

SAMARQAND ERONIYLARINING MAROSIMLARI TARIXIDAN

DOI: 10.5281/zenodo.11128508

Nurboev Q.A.

SamDU tayanch doktoranti

+998941652445

E-mail: qurbonn@inbox.ru

Annotatsiya. Maqolada eroniylar etnografik guruhining ma'raka va to'y marosimlari haqida fikr yuritiladi. "Dahanshirini", "nonishikast", "shirinixurdon", "havodorlik" kabi marosimlardagi urf-odatlar, taomlanish madaniyati talqin etilgan.

Kalit so'zlar: Eroniylar, "nonshikanon" – "non sindirish", xatna to'yi, ma'raka odoblari.

Аннотация. В статье рассматриваются марака и свадебные обряды иранской этнографической группы. Интерпретируются традиции и культура приема пищи в таких церемониях, как «Даханширини», «Нонишикаст», «Ширинихурдон», «Хавадорлик».

Ключевые слова: иранцы, «ноншиканон»-«преломление хлеба», обрезание свадьбы, этикет марака.

Abstract. The article discusses the maraka and wedding ceremonies of the Iranian ethnographic group. Traditions and culture of eating in ceremonies such as "Dakhanshirini", "Nonishikast", "Shirinihurdon", "Havadorlik" are interpreted.

Keywords: Iranians, "nonshikanon" - "breaking bread", circumcision wedding, maraka etiquette.

Hozirgi vaqtda O'zbekiston Respublikasida 130 dan ortiq millat va elatlar istiqomat qiladiki, ularning o'ziga xos urf-odatlar, an'analar va madaniyati mavjud bo'lib, hukumatimiz tomonidan bu an'analar va madaniyat rivojlanishi uchun shart-sharoitlar yaratilishi konstitutsiyaviy norma darajasiga ko'tarilgan. Vatanimizda yashaydigan turli millat va elatlar taomlarida va taomlanishida ham o'ziga xos urf-

odat, udumlarga egaki, bunday madaniyatning yuksalishida tarixiy-jug‘rofiy ta’sirlar katta rol o‘ynaydi. “Ayniqsa, shahar va katta qishloqlarda yashovchi aholi taomlarining turlari ancha murakkabdir. O‘zbekistonning g‘arbiy qismida yashovchi shahar aholisining ovqat turlariga eroniy xalqlar taomi, sharqiy qismidagi shahar aholisining ovqat turlariga Qashqar (uyg‘ur) taomlarining ta’siri sezilarlidir [1: 58]. Mamlakatimizda yashaydigan eroniylar etnografik guruhining salmoqli qismini Samarqand eroniylari tashkil qiladi va ushbu etnografik guruh asrlar, yillar davomida har jabhada o‘ziga xos madaniyat yaratgan.

Samarqand eroniylarining taomlanish madaniyati o‘ziga xos bo‘lgan turli ma’raka va to‘y odoblarida ko‘rinadi. Eroniylarning ma’raka va to‘y marosimlari o‘zbek va tojiklarning to‘y marosimlaridan farq qiladigan holatlar ham, o‘xshash holatlar ham mavjud. O‘zbeklardagidek janoza marosimi vaqtida marhum chiqqan uyda qozon qaynamagandek, eroniylarda ham bunday tartib mavjud. “Dafn marosimidan keyin uch kun davomida uyda hech narsa pishirilmasligi kerak, ovqatni qarindoshlar va qo‘shnilar olib kelishadi. Uchinchi kuni xatmi qur‘on (Qur‘on o‘qish) bo‘lib o‘tadi, yana buy (pishirish) halvo (holva), oshi sofi (palov) tayyorlanadi, buning uchun guruch va go‘sht alohida pishiriladi, unga ko‘pincha mayiz qo‘shiladi. Bu motam marosimlari ashuri deb ataladi. Sari xok (qabrni ziyorat qilish) yaqin qarindoshlar tomonidan marosim taomlarini tayyorlash bilan birga sakkizinchi kuni sodir bo‘ladi” [2: 58]. Shu o‘rinda O‘zbekiston hududlarida, jumladan, Samarqandda ma’rakalarda ko‘p hollarda palov tayyorlanadiki, Samarqand palovi o‘ziga xosligi bilan ajralib turadi. “Samarqand palovi o‘ziga xos qadimiy palov varianti bo‘lib, yolg‘iz Samarqand va Buxoroda tayyorlanadi. Xuddi ivitma palovdagidek sabzini ko‘p solib qovurmay pishirilishi va dasturxonga tortishda guruchga aralashmay berilishi natijasida parhezlik xosiyatlari kasb qiladi. Bu taomni palov iste’mol qilish man etilgan bemorlar ham sabzidan, yoki go‘sht iste’mol qilish mumkin bo‘lmagan bemorlar guruchidan tanovul qilishi imkoni tug‘iladi. [3: 204]. Samarqand palovi “oshi sofi” yoki “Safaki palov” nomlari bilan mashhur va bu taom quyidagicha tayyorlanadi. “Guruchni uch-to‘rt marta sovuq suvda yuvib olinadi, sho‘r suvli idishga solinib,

qaynatib olinadi. Keyin suv oqib ketishi uchun guruchni xaltachaga solinadi. Sabzi tozalanadi va go'sht bilan birga bug'lanadi. Qaynatilgan go'shtni bo'laklarga, sabzi esa to'g'rab olinadi va hamma narsani aralashtiriladi, ozgina tuz, maydalangan qora (murch) yoki qizil qalampir qo'shiladi. Piyozni juda issiq yog'da qovuriladi. Piyoz qizarib ketganda, qozondan olib tashlanadi va to'g'ralgan piyoz ham qovurilib go'sht va sabzi bilan aralashtiriladi. Bu taom har bir mehmonga alohida-alohida kosa yoki likopchalarda beriladi. Avval har bir kosaga ozgina pishgan guruch solinadi, ustiga juda issiq yog' quyiladi, ustiga go'sht, sabzi, piyoz qo'yiladi, yog'ning qolgan qismi to'kib tashlanadi [4:57].

Eroniyalarda ham xuddi o'zbeklar va tojiklardagidek eng katta to'y marosimi nikoh to'yi bo'lib, to unga qadar ham o'ziga xos kichik-kichik marosimlar ham o'tkaziladi. Buxoro eroniylarini o'rgangan elshunos olimi F.D.Lyushkevich quyidagicha ta'kidlaydi: "Avvalo shuni ta'kidlash kerakki, Zirobod terminologiyasida kelin va to'y iboralari, Buxorodan farqli o'laroq, kelin va shabi nikoh (to'y nikoh) emas, balki, arus va shabi arusi (to'yi arusi), ya'ni eroncha atamalar bilan atalgan, darvoqe, Tojikiston janubida bu holat keng tarqalgan" [2: 65]. Quyida to'ylar davomida bo'ladigan turli marosimlar va ularda qanday taomlar tayyorlanishi bo'yicha ma'lumotlar keltiriladiki, ayrim marosimlar hozir ham mavjudligini, ayrimlari yo'qolgan bo'lishi mumkin. Avvalo nikoh to'ylari sovchilik tadbirlaridan boshlanadi va o'ziga xos urf-odatlar mavjud. "Kuyovning onasi va kuyovning yaqin qarindoshlari mo'ljallangan kelinning uyiga borib, unga qarashadi. Agar ularga yoqsa, avvaliga ayollarni sovchi qilib yuborishadi, rozilik olgach, erkaklar rasmiy sovchilikka – "xosgor mardon"ga boradilar. 2-3 kundan keyin kuyovning otasi "miyonarau" (vositachilar, odatda hurmatli qariyalar) bilan birga 1-2 kg qand olib, kelinning otasiga boradi. Miyonarau huzurida undan rozilik olgach, dasturxonga qand qo'yilib, bo'linib yeyiladi-Azbaro ichoza kand mehurand, in - daxanshirini (Rizolik alomati sifatida qand yeyiladi, bu og'izni shirin qiladi). Biroz vaqt o'tgach, kanshikanon (qandni sindirish) buyuriladi. Kuyovning uyiga 40-50 nafar erkak yig'ilib, o'zlari bilan 20 kilogrammga yaqin qand (shakar) ko'tarib kelinnikiga boradilar. Dasturxonga dastlab faqat non

(yog‘li non) va konfetlar (shirinliklar) qo‘yiladi. Ammo hozir bo‘lganlarning hech biri unga tegmaydi. Faqat rozilik olingach u sindiriladi.[2: 65]. Ertasi kuni ayollar o‘rtasida nonshikanon "non sindirish" o‘tkaziladi. Non kuyovning uyidan olib kelinadi. Odatda 20 ga yaqin fatir (yog‘li non) tayyorlanib, 4 ta tovoqga fatir, qand, shirinliklar, halvo, oq matoli ko‘ylak va chorqati safed (oq ro‘mol) qo‘yiladi”[2: 66]. Nonishikastdan keyingi uchinchi kuni ayollar uchun shirinihurdan (so‘zma-so‘z tarjimasi, shirinliklar yeyish) uyushtiriladi. Shirinihurdonda kuyovning singlisi va onasi ikkita tovoq olib kelishadi (laganlar soni juft bo‘lishi kerak), ularning birida kelin uchun oq krepdeshin matosi bo‘lagi bo‘ladi: ma‘nosi - baxtosh safed boshad (Uning baxti oq bo‘lishi uchun), shuningdek, shirinliklar va yassi non (hozirgi kunda ular odatda do‘kondan sotib olingan bulochkalarni olib kelishadi), boshqa tomondan - faqat yassi non va shirinliklar olib kelinadi [2: 59]. Nikoh to‘yidan keyin ham o‘zbeklar yashaydigan ba‘zi hududlarda bo‘lganidek, eroniyalarda ham avvalgi davrlarda qiz tomon kelin-kuyovlarga taom jo‘natish odati bo‘lganligini ko‘rishimiz mumkin. “To‘ydan so‘ng vakila yangi turmush qurganlarning uyiga qirq tuxum (tuxumning sarig‘i va oqini aralashtirmasdan yog‘da qovuriladi) va kabobdan tayyorlangan taomlar yuboriladi”[2: 64]. Oilada farzand tug‘ilishi yoki o‘g‘il farzandlarga xatna to‘ylarida ham turli taomlar tayyorlanadiki, bu marosimlar ham o‘ziga xosdir. “Bolaning tug‘ilishi va hayotining birinchi kunlari bilan bog‘liq marosimlar tobora ko‘proq sxematiklashtirilmogda va an‘anaga hurmat sifatida ular bajariladi. Shunday qilib, homiladorligini e‘lon qilganda, yosh ayolning qarindoshlari unga uyidan “oshi gudoishiy” “u so‘ragan ovqat” olib kelishadi. Bola tug‘ilgandan keyingi birinchi kuni yosh onaning qarindoshlari tug‘ruqdagi ayol uchun qovurilgan “kabobi zani zoidi”ni tayyorlaydilar, uning o‘ziga xos xususiyati - ziyo ziyozisi, ya‘ni quymoqqa o‘ralgan bo‘ladi” [2: 70]. Xatna to‘ylarida taomlardan tashqari shirinliklardan iborat hadyalar ham tarqatiladi. “Xalqning uzoq o‘tmish davrlardan buyon o‘tkazilib kelayotgan ehsonlik berish odatlaridan biri bo‘lgan sunnat to‘ylarini o‘tkazishdan oldin “kengash” degan marosim o‘tkazilib, unda qarindoshlarga va mahalla ahliga osh berishadi va o‘tganlarni eslab, qur‘on tilovat qilishadi. To‘y marosimi erkaklarga alohida, ya‘ni ertalabdan, ayollarga esa tush

paytidan boshlab o‘tkazilgan. Ayollar uchun o‘tkazilgan to‘ylar “havodorlik” marosimi bilan tugaydi. Bunda “Havodor-e, havodor, onasiga (ammasiga, xolasiga va hokazo yaqin ayol qarindoshlari tilga olishib) vafodor” kabi so‘zlar bilan aytiladigan qo‘shiq sadolari ostida mis, sopol, chinni patnislarda (odatda ularni la’li deyishadi) yaqin qarindoshlariga ostiga shirinliklar to‘shab kiyimbop materiallardan iborat sovg‘alar ulashiladi” [6: 137-138].

Shunday qilib, hamma xalqda bo‘lgani singari eroniyalarda ham turli marosimlarda taomlanish madaniyati bo‘lib, unga yoshu-qari birdek amal qilgan. Marosimlarda ma’raka odoblari ishlab chiqilgan, bo‘lib ayrimlari quyidagilardir: 1. Ma’raka to‘rida yoshi ulug‘ insonlar o‘tqaziladi. 2. Ovqat uzatilganda tepadan (to‘ridan) boshlaydi. 3. Ovqat hammaga qo‘yilgandan so‘ng, tepadagi ulug‘lar ovqatni boshlab beradi. Ovqat qo‘yilib bo‘lguncha ulug‘lar hammani kutishi shart (hurmat tepadan izzat pastdan). 4. Taom iste’mol qilinib bo‘lgach, tovoq (idish) pastdan olinadi. 5. Ovqat eyilganda tartib bilan, chiroyli odobda, hamma qatori cho‘zilmasdan eyiladi. 6. Dasturxon duosidan avval taom idishlari olinadi, duo vaqtida dasturxonda noz-ne’mat va hech bo‘lmaganda non bo‘lishi shart” [5: 136].

Foydalangan adabiyotlar:

1. Jabborov I. O‘zbek xalqi etnografiyasi. T.: “O‘qituvchi”, 1994.
2. Lyushkevich F.D. Etnograficheskaya gruppа eroni. V. Kn. Zanyataya i byt narodov Sredney Azii. (Sredneaziatskiy etnograficheskiy sbornik). otv. red. N.A.Kislyakov. – L., “Nauka”, 1971. – S. 284.
3. Mahmudov K. O‘zbek taniq taomlari. T.: “Mehnat”. 1989.
4. Mahmudov K. Uzbekskie blyuda. T.: 1974.
5. Tagirov O. Xotiralarga ko‘chgan hayot (Samarqandu Buxoro) II-qism. Tarixiy risola. Samarqand: SamDU nashriyoti, 2022.
6. Xolov H. Xo‘jasahat va xo‘jasahatliklar. T.: “Qaqnus media”, 2020.