



TRADITIONS OF CENTRAL ASIAN ARABS RELATED TO FOOD

Sherzod Abduganievich Iskandarov

Tashkent Medical Academy

Department of Social Sciences

Associate Professor, PhD in History

Iskandarov54@mail.ru

Tashkent, Uzbekistan

ABOUT ARTICLE

Key words: plov, meat, eggs, soup, joba, tuppа, keskan osh, dough, vermicelli, grains, fruits and vegetables, wheat, traditional dishes.

Abstract: This article analyzes the food-related traditions of the Arabs of Central Asia.

Received: 04.08.26

Accepted: 05.08.26

Published: 06.08.26

МАРКАЗИЙ ОСИЁ АРАБЛАРИНИ ТАОМЛАРИ БИЛАН БОҒЛИҚ АНЪАНАЛАР

Шерзод Абдуганиевич Искандаров

Тошкент тиббиёт академияси

Ижтимоий фанлар кафедраси

тарих фанлари бўйича фалсафа доктори (PhD) доцент

Iskandarov54@mail.ru

Тошкент, Ўзбекистон

МАҚОЛА ҲАҚИДА

Калит сўзлар: ош, гўшт, тухум, шўрбо, жоба, тўппа, кескан ош ҳамир, вермешел, дон, мева сабзавотлар кўп бўлиб, анъанавий таомлар бўғдой.

Аннотация: Мазкур мақолада Марказий Осиё арабларини таомлари билан боғлиқ анъаналар таҳлил этилган.

ТРАДИЦИИ СРЕДНЕАЗИАТСКИХ АРАБОВ, СВЯЗАННЫЕ С ЕДОЙ

Шерзод Абдуганиевич Искандаров

Ташкентская медицинская академия

Кафедра общественных наук

Доцент, доктор философии (PhD) по историческим наукам
Iskandarov54@mail.ru
Ташкент Узбекистан

О СТАТЬЕ

Ключевые слова: плов, мясо, яйца, шурпа, жоба, туппа, кескан ош, тесто, вермишель, зерновые, фрукты и овощи, пшеница, традиционные блюда.
Аннотация: В данной статье анализируются традиции среднеазиатских арабов, связанные с питанием.

Араб халқининг таом тайёрлаш анъанаси ва унинг тарихи узоқ асрлик тарихга эга. Таом тайёрлашда халқ турмуш тарзи, урф-одатлари, меҳнат фаолияти ва иқлим шароитлари ўз аксини топган. Шунинг учун ҳам таом тайёрлаш анъанаси ва маданияти умумхалқ маданиятининг ажралмас қисмидир.

XIX-аср охири XX-аср бошида тадқиқ қилинаётган ҳудудда тайёрланган ва истеъмол қилинган таомлар умумий жиҳатдан барча араб таомлари каби умумийликларга эга бўлишига қарамай кўплаб ўзига хос жиҳатлари билан ажралиб турган. Ҳудуддаги анъанавий таомлар ва уларнинг тановул қилиниш тартибига аввало табиий иқлим ҳамда аҳолининг ҳўжалик фаолияти таъсир этган. Ана шу омиллар асосида ўзига хос анъанавий таомлар ва уларни тановул қилиш таомиллари шаклланган.

Арабларнинг махсус таомлар йўқ деб айтишди, Бизда қўй боқишдан фарқ қиладиган, 550 та қўйимиз бор эди. Бироқ яйловларнинг ўзлаштирилиши нажасида ерлар ўзлаштирилсин натижасида ҳозирги кунда навос боқиш яхши бир анъанага айланиб улгурган. Сабаби чорвачилик қилиш бизда бугунги кунда жой йўқлиги сабабли чорва боқиш имкон йўқ, одамлар шу сабабли бўлса керак улар чорва молларни ўрнига навослар боқиб келишмоқда. Бизда атрофдаги қишлоқлар фарқ жиҳатимиз бор бу ҳам бўлса арабларнинг этномаданий ўзлигини анлашда уларда қўйларни кўпроқ боқишади деб айтишди.

Ўзбек уруғлардан бу ерда қипчоқлар катта қисми истиқомат қилиб келмоқда. Ўзбеклар тўй маросимлар таомларни банк тизимида ҳайкалларда мактабларда совет тузум даврига таълим шаклланиши жараёни давоми этиб келмоқда .

Анъанавий таомларингиз сақланиб қолинганми, қанақа таомларингиз бор, ош (палов), гўшт бирон деймиз, тухум бирон деймиз, шўрбо деймиз, бирин жоба деймиз, тўппа деймиз, (тўппа-кескан ош) кесканошни қанақа қилинади, ҳамирдан кесиб, вермешелга ўхшаб, овқатга солади, шуни тўппа деймиз деб таъкидлайди.

Тўйда ош шўрва ва бошқа таомларни қилиш анъанавий, ҳозирги кунда хатми Куръон Карим ўқишади. Мотам маросимда ўзига хос махсус бир таом мавжуд эмас деб таъкидлайди .

Дехқончилик билан шуғулланган ўтроқ аҳолининг таомлари таркибида дон, мева ва сабзавотлар кўп бўлиб, анъанавий таомлар бугдой унидан, тайёрланган. Анъанавий хўжалиги чорвачилик билан боғлиқ бўлган этник гуруҳлар озиқ-овқатлари рационининг асосий қисмини гўшт ва сут маҳсулотлари ташкил қилади.

Жанубий Сурхон воҳаси аҳолисининг миллий таомларини икки қисмга бўлиш мумкин: қуюқ ва суюқ таомлар. Ўз навбатида мазкур таомларни ҳам тайёрланиш усуллари, хилма-хиллигига қараб, суюқ таомларни: суюқ таомлар ва донли суюқ таомларга; қуюқ таомларни: ярим қуюқ ва қуюқ таомлар, донли қуюқ таомлар, хамирдан тайёрланган қуюқ таомлар, сут ва тухумдан тайёрланган қуюқ таомлар, гўштли қуюқ таомларга бўлинади .

Воҳа аҳолиси озиқ-овқатлари рационидан ноннинг алоҳида ўрни бўлганлиги боис минтақада нонга нисбатан алоҳида муносабатда бўлинган. Нонга ҳурмат-эҳтиром билан муносабатда бўлиш болаларга ёшлиқдан ўргатилган, уларга ноннинг ушоғини ердан йиғиб олиш, уни эъзозлаш ва оёқ ости қилмаслик зарурлиги уқтирилган. Дастурхон теваарагида тўпланганда нонни оила бошлиғи ушатган ва тановул қилишни бошлаб берган. Илгарилари нонни муқаддас билишган, ҳатто нон билан қасамёд қилинган.

Жанубий Сурхон воҳасида келган меҳмоннинг олдида дастурхонда жуфт нон қўйилади. Воҳада ноннинг бугдой нон, арпа нон, оқ жўхори нон (зоғора нон), жиззали нон, қаймоқли нон, лочира, кўмма нон, тарик нон, кўпкан нон (қўнғиротларда хамиртуруш солиб қилинган нонни шундай аташган), сутли нон, сутли ёғли нон, сутли кулча нон, кадили (қовоқли) нон, пиёзли нон, седанали нон, кунжутли нон, қат-қат патир, қатлама, қотирма каби турлари бўлган .

Араблар орасида яна нони ўчоқи, гижда нон, қўшалок ширмой, ёғлик кулча, кўмоч каби турлари ҳам пиширилган. Жанубий Сурхон воҳасида яшайдиган қўнғиротлар товада ёки қизитилган тошда нон пишириб еганлар. Улар хамиртурушни иссиқ сутда ивитиб, эритилган қўй ёғи ёки сариёғ, майдаланган жизза аралаш кулчани товада ёки қозонда пиширганлар.

Чорвачилик билан шуғулланган аҳоли эса кўп ҳолларда бугдой унининг етишмаслиги туфайли арпа ва зоғора унларидан нон тайёрлашган, умуман уларда нон нисбатан кам истеъмол қилинган. Чўпонлар яйловларда товада ёки қизитилган тошда нон пишириб еганлар.

Арабларда мол сўйиш, гўшт чопиш билан махсус кишилар - қассоблар шуғулланган. Қассоблар авлоддан ўтиши ёки бирон қассобдан қўл олиши шарт ҳисобланади. Бухорода қассоблик касби авлоддан-авлодга ўтиб келган. Дала тадқиқотларимиз даврда араблар чорва чилик билан доим шўғулланганлар учун уларни катта қисми чорва молларни сўйиш улар учун унчалик ҳам катта аҳамиятга эга эканлигини эътироф этишади.

Жанубий Сурхон воҳасида яшовчи тожикларнинг ҳам араб халқидек таом тайёрлашда халқ турмуш-тарзи, урф-одатлари, меҳнат фаолияти хусусияти ва иқлим шароитлари ўз аксини топган. Бу иккала халқнинг анъанавий таомлари кўп томондан бирига ўхшаб кетади. Дала кузатувларида Панжоб, Дарбанд, Зарабоғ, Пошхўрд, Пассурхи қишлоқларида ҳам тожик миллий таомлари қуюқ ва суюқ таомларига бўлиниши аниқланди.

Тожик миллий суюқ таомларига: атала, қовурма шўрва, умоч ош, кадили шўрва, гуруч ош (қатиқ билан), кескан ош, ширкади, гўжа ош, очар ош, кўчат ош (арабларда кўча ош), тарик ош, қўноқ ош, исмалоқ ош, мошхўрда, мастава, робо ош ва бошқалар. Тожик миллий қуюқ таомларига: ёрма, сумалак, тарҳолва, шулла, чўпанак, нон тўшама, димлама, ширбиринч, кўк сомса, гўштлик сомса, кабоб (кийик гўшт), каклик гўшт, бедана гўшт, шўнғилла, қаймоқ, ёз-ёзи, юпка, мошкичири каби таомлар киради.

Дехқончилик ва чорвачилик билан шуғулланувчи аҳоли қуюқ овқатларида унчалик ўхшашлик бўлмасада, лекин суюқ овқатлари деярли бир хил бўлган. Бундай суюқ овқатларга камбағал оилаларнинг асосий таоми ҳисобланган «гўжа оши», «атала», «умоч», «қорақурум» ва «пиёва»лар кирган. Бу таомлар масаллиғи нисбатан камчил бўлганлиги туфайли «камбағалнинг овқати» деб ном олган.

Суюқ овқатларга кўпроқ донли ва дуккакли экинлар мевасидан фойдаланилган: гуруч, мош, ловия, нўхат, оқ жўхори, бугдой ёрмаси шулар жумласига кирган. XIX асрнинг охирларигача маҳаллий аҳоли суюқ овқатларга пиёз, сабзи, шолғом, ош қовок (кади), қизил қалампир каби сабзавотлардан фойдаланган бўлса, XX асрнинг бошларидан бошлаб ҳудудга русларнинг келиши билан картошка, помидор, карам, булғор қалампери, бақлажон каби ўша даврда сабзавотлардан ҳам таом тайёрлашда кенг фойдаланила бошланди.

Карам ва бақлажонларни умуман истеъмол қилмаган, сабаби ўрисни овқатига ўрганмаганлигида бўлган.

Дехқончилик билан шуғулланган аҳолининг анъанавий ичимлиги чой ҳисобланган, бу ҳудудда асосан кўк чой истеъмол қилинган. Чой асосан табиатда ўсадиган доривор,

шифобахш ўтлардан тайёрланган ва истеъмол қилинган. Чорвадор аҳоли эса иссиқдан сақланиш учун кўпроқ чалоб, айрон (туя сутидан тайёрланган) каби сутли ичимликларни ичишган. Бу ичимликларга, сут, катик, айрон, ширгуруч, чалоп, ширчай, атала, қатикли ош, сутличой, ёғли сут, курут, суюқ катик, чакки, ширнон, ширмой кирган. Қизиғи шундаки, уларнинг кайф берадиган ичимликлари ҳам бир-биридан фарқ қилган. Масалан, деҳқончилик билан шуғулланадиган аҳоли узумдан тайёрланган мусалласни, чорвадор аҳоли (ярим ўтроқ араб уруғлари авлодлари) эса тарикдан тайёрланадиган бўза-ичимлик тури истеъмол қилишган.

Таом тановул қилиб бўлингач мезбонлардан бири (кўп ҳолларда 10-12 ёшлардаги ўспиринлар) обдастада илиқ сув келтириб меҳмоннинг олдида баркаш қўйиб меҳмоннинг қўлига сув қўйиб турган, меҳмон қўлини ювиб бўлгач мезбон томонидан узатилган оппоқ дастпоқка (сочикқа) қўлини артган. Даврадаги ёши улуғ киши томонидан дастурхонга дуо ўқилган ва мезбонларга кўрсатилган ҳурмат-иззат учун миннатдорчилик билдирилган.

Араб аҳолисининг турмуш тарзида алоҳида аҳамиятга эга бўлган таомлар, уларнинг турлари, тайёрлаш усуллари ва меҳмоннавозликда ҳам ўзига хос локал этномаданий жиҳатлар сақланиб келинган. Айниқса анъанавий таомларда ҳам турли хўжалик турмуш тарзига эга бўлган этник гуруҳларга хос хусусиятлар ёрқин намоён бўлган бўлиб, асосий машғулоти деҳқончилик бўлган ўтроқ чиғатойлар, «қаршилиқлар», хўжалар кўпроқ донли маҳсулотлардан таом тайёрлашган бўлишса, анъанавий хўжалиги чорвачилик билан боғлиқ бўлган арабларнинг озиқ-овқатлари рационининг асосий қисмини гўшт ва сут маҳсулотлари ташкил қилган. Марказий Осиё арабларнинг анъанавий хўжалиги, машғулотида, уй-жойлар қурилишида, халқ анъанавий кийим-кечаклари, безакларида ҳамда миллий таомларида этник гуруҳларга хос хусусиятлар сақланган бўлиб, бунда ўз навбатида халқ моддий маданиятининг таркибий қисми сифатида воҳа аҳолиси турмуш тарзини ўзидан акс эттирганлигини кўрдик.

Анъанавий таомлардаги этник ва локал хусусиятларни таҳлил этиш шуни кўрсатадики, воҳадаги турли этнослар ҳамда этник гуруҳларнинг миллий таомларнинг шаклланиши бевосита аҳолининг хўжалик маданий алоқалари билан боғлиқ бўлган бўлиб, асосий машғулоти деҳқончилик бўлган ўтроқ чиғатойлар, «қаршилиқлар», хўжалар кўпроқ донли маҳсулотлардан таом тайёрлашган

Хулоса қилиб шуни таъкидлаш мумкинки XX аср бошларида кечган тифиз этномаданий алоқалар халқ анъанавий таомларида ҳам намоён бўлган. Умуман, воҳа ҳудуддаги турли этник жамоаларнинг анъанавий таомларини қиёсий ўрганишдан маълум бўладики, ўтроқ аҳоли билан яримўтроқ аҳолининг интеграцияси натижасида анъанавий

таомлардаги тафовутлар аста-секин йўқолиб бориб, умум араб ёки умум минтақавий хусусият касб қила бошлаган.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. Дала ёзувлари Андижон вилояти, Балиқчи тумани, Катта арабхона қишлоғи. 2023. йил.
2. Дала ёзувлари Қирғизистон Республикаси Ўш вилояти Аравон тумани 2023. йил.
3. Дала ёзувлари. Тожикистон Республикаси Хатлон вилояти Шартуз тумани Айвадж қишлоғи. 2023 йил.
4. Дала ёзувлари. Қирғизистон Республикаси Ўш вилояти Аравон тумани Тепакўрғон қишлоғи. 2023. йил.
5. Худойшукуров -Т. ва б. Ўзбек миллий таомлари. -Т.: «Шарқ», 1995. 6-8 бетлар.
6. Ўзбеклар орасидаги нон ва нонли маҳсулотлар турлари ҳамда хиллари тўғрисида батафсилроқ Қаранг: Махкамова Г.-М., Погосянц А.И., Свинкин -С.Н., Узбекские лепешки -С.32-: Шаниязов К.Ш. Пицца // Этнографические очерки материальной культуры узбеков в конце XIX-начале XX в. -Т., 1981.-С.106.
7. Жабборов И. Ўзбеклар: турмуш тарзи ва маданияти (этнотарихий лавҳалар).-Т.: «Ўқитувчи», 2003. 51-бет. Дала ёзувлари, 2000 йил. Қизирик тумани, Такитепа қишлоғи.
8. Това тош - оловда парчаланмайдиган қизил рангли тош бўлиб, у сингтарошлар томонидан доира шаклида тайёрланган.
9. Жабборов И. Кўрсатилган асар .51-52 бетлар.
10. Сухарева О.А. Поздне феодальных город Бухара. –Т., 1962. -С. 121.
11. Дала ёзувлари, 2023 йиллар. Шеробод, Бойсун туманларидаги Панжоб, Зарабоғ, Пошхурт, Пассурхи қишлоқлари.
12. Жабборов И. Кўрсатилган асар.. 55-бет.
13. Кубаков К. Этнический состав сельского населения верхней Кашкадарьи в конце XIX начале XX в. Автореф.дисс... кан. ист. наук. -Т., 1973, -С.-37.
14. Чой турлари ва уни Ўрта Осиё минтақасида тарқалиши борасида батафсилроқ қаранг: Абашин -С.Н. Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII-XIX веках // Традиционная пицца как выражение этнического самосознания. -М.: Наука, 2001.
15. Дала ёзувлари, 2023 йил. Бойсун тумани, Работ қишлоғи.