



XORAZMDA DASTURXON MADANIYATI

Mardon Khasanov,

Urganch davlat universiteti dotsenti v.b., PhD

ORCID: 0000-0002-2309-5247

mardon.x@urdu.uz

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.20716761>

Annotatsiya. O'rta asr taomlari tarixini o'rganishga qiziqish birinchi bo'lib Yevropada XVIII asrda paydo bo'lgan bo'lib, tarixning bu yo'nalishini o'rganish O'zbekiston tarixining ham hozirgi kundagi ahamiyatli masalalaridan biri hisoblanadi. So'nggi yillarda tarixiy manbalarni ko'proq o'rganish, shuningdek, arxeologiya, etnologiya va sotsiologiya kabi fanlarning yutuqlari butun dunyoda ushbu tadqiqot sohasining rivojlanishini ta'minladi.

Markaziy Osiyo xalqlari tarixida taomlar va ularning aholi madaniyatida tutgan o'rni, shuningdek oziq-ovqat mahsulotlarini yetishtirish va hayotning moddiy sharoitlarini o'rganish o'tmishda taomlanish madaniyati haqidagi tasavvurimiz va bilimimizni rivojlantirishda muhim o'rin tutadi. Ushbu maqolada XVIII–XIX asrlarda o'zbek madaniyatida (Xorazm misolida) taomlarning tutgan o'rnini hamda moddiy hayotning o'zgarishi o'zbek dasturxoniga qanday ta'sir qilgani yozma manbalar yordamida tadqiq qilinadi.

Kalit so'zlar. Xorazm, taomlar tarixi, dasturxon, palov, gurvak, shirinlik.

Аннотация. Интерес к истории средневековой кухни впервые возник в Европе в XVIII веке, и изучение этой области истории является одним из важнейших вопросов в современной истории Узбекистана. В последние годы активизация изучения исторических источников, а также достижения таких дисциплин, как археология, этнология и социология, обеспечили развитие этой области исследований во всем мире.

Изучение роли пищи в истории народов Центральной Азии и их роли в культуре населения, а также изучение производства продуктов питания и материальных условий жизни играют важную роль в развитии нашего понимания и знания культуры питания в прошлом. В данной статье рассматривается роль пищи в узбекской культуре (на примере Хорезма) в XVIII–XIX веках и влияние изменений в материальной жизни на узбекский стол с использованием письменных источников.

Ключевые слова: Хорезм, история еды, дастархан, плов, гурвак, десерт.

Abstract. Interest in the history of medieval cuisine first arose in Europe in the 18th century, and the study of this area of history is one of the most important issues in the history of Uzbekistan today. In recent years, the increased study of historical sources, as well as the achievements of such disciplines as archeology, ethnology, and sociology, have ensured the development of this field of research throughout the world.

The study of the role of food in the history of the peoples of Central Asia and their role in the culture of the population, as well as the study of food production and material conditions of life, plays an important role in developing our understanding and knowledge of the culture of food in the past. This article examines the role of food in Uzbek culture (on the example of Khorezm) in the 18th–19th centuries and how changes in material life affected the Uzbek table using written sources.

Keywords. Khorezm, history of food, dasturkhan, pilaf, gurvak, dessert

Kirish. “Butun dunyo bo'ylab qilgan sayohatimda men xorazmliklardan ko'ra xushxulq, oliyjanob, ajnabiylarga nisbatan mehmondo'st odamlarni uchratmagan



edim”, deb xabar beradi Ibn Battuta [Ibrohimov: 58]. XIV asr arab sayyohining bu xabari bizni o‘rta asrlar Xorazmiga sayohat qilishga undaydi.

Jayhun irmog‘ining har ikkala sohili bo‘ylab uning quyi qismida joylashgan ko‘hna Xorazm vohasida Amuning loyqa suvlari o‘ziga xos madaniyatni yaratdi. Xorazmiylar Jayhun suvi bilan to‘yingan unumli tuproqlarda bug‘doy, arpa, sholi, paxta va kunjut kabi ziroatchilik mahsulotlari bilan birgalikda olma, anor, nok, uzum, jiyda, tut, shaftoli, tarvuz, kovun, bodring, sabzi, sholg‘om, turp, karam, piyoz kabi meva va sabzavotlarni yetishtirganlar, qoramollardan tuya, sigir, ot, qo‘y va echkilarni boqqanlar [iz Orska v Xivu:74]. Albatta, bu chorva va dehqonchilik mahsulotlari aholining oziq-ovqat madaniyatiga hal qiluvchi ta‘sirini ko‘rsatdi.

1335 yilda Saroy Berkadan Xorazmga sayohat qilgan Ibn Battutani o‘lkaning tabiiy boyliklari, savdo-sotiq miqyoslari va aholining nihoyatda mehmondo‘stligi hayratga soladi. O‘rta asrlardagi Xorazmning tavsifi ko‘pincha X asr arab geografik asarlarida uchraydi. O‘lka haqida batafsil, ko‘p ma‘lumotlar bergan al-Muqaddasiy uni “juda ko‘p shaharlarga ega bo‘lgan, yoppasiga obod, keng va muhtasham bir o‘lka... Son sanoqsiz uy-joy, tutash bog‘lar, keng va muhtasham ekinzorlar, uzum sharbati siqadigan qurilmalar bor, meva mo‘l, tijorat ahliga mol-hol bemalol”, deb ta‘riflaydi [Ibrohimov: 19].

Ibn Battutaning zamondoshi al-Umariy esa “Kitob masalik al-absar va mamolik al-amsar” asarida xorazmliklarning mehmonnavozligini maqtab, mehmonxona va karvonsaroylarning ko‘pligini yozadi: “Bu yurtga bir musofir kelib qolsa, o‘rtada talash bo‘lib, uni yaxshiroq mehmon qilishga musobaqa boshlanadi, o‘zgaralar pulni to‘lashga urinsa, bular sarflashga zo‘r beradilar” [Ibrohimov: 21].

Dastlab “dasturxoniga juda ko‘p taomlar tortilgan” Gurganj shahri qozisi uyida mehmon bo‘lgan Ibn Battuta, so‘ngra Xorazm amiri Qutlug‘ Temur uyidagi mehmondorchilikni ta‘riflashga tushadi: “... keyin taomlar olib kelishdi: qovurilgan tovuq, turna va kaptar jo‘jalari, yog‘liq somsalar, shirin kulchalar va turfa shirinliklar qo‘yilgan patnislar keltirishdi. Yana boshqa patnislarni ham olib kelishdi. Ularda mevalar – anor donalari, uzum va ajoyib qovunlar bor edi. Tozalangan anor donalari ichiga tilla qoshiqchalar solingan oltin va kumush idishlarda, bir qismi esa iroqiy shisha idishlarda tortildi [Ibrohimov: 59-60].

Xorazmliklarning X–XIV asrlardagi bunday mehmonnavozligi keyingi asrlarga borib birmuncha o‘zgaradi: mehmonga bo‘lgan munosabat saqlangan holda mehmondorchilikning tashqi ko‘rinishi ancha kamtarlashadi.

Metodlar. Xorazmda dasturxon madaniyati, taomlar tarixi mavzusi bo‘yicha manbalarning turfa xilligi turli umumfan va torfanli tadqiqot (tarixiy-qiyosiy va tarixiy-bayon) metodlaridan foydalanishni belgilab berdi.



Natijalar. XVIII–XIX asrlarda Xorazmga kelgan ovro‘pa, rus va eron elchi va sayyohlarining asarlari asosida voha madaniyatida taomlar va ularning tahlili quyidagicha ko‘rinish oldi.

Donli taomlar - O‘rta asrlarda don mahsulotlari aholi oziq-ovqatida muhim o‘rin tutgan. Ko‘pincha boshqoqli ekinlardan bug‘doy, guruch, jo‘xori va tariqdan bo‘lgan yeguliklar tanovul qilishgan. Ozroq miqdorda esa arpa, no‘xat, loviya, yasmiq iste‘mol qilishgan [Blankennagel: 14-15]. Yormali taomlar kundalik turmushi og‘ir mehnatdan iborat bo‘lgan qishloq ahli uchun quvvat bo‘lgan, ularning kuch-g‘ayrati uchun zarur oziqaviy moddalarni bergan.

Xorazmga 1819 yilda kelgan rus elchisi Nikolay Muravevning bildirishicha, xorazmliklar kuniga ikki mahal ovqatlanishgan: kun chiqqandan so‘ng va kun botishidan oldin [Muravev: 128]. Kechki ovqat – eng to‘kin-sochin va eng uzun ovqatlanish bo‘lgan [Vamberi: 64]. Ularning sevimli taomi palov [Muravev: 126; Abbot: 68; Vamberi: 61] yoki kam hollarda guruch bo‘tqasi yoki qaynatmasi bo‘lgan [Muravev: 126; G‘afur: 39].

Aholi dasturxonida boshqa o‘zbeklarda bo‘lgani kabi non asosiy o‘rinda turgan. Mehmonga non tutqazish va uning tuzidan tottirish odatiy hol bo‘lgan. Buni o‘lkaga tashrif buyurgan barcha sayyohlar birdek tavsiflagan. “Markaziy Osiyoda shunday odat borki, har qanday, hatto oddiy holatda ham mezbon xonadonga tashrif buyurgan kishiga dasturxon yoziladi va mehmon ozroq bo‘lsa-da dasturxondan olishi kerak. “Boshqa yeya olmayman” deyish markaziy osiyoliklar uchun odobsizlik belgisidir”, deydi venger sayyohi [Vamberi: 61].

“So‘ng dasturxon olib kelib yozdilar, unga bir necha non, bir kalla o‘ris qand keltirib qo‘yishdi. Ularning qoidasiga ko‘ra, nonning bir chetini ushatib, tuzidan tatigan bo‘ldim... Avvaliga non qo‘yishdi, ketidan bir tovoqda guruch qaynatmasi, bir tovoqda kunjut yog‘iga pishirilgan taom tortdilar. Ovqat yeyilib, dasturxon yig‘ishtirildi”, [G‘afur: 25, 39] deya qiziq va ajib ma‘lumotlarni qoldiradi Vamberidan sal oldinroq (1842 yilda) Xivaga kelgan eronlik elchi Muhammad Alixon G‘afur.

O‘rta asrlarda eng yaxshi don hisoblangan bug‘doy, birinchi navbatda, zodagonlar uchun mo‘ljallangan, arpa, jo‘xori va tariq esa quyi tabaqalar uchun asosiy oziq-ovqat mahsuloti edi.

Mevalar - Mevalar mavsumiy bo‘lganligi va saqlash qiyinligi tufayli o‘rta asrlarda G‘arbu Sharqda birdek farovonlik belgisi hisoblangan. Olma va nok ommabop meva bo‘lgan; ayrim meva turlari quritilgan holda iste‘mol qilingan. Uzum (kishmish) va o‘rik kabi mevalarning quritilgani ko‘pincha shirinlik sifatida ishlatilgan.

Xorazmliklar mevalarni, xususan, “uzum, olma va dunyodagi eng shirin qovunlarni desertga tanovul qilishgan” [Abbot: 68]. Bozorlarda g‘arq pishgan va quruq



mevalar sotilishini yoza turib, bu yerga 1873 yilda rus qo‘shini bilan birga kelgan amerikalik jurnalist Mak-Gahan “xiva mevalari juda shirin va mo‘l-ko‘l, quruq holda ular xonlikdan Rossiyaga chiqadigan mollarning asosiy qismini tashkil qilishini” hamda “qovunlar nihoyat darajada shirin va juda ko‘p miqdorda yetishtirilishini” yozadi [Mak-Gahan: 229].

Haqiqatda, Xorazm qovunlari azal-azaldan tilni yorar mazasi bilan sayyohlarni lol qoldirgan. Ibn Battuta bu xorazm qovuniga quyidagi ta‘rifni beradi: “po‘chog‘i yashil tusda, go‘шти yumshoq, juda shirin ayni zamonda quvrakdir (gurvak – X.M.). Sharqda ham, G‘arbda ham Xorazm qovuniga teng keladigani dunyoda yo‘q. Buxoro qovuni bundan mustasno. Shunisi qiziqki, oftobda quritib, savatga solib Xorazmdan Hindistonga va Xitoyning uzoq shaharlariga olib borib sotishadi. Barcha quritilgan mevalar ichida qovun qoqiga teng keladigani yo‘q” [Ibrohimov: 62].

Qovun bilan birgalikda uzum ham ko‘plab miqdorda quritilgan va butun qish bo‘yi yaxshi holatda saqlangan. Ingliz elchisi Jeyms Abbot “xorazm qovunlari uzun, juda katta, to‘q yashil rangdaligini, bunday qovunning mazasidan umrida tatib ko‘rmaganini” yozadi [Abbot: 73]. Bundan tashqari, vohaliklarning bog‘larida shaftoli, o‘rik, olxo‘ri, nok, tut kabi mevalar yetishtirilgan [Blankennagel: 15].

Sabzavotlar - O‘rta asrlarda sabzavotlar kundalik ratsionning muhim qismi bo‘lgan. Karam, sabzi, piyoz, sholg‘om, bodring va turp [iz Orska v Xivu: 74] hammabop va arzonligi tufayli ko‘pchilikning kechki ovqat dasturxonidan o‘z o‘rnini topgan.

Sabzavotlar garnir (taomga qo‘shimcha) sifatida sho‘rvalarga qo‘shilishi mumkin bo‘lgan. Iqlimga bog‘liq bo‘lgan mavsumiylik yil davomida rang-baranglikni ta‘minlagan: o‘rim-yig‘im mavsumida dasturxon mazali barra mahsulotlar bilan bezatilgan. Sog‘liqqa foydasi nuqtai nazaridan, piyoz, turp va sholg‘om kabi ba‘zi sabzavotlar shifobaxsh xususiyatlari tufayli xalqning e‘tirofida bo‘lgan.

Et - Et (go‘sh) boy va kambag‘al oilalar tomonidan iste‘mol qilinadigan o‘rta asrlardagi taomlanishning asosiy qismi edi. Et iste‘moli o‘zida aholining ijtimoiy mavqeini aks ettirgan. Masalan, ot eti ko‘proq xon va amaldorlarning dasturxonida bo‘lgan. Xorazmda aholining boshqa, quyiroq sinf vakillari esa asosan mol go‘shini iste‘mol qilishgan.

O‘rta asrlarda go‘shning har xil turlari iste‘mol qilingan. Mehtarining (vazirning) uyida kechki ziyofatda bo‘lgan ingliz sayyohi kishmish qo‘shib tayyorlangan qirg‘ovulli palov tanovul qilganini [Abbot: 68], venger sayyohi bir mehmondorchilikda dumba yog‘idan palov yeganini [Vamberi: 61] yozishsa, Xorazm xoni xuzurida bo‘lgan eronlik elchi esa “Xon xazratlarining ovqatlari asosan ot go‘shidan tayyorlinishi” haqida xabar beradi [G‘afur: 20].



1854-64 yillarda Xivada asirlikda bo‘lgan Eron generali Ismoilxon Mirpanjiy o‘zining “Asirlikdagi xotiralar” memuarlarida shunday yozadi: “Xorazmliklar ot va sigir go‘shini ko‘p iste‘mol qilishadi, qo‘y go‘shini kam iste‘mol qilinishadi. Xivaqda ko‘pincha zig‘ir va paxta yog‘i ishlatiladi. Xon va katta amaldorlar dumba va kunjut yog‘idan qilingan taomlarni tanovvul qilishadi. Mol va qo‘y yog‘ini shirchoyga solishadi. Palovni qobuliy deb ataydilar. Xon va amaldorlar har oyda bir, ikki martadan ko‘p qobuliy yemaydilar va ko‘proq ot yoki mol go‘shidan pishirilgan qaynatma sho‘rvani xush ko‘radilar” [Mirpanjiy].

Sut mahsulotlari - O‘rta asrlar taom madaniyatida sut mahsulotlari muhim o‘rin tutgan va sigir bu mahsulotlarning asosiy manbai bo‘lgan. Aholi sigir sutidan ayron, pishloq, zardob tayyorlab iste‘mol qilishgan.

Shirinliklar - Xorazmda shirinlik vazifasini yuqorida ko‘rib chiqqanimizdek, asosan quruq mevalar o‘tagan. Xorazmliklar haddan tashqari shirinlikka o‘ch bo‘lib, shakar va qandlarni yaxshi ko‘rganlar [Muravev: 127]. Eronlik mehmon Muhammad Alixon G‘afur Xivada kimning uyiga bormasin, barchasining dasturxonida bir necha kalla o‘ris qand, nuql (bodom mag‘izli parvarda), mayiz va turshaklar [G‘afur: 18, 27, 39] turishini yozadi. Shundan ham bilish mumkinki, xorazmliklar qadim-qadimdan shirinliklarni yaxshi ko‘rishgan.

Ichimlik - Xorazmliklarning sevimli va odatiy ichimligi (butun o‘zbeklar kabi) choy bo‘lgan. “Choyni ular shakarsiz va deyarli kun bo‘yi to‘xtovsiz ichishgan”; uni yaxshi ta‘m berishi uchun bronza choynaklarda qaynatishgan [Muravev: 127]. Bundan tashqari, nonushtaga sutli choy (yog‘ qo‘shib) ham ichishgan. Jeyms Abbot unga nonushta uchun afg‘on noni bilan birga uzum sharbati berishganini yozadi [Abbot: 73]. Vamberi esa uning safdoshlari (hojilar) “og‘ir palovdan so‘ng, hech mubolag‘asiz, 15-20 piyola ko‘k choy ichishganidan” hayratlanganini yozadi [Vamberi: 61].

Taomlanish odobi - Bu davrda ovqatlar odatda ochiq havoda tayyorlangan; oila a‘zolari va mehmonlar katta dasturxon atrofida to‘planganlar. Ovqatlanish odobi yuqori darajada va qat‘iy bo‘lib, o‘ziga xos xulq-atvor qoidalari ijtimoiy tabaqaga qarab o‘zgarib turgan. Taomlanish oila boshlig‘i tomonidan o‘qiladigan fotiha-duo bilan yakunlanib, so‘ng qat‘iy tarzda ovqatdan so‘ng qo‘llar yuvilgan. “Qo‘l yuvdirgani qumg‘on va lagan keltirish” [G‘afur: 39] odati hozirgacha vohaliklar orasida amaldadir. Xorazmda fotihani odatda mehmon o‘qigan va hozirgacha shu odatga amal qilib kelinadi.

Eronlikning so‘zlari bilan aytganda, XIX asrda “xorazmliklarning yeyish-ichishi juda oddiy bo‘lib, hatto to‘y va ziyofatlarda ovqatning bir turi bilan qanoatlanganlar” [Mirpanjiy].



Xulosa. Mazkur mavzu bo'yicha yozma manbalar (safarnoma, memuarlar) tahlili shuni ko'rsatadiki, Xorazmda ilk va rivojlangan o'rta asrlarda aholi dasturxonini o'zining to'kin-sochinligi va boyligi bilan xarakterlangan bo'lsa, XVIII–XIX asrlarga kelib, bu ko'rinish biroz oddiylashganiga guvoh bo'lamiz. Ko'plab arab mualliflari X asrda ta'rif bergan va ularning ortidan XIV asrda boshqa bir arab sayyohi Ibn Battuta ko'klarga ko'targan boy va dabdabali xorazmliklar dasturxonini oradan bir necha yuz yillar o'tib, o'rtamiyona tus olgan bo'lsa-da, ajdodlarimiz dasturxonini o'z asl mohiyatini saqlab qolgan: mehmon kim bo'lishidan qat'iy nazar hurmat va izzat-ikromda bo'lgan.

Guvohi bo'lganimizdek, bir xalqning dasturxonini uning iqtisodiy farovonligidan va butun tarix davomida o'zgarib turishidan darak berar ekan: mamlakat gullab-yashnagan, savdo yo'llari amalda bo'lib turgan paytda dasturxon to'kin-sochin va dabdabali bo'ladi, aksincha holatda esa u oddiylik tusini oladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Иброҳимов Н. Ибн Баттута ва унинг Ўрта Осиёга саёҳати. Тошкент, 1993
2. Поездка из Орска в Хиву и обратно, совершенная в 1740-1741 годах Гладышевым и Муравиным. Авт. предисл. Я. Ханьков. СПб., 1851
3. Замечания маёра Бланкеннагеля впоследствии поездки его из Оренбурга в Хиву в 1793-94 годах // Вестник Императорского Русского Географического Общества. СПб., 1858
4. Муравев Н. Путешествие в Туркмению и Хиву в 1819 и 1820 годах. Часть III. М., 1822
5. Вамбери А. Путешествие по Средней Азии. М., 2003
6. Abbott James. Narrative of a journey from Herat to Khiva, Moscow, and St. Petersburg, during the late Russian invasion of Khiva, with some account of the court of Khiva and the kingdom of Khaurism. V. 1. London, 1843
7. Гафур, Муҳаммад Алихон. Хоразм сафари кундалиги. Тошкент, 2005
8. Мак-Гахан Я.А. Военные действия на Оксусе и падение Хивы. М., 1875
9. Ismoilxon Mirpanjiy. Asirlikdagi хотиралар // kh-davron.uz/kutubxona/uzbek/ismoil-mirpanjiy-asirlikdagi-xotiralar-ikkinchi-qism.html