ISSN:3030-332X
Impact factor: 9,493
International journal of scientific researchers

XORAZM VOHASIDA NON MADANIYATINING ETNOGRAFIK XUSUSIYATLARI

Azadov Raximbergan Jamoliddin o‘g‘li
magistrant

Annotatsiya: Ushbu ilmiy maqolada Xorazm vohasi an’anaviy moddiy va ma’naviy madaniyatining uzviy qismi bo‘lgan non yopish an’analari, ularning tarixiy-etnografik ildizlari hamda mintaqaviy xususiyatlari tadqiq etilgan. Maqolada vohada keng tarqalgan tandir turlari, mahalliy terminologiya, xamir qorish va non shakllantirish texnologiyalari o‘rganilgan. Shuningdek, non obyekti bilan bog‘liq bo‘lgan va asrlar davomida shakllangan mifologik tasavvurlar, sotsial aloqalar, oilaviy-maishiy marosimlar hamda taqiqlar tizimi tizimli tarzda tahlil qilingan.
Kalit so‘zlar: Xorazm, etnografiya, moddiy madaniyat, non madaniyati, yer tandir, cho‘poti, lochira, etnografik marosimlar, sotsial institut, madaniy meros.

Abstract: This scientific article examines the bread-baking traditions, their historical-ethnographic roots, and regional characteristics as an integral part of the traditional material and spiritual culture of the Khorezm oasis. The study explores the types of tandoor (clay ovens) widespread in the oasis, local terminology, as well as dough-kneading and bread-shaping technologies. Furthermore, the mythological representations, social connections, family-household rituals, and the system of taboos related to bread that have evolved over the centuries are systematically analyzed.
Keywords: Khorezm, ethnography, material culture, bread culture, underground tandoor, chopoti, lochira, ethnographic rituals, social institution, cultural heritage.

Аннотация: В данной научной статье исследуются традиции хлебопечения, их историко-этнографические корни и региональные особенности как неотъемлемая часть традиционной материальной и духовной культуры Хорезмского оазиса. В работе изучены распространенные в оазисе виды тандыров, местная терминология, а также технологии замеса теста и формования хлеба. Кроме того, систематически проанализированы складывавшиеся веками мифологические представления, социальные связи, семейно-бытовые обряды и система запретов, связанных с хлебом.
Ключевые слова: Хорезм, этнография, материальная культура, культура хлеба, подземный тандыр, чопоти, лочира, этнографические обряды, социальный институт, культурное наследие.

KIRISH

Mintaqaviy madaniyatlarning o‘ziga xos jihatlarini o‘rganish zamonaviy o‘zbek etnologiya fanining dolzarb yo‘nalishlaridan biri hisoblanadi. Markaziy Osiyoning eng qadimgi dehqonchilik va shahar madaniyati o‘choqlaridan biri bo‘lgan Xorazm vohasi o‘zining uzoq yillik tarixiy taraqqiyoti davomida o‘ziga xos ekologik va ijtimoiy muhitni shakllantirgan.[1] Amudaryoning quyi oqimida joylashgan ushbu hududda g‘allachilik, xususan, bug‘doy yetishtirish va undan oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlash madaniyati juda qadimgi ildizlarga ega. Etnografik nuqtai nazardan qaraganda, non nafaqat kundalik energiya manbai yoki ozuqa mahsuloti, balki inson dunyoqarashi, mifologik tasavvurlari, diniy-ramziy qarashlari va sotsial munosabatlarini o‘zida aks ettiruvchi murakkab madaniy fenomendir. O‘zbek xalqining an’anaviy turmush tarzida non pishirish texnologiyasi va uning atrofida shakllangan rituallar majmuasi etnik tarixni va avlodlararo madaniy uzviylikni o‘rganishda muhim manba bo‘lib xizmat qiladi. Xorazm vohasida non pishirish madaniyati qadimgi arxeologik davrlarga borib taqaladi. Xorazm arxeologiya-etnografiya ekspeditsiyasi materiallari (S.P. Tolstov, Y.G‘ulomov tadqiqotlari) Tuproqqal’a, Jonbosqal’a va Qo‘yqirilganqal’a kabi qadimgi yodgorliklardan don qoldiqlari, yanchgichlar va ibtidoiy olovdonlar – tandir elementlari topilganini ko‘rsatadi. Bu esa vohada o‘troq dehqonchilik va don mahsulotlarini qayta ishlash madaniyati kamida uch-to‘rt ming yillik tarixga ega ekanligidan dalolat

[1] G‘ulomov Y. Xorazmning sug‘orilish tarixi. – Toshkent: Fan, 1959.

beradi. Vohada non tayyorlash madaniyatining eng muhim moddiy asosi tandirdir. Xorazmda tandir yasash va uni o‘rnatish alohida hunarmandchilik tarmog‘i sifatida shakllangan.[2] Mahalliy sharoitda tandirlar asosan ikki turga bo‘lingan: yer tandir (yer sathidan pastga qazib o‘rnatiladigan) va yer usti vertikal tandirlari. Ko‘p asrlik tajribaga tayanadigan tandirsoz ustalar lochira va cho‘poti nonlarining sifatli chiqishi uchun tandir loyiga alohida e’tibor qaratishgan. Loy tarkibiga tog‘ tuprog‘i, qum va albatta qo‘y yungi (yoki qizil qamish poxi) qo‘shilgan. Bu materiallar tandir devorining mustahkamligini ta’minlab, issiqlikni uzoq vaqt saqlashga xizmat qilgan. Etnografik dala tadqiqotlari ko‘rsatishicha, Xorazmda tandirni ilk bor yoqish va unga non yopish jarayoni muqaddas ritual hisoblangan. Yangi tandir qurilganda uning ichiga dastlab spirtli moddalar yoki har xil iflos narsalar tegmasligi uchun tandir ko‘zi (olov va havo kiradigan tuynuk) duolar bilan ochilgan. Tandirni qizdirish uchun yulg‘un va saksovul kabi qattiq va uzoq yonadigan o‘tinlardan foydalanilgan. Ushbu o‘tinlarning hidi va issiqlik darajasi Xorazm nonining o‘ziga xos xushbo‘yligini ta’minlovchi asosiy omillardan biridir. Xorazm non madaniyatining boshqa mintaqalardan ajralib turadigan eng yaqqol xususiyati nonning shakli va hajmidir. Vohada nonlar odatda juda yirik, yassi va chetlari qalin bo‘ladi. Buning o‘ziga xos ekologik va ijtimoiy sabablari bor: yirik va quruq nonlar vohaning issiq va quruq iqlimida uzoq vaqt buzilmasdan, mog‘orlamasdan saqlanish xususiyatiga ega. Mintaqada tayyorlanadigan non turlarining eng mashhuri – cho‘poti nondir. Cho‘poti nonining xamiri oddiy un, suv va tuzdan qoriladi, biroq uning o‘ziga xosligi xamirning juda uzoq vaqt va puxta ishlov berilishidadir. Cho‘poti nonining zuvalasi Toshkent yoki Farg‘ona vodiysi nonlariga qaraganda ikki-uch barobar katta bo‘ladi. Uni tandirga yopishdan oldin maxsus charxsimon asbob (chizg‘ich yoki chekich) bilan markaziy qismi zich qilib naqshlanadi. Bu naqshlar shunchaki bezak bo‘lmay, non pishayotganda o‘rtasi shishib ketmasligi va tekis pishishi uchun texnologik zaruriyatdir. Navbatdagi muhim non turi – lochiradir. Lochira an’anaviy ravishda sut, sariyog‘ yoki qaymoq qo‘shilgan xamirdan tayyorlanadi. Lochira xamiri juda yupqa qilib yoyiladi va sirtiga jozibador naqshlar uriladi. U uzoq muddat davomida o‘zining yumshoqligi va ta’mini yoqotmaydi. Shuning uchun ham lochira asosan uzoq safarlarga chiquvchilar, bayramlar va oilaviy tantanalar uchun maxsus tayyorlangan.

Shuningdek, vohada chorvachilik mahsulotlari bilan bog‘liq holda yog‘li non (yoki jizzali patir) tayyorlash an’anasi ham keng rivojlangan. Qishki mavsumda yoki og‘ir jismoniy mehnat (hashar) talab etiladigan davrlarda xamir ichiga qo‘y yog‘i parchalari (jizza) yoki sariyog‘ qo‘shib qorilgan va to‘yimli nonlar pishirilgan. Tandirdan tashqari, qozonda yog‘da qovurib pishiriladigan qatlama va chalpak kabi non mahsulotlari ham bor bo‘lib, bular asosan diniy-marosimiy xarakterga ega bo‘lgan. Xorazmliklarning an’anaviy dunyoqarashida non eng yuqori muqaddaslik (sakrallik) darajasiga ega ob’ektdir. Non nafaqat rizq-ro‘z, balki uyni, oilani turli bofajot va yomon ko‘zlardan asrovchi sehrli kuch (maskot) sifatida ham talqin qilingan. Shuning uchun ham non bilan muomala qilishda qat’iy etno-madaniy qoidalar va taqiqlar (tabular) shakllangan. Vohada nonni aslo teskari qo‘yish mumkin emas degan tushuncha bor. Nonning teskari qo‘yilishi barakaning uchishi, xonadonga baxtsizlik kelishi sifatida ramziylashtirilgan. Agarda erga beixtiyor non uvog‘i tushsa, uni darhol terib olib, ko‘zga surtish va qushlar yeyishi uchun balandroq joyga qo‘yish talab etilgan. Non uvoqlarini bosish eng og‘ir gunohlardan biri hisoblangan. Shuningdek, kundalik hayotda va aksariyat marosimlarda nonni pichoq bilan kesish taqiqlangan; non faqat qo‘l bilan, hurmat bilan ushshoq qilinishi lozim bo‘lgan. Safar bilan bog‘liq rituallarda non markaziy o‘rin tutadi. Uydan uzoq muddatga, masalan, harbiy xizmatga yoki o‘qishga ketayotgan yosh yigit yo‘lga chiqishdan oldin uydagi nonlardan birini tishlaydi. Nonning qolgan qismi esa u uydan uzoqda bo‘lgan butun davr mobaynida xonadonning eng muqaddas va baland joyida (odatda taxmon ustida yoki devordagi maxsus tokchada) saqlanadi. Xalq ishonchiga ko‘ra, tishlangan non o‘z egasini musofirchilikda asraydi va uning sog‘-salomat uyga qaytishini ta’minlaydi. Xorazm etnografiyasida non inson hayotiy siklidagi barcha muhim bosqichlarni (tug‘ilish, nikoh, o‘lim) kuzatib boruvchi asosiy atributdir. Ayniqsa, nikoh to‘yi va unga tayyorgarlik jarayonlarida nonning ijtimoiy-huquqiy va ramziy funksiyasi yaqqol namoyon bo‘ladi. Etnografik jihatdan eng qiziqarli rituallardan biri bu – “non sindirish” (ba’zan “non urish”) marosimidir. Sovchilik jarayoni muvaffaqiyatli yakunlanib, ikki tomon ham nikohga rozilik bergach, qizning uyida dasturxon yozilib, yoshi ulug‘, tabarruk insonlar

[2] Tolstov S.P. Po sledam drevney xorezmiyskoy sivilizatsii. – M.-L.: Izd-vo AN SSSR, 1948.

tomonidan non sindiriladi.[3] Bu ritual shunchaki birgalikda ovqatlanish emas, balki ikki oila o‘rtasida tuzilgan norasmiy ijtimoiy ahdnomani qonuniylashtirish, qat’iylashtirish ramzidir. Non sindirilgandan keyin va’dadan qaytish jamiyat tomonidan keskin qoralangan va etnik qonunlarga zid hisoblangan.[4] Nikoh to‘yi kuni kelin yashaydigan uyga kuyov tomon kelganda yoki kelin kuyovning uyiga qadam bosganda, ularning bosh uzra lochira nonlarni aylantirish yoki non bilan kutib olish odati mavjud. Bu kelin-kuyovning hayoti to‘kin-sochin, rizqli va barakali bo‘lsin degan ezgu niyatni ifodalaydi. Kelinning onasi qizining yangi xonadoniga atab maxsus, o‘ta nafis bezatilgan to‘y lochiralarini tayyorlaydi, bu nonlar to‘y dasturxonining ko‘rki va onaning oq fotiha ramzi bo‘lib xizmat qiladi. Ta’ziya va xotira marosimlarida ham nonning o‘rni beqiyos. Juma kunlari yoki marhumlarning xotira kunlarida voha xonadonlarida alohida xamir qorilib, qozonda yog‘ hid chiqariladi va chalpak pishiriladi. “Is chiqarish” deb nomlanuvchi ushbu marosimda pishirilgan chalpaklar qo‘ni-qo‘shnilarga tarqatiladi. Etnografik nuqtai nazardan, bu odat qadimgi ajdodlar ruxi (arvohlar)ni shod qilish va tiriklar o‘rtasidagi birdamlikni namoyish etish maqsadini tashiydi. Xorazm qishloqlarida an’anaviy non yopish jarayoni shunchaki uy ro‘zg‘or ishi bo‘lmay, o‘ziga xos ijtimoiy institut – jamoaviy birdamlik shaklidir. Vohada “navbat bilan tandir yoqish” yoki qo‘shnichilik asosi bo‘lgan o‘zaro yordam tizimi amal qiladi. Tandirni qizdirish va unga katta hajmdagi xamirni tayyorlash ko‘p mehnat va vaqt talab qilgani bois, odatda bir necha xonadon ayollari birlashib, bir kunda bitta tandirda non yopishgan. Ushbu jarayon davomida quyidagi muhim sotsial funksiyalar bajarilgan:

Ijtimoiy integratsiya va axborot almashinuvi: Mahalla ayollari non yopish jarayonida ijtimoiy yangiliklarni muhokama qilishgan, bir-birlarining muammolaridan xabardor bo‘lishgan va o‘zaro yordam ko‘rsatishgan.[5] Bu mahalliychilik munosabatlarini mustahkamlagan. Xamir qorish, zuvala olish, tandirni kerakli darajada qizdirish va nonni kuydirmay uzish juda katta mahorat talab qiladi. Yoshi ulug‘, tajribali ayollar non yopish jarayonida xonadonning yosh qizlariga bu sirlarni amaliy tarzda o‘rgatishgan. Bu esa an’anaviy madaniy tajribaning avloddan-avlodga o‘tishini ta’minlovchi asosiy ta’limiy mexanizm bo‘lgan. Xorazm vohasi non madaniyatining etno-madaniy va etnografik xususiyatlarini tahlil qilish quyidagi ilmiy xulosalarga kelish imkonini beradi.

Birinchidan, Xorazm non madaniyati mintaqaning o‘ziga xos ekologik, iqlimiy va iqtisodiy sharoitlari bilan uzviy bog‘liq holda ming yillar davomida shakllangan barqaror tizimdir. Cho‘poti va lochira kabi o‘ziga xos shakl hamda texnologiyaga ega non turlari hududiy identifikatsiyaning muhim elementlaridan biri hisoblanadi.

Ikkinchidan, non ob’ekti atrofida shakllangan taqiqlar, rituallar va urf-odatlar tizimi xalqning ma’naviy dunyosini, qadriyatlarini va ahloqiy normalarini tartibga soluvchi muhim omil bo‘lib xizmat qilgan. Oilaviy-maishiy marosimlardagi "non sindirish" kabi odatlar huquqiy va ijtimoiy munosabatlarni mustahkamlovchi vositadir.

Uchinchidan, globallashuv va urbanizatsiya jarayonlari kuchaygan bugungi davrda ham Xorazm non madaniyati o‘zining jonli etnografik funksiyasini, jamoaviy xarakterini va milliy o‘ziga xosligini yo‘qotmasdan, o‘zbek xalqining nomoddiy madaniy merosi sifatida yashab kelmoqda.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. G‘ulomov Y. Xorazmning sug‘orilish tarixi. – Toshkent: Fan, 1959.
2. Tolstov S.P. Po sledam drevney xorezmiyskoy sivilizatsii. – M.-L.: Izd-vo AN SSSR, 1948.
3. Shoniyozov K. O‘zbek xalqining etnik tarixi jarayonidan. – Toshkent: Sharq, 2001.
4. Ashirov A. O‘zbek xalqining qadimgi ishonch va marosimlari. – Toshkent: Alisher Navoiy nomidagi Milliy kutubxona nashriyoti, 2007.
5. Snesarev G.P. Relikti domusulmanskix verovaniy i obryadov u uzbekov Xorezma. – M.: Nauka, 1969.

[3] Shoniyozov K. O‘zbek xalqining etnik tarixi jarayonidan. – Toshkent: Sharq, 2001.
[4] Ashirov A. O‘zbek xalqining qadimgi ishonch va marosimlari. – Toshkent: Alisher Navoiy nomidagi Milliy kutubxona nashriyoti, 2007.
[5] Snesarev G.P. Relikti domusulmanskix verovaniy i obryadov u uzbekov Xorezma. – M.: Nauka, 1969.