

ПАЛОВ ХАЛҚНИНГ МОДДИЙ МАДАНИЯТИ ЭЛЕМЕНТИ СИФАТИДА (БУХОРО ВОҲАСИ МИСОЛИДА)

Қурбонова Манзила Боқиевна

Бухоро давлат университети Археология ва Бухоро тарихи кафедраси

профессори, тарих фанлари номзоди

<https://doi.org/10.5281/zenodo.14909540>

Аннотация. Мақолада Бухоро воҳаси маросимларида машҳур “оши софи” паловининг пиширилиши, пархез, хуштам, безубор таом эканлиги, танновул қилиш тартиблари ҳақида фикр боради. Хусусан, гидлар тайёрлаш мақсадида ушбу таом учун сарфланадиган масаллиқлар ва асбоб-анжомлар ҳақида келтирилган маълумотлар аҳамияти очиб берилади.

Калим сўзлар: суннат тўй, қиз тўйи, пайғамбар оши, ошпаз, мис қозон, ер ўчоқ, обгардон, кангир, пархез таом, қандчай

Аннотация. В данной работе рассматриваются особенности приготовления знаменитого плова “оши софи” (плова) в Бухарской области, его диетические свойства, изысканный вкус, уникальность блюда, а также порядок его приема. В частности в целях подготовки гидов особое внимание уделено используемым ингредиентам и посуде для приготовления этого блюда, подчеркивается их значимость в контексте традиции.

Ключевые слова: церемония обрезания, свадьба, пророческий плов, повар, медный казан, земляной горшок, водяной сосуд, шумовка, диетическое блюдо, сладкий чай.

Abstract. This paper discusses the specifics of preparing the famous “Oshi Sofi” (pilaf) in the Bukhara region, its dietary properties, exquisite taste, uniqueness, and the procedure for its consumption. In particular, special attention is given to the ingredients and utensils used in preparing this dish, emphasizing their significance within the context of tradition, with the aim of guiding tour guides.

Keywords: circumcision ceremony, wedding, prophetic pilaf, cook, copper pot, clay pot, water vessel, slotted spoon, dietary dish, sweet tea.

Туризм қадим замонлардан бошлаб сайёрамиз халқлари ўртасида дўстлик ришталарини мустаҳкамлашга хизмат қилган. Одамлар янги ўлкаларни кашф этиш, дунёни кўриш ва билиш, савдо-сотикни ривожлантириш, маданий ва дипломатик алоқаларни ўрнатиш мақсадида саёҳатга чиққанлар. Савдо карвонлари йўллари кесишган, маданиятлар ва цивилизациялар туташган чорраҳада жойлашгани учун Марказий Осиё минтақаси бу жараёнда муҳим ўрин тутган.

Бугунги кунда Бухоронинг жаҳон миқёсидаги туристик марказга муносиб, яъни арзигулик шаҳар эканлигини тан олиш лозим. Воҳа ва унинг халқи ўзининг ноёб маданияти, бой тарихий мероси, қадимий ва ўрта асрларга оид ёдгорликлари билан дунё аҳлини ҳайратга солиб келган.

Миллий туризмнинг муҳим йўналиши сифатида этнографик туризмни шакллантириш давр талабидир. Сайёҳлар учун этнографик туризм нафақат қизиқарли, балки улар учун ўзига хос саёҳат соҳаси эканлиги табиий. Чунки ҳар бир сайёҳ фақат бизнес, оддий томоша, дўст ёки қариндош-уруғни кўришгина эмас, балки унинг учун бегона мамлакат аҳолиси турмуш тарзи билан яқиндан танишишни, хусусан миллий урф-

одатлари ҳақидаги маълумотларни билишни истайди. Хусусан, этнографик туризмнинг муҳим йўналишларидан бири ҳисобланган гастрономик туризм бу борда муҳим рол ўйнайди.

Гастрономик туризм - маҳаллий ошхона, миллий таомлар ва кулинария мастер-класслари орқали муайян бир ҳудуд ёки мамлакат билан танишиш учун амалга ошириладиган мақсадли саёҳатдир.

Гастрономик туризмнинг асосий мақсади нима? У ёки бу мамлакат, унда яшовчи халқларни миллий таомлари, егуликлари орқали ўрганиш, яқиндан билиб олишдир. Ушбу саёҳат жараёнида турист, яъни сайёҳ мамлакатда яратилган моддий маданиятининг муҳим қисми озиқ-овқат, яъни миллий таомлари, овқатланиш этикети, маданияти ёрдамида халқни ўрганади.

Гастрономик туризмни ривожлантириш омиллари:

1. Бухоро моддий маданиятининг муҳим қисми бўлган озиқ-овқат ва егуликлар мазкур этнографик регионда азалдан аجدодларимиз томонидан яратилган ва асрлар давомида устоз-шогирд анъанаси асосида авлоддан авлодга ўтиб келаётганлиги;

2. Бухоро миллий таомлари инсон саломатлигига фойдали жиҳатлари дунё тан олган тиб илми донишмادلари томонидан ўрганилганлиги. (Ибн Сино ва унинг устозлари)

3. Бухоронинг ўзига хос қадимдан миллий таомлари ошхонаси яратилганлиги

4. Халқ яратган ошхона ва унинг асбоб-анжомлари сайёҳлар учун томоша объекти вазифасини ўташи;

Мазкур гастрономик саёҳат жараёнида асосан, нималарга эътибор қаратилади:

- узоқ давр мобайнида кашф этилган миллий таомлар дегустацияси ва уларни истеъмол қилишга;

- Таомларни тайёрлашда яратилган миллий ошхона технологияси ва ўзига хос воҳа маданиятига;

Миллий таомлар билан боғлиқ анъана, урф-одат ва маросимларни ўрганишга;

Маълумки, халқларнинг анъанавий таомлари асрлар оша табиий - географик, ижтимоий-иқтисодий, этник-маданий омиллар таъсирида шаклланган. Ўзбек халқи моддий маданиятининг қадимий ва мустақкам компонентларидан бири бўлган худди мана шу анъанавий таомлар этнология фанида махсус ўрганилади.

Бухоро воҳаси Ўзбекистонимизнинг ўзига хос тарихий-этнографик вилоятларидан бири бўлиб, аҳолисининг анъанавий таомлари этнологик нуқтаи-назардан тадқиқ қилинганда ушбу ўзига хослик бизгача етиб келган тарихий манбаларда ҳам кўзга ташланади. Шундай манбалардан бири Қори Рахматуллоҳ Возеҳ (Негмат-заде 1957: 33)нинг 1880-1881 йилларда форс-тожик тилида ёзилган “Кони лаззат ва хони неъмат” асаридир. Қори Рахматулло 1817 йилда Бухорода туғилиб, 77 ёшида 1894-йилда вафот этган. Отасининг исми Ошур, ўзининг исми Рахматуллоҳ, лақаби Қори. Возеҳнинг бу асари Бухоро воҳаси таомлари таърифи ва таснифига бағишланган. Мазкур асарни ўрганган Неъматзоданинг таъкидлашича, “Кони лаззат ва хони неъмат”нинг уч қўлёзма нусхаси бизгача етиб келган. Икки нусхаси 502I, 2745-I рақамлари билан Ўзбекистон Фанлар Академияси Шарқшунослик институти фондида, учинчи нусхаси эса 550-рақами билан Тожикистон Фанлар Академияси Шарқшунослик институти фондида сақланмоқда.

Муаллиф қайд этганидек, Возеҳгача таомларнинг турлари, ҳолва, мураббolar сифати хусусида рисола, мақола ёзилмаган. “Кони лаззат ва хони неъмат” асари муқаддима, икки фасл ва хотимадан иборат. Муқаддимада ноннинг турлари ҳақида сўз

юритилади. Биринчи қисм таомнинг турлари ва иккинчиси эса ҳолвалар сифати баёнига бағишланган. Хотиманинг ўзи эса икки фаслга бўлинади, биринчи фаслда маҳсулотлар, иккинчи фаслда мураббolar ҳақидаги фикрлар баён этилган. Асарнинг асосий қисми Бухоро, Самарқанд, Хўжандда истеъмол қилинадиган таом, нон, ҳолва ва мураббolarнинг турларига бағишланган. Асарда аввал нон, таом, мураббolarнинг сифати, қандай касаллик учун фойдали эканлиги тўғрисида фикр юритилиб, сўнгра уларнинг таркиби, тайёрлаш усули, пиширилиши ҳақида баён этилган(Неъматзода 1959: 53-58).

Тилшунос олим Т.Неъматзода Вozex ижодини тадқиқ этиб, унинг ушбу асарини филологик жиҳатдан ўрганади. У "Кони лаззат ва хони неъмат" асари ҳақидаги умумий ҳулосаларида нафақат медицина балки этнография илми соҳасида ҳам муҳимлигини алоҳида қайд этади(Немазода 1993: 3).

Мустақиллигимиз йилларида манбашунослик замонавий тарих фанининг энг муҳим йўналишлари сифатида жадал ривожланмоқда. Бугунги кунда тарихни манбалар асосида ҳолисона ва ҳаққоний ёритиш давр талабига айланди. Илм аҳли орасида Вozex Бухорийнинг ушбу асарига қизиқиш ортиб бормоқда.

Ўз даврининг йирик олими, адабиётшунос, географ, шоир бухоролик Қори Раҳматуллох Вozexнинг форс-тожик тилида ёзилган "Кони лаззат ва хони неъмат" ("Лаззатлар кони ва неъматлар дастурхони") номли асарининг фақат овқатлар ва мураббolar ҳақидаги қисми 1997 йилда Маҳмуд Ҳасаний ва Маҳмуд Умаровлар томонидан таржима қилинган(Луқмони 1997: 23). Ўз даврида Вozexнинг 228 хил таом, 18 хил нон, 169 турдаги ширинлик ва ҳолвалар ҳақидаги маълумотларни йиғиб, мукамал асар яратиши осонликча кечмаган. Бунинг учун муаллиф нонвойлар, ошпаз ва кабобпазлар, ҳолвагар ҳунарманд-қосиблар аҳли билан яқиндан алоқада бўлган. Ушбу асар мутахассис таржимонларнинг илмий ва тарихий- этнологик тадқиқига муҳтож. Бухоронинг XIX-аср иккинчи ярми таомлари ва ҳунармандлар турмуш тарзи тарихига оид кўплаб этнологик маълумотлар мазкур асардан ўрин олган.

Ушбу маълумотларни тадқиқ қилиш жараёнида воҳада умр гузаронлик қилиб келаётган ўзбек ва тожикларнинг ҳўжалик машғулоти, урф-одатлари, маросимларининг ўзига хос хусусиятлари, бу маросимларнинг бугунги кундаги трансформацияси ва этномиллий маданияти, шунингдек, пазандачилик тарихи тўғрисида кенг тасаввурга эга бўлиш мумкин.

Бухороликларнинг севимли таоми палов ҳисобланиб, хонадонга ташриф буюрган меҳмонларни улар бу тотли ва тўйимли таом билан сийлаганлар (Фридрих 1910: 21). Халқ ошпазлигида паловнинг юздан ортиқ хили бўлган. Қори Раҳматилло Вozex ўз асарида паловнинг 109 хили ҳақида сўз юритади(Неъматзода 1959: 55).

Палов хусусида халқимиз орасида жуда кўп нақллар ва ривоятлар тўқилган. Машойихлар далолатича, палов шундай таомки, уни тайёрлаш кашф этилгандан буён неча марта палов пиширилган бўлса, ҳеч қачон аввалгисига ўхшамаган. Бунинг боиси масалик, об-ҳаво, сув, олов, ўчоқ, зиравор, таомга солинадиган туз микдори ёки дамлаш жиҳатларида бўладиган ўзига хос ўт мураккаб кайфиятга боғлиқдир. Ошпаз маҳорати эса янада аҳамиятли бўлган.

Воҳа маркази ва унга яқин бўлган туманларда ўтказилган тўй ва маросимларда доимо "софи палов" (тож.оши соф) пиширилган. Хусусан, суннат тўйи ва қиз тўйлари* "оши софисиз" ўтказилмаган. Оши соф таомнинг тожикча атамаси бўлиб, ўзбек тилида

* Воҳада келин-куёв тўйини қиз тўйи деб ҳам номлаганлар. (тож. Тўйи духтар)

ҳам шу сўз қўлланилган. Таом фақат тўй маросимларидагина эмас, кекса қариялар пайғамбар ёшига (63 ёш) етганда "пайғамбар оши" ёки жуда кексайиб, муродига етиб вафот этганда, дафн этилган куни "қора ош" (тож. "оши сиёҳ"), мотамнинг учинчи куни эса "оши бегоҳи жума" деб пиширилган ва истеъмол қилинган. Бухоро эронийларида ҳам мотамнинг учинчи куни Хатми қуръон ўтказилиб, оши соф пиширилгани қайд этилади (Люшкевич 1971: 58). Бироқ шуни қайд этиш лозимки, таомнинг вазиятга қараб номи ўзгараверсада, тайёрлаш таркиби ўзгармаган. Таомни тайёрлаш учун маърака эгалари махсус ошпаз чақиртирганлар. Ошпазга фақат эркаклар ёрдамлашган. Палов мис қозонда тайёрланган, чунки мис қозон оғзи тор, ичи кенг бўлгани учун масаллиқ яхши этилган ва қозон таги олмаган. Шу билан бирга мис қозоннинг ҳамма хажмдаги хиллари мавжуд бўлиб, бу ҳам ишни осонлаштиради. Мис қозон тоза жойда олд томони қиблага қаратилган махсус қазилган ер ўчоққа ўрнатилган.

Таом лаззатли бўлиши учун унга сарфланадиган масаллиқнинг ҳам меъёрида (масалан, 10 кг гуручга 6 кг гўшт, 6 кг сабзи, 1 кг майиз тартибида) бўлишига эътибор берилган. Таомни тайёрлашда даставвал чўян қозонга гўшт солиб шўрва пиширилган, гуруч эса тузли илиқ сувда уч марта чайилиб, мис қозондаги қайноқ, тузли сувга солинган. Гуруч пишганидан сўнг бўз ёки бўйра устига обгардон** билан олинган ва худди шу жараёнда заъфарсувга эритиб, гуруч юзига сепилади. Заъфарон ўсимлиги. Унинг гулидан сариқ рангли ингичка толалар териб олинган (Табобат хазинаси 1987: 138). Шундан сўнг чўян қозонда тайёр бўлган шўрва гўшти мис қозонга солиниб, унинг устидан эса тўғралган сабзи, зираворлар, кишимик узумининг майизи (тож. майизи оши) солинган. Буларнинг устидан қайнатилган гуруч ва шўрванинг суви (10 кг гуручга 4 литр сув миқдорида) солинган ва ўчоққа олов ёқилган. Қозон оғзи аввал бўйра, сўнг устига лаган ағдариб беркитилган. Қозондан буғ чиқиб турса, демак гуруч меъёрида қайнаётганлигини билдирган. Кейин эса гуруч юзига керакли миқдорда ёғ қиздириб сепилган ва таом бироз вақт (тахминан 3-5 дақиқа) дам бериб, сўнг сузилган. Таомни сузиш жараёнида ошпаш капгир билан муродига етган гуручни синдирган, яъни тожикларда буни "оша шикастан" деб аташган. Паловни фақат ошпазнинг ўзи сузга, уни ҳаммага етказишда ўзини масъул деб билган. Бунинг учун ошпаз дуои фотиҳа ўқиб, қозон оғзини очиб, аввал палов юзидаги гуручларни сузиб олган, чунки ёғ қиздириб сепиш натижасида пишган гуручлар қотиб қолган, ёки воҳа тожиклари тилида "какарак шудаги биринжо" - бир-бирига бириқиб қолган гуручлар деб аталиб, кўпинча юраги хаста кишиларга даво деб едирилган.

"Оши софи" кўпинча вақф (Фарҳанги I 231) этилган маҳалла товоқларига сузилган (Дала ёзувлари 1989). Ошпазлар бировга кўп, бировга камроқ сузишни аввало инсоф, одоб-ахлоққа зид, кейин у дунёда жавоби бор, деб тушунганлар. Палов одатда маърака тўрида ўтирган кексалар олдига қўйилган. Халқимизнинг қадимги одатларидан бири бўлган "ош каттадан" удумига, яъни ошга аввал ёши улуғлар қўл чўзиш одатига амал қилганлар. Шуни қайд этиш зарурки, тўйда пиширилган "оши софи" масаллиғи жуфт миқдорда, таъзияда эса тоқ ўлчовда сарфланган.

Бу таом пархез саналган, чунки биринчидан жуда хуштаъм, иккинчидан гуруч сувда қайнатилганда жуда етилади. Шунинг учун ҳам сифати бузилмайди. Қанча тўйиб тановвул қилинса ҳам киши вужудида зўрлик, оғирлик қилмайди, яъни қоринни шиширмайди ёки инсон танасини қиздириб қон босимини оширмайди. Шу сабабли ёшу

** Обгардон – тожикча сўз бўлиб, мисдан тайёрланган чўмич, ошпазнинг хос иш жиҳози.

қарилар учун беғубор таом ҳисобланган. Бу палов воҳа ўзбеклари "совуқлик", тожикларида эса "хунуки" деб қабул қилинган.

Воҳа яқини ва марказида бўлган жойларда таомни сузишдан олдин дастурхонга албатта қандчой тортилган. Қандчой эса ўзбекларда "иссиқлик" тожикларда "гарми" деб аталган. Чунки унинг таркиби қорачой, новвот, заъфар, долчин қўшилмасидан иборат бўлган. Қандчойдан кейин тановул қилинган "оши софи" кишини вужудини мўътадиллаштирган.

Бу таом ҳақида К.Махмудов ҳам оши софи паловларнинг қадимий классик турларидан бири бўлиб, шу билан бирга "унутилаёзган палов" (Махмудов 1989: 120) деган фикрни билдирган. Бироқ бу фикрга қўшилиб бўлмайди, чунки бу турдаги палов қадимдан Бухородаги маърака ва маросимларнинг кўрки сифатида муттасил пиширилиб, воҳанинг ошпазлик тажрибаси бойиб борган.

XIX аср охири – XX аср бошларида Бухоро воҳаси ўзбек ва тожиклари аъза маросимларида махсус таомлар пиширилган. Булар қуйидагилар: жаноза куни "*қора ош*" ("*оши сиё*"), ўликнинг учинчи куни "*хатми оши*" ("*оши бегойи жума*"), чалпак, йигирмаси куни халвойи тар, ош, қирқ кунгача ҳар ҳафта жума оқшомида (*бегоҳи жума*) ис чиқарилиб турилган, ўликнинг қирқига "*ғарма*" таоми, йилида "*йил оши*" берилган.

Бухоро воҳаси аҳолиси орасида таъзиялик уйда уч кун қозон қайнатмаслик, ўчоқ ёқмаслик одати бўлган. Бироқ, халқ орасида кексаликнинг гаштини сурган, фарзандларининг хузур-ҳаловатини кўрган кишилар ўзбекларда мурод-у мақсадига етган деб танилганлар, манашулар учун албатта, ўлган куни қора қозон ўрнатиб, халққа ош беришни фарзандлари ҳам қарз, ҳам фарз деб билганлар.

Эл-юртга берилган бу хилдаги ош Ўрта Осиёда "*қора ош*" (*тож.оши сиёҳ*) деб ном олган. Шу кунги маросим воҳа ўзбекларида (қора қозон ўрнатиб, юртга ош берди), тожикларда эса "*деги сиё шинонда халқба ош дод*" деб хулоса қилинган (Дала ёзувлари 1990-1991). Аъза хонадонидида уч тўрт кунгача қавм қариндошлар, кўни-кўшилар "*ғам оши*", "*ҳамдардлик оши*" деб овқатлар олиб келганлар. Қора ош учун кўпинча оши софи танланган. Бу таом воҳанинг марказида яшаган ўзбекларда марҳумнинг, тобут кўтарадиганларнинг иззати учун қилинади, деб тушунилган. Таом мазор бошидан қайтган тобуткашларга дастурхон ёзиб сузилган. Воҳа ўзбек ва тожикларида кексанинг қора ошини талашиб ейиш савоб деб қабул қилинган.

Мотамнинг учинчи кунида хатми Қуръон ўтказилиб, "*хатим оши*" (*оши хатим*) берилган, бу кун воҳада *бегоҳи жума*, *бегоҳи аввал*, *ўликнинг учи* деб аталган. Хатим ошида воҳанинг Қизилтеппа, Шофиркон туманларида мол сўйиб шўрва пиширилган.

Воҳа марказида эса ўликнинг учинчи кунида албатта "*оши соф*" тайёрланган. Қора ош Ўрта Осиёнинг бошқа жойларида ҳам пиширилган. Масалан Фарғона ўзбек ва тожикларида мотамнинг биринчи куни ўлик чиққан хонадонда қора ош "Мотам палови", "оши сиё" деб пиширилиб, дафн маросимидан қайтиб келган имом, кекса ва қариялар олдига қўйилган. Андижон области наймон турклари ва ўзбек тилида сўзловчи қизил арабларида ҳам "мотам палови" мавжудлиги С.С.Губаевада қайд этилган (Қармишева 1986: 147).

Ош тайёрлаши, унга кетадиган масалиқлар таркиби билан бирга, ишлатиладиган асбоб анжомлар ҳақида ҳам тўхталиш жоиз. Бухоро воҳаси аҳолисининг ошхона анжомлари орасида мис қозон алоҳида ўрин тутган. Чунки қадимдан кўп хилдаги таомлар қозонда тайёрланган. Воҳанинг ҳамма хонадонларида қозоннинг ҳалоллигига қаттиқ риоя қилинган. Қозон қопқоғи- "*сарнўши дег*" ва қопқоқ устига ёпиладиган дастурхончи дек –

“*дастурхончи дег*”дан фойдаланиш одатга айланган. Қозон ўчоқдан туширилган заҳоти доимо гардиш – “*гардишии дег*” устига қўйилган. Халқда гардишсиз ерга қўйилган қозон ва ювиқсиз идиш-товоқларга малаклар тупуриб кетади, сингари ақидалар, хусусан, хотин-қизлар орасида кенг тарқалган. Оила аъзолари овқатлангандан кейин идиш-товақлар билан бирга қозон албатта ювиб қўйилган. Ювилган қозон-товақ доимо тилак тилаб турармиш. Оилаларда авлоддан-авлодга мерос қилиб қолдирилган қозонлар – “*деги меросий*” бўлган. Айнан шундай қозон қораси кўпгина ирим-сиримларда ишлатилган. Масалан, ёш бола баданига тошиб кетган яра-чақалар қозон қораси билан эмланган. Бундан ташқари, сипирма атала таомига ҳам озгина қозон қораси қўшиб бериш савоб, деб қабул қилинган (Дала ёзувлари 1992-1993). Воҳада ўликни ювиш учун сув иситилган қозон фойдаланилгандан кейин тўнтариб озгина кул сепиб қўйилган, чунки ўчоқнинг кули жуда покиза ва ҳалол ҳисобланиб, халқда бу ирим енгиллик келтиради, деб тасаввур этилган.

XIX аср охири – XX аср бошларида Бухоронинг маркази ва бошқа йирик шаҳарларда йил давомида қозон қувчи ҳунармандлар томонидан мис қозонлар тайёрланган(Шаниязов 1981: 121). Бухорода турли хилдаги мис қозонлар ва идишлар тайёрлаш, уларга ишлов бериш билан махсус шуғулланадиган ҳунармандлар маҳалласи бўлиб, улар Мисгарон, Дегрези деб аталган(Сухарева 1961: 21; Сухарева 1976: 208).

Ўзбек ва тожиклар ҳар хил қозонлардан: мис ва чўяндан фойдаланишган. Мис қозонларнинг ҳар хил ўлчамдагилари мавжуд бўлган. Бу хилдаги қозонлар ҳажми ўзбек ва тожик аҳолиси ўртасида пансерий^{***}, деҳсерий, ним пуди, як пуди, як ман (128 кг.), ним ман (64 кг.)лик ҳажмдагилари бўлган. Даҳсери қозонига 32 кг гурунчни дамлаш мумкин бўлган. Бундан ташқари, мис қозоннинг потила қозон(Фарханги II 1969: 88) **(1-расм)**, жингала қозон, аббосий қозон - “*деги аббосий*” деб аталадиган хиллари ҳам бўлган. Потила қозоннинг ҳар хил ҳажмдагилари бўлиб, оилаларда бу қозонда ширчой, ҳар хил мурабблар пиширилган. Воҳа ҳалвопазлари эма потила қозонда ҳар хил ҳолва ва нишолда қиёмларини тайёрлашган. Аббосий қозон мис қозоннинг кичиги, фақат лаби энсизроқ бўлиб, у гулобқаш қозон^{****} остида турган, хонадонларда бу қозонда турли овқатлар пиширилган.

Мис қозоннинг каттаси **(2-расм)** фақат тўй-маросимларда ишлатилган. Воҳада оши софи, ҳалиса, сумалак асосан мис қозонда пиширилган, чунки мис иссиқликни яхши сақлаган, унда пиширилган таомнинг таъми ҳам ўзига хос бўлган. Чунки таом тайёрлаш жараёнида қозоннинг ҳамма жойи баравар қайнаган, натижада овқат тез тайёр бўлган ва яхши пишган. Оши софи мис қозонда тайёрланган, чунки мис қозон оғзи тор, ичи кенг бўлгани учун яхши етилган ва қозон таги олмаган. Шу билан бирга мис қозоннинг ҳамма ҳажмдаги хиллари мавжуд бўлиб бу ҳам ишни осонлаштиради. Мис қозон учун тоза жой танланиб, олд томони қиблага қаратилган ҳолда махсус қазилган ер ўчоққа ўрнатилган. Мис қозонлар сифатини йўқотмаслиги, узоқ хизмат қилиши учун уни унинг ичи йилда бир маротаба оқартирилган.

*** Пансер-беш сер демақдир. Сер ўтмишдаги ўлчов бирлиги бўлиб 3 кг. 300 гр.га тенг.

**** Гулобқаш қозон ҳамма хонадонларда эмас, фақат махсус гулоб тайёрлаш билан шуғулланадиган оилаларда ишлатилгани учун у ҳақида тўлиқ маълумот беришни шарт деб ҳисобламадик.



1-расм. Потила мис қозон. XX аср бошлари. Бухоро давлат музей-қўриқхонаси. Нақшбандия тариқати тарихи музейи. 25888/3-рақам.



2-расм. Мис қозон. XX аср бошлари. Бухоро. Баландлиги 60 см, таг қисми диаметри 113 см, бўйни диаметри 75 см. Бухоро давлат музей-қўриқхонаси. Нақшбандия тариқати тарихи музейи. 25621/3-инвентар рақам.

Миснинг қатор афсалликлари ҳисобга олиниб, тўй ҳашамларда ҳамда кўпгина шаҳар хонадонларида фақат мис қозон, чўмич-“*чойгардони мисин*”, чой қайнатадиган қорамқумғон – “*чойжўши мисин*”, тос, кўза, лали, лаган, ўзиқайнар (самовар)лардан фойдаланилган. Мис чўмич кўпинча ширчой, мураббо ва қиёмларни сузишда ишлатилган.

Мис қумғонда чой қайнатилган, мис тосларда тўй-маъракаларда шарбат, қандоб, яхна сув - “*яхоб*” ичилган, ўрик ивитиб, ғўлингоб тайёрланган. Мис кўзаларда сув сақланган, мис лаганларда хамир қорилган, сут пиширилган, палов учун гурунч ивитилган.

Мис лалиларнинг ҳам хили кўп бўлган. Улар қуйидагилар: сандал устига мўлжалланган лали – “*лали рўйи сандалиги*”, мевалар олиш учун ишлатиладиган лали – “*лали лабгардон*”, ширинликларга мўлжалланган лалди – “*лали гирда*”, атрофи жимжимадор (тож.кунгирадор) ясалган лали–“*лали қошуқи*”, “*лали наққоши*”, тўртбурчак лали – “*лали чоркунжа*” ва ҳоказо. Воҳа марказидаги ҳонадонларда чойнак ва пиёлалар учун ҳам махсус лаличалар ишлатилган.

Сандал усти лалиси кўп ҳонадонларда ишлатилган. Ушбу лалидан ҳолвопазлар ҳолва қиёмини совитиш учун фойдаланганлар. Воҳада лали хосиятли ва баракали идишлардан бири ҳисобланган, чунки ўзбек ва тожикларда у билан боғлиқ талайгина маросимлар ва урф-одатлар бўлган. Масалан, воҳа аёллари барча хилдаги тўй ва маракаларда тўёна дастурхонини лалида олиб бориш одати бўлган. Қиз тўйининг “*нон синдирди*”, “*фотиҳа тўйи*” маросимларни ҳам куёв томондан келтирилган жуфт сондаги лалилар беаган. Қизни унаштириш маросимидаги лалиларда турли ширинликлар келтирилгани учун воҳа тожикларида “*лали ширинихўри*” деб номланган. Куёв томон элтган лалилардан икки ёки тўрттаси сақлаб қолдирилиб, белгиланган вақтда келин томонидан лали қайтарди – “*лали гардони*” маросими ўтказилган. Воҳанинг кўпгина туманларида бу маросим “*лали қайтарди*” эмас, “*лаган қайтарди*” деб ҳам аталган (Дала ёзувлари 1989-1990). Бундан ташқари бешик тўйи, суннат тўйи, қиз тўйи, лачак тўйи, мавлуд маросимларида оқ қанд ёки турли ҳолвалар фақат лалиларга солиб, меҳмонларга улашилган.

Ошхона асбоб-анжомлари асрлар давомида инсоният-ақл заковати натижасида яратилган буюмлардир. Идиш тайёрлаш учун ер юзи аҳолиси турли хилдаги материаллардан фойдаланганлар. Идишларнинг шакли ва уларни тайёрлаш техникаси шубҳасиз маълум даражада махсулотга боғлиқ бўлган. Худди шундай бухорликлар мисдан кундалик турмушида кенг фойдаланган. Аجدодларимиз халқ табобатида миснинг инсон вужудини учун қони фойда эканлигини яхши англаб ундан ошхона асбоб-анжомларини яратганлар. Мухтасар айтганда, мисдан асбоб-анжомларни тайёрлаш қадрият даражасига кўтарилган бўлиб, у бухороликларнинг асрлар давомида тўпланган бой тажрибаси маҳсулидир.

Бухоро воҳаси ош танновулидан сўнг ширинликлар истеъмолига катта эътибор қаратилган. Воҳада ширинликлар тайёрлашнинг ўзига хос ҳунармандчилик мактаби яратилган. Шунинг учун гастрономик туризмнинг диққатга сазовор жиҳати бу бевосита воҳанинг қадимий ширинлик ва ичимликларини тановул саналади. Маълумки, Бухоро воҳасида турли-туман ширинликлар ишлаб чиқариш қадимдан одатга айланган. XIX асрнинг қирқинчи йилларида Н.Ханников ўз хотираларида Бухоро бозорида сотиладиган ширинликлар ҳақида қимматли маълумотлар ёзиб қолдирган (Хаников 1843: 121-124, 129,134,137). О.А.Сухареванинг қайд этишича “бирор бошқа жойда Бухородагидек ширинликлар тайёрлаш тараққий этмаган. Бу ерда хилма-хил ва хусусан, қимматбаҳо хушхўр ширинликлар хилларига талаб катта бўлган” (Сухарева 1962)

Воҳада қадимдан жуда хилма-хил ҳолвалар: ҳалвои лавз, ҳалвои собуний, ҳалвои акколи, ҳалвои кўфта, ҳилоли, обинавот, ҳалвои пашмак, ҳалвои кунжути ёки ҳалвои гардиш, ҳалвойитар ишлаб чиқарилган. Биргина қандолатнинг данаклиги, нўхатлиги, ёнғоқлиги, бодомлиги тайёрланган.

Ҳолваларнинг шоҳи оби-наввот фақат Бухоро шаҳрида тайёрланганлиги учун Ўрта Осиёнинг бошқа вилоятларида “Обинаботи Бухоро” номи билан машҳур бўлган. Воҳада унинг “Обинаботи қандин” ва “обинаботи таранжабин” деган хиллари бўлган. Ҳолвагар

хунармандлар ўз маҳсулотларини тайёрлаш учун турли хилдаги шакар, қанд ва шиннилардан фойдаланганлар. Шакарнинг таранжабин, шакар лавлаги, шакарқамиш сингари хиллари бўлган. Қандлар калла қанд, сарқанд деб номланиб, кўриниши тўнтарилган коса ҳажмига ўхшаб кетган. Шиннилар ҳам узум, тут, қовун ва бошқа мевалардан тайёрланиб, хусусан, шибирғони узумидан тайёрланган суюқ (тож.обаки), куюқ (тож.яхаки) шиннилар турли ҳолваларга ишлатилган(Қурбонова 2016).

Воҳа аҳолисининг кундалик истеъмолидаги ширинликлар орасида парвардалар алоҳида ўрин тутди. Уларнинг дориворли парварда, "себча парварда" (шакли олмага ўхшашлиги учун) акколи (икки томони учли шаклда) парварда ва ҳоказо турлари бўлган. Парвардалар таркибига, албатта, долчин, заъфар ва гармдори қўшилган. У худди ярим ой, яъни ҳилол шаклида ясалган. Ҳолвапазлар сарқанд ва каллақандларни эритиб, парварда пиширганлар. Воҳада турли мевалардан қиём, шинни, шарбатлар ҳам тайёрланган.

Бугунги кунда нафақат Ўзбекистонда, балки Бухоро вилоятида ҳам туризм соҳасини ривожлантиришда алоҳида эътибор қаратилмоқда. Чунки, соҳани тараққий эттириш учун воҳамизда барча имкониятлар мавжуд. Фақат бу имкониятлардан унумли ва ўз ўрнида фойдалана олиш, уларни янада бойитиш ва Бухоронинг туристик салоҳиятини дунё аҳлига кўрсата олишимиз лозим.

Хулоса қилиб айтганда, халқаро туризмнинг муҳим йўналишларидан бири-гастрономик туризм Бухоро вилояти иқтисодиёти сердаромад соҳасига айланиши учун сайёҳларнинг мавсумий ва мақсадли саёҳатларини ташкил этиш лозим. Натижада шаҳримизга ташриф буюрган сайёҳлар бухороликларнинг номоддий маънавий мероси ҳисобланган маросимий миллий таомлари, уларнинг тайёрланиш технологияси, тановул қилиш этикети, улар билан боғлиқ урф-одатларини жонли тарзда яқиндан танишиш имкониятига эга бўладилар. Шунингдек, бу тур йўналишлар сайёҳларга маънавий завқ бериши билан бига, маданиятимизнинг ноёб қирраларидан уларни хабардор қилади. Мазкур янги саёҳат йўналишини йўлга қўйиш вилоятимизга сайёҳлар оқимини кўпайтишга олиб келиши, шубҳасиз.

Таклифлар

- Сайёҳларни Бухоро воҳасининг миллий таомлари билан яқиндан таништириш учун махсус этнографик дастурлар тузиш;
- Ушбу дастурлардан ўрин олган маросимларимиз: сумалак сайли, дарвешона, ўн уч бадал, бешик тўйи, калтачапўшон, мучал тўйи, лачак тўйи, бел боғлаш маросимларининг томошасини жонли тарзда ташкил этиш;
- Сайёҳлар учун юқорида қайд этилган маросимларга бағишланган рангли фотосуратлар, буклетлар тайёрлаб, хорижий тилларга чоп этишни йўлга қўйиш;
- Воҳанинг нонвойлари, ошпаз, ҳалисапаз, кабобпазлари, ҳолвагарлари билан сайёҳларнинг мулоқотларини уюштириш ва мастер классларни ташкил этиш;

Мухтасар айтганда, маросим таомларидан бири "оши софи"ни тайёрлаш аҳоли тўй-маракаларида қадрият даражасига кўтарилган таом бўлиб, у ўзбек ва тожик ошпазларнинг асрлар давомида тўпланган бой тажрибаси маҳсулидир. 2020 йилда ЮНЕСКО Инсоният номоддий маданий мероси репрезентатив рўйхатида Ўзбекистон томонидан тавсия этилган 7 та номзоднома киритилган. Шашмақом, Наврўз, Катта ашула, Аския, "Хоразм ракси – Лазги" қаторида палов маданияти ва анъаналари ҳам киритилгани асрий, миллий таомимизга бўлган эътироф ифодасидир(Лазги 2020).

Ош(палов) тўй маросимларида пиширилиб: никоҳ тўйи, бешик тўйи, хатна (суннат тўйи) тўйи сингари маросимларда дастурхон кўрки бўлиш билан бир қаторда севиб

истеъмол қилиниб келинмоқда. Ош (палов) ўзбек ва тожик халқи учун дунёда энг мазали таом ҳисобланади. Бу ўзига хослик нафақат табиий, ижтимоий иқтисодий, балки қадимдан этномаданий алоқаларнинг умумийлиги билан ҳам характерланади. Бу шундан далолат берадики, узок йиллар давомида Ўрта Осиё ҳудудидаги халқларнинг бирга яшаб, ўзаро бўлган алоқалари таом турларининг кўпайишига ҳам олиб келган.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Фарханги забони тоҷики. Чилди I, саҳ.231.
2. Фарханги забони тожик. II. – Москва., 1969.саҳ. 88.
3. Фридрих Н.А. Бухара – этнографический очерк. – Спб., 1910. – С.21.
4. Қармишева Б.Х. Архаическая символика в погребально – поминальной обрядности узбеков Ферганы // Древние обряды верования и культы народов Средней Азии. Историко-этнографические очерки. – Москва: Наука, 1986. – С.147.
5. Лазги, шашмаком, аския ва палов ЮНЕСКО рўйхатида тавсия этилди // www.yuz.uz. 2020 йил 9 сентябр.
6. Луқмони Ҳаким тиббий ўғитлари/ “Лаззатлар қони ва нематлар дастурхони”ни нашрга таёрловчилар, сўз боши, таржима ва изоҳ муаллифлари-Маҳмуд Ҳасаний, Маҳмуд Умаров.Т.,1997.-Б.23-64.
7. Люшкевич Ф.Д. Этнографическая группа ирони / Занятия и быт народов Средней Азии. Среднеазиатский этнографический сборник III. – Ленинград, 1971. – С.58.
8. Маҳмудов К. Пловы на любой вкус. – Ташкент., 1989. – С.120.
9. Негмат-заде Т.Н. Возех и его творчество (номзодлик диссертацияси қўлёзмаси) . - Сталинабад, 1957. –С.33.
10. Неъматзода.”Қони лаззат ва қони неъмат”и Возех. /Мажмуаи илми, жилди XXVI, Серияи фанҳои филологии нашри 2. Сталинобад.1959. -Саҳ.53-58.
11. Немадзода Т. ”Қони лаззат ва қони неъмат”. //Бухоро санъати. 1993, 4 сон, 3-бет.
12. Қурбонова М.Б. Воҳа моддий маданиятида ширинлик ва ичимликлар ўрни//Древнее Наследие Бухары (сборник научно-познавательных статей). – Бухара: Дурдона, 2016.
13. Сухарева О.А. Позднефеодальной город Бухара конца XIX - начала XX века. – Ташкент: Академии наук Узбекской ССР, 1962. – С.21; Сухарева О.А. Квартальная община позднефеодального города Бухары (с связи и историей кварталов). – Москва: Наука, 1976. – С.208.
14. Сухарева О.А. Позднефеодальный город Бухара конца XIX нач. XX в. Ремесленная промышленность. – Ташкент, 1962.
15. Табобат ҳазинаси дурдоналаридан. – Тошкент., 1987. – Б.138.
16. Ханников Н. Описание Бухарского ханства. 1843., – С.121-124, 129,134,137.
17. Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конец XIX - начало XX в. – Ташкент: Фан, 1981. – С. 121.
18. Дала ёзувлари. Бухоро шаҳри. 1989 йил, сентябр.
19. Дала ёзувлари. Бухоро вилояти, Бухоро, Қогон, Қиждувон, Пешку туманлари. 1990-1991 йил, июнь, август.
20. Дала ёзувлари. Бухоро вилояти, Бухоро шаҳри ва Шофирқон тумани. 1992-1993 йиллар.
21. Дала ёзувлари. Бухоро вилояти, Бухоро шаҳри. Шофирқон ва Қогон туманлари. 1989-1990 йиллар, май.