yog‘i solinib kelin atala tayorlanadi. Gilmindi bizda bayram taom hisoblanadi.

Xalq tilida ruhlar turlicha: ruh, arvoh, ota bobolar va piru ustozlar ruhi, bobo ajdod deb ataladi. «Ruh» so‘zining o‘zi arabcha bo‘lib, jon, ruh, sharpa, hayot ma’nolarini anglatadi. G.P.Snesarevning ko‘rsatishicha, jon tanadan chiqayotganda «uyaladi», shuning uchun jon berayotgan kishining atrofidagilar gapirmasdan, ovoz chiqarmay o‘tirganlar.

Tadqiqotdalar davrida quyidagicha xulosaga keldik, jumladan Qora oshni mehmonlari uchun tayorlashgan. Ana shu ovqat «qora oshi» deb aytilgan. «Qora oshi» marhum chiqariladigan xonadonda emas, balki uning qo‘shnisi yoki biror qarindoshning uyida qilingan. Ta’ziyaxonada to marhum dafn qilinmaguncha dasturxon yozilmagan, hozirgi kunda ham yozilmaydi. Qora osh haqida turlicha qarashlar shakllangan, «qora oshi» nimaligini tushuntirish o‘rinlidir. Osh so‘zi ma’lum bu taom, ovqat demakdir, lekin «qora» so‘zining mazmunini aniqlash oson bo‘lmadi. Respondentlarining ta’kidlashicha, Qashkadaryo arablari, umuman arab xalqi orasida o‘zaro suhbatda odam to‘g‘risida gaptirilganda «qora» so‘zi biror odamga va mehmonga nisbatan ishlatiladi, masalan: «birovning qorasi ko‘rindi», «Ha, qorang o‘chsin», «Falonchi qorasiz egasiz qoldi». Shu kabi misollarda «qora» so‘zi odam, kishi, mehmon shaxsni anglatadi, Shundan kelib chiqqan holda birinchi tushunchada «qora oshi» «odam, inson, kishi, mehmon uchun qilingan osh» degan faraz aytiladi. Ayrim tadqiqotlar davridan shunday xulosaga kelish mumkinki, qora aza belgisi, motam alomati, degan tushunchadan kelib chiqib, «qora oshi» - «aza oshi» desa bo‘ladi. Bu dafn kuni marosim ishtirokchilariga tayyorlangani uchun «qora» aza belgisini anglatgan. Etnografiya sohasining bilimdoni B.X.Karmyshevaning fikrcha, qora so‘z dafn marosim bilan bog‘liq qarash ekanligini ta’kidlaydi, u hamqora oshini aynan motam oshi tojikcha «oshisiyoh» ma’nosida tushuntiradi. Boshqa bir qator tadqiqotchilarning ishlarda ham aynan shu kabi fikr mulozalarni bildirishgan, jumladan, S. A. Tokarev «Dafn marosimidagi ziyofat ancha keyin sodir bo‘ldi», degan fikrni bildirgan. Bu qarashlarni umumlashtirsak, qanday ko‘rinishda va qanday nomda atalmasin, arab xalqi boshiga og‘ir musibat tushganda kelgan mehmonlar oldiga dasturxon yozishi «qora oshi» «aza oshi» tortish uning an’anaviy udumidir. Oldingi zamonlar matomda marosim 7 kun hozirgi kunga kelib 3 kunga keltirildi.

Vohada an'anaviy ravishda tayyorlanib kelgan marosim taomlaridan biri holvaytardir. Holvaytarning qadimiy taom ekanligini Markaziy Osiyoning qomusiy olimi Abu Rayhon Beruniy, uning asosan ta'ziya marosimlarida pishirilganligini K. Shoniyozov va B.X. Karmishevalar ham qayd etib o'tishgan. Holvaytar Markaziy Osiyoning hamma aholi manzillarida tayyorlanib, nomi fors-tojik tilidan olingan bo'lib, "suyuq holva" yoki "ho'l holva" ma'nosini beradi, deb yozadi K. Mahmudov. Surxon vohasida motam marosimlari holvaytarsiz o'tkazilmaganidek, Navro'z, Ramazon va Qurbon hayiti bayramlari ham ushbu taomsiz o'tkazilmagan. Vodiya esa motam marosimlarida faqat ayollargagina holvaytar tarqatilgan.

Surxon vohasi motam marosimlarida ham taomlar bilan bog'liq bir qancha urf-odatlar mavjud. Oshini oshab, yoshini yashab piri-badavlat bo'lib vafot etgan keksalarning janozasi kuni sho'rva qilingan. Bu taom motam marosimida qilingani uchun qora sho'rva, vohaning shimoliy tumanlarida qora osh deb atalgan. Bu haqda B.X.Karmisheva va M.Berdievlar qoraqalpoq, qirg'iz, arab, tojiklarda "kara asi", "kara ash", "qora osh", "oshi siyoh" deb atalganligi haqida ma'lumot beradilar. Arablarda ham Qora osh qo'shni xonadonda pishirilib, marhum joyiga qo'yib kelingandan keyin tarqatilgan va oxirigacha iste'mol qilishni savob deb bilishgan. Qadimda qora oshga piyoz, qalampir solinmagan. Qora osh o'zi achchiq taom, unga yana achchiqlik qo'shib bo'lmaydi deb, man qilingan. Marhum yosh bo'lsa, qora osh qilinmagan, uch kungacha ovqat qilinmay, qozonlar to'ntarib qo'yilgan. Bu holatni hali ham xalqimizda zardushtiylik dini qoldiqlari saqlanib qolganligi bilan izohlashadi. Ya'ni olov muqaddas hisoblanib, o'lik yotgan xonadonda olov yoqish mumkin bo'lmagan. Biroq, marhum chiqqan uyda uch kun davomida issiq ovqat tayyorlashga bo'lgan ta'qiqni to'la-to'kis zardushtiylik bilan bog'liq udum sifatida talqin qilib bo'lmaydi. Chunki, o'z yaqinidan ayrilib qolgan marhumning eng yaqin kishilari uchun bu kunlarda taom tayyorlash ruhiy jihatdan og'ir bo'lgan. Marhumning xonadoniga qo'ni-qo'shni va yaqin og'a-inilari palov, keskan osh kabi taomlar qilib kelishgan. Musibat yetgan xonadonga ovqat olib chiqish islom sunnatlariga muvofiq odatdir. Hazrat Alining birodarlari Ja'far ibn Abi Tolib "Mu'ta" jangida shahid bo'lganida ahlu-ayollari g'oyatda kuyinib aza tutishgan. Shunda Rasululloh atrofda qilarga qarab: "Ey qo'shnilar, Ja'far oilasiga taom chiqaringlar, chunki ularning boshlariga shunday musibat tushdiki, ular taom haqidao'ylashlariga imkoniyatlari yo'q",– deb marhamat qilganlar. Farg'ona vodiysi arablarida marhum vafotiga uch kun to'lgunga qadar uning yaqinlari tomonidan go'shtli taom yeyish ta'qiqlangan. To'rtinchi kunga o'tar kechasi motam marosimi uchun so'yilgan qo'yni yetti qismidan maxsus taom-"andom" tayyorlangan.

Hozirgi vaqtda motam marosim qadimiy zamondan biroz o'zgarish yuz bergan. Oldingi payt motam marosim "qora osh" berishgan hozirga kelib esa bu yo'qolib "qora osh" 60 yoshdan

o'tgan kishilarga berilgan shuning uchun ham "qora osh" deb aytilgan aslida osh qora bo'lmagan.

G. P. Snesev dafn marosimlarida qo'y so'yib, ovqat tayyorlash odatini totemiylilik bilan bog'laydi va Xorazm arablarida marhum chiqarilayotganda qo'y so'yishni ta'kidlab ko'rsatadi. Hozirgi vaqtda Bu yerdagi arablarining ajralib turadigan bir jihati bo'lib, vafot etgan kishi o'lishdan oldin bir mol so'yladi. Joni chiqadigan vaqt barvarga qo'y suyladi. Yarim kechada bo'lsa ham suyladi, ya'niy shu qiynamasdan o'lish uchun shu narsa qabristondan qaytib kelganlaridan so'ng tarqatiladi.

Arab xalqi diniy marosimi 40 da 3, 4, 5, ta ayollar kishi ishtirok etadi. Bu marosimda erkak ishtirok etishmaydi. Koson arablar boshqa arablardan o'ziga xos lokal bir jihati bilan farq qiladi. Uch kun davomda vafot etgan xonadonining a'zolari ovqat o'rniga suv is'te'mol qilishadi. Hozirga kelib esa arablari ovqat ham olib kelishmaydi.

Motam marosimida maxsus is chiqarish bo'lib, boshqa hududda istiqomat qilib kelayotgan arablardan farq "zig'ir yog'iga is" chiqarishgan maqsadi yog'ning hid chiqish kerak arvoqlar shu yog' xidiga aylanishgan deb tasavvur qilishgan. Bulardan tashqari marhum garchi katta marosim sifatida bo'linmas ham juma oqshomi, dushanba oqshomlarida cho'zma chalpak qilinib, duo fотиha o'qish bilan xotirlanadi. Ilmiy tadqiqotlarmiz natijasida motam marosim o'ziga xalqlar diniy marosimlarida farq qilishini ta'kitlashi o'rinlidir. Marhumning «uchi», «ettisi», «yigirmasi» va «qirqi' o'tkazish yoki arvoqlarga atab uch, qirqta pilik yoqish kabi e'tiqod va udumlar ham aslida «sehrli» raqamlar bilan bog'lik qadimi xalq qarashlari asosida paydo bo'lgan, debtushuntiradi

Motam marosim Po'lati va Koson arablarida bir-biridan farq qiladi. Kosonda qora oshni majburlab is'temol qilishadi. Bizda esa keksa yoshli vafot etsa aroqdan boshqa hamma narsa qo'yiladi.

Cho'l arablar mayitni ko'mib kelgandan so'ng hovlidan 1, 20 metr narida mol suyadi. Uzoqdan kelgan mehmonlarga taom tortishadi. Buning sabab kimdir 50, 100 km undan ham uzoqroq hududdan kelgan bo'ladi. Bizning atrofdagi chig'atoy urug'da bir an'ana bor ya'niy yosh vafot etsa uning osh qilishsa iste'mol qilishmaydi. Buning maqsad chilla tushgan deb yuritiladi. Surxandaryoning Jarqo'rg'on tumanidagi arablari vafot etgan kishini qabrga qo'yiganmizdan so'ng qaytib kelsak, bizning oldimizga taom qo'yishdi. Ammo qur'on tilovat qilib turgan mulla 3 kungacha ovqat bu honadonda qilinmaslik kerak deb ta'kidladi. Mulla shu xonadondagi otni ham yig'lab turgani misol qildi. Mayitni azob bermoqdasiz deb aytdi. Agar taom bermoqchi bo'lsangiz qo'shnikiga olib chiqib beringlar deb ta'kidladi.

Qadimda arab mota marosim boshqa xalqlarda ajralib turgan, 40 marosim o'tkuncha, ko'chaga chiqishmagan, Payshanba kun kelib pishiriq pishirga maxsus chiroq qilish 40 kun chalpak, (bo'g'irsoq) non va mol so'yib, xomtalash qilib tarqatishgan.

Bizning arablarda 30 inchi kabi marosimda ayollar ishtirok etadi. Motamning maxsus taom suzma, atalaga o'xshagan osh shirin atala, xolvaytarva xonima dasturxonga tortiladi. Xonima un, shakar yog', solib qozonda pishadi. Yettisi va qirqmarosimida "yo shom osh" deb bitta molni suyib ovqat qilinadi. Axboratchilarimizning ta'kidlashicha, qadimda Qu'ron karimidan 1 pora o'qib, tilovat qilishadi. Hozirgi davrga kelib esa 6 pora o'qishadi.

Bu hududdagi arablarda 3 kungacha mol so'yilmaydi. Bu hududdagi arab xalqi 40 marosimda 50-60 kg guruch damlab qishloq aholini yoki urug' aymoq chaqirib aytiladi.

Marhumning yettisi kuni ham an'anaviy udum-quy so'yib palov pishirilgan, lekin bu kundagi alohida, maxsus atalib pishiriladigan taom-kesilgan osh to'ppa hisoblanadi. Yigirmasi kuni esa alohida pishirilgan taom quymoq bo'lib, palov ham tayyorlanadi. Olti oy yoki yillida palovsomsa, qovoq, no'hat, go'shtli, bahorda bo'lsa, ismaloqli pechak pishirib, dasturxonga torib fотиha qilishgan. Motam marosim 7 si o'rniga hozirga kelib 5 kunda qilinmoqda. Shu marosimlar 2 3 kg osh damlaydi. Hozirgi davrga kelib motam marosimda maxsus taom, pishiriqlar pishirmaydi. Motam marosimida ayollar biri o'tirib ikkinchisi qolgan atrofida aylanadi. Bu odat arablarga xos emas. Bizda ham erkak ham ayollar bel bog'lashdi.

Sut, tuxum, yog' aralashtirilgan xamirdan qizdirilgan yog'da pishiriluvchi bo'g'irsoqlar dumaloq yoki romb shaklida bo'ladi. Baraka ramzi hisoblangan marosimiy taom bo'g'irsoq ko'plab marosimlarda pishirilgan. Bo'g'irsoqning nega dumaloq yoki romb shakli bo'lishiga dala tadqiqotlari jarayonida aniq javob topilmadi. Biroq, romb shakliga bir qator olimlarning tadqiqotlarida to'xtalib o'tilgan bo'lib, ularda ta'kidlanishicha mazkur shakl ibtidoiy davrga xos hisoblanadi va hosildorlik timsoli bo'lgan. Ipak qurtlari ko'milganidan so'ng «yomon ko'z»lardan asrash maqsadida begona kishilar yaqinlashtirilmaydi.

Pillalar hashar usulida terib olingan. Yoshi ulug' onaxonlar boshchiligidagi hasharchilar mehmondorchilikdan so'ng ishga kirishganlar. Hozirgi kunga qadar bunday hasharlarda asosan moshxo'rda taomining pishirilishi serhosillik ramzi bilan bog'liq bo'lsa kerak. Etnolog olim A. Ashirov tadqiqotlarida moshli taomlar faqat «issiq» marakalarda tayyorlanishi va hosildorlik bilan bog'liq ekanligi qayd etilgan.

Haftaning payshanba kuni Farg'ona vodiysi arablarida marhumlar kuni ham deyilib, ushbu kunda o'tgan ajdodlar, arvohlar haqqiga, deb palov tayyorlanib, "Qur'oni Karim" oyatlaridan o'qilib, is chiqariladi va chiroq yoqiladi. Yuqorida ta'kidlaganimizdek xalqona animistik tasavvurlarga ko'ra marhum vafotidan so'ng uning ruhi vaqti-vaqti bilan, ayniqsa, payshanba

kuni o'zi yashagan uyga tashrif buyurib turadi. Mahalliy aholi tasavvurlariga ko'ra payshanba kunlari is chiqarilib, biror bir marosimiy taom pishirilsa va o'tgan ajodlar ruhiga bag'ishlanib "Qur'oni Karim" oyatlaridan o'qilib, duoi fotiha qilinsa, arvohlar shod bo'lib ketadi. Agar buning aksi bo'lsa, marhumlar ruhi bezovta bo'lib ushbu xonadon a'zolaridan biriga zarar yetkazishi mumkin. Tojik etnografi O. Murodovning yozishicha, o'zidan keyin biror yaqini qolmagan marhum(a)lar ruhi och qolishi natijasida yovuz, tiriklarga zarar yetkazuvchi ruhlarga aylanar ekan. Toshkentlik arablarning qarashlariga ko'ra esa bu kabi islik va duoi fotihadan qarg'ishga qolgan odamlarning arvohi hamda nikohsiz tug'ilgan kishilarning ruhlari bahramand bo'la olmaydi.

Farg'ona vodiysi arablarining tasavvurlariga ko'ra iloji boricha har kuni qozonda taom pishirishdan oldin, yog' quyilayotganida "o'tgan ajdodlar ruhiga" deyilsa, ular bundan mamnun bo'lishar ekan.

Xalq taqvimining muhim funksiyalaridan biri xo'jalik faoliyati, tabiiy iqlimiy sharoit va diniy e'tiqoddan kelib chiqib ovqatlanish tizimini ham tartibga solgan. Masalan, yuqorida ta'kidlanganidek nonushta, tushlik va kechki ovqat – bular o'z navbatida xo'jalik mashg'ulotlarini bajarishda ma'lum bir vaqt o'lchov birligi bo'lib ham xizmat qilgan. Yoki ramazon oyida «ovqatlanish tabu»si e'lon qilingan. Belgilangan vaqt mobaynida hech narsa iste'mol qilmaslik, «iftorlik» vaqtida olov tegmagan oziq – ovqat mahsuloti bilan «og'iz ochish» kabilarni misol qilishimiz mumkin.

Ba'zi xollarda, yilning ma'lum bir belgilangan vaqtlarida – xalq bayramlari, taqvimiy marosimlarda belgilangan mahsulotlardan tayyorlangan taomlarni ko'proq iste'mol qilinishini kuzatishimiz mumkin. Masalan, bahoriy marosimlarda yangi hayot timsoli hisoblangan turli ko'katlar va serhosillik ramzi bo'lgan tuxum hamda parranda go'shtidan tayyorlangan taomlar bayram dasturxonining ko'rki hisoblangan. Kuz va qish faslida nishonlanuvchi marosimlarda esa ko'proq chorva hayvonlari go'shtidan taomlar tayyorlangan. Bizningcha, mazkur holatda qurbonlik hayvonlarining holatiga e'tibor berilgan bo'lsa kerak. Ya'ni kuz va qishda chorva hayvonlari semiz bo'ladi va bahorga chiqqanda esa maxsus boqilmaganlari ozib ketadi. Erta bahorda ariqlarga birinchi marta suv ochish marosimlarida esa asosan buqa qurbonlik qilingan. Bunga qadimgi turkiylarning dunyo qarashlariga ko'ra buqa pastki dunyo hayvoni, ko'k buqa esa suv manbai xo'jayini hisoblanishi sabab bo'lsa kerak.

Marosim va urf-odatlar jamoaning har bir a'zolarini yagona ijtimoiy organizmga birlashtiruvchi vosita hisoblangan. Unda marhumlarni xotirlash bilan bog'liq harakatlar ma'lum taomlarning ta'qiqlanishi, umumiy saqlanish vositalaridan foydalanish muhim bo'lgan. Ijtimoiy integratsiya shakllari turlicha bo'lgan: aziz avliyolar va bu dunyodan o'tgan ajdodlar ruhi

sharafiga hayvonlarni qurbonlik qilish; vafot etganlarni xotirlash kunlari; jamoaviy tavba qilish; jamoa a'zolaridan yig'ib olingan mahsulotlardan marosimiy taomlar tayyorlash.

Bayramlarda maxsus marosimiy shirinliklar va taomlar pishirilgan. Ayniqsa, vodiy ahli tomonidan mazkur hayitlardan bir kun avval «arafa kuni» kechki payt barcha xonadonlarda marosimiy taom tarzida palov tayyorlash yaxshi bir an'anaga aylangan. Shu kuni har bir xonadonda palov tayyorlanishi bilan birga pishirilgan taom qo'ni – qo'shnilar va yaqin qarindoshlar orasida o'zaro almashilgan. Udunga ko'ra arafa kuni faqatgina yaqinda kimdir vafot qilgan xonadonlarda palov tayyorlanmagan va bu kun o'tgan ajdodlar ruhiga bag'ishlab o'yma, chavati, holvaytar kabi marosimiy taomlar tayyorlanadi. Bular arxiv xujjatlarida ham o'z aksini topgan. Marhumlarni xotirlash marosimlari Ramazon va Qurbon hayitlari kunlarida ham o'tkazilgan. Kosonsoy tumanida hayit kunlari barcha erkaklar qabristonlarga borib, o'tganlar ruhiga tilovat qilganlar va shu yerning o'zida hayit namozini o'qiganlar. Biz bunday odatni respublikamizning boshqa yerlarida uchratmaymiz. Hayit namozlari o'qilgandan so'ng, hayitliklar orasida vafot qilgan marhumlar xonadonlarida hayitlik qilib, duoi fотиha qilgani borganlar.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Пещерева Е.М. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи. – Ташкент, 1927. – 20 с.; Ўша муаллиф. Ягнобские этнографические материалы. – Душанбе: Дониш, 1976. – 192 с.
2. Андреев М.С. Таджики долины Хуф (верховья Аму-Дарьи). – Сталинабад: АН Таджик.ССР, 1958. Вып. 11. – 524 с.; Ершов Н.Н., Кисляков Н.А., Пещерева Е.М., Русайкина С.П. Пища // Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. – М.-Л., 1954. – С. 152-160; Ершов Н.Н., Хамиджанова М.А., Мухиддинов И. Пища // Таджики Каратегина и Дарваза. – Душанбе, 1970. Вып. 2. – С. 225-257; Хамиджанова М.А. Пища // Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. – Душанбе, 1973. – С. 138-181; Троицкая А.Л. Некоторые старинные обычаи поверья таджиков долины верхнего Зеравшана // Занятия и быт народов Средней Азии. – Л., 1971. – С. 224-255; Мардонова А. Свадебные торжества у таджиков Файзабада // История и этнография народов Средней Азии. – Душанбе, 1981. – С. 106-122; Мухиддинов И. Обряды и обычаи припамирских народностей, связанные с циклом сельскохозяйственных работ // Древние обряды верования и культы народов Средней Азии. – М., 1986. – С. 70-93.
3. Жданко Т.А. Каракалпаки Хорезмского оазиса // Труды Хорезмской археолого-этнографической экспедиции. – М., 1952. Том 1. – С. 541-544.

4. Васильева Г.П. Преобразование быта и этнические процессы в северном Туркменистане. – М.: Наука, 1969. – 390 с.; Винников Я.Р. Социалистические переустройства хозяйства и быта Дайхан Марыйской области Туркменской ССР // Среднеазиатский этнографический сборник. – М., 1954. – С. 3-81; Винников Я.Р. Хозяйство, культура и быт сельского населения Туркменской ССР. – М.: Наука, 1969. – 312 с.; Оразов А. Ритуальная пища туркмен // Материалы по исторической этнографии туркмен. – Ашхабад, 1987. – С. 30-46; Бердыев М.С. Традиционная система питания туркмен.: Автореф. дисс. ... канд. истор. наук. – М., 1990. – 25 с.; Бердыев М.С. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // Советская этнография. – М., 1985. – № 1. – С. 88-98; Бердыев М. Традиционная похоронно-поминальная трапеза туркмен // Проблемы истории и этнографии советских и зарубежных туркмен. – Ашхабад, 1990. – С. 192-208.
5. Шалекенов У.Х. Казахи низовьев Амударьи. К истории взаимоотношений народов Каракалпакии в XVIII – XX вв. – Ташкент: Фан, 1966. – 336 с.; Аргынбаев Х. Народные обычаи и поверья казахов связанные со скотоводством // Хозяйственно-культурные традиции народов Средней Азии и Казахстана. – М., 1975. – С. 194-205.
6. Айтбаев М.Т. Пища киргизов XIX – начала XX веков // Известия АН КиргССР. Серия обществ. наук. – Фрунзе, 1963. Т. V. Вып. 1. – С. 14-19; Абрамзон С.М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. – Л., 1971. – 403 с.
7. Rajabov R.R. O‘zbekistondagi arablar tarixi va etnografiyasi 2012 yil B. 416 Iskandarov Sh.A. O‘zbekistondagi arablarning etnomadaniy identikligi an’anaviylik va zamonaviylik T. Yangi nashr, 2017 Betlar 208. // O‘zbekiston arablarning motam marosim bilan bog‘liq taomlar O‘tmishga nazar T.: Mahsus 1-son Betlar.302-306
8. Передняя Азия // Этнография питания народов стран зарубежной Азии... – С. 34-35.
9. Передняя Азия // Этнография питания народов стран зарубежной Азии... – С. 45-46
10. Ashirov A. O‘zbek xalqining qadimiy e’tiqod va marosimlari... – B. 214.
11. Qarang: Mahmud Sattor. O‘zbek udumlari. – Toshkent, 1993. – B. 66.
12. Dala yozuvlari Xorazm viloyati, Xazorasp tumani, Karvak qishlog‘iga. 2024 yil
13. Dala yozuvlari Xorazm viloyati, Shovot tumani, Qiyot qishlog‘i Qiyot mahallasi. 2024 yil
14. Dala yozuvlari Xorazm viloyati, Xazorasp tumani, Muhamman qishlog‘iga. 2024. yil.

15. Dala yozuvlari Andijon viloyati, Bo'ston tumani, Bo'z mahallasi (Oxunboev) qishlog'i. 2023. yil.
16. Арабско-русский словарь Сост, Х. К. Баранов. М. 1967. стр 401.
17. Снесарев.Г.П.Реликты домусулманских верований стр 131-132
18. Nasriddinov. Q. N. XIX - asr oxiri XX – asrning 80 yillarida o'zbek xalqining an'anaviy dafn marosimlari Qashqadaryo viloyati ma'lumotlari asosida dis.1995 yil B. 43.
19. Кармишева Б. Х. Архаическая символика...стр. 147; Губаева С, С. Этнический состав населения Ферганы в конце XIX - нач. XX вв. по данным топонимии. - Ташкент, 1983, стр.176.
20. Dala yozuvlari Qashqadaryo viloyati Mirishkor tumani Jeynov qishlog'i 05.07.2011.yil.
21. Beruniy Abu Rayhon. Qadimgi xalqlardan qolgan yodgorliklar // Tanlangan asarlar. – Toshkent, 1968. I- tom. – B. 281; Shoniyozov K. Beruniy asarlarida etnografiyaga oid materiallar // Beruniy va ijtimoiy fanlar. – Toshkent, 1973. – B. 132; Кармышева Б.Х. Архаическая символика в погребально-поминальной обрядности узбеков Ферганы... – С. 151.
22. Mahmudov K. Mehmonnoma. – Toshkent, 1989. – B. 90.
23. Кармышева Б.Х. Архаическая символика в погребально-поминальной обрядности узбеков Ферганы... –
24. С. 147; Ashirov A. O'zbek xalqining qadimiy e'tiqod va marosimlari... – B. 203.
25. Кармышева Б.Х. Архаическая символика в погребально-поминальной обрядности узбеков Ферганы... –
26. С. 147; Бердыев М. Традиционная похоронно-поминальная трапеза туркмен // Проблемы истории и этнографии советских и зарубежных туркмен. – Ашхабад, 1990. – С. 194.
27. Бердыев М. Традиционная похоронно-поминальная трапеза туркмен... – С. 198; Ashirov A. O'zbek xalqining qadimiy e'tiqod va marosimlari... – B. 209.
28. Зунунова Г. К вопросу о ритуальной обрядности узбеков... – С. 74.
29. Payzieva M. O'zbeklarning motam marosimi xususiyatlari // O'zbekiston tarixi. – Toshkent, 2005. – № 2. – B. 70
30. Ashirov A. O'zbek xalqining qadimiy e'tiqod va marosimlari... – B. 207.
31. Кармышева Б.Х. Архаическая символика в погребально-поминальной обрядности узбеков Ферганы... – С. 168.

32. Dala yozuvlari. Qashqadaryo viloyati. Mirishkor tumani. Jeynov qishlog'i. 2022 yil.
33. Dala yozuvlari Qashqadaryo viloyati Koson tumani. Arabxona mahallasi 2020. yil.
34. Dala yozuvlari Qashqadaryo viloyati Koson tumani Arabxona mahallasi. 2023. yil.
35. Dala yozuvlari Qashqadaryo viloyati Koson tumani Po'lati qishlog'i. 2019. yil.
36. Снесарев, Г. П. реликты домусулманских стр. 117-118.
37. Dala yozuvlari Qashqadaryo viloyati Koson tumani Po'lati qishlog'i. 2020. yil.
38. Dala yozuvlari Qashqadaryo viloyati Koson tumani Po'lati qishlog'i. 2020. yil.
39. Dala yozuvlari Surxandaryo viloyati Denov tumani Bog'dod mahallasi 2023. yil.
40. Dala yozuvlari Surxandaryo viloyati Qiziriq tumani Uchrashuv qishlog'i 2023. yil.
41. Dala yozuvlari Surxandaryo viloyati Boysun tumani Rabot qishlog'i 2023. yil.
42. Dala yozuvlari Surxandaryo viloyati Jarqo'rg'on tumani Kakaydi qishlog'i 2023. yil.
43. . Dala yozuvlari Surxandaryo viloyati Sherobod tumani 8 sovxoz qishlog'i 2023. yil.
44. Dala yozuvlari Surxandaryo viloyati Sherobod tumani 9 sovxoz qishlog'i 2023. yil.
45. Boshqa viloyatlarda, masalan, Farg'ona, Namangan viloyatlarida go'shtli atala qadimiy va hozirgi ilmiy adabiyotlarda keng yoritilgan. Shuni qayd qilamizki, o'rganilayotgan viloyatda ta'ziyalarda go'shtli atala pishirish odat emas, shirin atala, halva aytar, tayyorlanadi, Yana atala haqida qarang: Страбон. География в 17 книгах Пер. статья.коммент. Г. А. Стратановского - Л., 1964, XI, стр. 86; Геродот. История в девяти книгах Прим. Г. А. Стратановского, - Л, 1972, I, стр. 216; Рапопорт Ю. А. Из тории религии древного Хорезма; оссуарии,- М., 1971, стр, 24-28; Леви-Броль Б. Первобитноемышление,- М., 1930, стр.231-235; Кармишева Б.Х Архаическая. стр. 150-159; Atala haqida yana buyuk alloma Abu Rayhon Beruniy qadimiy ajdodlarimiz: "So'rdiylar ibodatxonadagi otashkada atrofida yig'ilishib un, yog' va shakardan qilingan xo'rak – ovqat ydilar",-deb yozib qoldirgan Qarang: Беруни А, Избранные произведения.-Т.,1957, т.1, стр. 2 54 Demak, xalqimizning dafn marosimlarida atala pishirib, ziyofat qilish udumi qadim zamonlarda yok mavjud ekan.
46. Nasriddinov. Q. N. XIX - asr oxiri XX – asrning 80 yillarida o'zbek xalqining an'anaviy dafn marosimlari Qashqadaryo viloyati ma'lumotlari asosida dis.1995 yil B. 119.

47. Dala yozuvlari Surxandaryo viloyati Sherobod tumani 9 sovxoz qishlog'i 2023. yil
48. Dala yozuvlari Surxandaryo viloyati Sherobod tumani 8 sovxoz qishlog'i 2023. yil.
49. Bu haqida qarang: Ashirov A. O'zbek xalqining qadimiy e'tiqod va marosimlari. –T., 2007. –B. 211.
50. Bunday qarash boshqa mintaqalarda yashovchi o'zbeklar va tojiklar orasida ham mavjudligi ilmiy adabiyotlarda ta'kidlab o'tilgan. Qarang: Снесарев Г.П. Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. –М., 1969. –С. 117; Таджики Каратегина и Дарваза. Душанбе, 1976. вып. №3.–С. 158.
51. Ashirov A. O'zbek xalqining qadimiy diniy e'tiqodlari, marosimlari va urf-odatlari. –T., 2007. –B.
52. Листова Н.М. Пища в обрядах и обычаях // Календарные обряды и обычаи в странах зарубежной Европы. –М.,1983.–С. 161.
53. O'zR MDA, I. 1043 – fond, 1– ro'yxat, 3742 – ish, 1– varaq
54. Ashirov A. O'zbek xalqining qadimiy diniy e'tiqodlari, marosimlari va urf-odatlari. –T., 2007. –B