

QO'NG'IROTLARNING MODDIY MADANIYATIDA TRANSFORMATSIYON JARAYONLAR

Qarshiyev Islom Maxmarahim o'g'li,

Termiz davlat universiteti Jahon tarixi kafedrası o'qituvchisi

Annotatsiya:

Jahon xalqlari orasida o'z tarixi va an'anaviy madaniyatiga bo'lgan qiziqishning yanada kuchayishiga e'tibor qaratilmoqda va bu yo'nalishdagi tadqiqotlar mavzuning dolzarbligini belgilaydi. Maqolada Surxon-Sherobod vohasi qo'ng'irotlarning moddiy madaniyatida transformatsion jarayonlar ta'sirida yuz bergan o'zgarishlar haqida so'z boradi.

Kalit so'zlar: qo'ng'irot, taomlar, kuvi, qorinmoyi, yanchmish, pishkak, go'shtli taomlar, etnos.

XX asrning o'rtalaridan boshlab barcha xalq va elatlar hayotidagi kabi voha qo'ng'irlari ijtimoiy-iqtisodiy taraqqiyotida ham katta o'zgarishlar sodir bo'ldi¹.

O'zbek xalqining taom tayyorlash an'anasi va uning tarixi uzoq asrlik tarixga ega. Taom tayyorlashda xalq turmush tarzi, urf-odatlari, mehnat faoliyati va iqlim sharoitlari o'z aksini topgan. Shuning uchun ham taom tayyorlash an'anasi va madaniyati umumxalq madaniyatining ajralmas qismidir². Demak, taom tayyorlashda xalqning hayoti, urf-odatlari, mehnat faoliyati va iqlim sharoiti bilan bog'liqligi muhim o'rin tutganligi jihatlariga alohida e'tibor berilishi kerakdir.

Bu to'g'risida etnolog olim Iso Jabborov quyidagicha fikrni bildiradi: "O'zbeklar oziq-ovqatlarning turlari va xarakteri, bir tomondan, o'lkaning tabiiy sharoiti va xo'jalik xususiyatlari ta'sirida bo'lsa, ikkinchi tomondan, mahalliy etnik guruhlar madaniyatining o'ziga xosligi bilan belgilangan. Masalan, qadimiy o'troq dehqonchilik va hunarmandchilik bilan shug'ullanib kelgan aholi taomlari o'tmishda yarim ko'chmanchi dashtdan kelgan chorva aholisidan farq qilgan. Ayniqsa, shahar va katta qishloqlarda yashovchi aholi taomlarining turlari ancha murakkabdir. O'zbekistonning g'arbiy va janubiy qismida yashovchi shahar aholisining ovqat turlariga eroniy xalqlar taomi, sharqiy qismidagi shahar aholisining ovqat turlariga Qashqar (uyg'ur) taomining ta'siri sezilarlidir³.

Chorvador qo'ng'irotlarning kundalik turmush tarzida oziq-ovqatlarini tabiiyki, chorvadan olinadigan sut va sut mahsulotlari hamda go'shtli taomlar tashkil etgan. Chorvadorlarning taomlarini chorva mahsulotlarisiz tasavvur qilib bo'lmagan. Xo'jalik faoliyatida doimo sigir, qo'y, echki, tuya va biya sutlari, go'shtlari hamda ulardan tayyorlangan taomlar yetakchi ahamiyat kasb etgan.

¹ <https://cyberleninka.ru/article/n/surxon-sherobod-vohasi-qo-ng-irotlarining-kiyim-kechaklari-va-etnik-xususiyatlar>

² Tursunov N.N. Janubiy Surxon vohasi etnografiyasi... – B. 90.

³ Jabborov I. O'zbeklar: turmush tarzi va madaniyati... - B. 48.

Aholining hayotini ta'minlash tizimida katta rol o'ynagan go'sht va sut manbai - chorvaning ko'p bo'lishi Surxon vohasida tog' va adirli hududlarning ko'pligidir. XX asr boshlarida Denov bekligida 5 ming tuya, 80 ming ot, 100 ming bosh qoramol, 400 ming qo'y, Sherobod bekligida 3 ming tuya, 40 ming ot, 70 ming bosh qoramol, 100 ming qo'y, Boysun bekligida 1 ming tuya, 25 ming ot, 30 ming bosh qoramol, 80 ming qo'y shundan 66 % ni mayda mollar, 20,1% ni yirik shoxli mollar, qorako'l qo'ylar esa butun mollarning 20,5% ni tashkil qilgan⁴. Chorvachilik qo'ng'irotlarning asosiy xo'jalik mashg'uloti bo'lib, kundalik turmush tarzi va uy-ro'zg'or anjomlariga o'ziga xos ta'siri bo'lgan. Ma'lumki, har bir oilada ikkitadan mesh bo'lib, ular bu meshlardan buloq va daryodan ichimlik suvi tashishgan. O'tovda suvni ko'pincha ko'za va katta sopol xumda saqlashgan. Cho'ponlar ustlariga jundan to'qilgan, ustidan qil chizimlari bog'lanadigan chakmonlarini, oyoqlariga teridan tikilgan va tagiga "ulton", betiga "takaki" tortilgan, ichiga jundan patak solinib, paytava o'rab, ustidan bog'i bog'lanadigan mo'kkilar kiyib, o'zlari bilan un, tuz, suv va oftoba (choydo'sh) larni yaylovlarda olib yurishgan⁵.

Surxon-Sherobod vohasi qo'ng'irotlari ko'p hollarda bug'doy unining yetishmasligi sababli arpa va zog'ora unlaridan non tayyorlashgan, umuman ularda non nisbatan kam iste'mol qilingan. Cho'ponlar dasht va tog'larda mol boqib yurgan kezlarda tandir qurishning imkoni bo'lmaganligidan, yaylovlarda tovada yoki qizitilgan toshda non pishirib yeganlar⁶. Ular xamirturushni issiq sutda ivitib, eritilgan qo'y yog'i, sariyog', maydalangan jizza aralash kulchani tandirda, tovada yoki qozonda pishirganlar. Ko'mach ham shu tarzda qozon yoki tovada pishirilgan⁷. Mazkur "ko'mach non" ni, qo'ng'irotlar "ko'mma non" i deb yuritishgan. Ko'mma nonni voha tojiklari «noni o'moch» deb atashgan⁸. O'zbek qipchoqlarida ham ko'mma noni iste'mol qilingan⁹.

Sut sog'ib olingandan so'ng, unga bir piyola oddiy sut qo'shib, qozonga solingan va past olovda pishirilgan. Qatronning bir tomoni qizargandan so'ng, ikkinchi tomoni ag'darib pishirilgan. Ushbu tezpishar taom oilaviy jam bo'lib, sigirning sutiga baraka tilab yeyilgan. Undan qo'ni-qo'shnilar ham ulashilgan. Qo'shnilar esa "sigiringiz suti barakali bo'lsin, oqligingiz mo'l bo'lsin va uzilmasin", - deb idish ichiga tuz va un solib qaytarishgan¹⁰. Bunday urf-odatlar qozoqlarda ham bo'lib, og'iz sutidan uviz taomi tayyorlangan¹¹.

Yaylovlarda chorva mollaridan sut, qatiq, go'sht, teri, jun mahsulotlari olingan, qornidan esa mesh sifatida foydalanilgan. Sut, asosan, qo'y-echkilardan va sigirdan olingan. Sutdan

⁴ Tursunov N. Surxon vohasida chorvachilik xo'jaligining rivojlanishida qo'ychilikning o'rni // O'zbekiston Milliy universiteti xabarlar. 2019. [1/1] ISSN 2181-7324. – B. 51. <http://uzscite.uz>.

⁵ Dala yozuvlari. Surxondaryo viloyati Sherobod tumani Xo'jaqiya qishlog'i. 2021 yil.

⁶ Tursunov N.N. Janubiy Surxon vohasi etnografiyasi... – B. 92.

⁷ Jabborov I. O'zbeklar: turmush tarzi va madaniyati... – B. 51.

⁸ Кисляков Н. А. Таджики Каратегина и Дарваза. – Душанбе, 1976. – С. 231.

⁹ Шаниязов К. Ш. О традиционной пище узбеков // Этнографическая изучения быта и культуры узбеков. – Ташкент, 1972. – С. 97; Икромов Н. Узбекская кулинарная лексика. – Ташкент, 1989. – С. 19–21.

¹⁰ Fayzullayeva M. O'zbek milliy taomlari va tanovul madaniyati... – B. 131.

¹¹ Аргынбаев Х. Народные обычаи и поверья казахов связанные со скотоводством // Хозяйственно-культурные традиции народов Средней Азии и Казахстана. – М., 1975. – С. 194-205.

qaymoq, qatiq mahsuloti olingan. Qatiq olish uchun sut pishirilib, iliqroq bo'lgandan so'ng maxsus idishlarga yoki maxsus qovoq-kadilarga solib uyutish maqsadida usti berkitib yopib qo'yilgan. Ma'lum vaqtdan so'ng qatiq tayyor bo'lgan. Qatiq ham kuvida pishirilib, "kuvi yog'i", "sariyog'" olingan. Sariyog' qo'y va echki qorniga solinib, tuzga pishitib "qorin yog'i" tayyorlangan. Sariyog' tayyorlash uchun kuviga qatiq solib, oldin iliqroq suv bilan, so'ng muzday sovuq suv bilan kuvida pishirilgan. Kuvining ustiga sariyog' to'liq chiqa boshlaganidan so'ng maxsus toldan yasalgan tovoqlarga solingan. Sariyog'dan qolgan suvlar sizib chiqarilgan va sariyog' tuzlangan. Sariyog'ni uzoq muddatga saqlash uchun tuz ko'proq solinib, qo'y qornidan tayyorlangan maxsus meshlarga solib, osib qo'yilgan. Yoki tog' yon bag'irlaridagi maxsus g'orlarga qo'yishgan.

Qo'ng'irotlar azaldan kuvidan foydalanib kelishgan. Kuvi, asosan, toldan yasalgan, pishkak qismi archadan tayyorlangan, pishkakning dastasi esa toldan yasalgan. Kuvi pishib, undan sariyog' olingach, kuvining ichida qolgan ayron qozonga solib qaynatiladi. Ayron quyuqlashgach, ichiga turli xil dorivor o'tlar, yalpizlar solib qurut qilingan.

Darhaqiqat, sut va sutli mahsulotlar turkiy xalqlar, xususan, qo'ng'irotlarda eng muqaddas taomlardan biri hisoblangan. Umuman olganda, qadimda turkiylar o'zlarining eng aziz va e'tiborga sazovor mehmonlarinigina ularning urug'i bilan ramziy aloqa o'rnatilganlik timsoli sifatida sutli mahsulotlar bilan siylashgan¹².

Qo'ng'irotlar tomonidan yangi so'yilgan qo'y yoki echki go'shti to'rt bo'lakka teng ajratilib, tuzlangan go'sht surp yoki bo'zga aylantirib o'ralgan. Odatda, go'shtning sifati buzilmasligi uchun, go'sht o'ralgan mato kuniga ikki-uch martalab, tuzli suv bilan namlangan. Bu tarzda go'shtning holati bir hafta mobaynida yaxshi saqlangan¹³. Bundan tashqari, go'shtning yerga ko'milgan ko'za yoki xumlarda go'shtni *tuyri-tuyri* qilib to'g'rab tuzlangan va saqlangan¹⁴. Bahor va kuz fasllarida go'shtni saqlashni ushbu usulidan foydalanilgan bo'lib, go'shtning holati 5-7 kungacha buzilmagan¹⁵.

Moddiy madaniyatning muhim etnokomponenti bo'lgan an'anaviy turar-joylar, kiyim-kechaklar va taomlarda aynan Surxon-Sherobod vohasida yashovchi qo'ng'irotlarning xo'jalik-madaniy turmush tarziga qaraganda, o'troq aholining moddiy madaniyati asrlar davomida shakllangan va sug'orma dehqonchilik madaniyatiga tayanadi. O'troq aholining uy-joylari interyeri, kiyim-kechaklarini tayyorlash va tanlashdagi tajribasi, estetik didi, taom tayyorlashdagi o'ziga xos uslublari yarim o'troq chorvador aholining turmush tarziga, xo'jalik faoliyatiga va ishlab chiqarishiga bu etnomadaniy jarayonlar ta'sirida amalga oshgan.

¹² Традиционное мировоззрение тюрков Южной Сибири. Знак и ритуал ... – С. 22.

¹³ Dala yozuvlari. Surxondaryo viloyati Sherobod tumani Xomkon qishlog'i. 2020 yil.

¹⁴ Tuyri – 80-120 gramm og'irlikdagi to'g'ralgan go'sht bo'laklari.

¹⁵ Dala yozuvlari. Surxondaryo viloyati Sherobod tumani Xomkon qishlog'i. 2020 yil.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Tursunov N.N. Janubiy Surxon vohasi etnografiyasi... – B. 90.
2. Jabborov I. O‘zbeklar: turmush tarzi va madaniyati... - B. 48.
3. Tursunov N. Surxon vohasida chorvachilik xo‘jaligining rivojlanishida qo‘ychilikning o‘rni // O‘zbekiston Milliy universiteti xabarлари. 2019. [1/1] ISSN 2181-7324. – B. 51. <http://uzscite.uz>.
4. Кисляков Н. А. Таджики Каратегина и Дарваза. – Душанбе, 1976. – С. 231.
5. Шаниязов К. Ш. О традиционной пище узбеков // Этнографическая изучения быта и культуры узбеков. – Ташкент, 1972. – С. 97; Икромов Н. Узбекская кулинарная лексика. – Ташкент, 1989. – С. 19–21.
6. Fayzullayeva M. O‘zbek milliy taomlari va tanovul madaniyati... - B. 131.
7. Аргынбаев Х. Народные обычаи и поверья казахов связанные со скотоводством // Хозяйственно-культурные традиции народов Средней Азии и Казахстана. - М., 1975.- С. 194-205.
8. Традиционное мировоззрение тюрков Южной Сибири. Знак и ритуал ... – С. 22.
9. Dala yozuvlari. Surxondaryo viloyati Sherobod tumani Xomkon qishlog‘i. 2020 yil.
10. <https://cyberleninka.ru/article/n/surxon-sherobod-vohasi-qo-ng-irotlarining-kiyim-kechaklari-va-etnik-xususiyatlar>

