



**Turkic
World**



Мемлекет тарихы
институты



Жас тарихшылардың
республикалық қауымдастығы

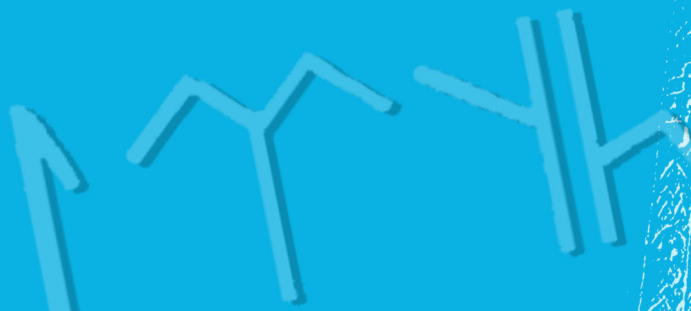
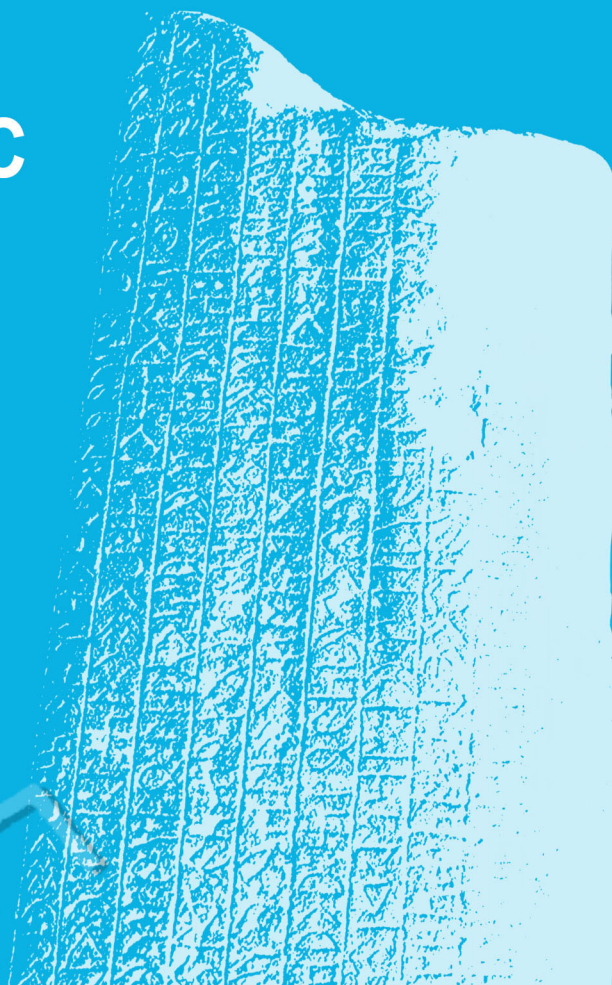


ҚАЗАҚСТАН ЖӘНЕ ТҮРКІ ӘЛЕМІ:

қоғамдық ғылымдар саласындағы
өзекті мәселелер

KAZAKHSTAN AND THE TURKIC WORLD:

actual problems in the field
of social sciences





**ҚР БҒМ ҒЫЛЫМ КОМИТЕТІ МЕМЛЕКЕТ ТАРИХЫ ИНСТИТУТЫ
ЖАС ТАРИХШЫЛАРДЫҢ РЕСПУБЛИКАЛЫҚ ҚАУЫМДАСТЫҒЫ**

**«Қазақстан және Түркі әлемі:
қоғамдық ғылымдар саласындағы өзекті мәселелер»
халықаралық онлайн симпозиум материалдарының
ЖИНАҒЫ**

COLLECTION

**of materials of the international online symposium
«Kazakhstan and the Turkic world: actual problems in
the field of social sciences»**

Нұр-Сұлтан, 2021

Дилноза Жамолова, Маҳмудхўжа Бехбудийнинг Туркистондаги сиёсий жараёнларга муносабати.....	180
Feruz Boboyev, Armed movement against The soviet rule in the Turkmen SSR (1925-1926).....	184
Nilufar Jumaeva, Buxoro vohasi dehqonchilik madaniyati tarixidan (XIX asr oxiri-XX asr boshlari).....	195
Ойбек Кличев, “Туркистон тўплами”да Амирзода Сайид Мир Абдулфаттоҳ элчилигининг ёритилиши.....	202
Бахтияр Курбанов, Туркистон-Сибирь темир йўлининг барпо этилиши ва унинг аҳамияти.....	206
Манзила Қурбонова, Туркий халқларда сутли таомлар (этнографик таҳлил).....	211
Бахтиёр Мирзаджанов, Проблема национальных кадров и их равного представления в государственных органах и учреждениях Туркестана.....	219
Бахтиёр Мирзаджанов, Вопросы равного представления в государственных органах и учреждениях Туркестана.....	225
Mirzadjanov B. T., Aizbek Boymirzayev, Muqaddas Azizova, Women’s issue in Turkestan (1917-1924).....	232
Сардорбек Мирзахалов, Ёшлар тадбиркорлигини давлат томонидан қўллаб-қувватланишининг меъорий-хуқуқий асослари.....	235
Мухаммадали Мубинов, Sharq mamlakatlari bilan savdo-sotiqda O`rta Osiyo xonliklaridagi shaharlarning ishtiroki, savdo-sotiqda amal qilgan qoidalar va narx navo.....	243
Dilrabo Murodova, Buxoro viloyati davlat arxivi fondlarida lotinlashtirish masalalari.....	250
Müşviq Mustafayev, Südabə Hüseynova, Günel Aslanova, Sosial adaptasiya sosiallaşmanın xüsusi forması kimi.....	256
Бунёд Насиров, Парикмахерское и банное дела в Узбекистане (в период Советской власти).....	261
Бунёд Насиров, Совет ҳукумати даврида Ўзбекистонда ижтимоий-маиший инфраструктуралар фаолияти.....	266
Alisher Nigmatov, XX asr 20-90-yillarda O‘zbekistonda etnik tarkib va aholi sonining kengayishi.....	271

16. История железнодорожного транспорта России и Советского Союза. Т. 2. 1917-1945 гг. – Санкт-Петербург: Москва, 1997. – С. 66.

17. Хўжаев С. Ўзбекистонда транспортнинг ривожланиши ва аҳамияти. – Т.: Ўзбекистон, 1970. – Б. 93.

ТУРКИЙ ХАЛҚЛАРДА СУТЛИ ТАОМЛАР (ЭТНОГРАФИК ТАҲЛИЛ)

Қурбонова Манзила Боқиевна,

БухДУ доценти, тарих фанлари номзоди (Ўзбекистон Республикаси)

Аннотация: Овқатланиш маданияти инсоният жамиятининг эволюцияси билан боғлиқ. Фан ва маданият ривожланиб борган сайин одам овқатланишни такомиллаштириши йўллари жуда кўп излаш билан овора бўлган, бу йўлда ютуқларни қўлга киритган ва муваффақиятсизликларга учраган. Қадимдан туркий халқлар овқатланишида сут, сут маҳсулотлари муҳим ўрин тутган. Улар ҳайвонот маҳсулоти ҳисобланган сут, сут маҳсулотлари қимматини, фойдалилигини, парҳезбон хоссаларини ундан жуда кўп фойдали ва лаззатли таомлар тайёрлашни билганлар ва тажриба орттирганлар. Сут инсон дунёга келган кундан бошлаб оғзига тегадиган бебаҳо неъматдир. Сут деярли нон сингари ардоқли таом эканини алоҳида таъкидлаш ўринлидир. Аҳолининг турли уй ҳайвонлари сутини ичиши биринчи галда уларнинг дунёнинг қайси қисмида яшашига боғлиқ. Масалан, шимолда асосан буғу подалари, Туркменистон ва Қорақалпоғистонда туялар, Ўзбекистонда сизирлар, Қозоғистонда қўйлар, Қирғизистонда биялар яшайди. Марказий Осиёда турли ҳайвонлардан сут соғиб олинишига қарамай, туркий аҳоли асосан сизир сутини истеъмол қилади. Сизир сутининг химиявий таркиби кўпгина омиларга боғлиқ бўлиб, буларга иқлимий-географик шароитлар, ҳайвоннинг зоти, уни сақлаш ва боқиш хусусиятлари киради.

Сут ўзининг химиявий таркибига кўра ҳайвонот маҳсулотлари ўртасида гоят муҳим ўрин тутади. Сут шу қадар мураккаб химиявий таркибга эга, шунинг учун ҳам одам учун ниҳоятда фойдалидир.

Ушбу мақолада туркий халқлар истеъмолида сут ва сутли маҳсулотлар ўрни ва аҳамияти этнографик жиҳатдан таҳлил қилинади.

Калит сўзлар: соғин сизир, кес-кес ирми, сарфалла, олтин овуз, оғиз сути, далама, қаганоқ, қимиз, шубат, ширчой, қаймоқ, чибод, сузма, сарган.

Annotation. Nutrition culture is associated with the evolution of human society. As science and culture developed, man became preoccupied with finding ways to improve his nutrition, and he also achieved successes and failures along the way. Since ancient times, milk and dairy products have played an important role in the nutrition of Turkic peoples. They knew and gained experience in the value, usefulness, dietary properties of milk and dairy products, which are considered to be animal products, as well as in the preparation of many useful and delicious dishes from it. Milk is a priceless blessing

that touches the mouth from the day a person is born. It is worth noting that milk is almost a delicacy like bread. The fact that people drink the milk of different pets depends primarily on what part of the world they live in. For example, in the north there are mainly deer herds, camels in Turkmenistan and Karakalpakstan, cows in Uzbekistan, sheep in Kazakhstan, and horses in Kyrgyzstan. Despite the fact that milk is milked from many animals in Central Asia, the Turkish population consumes mainly cow's milk. The chemical composition of cow's milk depends on many factors, including climatic and geographical conditions, the breed of the animal, its care and feeding characteristics.

Milk occupies a very important place among animal products due to its chemical composition. Milk has such a complex chemical composition, which is why it is also extremely beneficial to humans. This article provides an ethnographic analysis of the role and importance of milk and dairy products in the consumption of Turkic peoples.

Keywords: *milking cow, kes-kes irimi, sarfalla, golden ovuz, colostrum, dalama, kaganak, kumiz, shubat, shirchoy, sour cream, chibod, suzma, sargan.*

Дунёнинг турли ўлкаларида яшовчи туркий аҳоли биринчи галда “ўз” хайвонларининг сутини истеъмол қилиши табиий ҳол. Бу жуда фойдали бўлган, чунки овқатланиш фани тўғрисидаги янги маълумотлар ҳазм безларининг ферментатив системаси асрлар оша муайян турдаги маҳсулотни ҳазм қилишга мослашганлигини кўрсатади (Худойшукуров ва бошқалар 1990:11).

Ўрта Осиё туркий халқлари ҳаётида қимматли ва бебаҳо бойлик манбаи уй хайвонларидир. Туркий қабилалар хўжалигида от, туя, қўй ва сигир энг қимматли мол сифатида қадрланган. Ушбу тўрт молнинг отаси, яъни пири борлиги эътиқод устундир. Қўй отаси “Қамбарота”, сигир отаси “Занги ота”, туя отаси “Ўйсил Қора”ларга халқ ўз орзу-истакларини баён қилган (Ҳасан Кўксол, 2001:112-113.).

XIX аср охири ва XX аср бошларида Ўрта Осиё туркий аҳолиси сут ва сут маҳсулотларини кенг истеъмол қилганлар. Овқат тайёрлашда асосан сигир, қўй, ярим ўтроқ ўзбек, қорақалпоқ ва қозокларда эса туя ва от сутидан ҳам фойдаланилган (Этнография қарақалпаков, 1980:127.). XIX аср 70-йилларида А.В.Каульбарс қўшни қозоклар таъсирида қорақалпоқлар хўжалигида от ва туя сутидан “қимиз” “шубат” ичимликлари тайёрланганини кузатган (Каульбарс, 1881:557-558.).

Туркий халқларда, айниқса, соғин сигир қадрланган, чунки, ҳар бир хонадонда қора қозонни қайнаши кўп жиҳатдан соғинди говмишга боғлиқ бўлган. Шунинг учун бўлса керак, бозордан сотиб олинган сигир уйга олиб келинган, қора қозонни муттасил қайнаб туришини ният қилиб, ўчоқ бошини уч маротаба айлантириш одати бўлган. Бўғоз сигирларни бешикаст туғдириб олиш, уларни ёмон кўздан асраш, ювош қилишга қаратилган қатор ирим-сиримлар бажарилган. Масалан, Ўзбекистоннинг Бухоро воҳасининг ўзбекларида (Когон туманида) эндигина бўғоздан бўшаган сигирни ёмон кўздан асраш учун унинг атрофида чорраҳадан териб олинган хас-чўпчак тутатилган. Олот тумани қишлоқларида соғинди сигирни кўздан асраш учун дуо битилиб, унинг шохига тумор қилиб осиб қўйилган. Тумор ичига қоразира, бўғдой кепаги, туз, чилон жийданинг чўпи солинган. Аччиқ қалампир солинган

туморни осиб қўйиш холлари бўлган. Бундан ташқари, кўздан асраш учун йўлнинг кесишган жойи-чорраҳадан озгина тупрок, хас-чўпчак териб, латта ва исирик билан қўшиб, тутатилган. Бир қатор қишлоқларда сигир биринчи марта соғилганда идиш тубига пахта солиб соғиш одати бўлган. Бундай ирим момикдек оқ пахта устига соғилган сигир сути пахтадек юмшоқ бўлсин маъносини англаган. Сигир устига ювош бўлсин учун эшак тўқими қўйиб олиш одатига амал қилинган. Сигир тезда сутдан чиқиб қолмаслиги, яъни, сут бериш муддати узун бўлиши учун соғинга кирган пайтида унинг устига узун арқон ташлаб соғилган.

Халқда яна сигир чилласи билан боғлиқ тушунчалар ҳам кенг тарқалган. Жумладан, соғин сигир чилласидан чиққунча унинг сутини “сигир учинади” (Дала тадқиқотлари, 1991.) деб кун ботганидан кейин бировга берилмаган. Баъзи жойларда туккан сигирнинг сути қирқ кунгача ҳамирга солинмаган. Айрим сигирларнинг “сояси юпка” (Дала тадқиқотлари, 1993) деб, кун ботганидан кейин сути Бухоро, Қашқадарё, Сурхондарё воҳаси ўзбекларида озгина қозон қора солиб, Навоий тумани Дўрман қишлоғида эса гугурт чақиб, сутга ташлаб сўнгра берилган. Бухоро воҳаси Олот тумани туркманларида эса сут ичига тош ёки чўп солиб берилган. Умуман воҳанинг кўпгина манзилларида “сигирнинг тўрт эмчаги булок, унинг биттаси хайрот” сингари иборалар ишлатилган.

Сигир ва унинг сути кўзиккан деб ҳисобланса, уни бартараф этишнинг ўзига хос иримлари бўлган. Бухоро воҳасининг Олот, Қорақўл тумани ўзбек ва туркманларида сигир елини ёки эмчаги оғриб касалланса “кес-кес” ирими бажарилган. Бунинг учун ошпичоқ оловда қиздирилиб, сигирнинг соғилган сутини “кесдим, кўздан бўлса кесдим, сукдан бўлса кесдим, кўзларингни тешдим”, - деб уч марта сутга ботириб кесилган. (Дала тадқиқотлари, 1993) Когон тумани Хўжа Якшаба қишлоғида эса кўзиккан сигир сути соғилиб, қизил атиргул устига тўқиш ирими ҳам уч марта такрорланган.

Воҳада сигирнинг сутини бошқа бировга кўрсатмасдан соғиш одати ҳам бўлган. Бегонанинг кўзи тушмаслиги учун, сигир эрта тонгда соғилган. Сигирнинг даставвалги соғини жараёнида сут эмчагидан тик тиззиллаб тушиши ниятида идиш ичига ингичка қамиш солиб қўйилган.

Маълумки, туғинидан сўнг сигир, қўй, эчкилардан уч-тўрт кунгача сариғи аримаган сут соғиб олинган. Воҳа туманларида бир хилдаги сут турлича номланган. Масалан, Когон тумани қишлоқларида биринчи кун соғилгани сарфалла, кейингилари эса оддийгина фалла, Шофиркон ва Ғиждувон ўзбеклари фалла, Навоийда палла, Олот ва Қорақўл тумани қишлоқларида эса бу сутнинг ранги тўқ сарик бўлгани учун уни олтинга қиёслаб, “олтин овуз”, кейинги кунлардагиси “овуз” деб юритилади. Умуман, сигир, қўй ва эчкиларнинг биринчи марта соғилган оғиз сути ҳамиртуруши, “қўри” ёки “ўзаги” (Дала тадқиқотлари, 1993, 1994) дейилган.

Воҳанинг деярли барча аҳоли масканларида оғиз сутидан “палла” ёки “фалла” пиширилган. Таомни тайёрлаш бироз диққат ва эътибор талаб этган. Бунинг учун аввал пиёва тайёрлаб, кейин тенг миқдорда сут ва оғиз сути қўшиб қайнатилган. Таом тайёр бўлгандан сўнг туз, седана ва зира солиб, косаларга сузилган. Когон

тумани кишлокларида бу таом тайёрланганда тандирда иссиқ нонлар ҳам ёпилиб, кўни-кўшнилари чақирилган, яъни биргалашиб тансиқ таомни баҳам кўриш одати кенг тарқалган.

Воҳанинг қатор кишлокларида палла пиёвани пишириб, кўни-кўшнилари тарқатиш одатлари ҳам бўлган. Палла пиёва солиб берилган идишлар эгасига ун ва туз билан қайтарилган. Ромитан тумани (Оғар, Муллоён, Хоса) ва Вобкент тумани (Сариосиё, Тоқидўз, Ҳалвогарон) кишлокларида бу таом учун пиёва тайёрланмай, тенг миқдордаги сут ва оғиз сутига сув қўшиб, қайнатиб пиширилган. Воҳада фақат сигирнинг оғиз сутидан пиширилган палла тарқатилган. Қўй ва эчки палласи бировга берилмаган.

Воҳанинг барча кишлокларида сигирнинг оғиз сутидан “далама” таоми ҳам пиширилган. Даламани пишириш учун аввал қозон ёлганган, сўнг бегона, яъни бошқа сигирнинг сути ва оғиз сути солинган, салгина қайнаб чиққач, қозон ўчоқдан туширилиб совуқ сув солинган тоғорага қўйиб, чўмич билан тинмай шопирилган. Бордию бу қондаларга риоя этилмаса таом худди чуриб ёки ағдарилиб тушган сутга ўхшаб қолган, аслида далама қуюқроқ аталадек бўлган, шунинг учун ҳам халқ орасида “далама оби-тобидай тайёрланса, худди нишолдадай бўлади” сингари ўхшатиш кенг тарқалган. Далама учун етарли миқдорда оғиз сути керак бўлган. Шунинг учун ҳам биринчи ва иккинчи кунги оғиз сути сарфланган. Бу таомни Қорақўл тумани кишлокларида кўпинча катта қозонда пишириб, кўни-кўшнилари “Занги бобонинг оши” деб тарқатилган. (Ислом, 1989:118). Далама ҳам молнинг хайр баракаси деб ҳисобланган ва хайр-эхсон тариқасида ҳам кишлокларга тарқатилган. Бу таом жуда хуштаъмлигидан халқ даламахўрлар учун оғиз сутини сақлаб қолиш усулини синаштакор чорвадор миришкорлар ўйлаб топган. Бухоро тумани кишлокларида соғилган оғиз сути ичига тоза пахта солиб қўйилган, оғиз сутини ўзига шимиб олган пахта қуришиб сақланган. Бундай қуришилган пахтадан далама тайёрлашда фойдаланилган. Бу усулда далама пишириш жараёнида кўпроқ сигирнинг ўз сутидан, бегона сутдан эса камроқ фойдаланилган.

Оғиз сутидан тайёрланган яна бир тансиқ таом “қағанок” деб аталади. Бу таом воҳанинг айрим жойларида онда-сондагина пиширилган. Чунки қағанок учун ҳам етарли миқдорда оғиз сути керак бўлган. Битта сигирнинг оғиз сути эса палла пиёва ва даламадан ортмаган. Шунинг учун кўпинча эчкилари ва қўйлари мўл бўлган хонадонларда қағанок пишириш урфга кирган. Таомни тайёрлаш учун қозон ёлганган, оғиз сутига озгина сут қўшиб, ўчоқ ёки тандир қўрига қўйилган. Натижада қозондаги масаллиқ жуда секин қайнаб, қуюқлашган. Тайёр бўлганидан сўнг пичоқ билан кесиб истеъмол қилинган. Бундай сутли таом Тошкент воҳаси ўзбекларида “оғиз” деб юритилади. Қағанок воҳанинг ярим кўчманчи чорвадор хонадонларида кўпроқ тайёрланиб, тановул қилинади. Бу таомни Сурхондарё вилоятида ҳам тайёрланганлиги маълум (Икромова, 1989:48).

“Палла барак” ва “овуз барак” деб аталган таомлар ҳам оғиз сутидан тайёрланган. Таомнинг тайёрланиши худди тухумбаракка ўхшаб кетади. Фарқи палла баракка оғиз сутига тухум қўшиб тайёрланган. Масаллиқ ҳамирдан ясалган жилдларга

солиб, сувда қайнатилган. Бу таомни пишириш учун сигирнинг оғиз сути етарлича бўлиши керак, чунки “палла пиёва”, “далама” таомларидан ортиб қолсагина палла барак пиширилган. Халқда “қағанок” ва “палла барак” эса тансиқ таомлар қаторига киритилган. Воҳанинг баъзи ахоли манзилларида оғиз сути “тўхтаб қолган сут”, шунинг учун “халол эмас”, “палланинг хиди келади” деб, кўп холларда хамирга ҳам ишлатилмаган сувга оқизилган ё кўмилган.

Оғиз сути сутга айланганидан кейин ундан ҳам турли хилдаги таомлар тайёрланган. Сутдан қатик ивигилган, қаймоқ ва сариёғ олинган, панир ва курут тайёрланган, ширчай ва ширгуруч таомлари пиширилган.

Воҳада эрталабки нонуштада сутдан тайёрланган ширчай таомига қаймоқ ёки сариёғ солиб тановвул этилган. Таом хар жойда ўзига хос усулда тайёрланган. Масалан, Когон тумани Тутикунда ва Кафтархона қишлоқларида қозонга аввал ҳалилий (қизил) узумнинг тагасклари, Гиждувон тумани Гаждумак ва Арабон қишлоқларида беҳи пўстлоғи, Бухоро шаҳрида эса бодом пўчоғи сувга солиб қайнатилган. Кейин маълум миқдордаги сут солинган. Воҳада ширчай таоми учун махсус чой жўхори экилган. Чой жўхори ҳам аввал сувда қайнатилган, кейин сут қўшилган, бу ҳам таомга қизил ранг берган. Натижада ширчайнинг ранги чиройли бўлиб, ўзига хос лаззатли таъм берган таом тайёр бўлгач, унинг ғуборини чиқариш учун чўмич билан қирқ марта шопирилган. Ширчай касалларга қаймоқ ёки сариёғ солиб сузилиб, нон тўграб истеъмол қилинган.

Уй шароитида кўп вақтларда сигир сутидан хом ва пишган қаймоқ тайёрланган. Хом қаймоқ тайёрлаш учун янги соғилган сут махсус элакдан ўтказилиб, бир тун давомида сават остида сақланган. Натижада идишдаги сут бети қаймоқ тортиган, у сузиб олиниб тўпланган ва маълум миқдорда кўпайгач, қозонда куйдирилиб сариёғга айлантирилган. Бу хилдаги хом қаймоқ фақат ёз мавсумида олинган.

Воҳада пиширилган қаймоқни тайёрлашнинг ҳам ўзига хос усули бўлган. Бунинг учун хом сут ўчоқда паст оловда қайноққа келтирилади. Баъзан эса сут куйилган қозон катта сават остида махсус идишда солинган кўрда ҳам сақланган. Сават усти дастурхон билан ёпиб қўйилган, натижада сут бетида ҳосил бўлган қаймоқ кўр таъсирида ва ўз буғида пишган. Бу усулда тайёрланган қаймоқни нонуштада нон билан ёки ширчайга солиб истеъмол қилинган ёки воҳа марказига яқин қишлоқларда коса ва пиёлаларда келтириб, бозорларда сотилган. Қаймоқнинг сифати сигир сути таркибига боғлиқ бўлган. Сигир сути қуюқ бўлса қаймоқ ҳам қалин бўлган.

Воҳада сутдан тайёрланган яна бир масаллиқ қатик. Қатикни тайёрлаш жараёни ҳам ўзига хос усулда бўлган. Бунинг учун соғилган хом сут қайнатиб пиширилгандан сўнг илиқроқ холатга келтириб, кўр солинган ва усти ўраб қўйилган. 1,5-2 соат ичида ушбу масаллиқ ивиб қатикқа айланган. Қайнатилган сут иссиқлигида кўр солинса қатик бирдай ивимаган. Бундан ташқари, кўр солинган идиш усти узок ёпиб ҳам қўйилмаган, акс холда қатик ачиган.

Воҳанинг Қизилтепа тумани Зармитан қишлоғи қатиғи хуштамлиги, хушхўрлиги билан донг таратган. Навоий тумани қишлоқларида қатик тайёрлашда кўр ўрнида кўзичоқ қоринчаси ишлатилган. Қоринчани куёшда қуритиб, ўғирчада туйиб, қатик

тайёрлашда ачитки сифатида олиб қўйиб фойдаланилган. (Шаниязов, Исмаилов, 1981:119).

Ушбу ачиткидан тайёрланган қатиқ анча хуштаъм бўлган. Қоракўл тумани қишлоқларида сутни пишириб, қўр солиш жараёни уюнтириш, “қўрни эса чакида” деб атаганлар. Шунга мувофиқ, қатиқ ҳам “қатиқ чакида” деб номланган. Ромитан тумани Қўрғон атрофи қишлоқларида яшовчи аҳоли ўртасида қўй сутини соғиб, мешга солиб қатиқ тайёрлаш усули кенг тарқалган. Мешнинг суяқ қатиғи (чурғот) жуда хуштаъм бўлган. Мешга солинган сутга қўр қўшишнинг хожа-ти бўлмаган, чунки унинг оғзини махкам беркитилиши сутни ачиб, қатиққа айланишини тезлаштирган. Бундан ташқари воҳанинг Навоий, Қизилтепа, Бухоро тумани чорвадорларида “Қорин қатиқ” (Дала тадқиқотлари, 1994) тайёрлаш кенг тарқалган. Масалликни тайёрлаш учун дашт қўйи ва эчкилари сути ишлатилган. Қориндан қилинган халтани чорвадорлар “қорин халта” деб атаганлар. Сутни халтага тўлдириб қўйиб, оғзи махкам ип билан боғланган. Қорин халта эшак тўқимига боғлаб қўйилган. Эшак қўй суруви ортидан кун бўйи юргани натижасида, халтадаги сут чайқалиб, ёғи ажралиб, хуштаъм айрон ҳосил бўлган. Қорин халтада ив-тилган қатиқни ўзбеклар “қорин қатиқ” деб атаганлар. Қорин қатиқ фақат иссиқ ёз кунлари истеъмол қилинган.

Ғиждувон тумани Боғчағози ва Арабон қишлоқларида қатиқдан “чибод” деб номланган ичимлик тайёрланган. Бунинг учун кўзада қатиқ ивителиб, унга туз, шивит, райхон, қалампир қўшиб, қуёш тушадиган жойга қўйилган. Қуёш иссиғида ивителинган қатиқ ачиб, кўза тешикларидан зардоби сизилиб чиққан. Тешиклар эса вақти-вақти билан ингичка чўпчак билан очиб турилган.

Чибод кўпинча ёғли таомлар хусусан, палов билан тановвул қилинган. Бу ичимлик хўжалигида сут, қатиғи етарли бўлган ва махсус кўза идиши бўлган хонадонлардагина тайёрланган. Чибод аслида кўзанинг номи, унда ачитилган қатиқ ҳам шу ном билан аталган.

Воҳада хом ва пишган қаймоқ, қатиқдан сариеғ олинган. Ўйғиб қўйилган хом қаймоқ воҳа ўзбекларида “маска ёғи” тожикларда “равғани маска” деб аталган. Пиширилган қаймоқдан ҳам худди юқоридаги тартибда сариеғ олинган, бироқ қаймоқ сут билан суюлтирилган, чунки оловда қаймоқ куйиши мумкин. Бу қаймоқлардан ажратган сариеғ ва жизза алоҳида тартибда қозондан олинган. Пишган қаймоқдан жизза кўпроқ, хом қаймоқдан эса мулоим, бўш бўлгани учун жиззаси кам ажралган.

Қаймоқ пиширилмайдиган аҳоли манзилларида (Навоий, Олот, Қоракўл туманлари) сариеғ қатиқ ва суюлтирилган қатиқдан олинган. Бу махсулотлар таркибидаги сариеғ кўпинча Бухорода гуппи деб юритиладиган қув асбоби (Шаниязов, Исмаилов 1981:117), айрим холларда эса қўл ёрдамида ажратиб олинган. Маска ёғи олишнинг ҳам ўзига хос усули бўлган. Бунинг учун сут пиширилиб, ундан суяқ қатиқ ивителинган. Қатиқ қувга солиниб, пишкак билан пиширилган. Ажратиб олинган маска ёғи қозонда қиздирилиб, сариеғ ҳосил қилинган. Гуппи уй рўзгор буюми сифатида, айниқса чорвадорлар хўжалигида бир нечтагача бўлган. Маска ёғлар тузлаб, қорин халтага ёки эчки терисидан тайёрланган махсус халтага солиб сақланган.

Салқин ҳавода гуппи ёғи яхши аралашган иссиқ хавода эса суюқ қаттиққа сув қўшилган. Ҳаво димиқиб булутли бўлса гуппи ёғи яхши ажралмаган. Шунинг учун халқда “ёғхўр булут пайдо бўлди” деган ибора ишлатилган.

Қатикдан сариеғ олиш усули кўпинча хўжалигида сут берадиган моли кам бўлган оилаларда қўлланилган. Бунинг учун қатик махсус халтага (воҳа ўзбекларида “чакида халта” солинган ва осгичларга осиб қўйилади. Зардоби силқиб тушгач, катта сопол ёки ёғоч товоқларга совуқ сув солиб, қатик қўл ёрдамида эзилган, яъни ишлов берилган. Натижада қатик таркибидаги ёғ осон ажралган. Бу усул фақат иссиқ ёз фаслида қўлланилган. Чунки иссиқ хавода муздек қудуқ сувида эритилган қатикдан ёғ осон ажралади. Юқорида қайд этилган масаллиқлардан ажратиб олинган ёғ мис, чўян қозонларга солиб паст оловда эритиб, куйдирилган. Халқда “номахрамнинг кўзи қозонда эритилаётган ёғга тушса, ёғ қозондан тошиб кетади” деб, унга жуда эътибор бериб куйдирилган. Сариеғ қўш қулоқли хум ва кўзаларда сақланган.

Хом сутдан тайёрланган панир учун кўзичоқ қоринчаси кўр сифатида ишлатилган. Шунинг учун уни воҳа ўзбеклари панирмоя деб ҳам атаганлар. Панирмояни доқа латтага ўраб, янги соғилган хом сутга ташлаб қўйилган. Хом сут қиш фаслида бирозгина илиқ холатга келтирилган, ёзда эса иситилмаган. Кўр солинган сут идишининг усти ёпиб қўйилган. 1-1,5 соатда панир худди қатикдай ивиган, уни зардобидан ажратиш учун доқа ва латталарга ўраб, осгичларга ўраб, ёки устига оғир буюм бостириб қўйилган. 8-10 литр сутга ёнғоқ катталиги миқдорида панирмоя сарфланган. Панир туз сепиб нон билан тановвул қилинган. Қўй сутидан тайёрланган панир сигир ва эчки сутиникидан хуштаъм бўлган. Воҳанинг Қоракўл тумани Бўрибек Чандир, Қурбақали Чандир қишлоқларида қўй сутидан тайёрланган панир “сарған” деб юритилган. Панирни ҳамма вақт ҳам тайёрлаш имкони бўлмагани учун тансиқ таом саналган. Фақат чорвадорлар хўжалигида панирмоя ва қўй сутининг мавжудлиги тез-тез панир тайёрлаш имконини берган. Ушбу таомни узоқ сақлаб бўлмагани учун тезда истеъмол қилинган. Ёғи олинган суюқ қатиклар қатик халталарга (Шаниязов, Исмаилов 1981:117) солиб, осиб қўйилган, зардоби халтадан оқиб тушгач ёғсиз сузма ҳосил бўлади. Сузма хамирли таомлар (қайиш, угра оши, чучвара, кадибарак ва бошқалар) билан тановвул қилинган. Бундан ташқари туз сепиб, қурут тайёрланган. Қурут кўпгина халқларда истеъмол қилинган. Қурутдан қуртава таоми пиширилган. Бу таомни тайёрлаш учун қурут совуқ сувли тоғорада эритилган. Қозонда сариеғ ва пиёздан қайла пишириб, эритилган қурутова солинган. Таомни косаларга сизиб сариеғли қатлама, жиззали патир, юпка билан тановвул қилинган. Олот тумани Ёвкент, Чандир қишлоқларида бу таомнинг “юпкали куртак” деган хили пиширилган, яъни махсус юпка тайёрлаб қуртава билан ейилган. Қайласини алоҳида қўшиб тановвул қилинса бу туманларда “қиймали куртак” деб номланган. Қоракўл тумани Қозон, Жиғачи қишлоқларида таом “куртак қайнатма” деб аталган. Ёғидувон, Пешку туманлари Жогари, Арабон, Боғимусо қишлоқларида қуртава таоми ҳатто ширчай ўрнида ҳам тановвул қилинган. Бу таом асосан камбағал хонадонларда пиширилган. Бундан ташқари қуртава таоми тўқ тутганлиги учун қишда кўп тайёрланган.

Демак, воҳа ўзбеклари истеъмолида XIX аср охири ва XX аср бошларида донли, унли, гўштли таомлардан ташқари сут ва сутли таомлар муҳим ўрин тутган.

Сут инсоннинг ёруғ дунёга келиши билан татиб кўрган биринчи таомидир. Сутнинг инсон ҳаёти учун зарур бўлган озиқ моддалари эканлигини ота-боболаримиз аллақачон амалий тажрибаларда синовдан ўтказганлар. Шунинг учун ҳам инсон тановул қиладиган таомлар орасида сут алоҳида ўринда туради ва буни одатдаги турмуш тажрибаси ҳам медицина ҳам ҳамжихатлик билан эътироф этади. Табиатнинг инъоми бўлган бу таом шифобахшлиги билан бошқа таомлардан ажралиб туради. Биргина сутдан турли хил махсулотларнинг тайёрланиши туркий халқларнинг сутнинг пархезлик ва шифобахшлик хусусиятларини тушуниб, ўз ўрнида кенг истеъмол этганликларини намойиш этади.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Худойшукуров Т., Каримов М., Атоев В., Саидов Б. Овқатланиш ва саломатлик. Т., “Медицина”. 1990.,-Б.11.
2. Ҳасан Кўксол. Зарафшон водийсидан келган туркий халқлардаги тўрт хосиятли ҳайвонларга боғлиқ эътиқодлар // Зарафшон воҳаси ва унинг тарихдаги ўрни. Илмий-назарий конференция материаллари. 2001 йил 18-19 май, I-қисм. Самарқанд, 2001. -Б.112-113.
3. Этнография каракалпоков. XIX-начало XX века (Материалы и исследования). Т.: «Фан». 1980.-С.127.
4. Каульбарс А.В. Низовья Аму-Дарьи, описанные по собственным исследованиям в 1873 г. - “Записки императорского русского географического общества по общей географии”, т. IX. СПб., 1881, - С.557-558.
5. Икромов Н.М. Узбекская кулинарная лексика. Ташкент, “Мехнат”.1989.-С.48.
6. Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конца XIX-начало XX века. Т.: «Фан», 1981.-С.119.

Изоҳлар:

1. Занги бобо халқ орасида чорвадорларнинг пири деб танилган. Қаранг: Ислом. Справочник. Т., 1989. -Б.118.
2. “сигир учинади” – халқда сигирнинг эмчак оғриқ бўлиши тушунилади.
3. “соясси юпқа”- касалга тез чалинувчи маъносиди.
4. Қоронғи тушганидан кейин сигир сутини бермаслик одатига кўшни Ўрта Осиёнинг ўзбеклари тўла риоя қилганлар. Қаранг: Шаниёзов К. Ш. К этнической истории узбекского народа. Т: Фан, 1974. - С. 204.
5. Сарфалла –сигир тукқандан кейинги биринчи кун соғилган сариғи аримаган оғиз сути, бошфалла дегани.
6. Фалла –аслида сарфалладан тайёрланган таом номи, бироқ 2- ва 3- кунлари соғиб олинган сариғи аримаган оғиз сути ҳам воҳада шу ном билан аталган
7. Махаллий Бухоро шеvasида узум доналари сийлгандан сўнг қолган вужуд тагаск деб аталган.
8. Кўр – томизғи ёки томизлиғ. Қадимда сутга озгина хамиртуруш эзиб солинган. Ток барги ҳам кўр ўрнида ишлатилган. Қатик ётқизилган идиш деворига ёпишиб қолган масаллик ҳам кўр. Кўр деб асосан олдин ивигилган қатикдан олиб қолинган ивигувчи қисмга айтилади.
9. Кўзичоқ қоринчасининг кўр (уютки) ўрнида ишлатилишини ўзбеклар “сарғун” деб атаганлар. Сарғун чорвадор оилаларда кўп ишлатилган.
10. Қорин қатик – қорин деб қўй ёки эчкининг ошқозони назарда тутиляпти, ошқозон бутунлигича тозалаб уч кунгача тузли сувда сақланган (ўзига хос хидини йўқотиш учун).

11. Маска ёғи ёки маска мой кўпинча қувда пиширилган қатикдан ажратиб олинган ёғ. “Маска мой, тунг мой” ҳақида. *Қаранг*: Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конец XIX-начало XX века., 117 бет

12. Гуппи ёки қуви, чакка таркибидаги ёғни ажратиб олиш учун ишлатиладиган асбоб. Гуппи ёғочдан ёки сополдан цилиндр шаклида ясалган идиш. Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конец XIX-начало XX века. Т.: «Фан», 1981.-С.117.

13. Қатик халта –махсус оқ бўздан тикилган халта бўлиб, воҳада чакида, чакида халта, сузма халта, айрон халта, ирkit ҳам деб аталган. Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х. И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конец XIX-начало XX века. Т.: «Фан», 1981. - С.117.

ПРОБЛЕМА НАЦИОНАЛЬНЫХ КАДРОВ И ИХ РАВНОГО ПРЕДСТАВЛЕНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОРГАНАХ И УЧРЕЖДЕНИЯХ ТУРКЕСТАНА

Мирзаджанов Бахтиёр Тулкунович

*Наманганский государственный университет, доктор философии (PhD)
по историческим наукам (Республика Узбекистан)*

Резюме: В статье рассматривается вопрос представления кадров из коренного населения в системе управления Туркестана, проявлявшаяся в начальный период в виде политики пренебрежительного отношения к коренным кадрам и их представлению в структурах управления, явившейся характерной чертой данного периода, что впервые выделено автором статьи на три этапа.

Ключевые слова: кадры, советская власть, Туркестан, коренное население, коренизация, управление.

THE PROBLEM OF NATIONAL CADRES AND ITS EQUAL REPRESENTATION IN STATE BODIES AND INSTITUTIONS OF TURKESTAN

Abstract: The article discusses the present frames of the indigenous population in the control system of Turkestan, manifested in the initial period in the form of policy neglect of indigenous personnel and their representation in governance structures, which were characteristic of this period that for the first time highlighted by the author in three stages.

Keywords: cadres, Soviet authority, Turkestan, indigenous population, korenization, management.

В истории кадровой политики советской власти в Туркестане и особенно в вопросах привлечения кадров из коренного населения немало нераскрытых событий и однобоких подходов.

Характеризуя положение в Туркестане после февральской революции 1917 года, Х.Адиб подметил, что, хотя «туркестанцы и начали превращаться в граждан», но они