



IJTIMOIIY-GUMANITAR SOHADA ILMIY-INNOVATION TADQIQOTLAR

ILMIY METODIK JURNALI

ISSN 3060-5059



VOL.3 № 5

2026

MARKAZIY OSIYO ARABLARINING TAOMLARI BILAN BOG‘LIQ AN‘ANALAR: ETNOMADANIY VA LINGVOMADANIY TAHLIL

Iskandarov Sherzod Abdug‘anievich

Toshkent tibbiyot akademiyasi, (PhD) dotsent

Annotatsiya.

Mazkur maqolada Markaziy Osiyo arablarining taomlari bilan bog‘liq an‘analari etnomadaniy va lingvomadaniy nuqtayi nazardan tahlil qilinadi. Unda arab etnik guruhlarining tarixiy yashash muhiti, kundalik turmush tarzi, mehmondo‘stlik madaniyati, marosimiy ovqatlar va oilaviy an‘analarda taomlarning tutgan o‘rni yoritiladi. Taom madaniyati xalqning tarixiy xotirasi, diniy qarashlari, ijtimoiy munosabatlari va milliy o‘ziga xosligini aks ettiruvchi muhim madaniy hodisa sifatida talqin etiladi. Shuningdek, maqolada Markaziy Osiyo arablarining ovqatlanish odatlari, bayram va marosimlarda tayyorlanadigan taomlar, ularning nomlanishi va ramziy ma‘nolari tahlil qilinadi. Tadqiqot natijalari taom bilan bog‘liq an‘analari orqali etnik identiklik, madaniy meros va avlodlararo uzviylikni o‘rganish imkonini beradi.

Kalit so‘zlar:Markaziy Osiyo arablari, taom madaniyati, etnomadaniyat, lingvomadaniyat, an‘ana, marosimiy taomlar, mehmondo‘stlik, etnik identiklik, milliy qadriyatlar, madaniy meros.

ТРАДИЦИИ, СВЯЗАННЫЕ С ПИЩЕВОЙ КУЛЬТУРОЙ АРАБОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ: ЭТНОКУЛЬТУРНЫЙ И ЛИНГВОКУЛЬТУРНЫЙ АНАЛИЗ

Искандаров Шерзод Абдуганиевич

доцент, PhD, Ташкентская медицинская академия

Аннотация.

В данной статье рассматриваются традиции, связанные с пищевой культурой арабов Центральной Азии, с этнокультурной и лингвокультурной точек зрения. Особое внимание уделяется исторической среде проживания арабских этнических групп, их повседневному быту, культуре гостеприимства, обрядовым блюдам и роли пищи в семейных традициях. Пищевая культура рассматривается как важное культурное явление, отражающее историческую память народа, религиозные представления, социальные отношения и этническую самобытность. В статье также анализируются особенности питания арабов Центральной Азии, блюда, приготовляемые во время праздников и обрядов, их наименования и символические значения. Результаты исследования позволяют раскрыть значение пищевых традиций в сохранении этнической идентичности, культурного наследия и преемственности поколений.

Ключевые слова:арабы Центральной Азии, пищевая культура, этнокультура, лингвокультура, традиция, обрядовые блюда, гостеприимство, этническая идентичность, национальные ценности, культурное наследие.

TRADITIONS RELATED TO THE FOOD CULTURE OF CENTRAL ASIAN ARABS: AN ETHNOCULTURAL AND LINGUOCULTURAL ANALYSIS

Iskandarov Sherzod Abdug‘anievich

Associate Professor, PhD, Tashkent Medical Academy

Abstract.

This article analyzes the traditions related to the food culture of Central Asian Arabs from ethnocultural and linguocultural perspectives. The study focuses on the historical living environment of Arab ethnic groups, their everyday lifestyle, hospitality culture, ritual dishes, and the role of food in family traditions. Food culture is interpreted as an important cultural phenomenon that reflects a people’s historical memory, religious beliefs, social relations, and ethnic identity. The article also examines the eating habits of Central Asian Arabs, dishes prepared during holidays and ceremonies, their names, and symbolic meanings. The findings of the study make it possible to understand how food-related traditions contribute to the preservation of ethnic identity, cultural heritage, and intergenerational continuity.

Keywords: Central Asian Arabs, food culture, ethnoculture, linguoculture, tradition, ritual dishes, hospitality, ethnic identity, national values, cultural heritage.

Arab xalqining taom tayyorlash an'anasi va uning tarixi uzoq asrlik tarixga ega. Taom tayyorlashda xalq turmush tarzi, urf-odatlar, mehnat faoliyati va iqlim sharoitlari o'z aksini topgan. Shuning uchun ham taom tayyorlash an'anasi va madaniyati umumxalq madaniyatining ajralmas qismidir.

XIX-asr oxiri XX-asr boshida tadqiq qilinayotgan hududda tayyorlangan va iste'mol qilingan taomlar umumiy jihatdan barcha arab taomlari kabi umumiyliklarga ega bo'lishiga qaramay ko'plab o'ziga xos jihatlari bilan ajralib turgan. Hududdagi an'anaviy taomlar va ularning tanovul qilinish tartibiga avvalo tabiiy iqlim hamda aholining ho'jalik faoliyati ta'sir etgan. Ana shu omillar asosida o'ziga xos an'anaviy taomlar va ularni tanovul qilish taomillari shakllangan.

Arablarning maxsus taomlar yo'q deb aytishdi, Bizda qo'y boqishdan farq qiladigan, 550 ta qo'yimiz bor edi. Biroq yaylovlarning o'zlashtirilishi najasida yerlar o'zlashtirilsin natijasida hozirgi kunda navos boqish yaxshi bir an'anaga aylanib ulgurgan. Sababi chorvachilik qilish bizda bugungi kunda joy yo'qligi sababli chorva boqish imkon yo'q, odamlar shu sababli bo'lsa kerak ular chorva mollarni o'rniga navoslar boqib kelishmoqda. Bizda atrofdagi qishloqlar farq jihatimiz bor bu ham bo'lsa arablarning etnomadaniy o'zligini anlashda ularda qo'ylarni ko'proq boqishadi deb aytishdi. [1]

O'zbek urug'lardan bu yerda qipchoqlar katta qismi istiqomat qilib kelmoqda. O'zbeklar to'y marosimlar taomlarni bank tizimida haykallarda maktablarda sovet tuzum davriga ta'lim shakllanishi jarayoni davomi etib kelmoqda. [2]

An'anaviy taomlaringiz saqlanib qolganmi, qanaqa taomlaringiz bor, osh (palov), go'sht biron deymiz, tuxum biron deymiz, sho'rbo deymiz, birin joba deymiz, to'ppa deymiz, (to'ppa-keskan osh) keskanoshni qanaqa qilinadi, hamirdan kesib, vermeshelga o'xshab, ovqatga soladi, shuni to'ppa deymiz deb ta'kidlaydi. [3]

To'yda osh sho'rva va boshqa taomlarni qilish an'anaviy, hozirgi kunda xatmi Qur'on Karim o'qishadi. Motam marosimda o'ziga xos maxsus bir taom mavjud emas deb ta'kidlaydi. [4]

Dehqonchilik bilan shug'ullangan o'troq aholining taomlari tarkibida don, meva va sabzavotlar ko'p bo'lib, an'anaviy taomlar bug'doy unidan, tayyorlangan. An'anaviy xo'jaligi chorvachilik bilan bog'liq bo'lgan etnik guruhlar oziq-ovqatlari ratsionining asosiy qismini go'sht va sut mahsulotlari tashkil qiladi.

Janubiy Surxon vohasi aholisining milliy taomlarini ikki qismga bo'lish mumkin: quyuq va suyuq taomlar. O'z navbatida mazkur taomlarni ham tayyorlanish usullari, xilma-xilligiga qarab, suyuq taomlarni: suyuq taomlar va donli suyuq taomlarga; quyuq taomlarni: yarim quyuq va quyuq taomlar, donli quyuq taomlar, xamirdan tayyorlangan quyuq taomlar, sut va tuxumdan tayyorlangan quyuq taomlar, go'shtli quyuq taomlarga bo'linadi.[5]

Voha aholisi oziq-ovqatlari ratsionida nonning alohida o'rni bo'lganligi bois mintaqada nonga nisbatan alohida munosabatda bo'lingan. Nonga hurmat-ehtirom bilan munosabatda bo'lish bolalarga yoshlikdan o'rgatilgan, ularga nonning ushug'ini yerdan yig'ib olish, uni e'zozlash va oyoq osti qilmaslik zarurligi uqtirilgan. Dasturxon tevaragida to'planganda nonni oila boshlig'i ushatgan va tanovul qilishni boshlab bergan. Ilgarilari nonni muqaddas bilishgan, hatto non bilan qasamyod qilingan.

Janubiy Surxon vohasida kelgan mehmonning oldiga dasturxonda juft non qo'yiladi. Vohada nonning bug'doy non, arpa non, oq jo'xori non (zog'ora non), jizzali non, qaymoqli non, lochira, ko'mma non, tariq non, ko'pkan non (qo'ng'irotlarda xamirturush solib qilingan nonni shunday atashgan), sutli non, sutli yog'li non, sutli kulcha non, kadili (qovoqli) non, piyozli non, sedanali non, kunjutli non, qat-qat patir, qatlama, qotirma kabi turlari bo'lgan. [6]

Arablar orasida yana noni o'choqi, gijda non, qo'shaloq shirmoy, yog'lik kulcha, ko'moch kabi turlari ham pishirilgan. Janubiy Surxon vohasida yashaydigan qo'ng'irotlar tovada yoki qizitilgan toshda non pishirib yeganlar. Ular xamirturushni issiq sutda ivitib, eritilgan qo'y yog'i yoki sariyog', maydalangan jizza aralash kulchani tovada yoki qozonda pishirganlar. [7]

Chorvachilik bilan shug'ullangan aholi esa ko'p hollarda bug'doy unining yetishmasligi tufayli arpa va zog'ora unlaridan non tayyorlashgan, umuman ularda non nisbatan kam iste'mol qilingan. Cho'ponlar yaylovlarda tovada [8] yoki qizitilgan toshda non pishirib yeganlar. [9]

Arablarda mol so'yish, go'sht chopish bilan maxsus kishilar qassoblar shug'ullangan. Qassoblar avloddan o'tishi yoki biron qassobdan qo'l olishi shart hisoblanadi. Buxoroda qassoblik kasbi avloddan-avlodga o'tib kelgan. [10] Dala tadqiqotlarmiz davrda arablar chorva chilik bilan doim sho'g'ullanganlar uchun ularni katta qismi chorva mollarni so'shish ular uchun unchalik ham katta ahamiyatga ega ekanligini e'tirof etishadi.

Janubiy Surxon vohasida yashovchi tojiklarning ham arab xalqidek taom tayyorlashda xalq turmush-tarzi, urf-odatlar, mehnat faoliyati xususiyati va iqlim sharoitlari o'z aksini topgan. Bu ikkala xalqning an'anaviy taomlari ko'p tomondan bir-biriga o'xshab ketadi. Dala kuzatuvlarida Panjob, Darband, Zarabog', Poshxo'rd, Passurxi qishloqlarida ham tojik milliy taomlari quyuq va suyuq taomlariga bo'linishi aniqlandi. [11]

Tojik milliy suyuq taomlariga: atala, qovurma sho'rva, umoch osh, kadili sho'rva, guruch osh (qatiq bilan), keskan osh, shirkadi, go'ja osh, ochar osh, ko'chat osh (arablarda ko'cha osh), tariq osh, qo'noq osh, ismaloq osh, moshxo'rda, mastava, robo osh va boshqalar. Tojik milliy quyuq taomlariga: yorma, sumalak, tarholva, shulla, cho'panak, non to'shama, dimlama, shirbirinch, ko'k somsa, go'shtlik somsa, kabob (kiyik go'sht), kaklik go'sht, bedana go'sht, sho'ng'illa, qaymoq, yoz-yozi, yupqa, moshkichiri kabi taomlar kiradi.

Dehqonchilik va chorvachilik bilan shug'ullanuvchi aholi quyuq ovqatlarida unchalik o'xshashlik bo'lmasada, lekin suyuq ovqatlari deyarli bir xil bo'lgan. Bunday suyuq ovqatlarga kambag'al oilalarning asosiy taomi hisoblangan «go'ja oshik», «atala», «umoch», «qoraqurum» va «piyova»lar kirgan. Bu taomlar masallig'i nisbatan kamchil bo'lganligi tufayli «kambag'alning ovqati» deb nom olgan. [12]

Suyuq ovqatlarga ko'proq donli va dukkakli ekinlar mevasidan foydalanilgan: guruch, mosh, loviya, no'xat, oq jo'xori, bug'doy yormasi shular jumlasiga kirgan. XIX asrning oxirlarigacha mahalliy aholi suyuq ovqatlarga piyoz, sabzi, sholg'om, osh qovoq (kadi), qizil qalampir kabi sabzavotlardan foydalangan bo'lsa, XX asrning boshlaridan boshlab hududga ruslarning kelishi bilan kartoshka, pomidor, karam, bulg'or qalampiri, baqlajon kabi o'sha davrda sabzavotlardan ham taom tayyorlashda keng foydalanila boshlandi. [13]

Karam va baqlajonlarni umuman iste'mol qilmagan, sababi o'risni ovqatiga o'rganmaganligida bo'lgan.

Dehqonchilik bilan shug'ullangan aholining an'anaviy ichimligi choy hisoblangan, bu hududda asosan ko'k choy iste'mol qilingan. [14] Choy asosan tabiatda o'sadigan dorivor, shifobaxsh o'tlardan tayyorlangan va iste'mol qilingan. Chorvador aholi esa issiqdan saqlanish uchun ko'proq chalob, ayron (tuya sutidan tayyorlangan) kabi sutli ichimliklarni ichishgan. Bu ichimliklarga, sut, qatiq, ayron, shirguruch, chalop, shirchoy, atala, qatiqli osh, sutlichoy, yog'li sut, qurut, suyuq qatiq, chakki, shirnon, shirmoy kirgan. Qizig'i shundaki, ularning kayf beradigan ichimliklari ham bir-biridan farq qilgan. Masalan, dehqonchilik bilan shug'ullanadigan aholi uzumdan tayyorlangan musallasni, chorvador aholi (yarim o'troq arab urug'lari avlodlari) esa tariqdan tayyorlanadigan bo'za-ichimlik turi iste'mol qilishgan. [15]

Taom tanovul qilib bo'lingach mezbonlardan biri (ko'p hollarda 10-12 yoshlardagi o'spirinlar) obdastada iliq suv keltirib mehmonning oldiga barkash qo'yib mehmonning qo'liga suv quyib turgan, mehmon qo'lini yuvib bo'lgach mezbon tomonidan uzatilgan oppoq dastpokka (sochiqqa) qo'lini artgan. Davradagi yoshi ulug' kishi tomonidan dasturxonga duo o'qilgan va mezbonlarga ko'rsatilgan hurmat-izzat uchun minnatdorchilik bildirilgan.

Arab aholisining turmush tarzida alohida ahamiyatga ega bo'lgan taomlar, ularning turlari, tayyorlash usullari va mehmonnavozlikda ham o'ziga xos lokal etnomadaniy jihalar saqlanib kelingan. Ayniqsa an'anaviy taomlarda ham turli xo'jalik turmush tarziga ega bo'lgan etnik guruhlariga xos xususiyatlar yorqin namoyon bo'lgan bo'lib, asosiy mashg'uloti dehqonchilik bo'lgan o'troq chig'atoylar, «qarshiliklar», xo'jalar ko'proq donli mahsulotlardan taom tayyorlashgan bo'lishsa, an'anaviy xo'jaligi chorvachilik bilan bog'liq bo'lgan arablarning oziq-ovqatlari ratsionining asosiy qismini go'sht va sut mahsulotlari tashkil qilgan. Markaziy Osiyo arablarning an'anaviy xo'jaligi, mashg'ulotlarida, uy-joylar qurilishida, xalq an'anaviy kiyim-kechaklari, bezaklarida hamda milliy taomlarida etnik guruhlariga xos xususiyatlar saqlangan bo'lib, bunda o'z navbatida xalq moddiy madaniyatining tarkibiy qismi sifatida voha aholisi turmush tarzini o'zidan aks ettirganligini ko'rdik.

An'anaviy taomlardagi etnik va lokal xususiyatlarni tahlil etish shuni ko'rsatadiki, vohadagi turli etnoslar hamda etnik guruhlarining milliy taomlarning shakllanishi bevosita aholining xo'jalik madaniy aloqalari bilan bog'liq bo'lgan bo'lib, asosiy mashg'uloti dehqonchilik bo'lgan o'troq chig'atoylar, «qarshiliklar», xo'jalar ko'proq donli mahsulotlardan taom tayyorlashgan

Xulosa qilib shuni ta'kidlash mumkinki XX asr boshlarida kechgan tig'iz etnomadaniy aloqalar xalq an'anaviy taomlarida ham namoyon bo'lgan. Umuman, voha hududdagi turli etnik jamoalarning an'anaviy taomlarini qiyosiy o'rganishdan ma'lum bo'ladiki, o'troq aholi bilan yarimo'troq aholining

integratsiyasi natijasida an'anaviy taomlardagi tafovutlar asta-sekin yo'qolib borib, umum arab yoki umum mintaqaviy xususiyat kasb qila boshlagan.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Дала ёзувлари Андижон вилояти, Балиқчи тумани, Катта арабхона қишлоғи. 2023. йил.
2. Дала ёзувлари Қирғизистон Республикаси Ўш вилояти Аравон тумани 2023. йил.
3. Дала ёзувлари. Тожикистон Республикаси Хатлон вилояти Шартуз тумани Айвадж қишлоғи. 2023 йил.
4. Дала ёзувлари. Қирғизистон Республикаси Ўш вилояти Аравон тумани Тепақўрғон қишлоғи. 2023. йил.
5. Худойшукуров -Т. ва б. Ўзбек миллий таомлари. -Т.: «Шарк», 1995. 6-8 бетлар.
6. Ўзбеклар орасидаги нон ва нонли маҳсулотлар турлари ҳамда хиллари тўғрисида батафсилроқ Қаранг: Махкамова Г.-М., Погосянц А.И., Свинкин -С.Н., Узбекские лепешки -С.32: Шаниязов К.Ш. Пицца // Этнографические очерки материальной культуры узбеков в конце XIX-начале XX в. -Т., 1981.-С.106.
7. Жабборов И. Ўзбеклар: турмуш тарзи ва маданияти (этнотарихий лавҳалар).-Т.: «Ўқитувчи», 2003. 51-бет. Дала ёзувлари, 2000 йил. Қизириқ тумани, Такитепа қишлоғи.
8. Това тош оловда парчаланмайдиган қизил рангли тош бўлиб, у сингтарошлар томонидан доира шаклида тайёрланган.
9. Жабборов И. Кўрсатилган асар .51-52 бетлар.
10. Сухарева О.А. Поздне феодальных город Бухара. –Т., 1962. С. 121.
11. Дала ёзувлари, 2023 йиллар. Шеробод, Бойсун туманларидаги Панжоб, Зарабоғ, Пошхурт, Пассурхи қишлоқлари.
12. Жабборов И. Кўрсатилган асар.. 55-бет.
13. Кубаков К. Этнический состав сельского населения верхней Кашкадарьи в конце XIX начале XX в. Автореф.дисс... кан. ист. наук. -Т., 1973, -С.-37.
14. Чой турлари ва уни Ўрта Осиё минтақасида тарқалиши борасида батафсилроқ қаранг: Абашин - С.Н. Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII-XIX веках // Традиционная пицца как выражение этнического самосознания. -М.: Наука, 2001.
15. Дала ёзувлари, 2023 йил. Бойсун тумани, Работ қишлоғи.