XX-XXI ASR BOSHLARIDA MIRZACHO‘L VOHASI AHOLISINING XO‘JALIK TURMUSH TARZI VA MODDIY MADANIYATI

Mirzaliyev Ulug‘bek Begmurzayevich, Guliston davlat pedagogika instituti “Ijtimoiy fanlar va san’atshunoslik fanlar” kafedrasi dosenti,
Bobojonov Salohiddin, Guliston davlat pedagogika instituti “Ijtimoiy fanlar va san’atshunoslik fanlar” kafedrasi 5-22 guruh talabasi.

Annotasiya. Mirzacho‘l vohasidagi aholininig ijtimoiy munosabatlari xo‘jalik turmush tarzi,maskanlari va taomlari haqida ma’lumot berilgan.

Kalit so‘zlar: Mirzacho‘l, sovet, mahalliy, xamirli taomlar, aholi, qarindosh, turkiy xalq, voha, millat, urug‘, mehmon, daryo, hudud, madaniyat.

ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ УКЛАД И МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА ЖИТЕЛЕЙ МИРЗАЧОЛЬСКОГО БАССЕЙНА В НАЧАЛЕ XX-XXI ВЕКОВ

Аннотация. Приводятся сведения об общественных отношениях жителей Мирзачольского оазиса, хозяйственном образе жизни, их жилищах и питании.

Ключевые слова: Мирзачоль, советский, местный, блюда из теста, население, родственники, тюркский народ, оазис, народ, племя, гость, река, территория, культура.

ECONOMIC LIFESTYLE AND MATERIAL CULTURE OF THE INHABITANTS OF THE MIRZACHOL BASIN AT THE BEGINNING OF THE 20th-21st CENTURIES

Abstract. Information about the social relations of the inhabitants of the Mirzachol oasis, the economic lifestyle, their dwellings and food is given.

Keywords: Mirzachol, Soviet, local, dough dishes, population, relatives, Turkish people, oasis, nation, tribe, guest, river, territory, culture.

Dolzarbligi. O‘rta Osiyodagi yirik dashtlardan bir bo‘lmish Mirzacho‘l deyarli bir million gektarlik tekislikni egallab, birmuncha quruq va keskin iqlim sharoiti bilan mintaqa xalqlari tarixida o‘ziga xos o‘rin egallagan. Shimolda Sirdaryo daryosining o‘rta oqimi bilan chegaralangan Mirzacho‘l janubda va janubi-sharqda Turkiston tog‘ tizmalari va Nurota tog‘igacha cho‘zilib, shimoli-g‘arbda esa Qizilqum cho‘liga tutashib ketgan. O‘zining birmuncha keskin iqlimi va tabiiy shart-sharoitidagi bir qator noqulayliklar tufayli O‘rta Osiyoning nisbatan kam aholi hududlaridan biri sifatida bilingan Mirzacho‘l vohasi qadimgi davr va o‘rta asrlarda

muayyan bir siyosiy-iqtisodiy va madaniy markaz bo‘lishdan ko‘ra ko‘proq ko‘chmanchi chorvador aholi uchun mavsumiy qo‘nalg‘a vazifasini bajarib kelgan. Shu bilan birga o‘rta asrlarda ayrim hukmdor sulolalarning bu yerni Sirdaryo daryosi orqali suv bilan ta’minlab dehqonchilikka mos hududga aylantirishga harakat qilgan hollar ham bo‘lgan.

Metodlar va o‘rganilish darajasi. XX asr boshlarida Mirzacho‘l va atroflari nisbatan aholi maskanlari Begovot, Qo‘shtamg‘ali, Uyas, Qirqtol, Boyovut qishloqlarda istiqomat qiluvchi mahalliy o‘zbek aholi bilan birga bu yerda qozoqlar va tojiklarning ham ota-bobolari istiqomat qilib kelishgan [1. 117]. XIX asr oxirlari – XX asr boshlarida Sirdaryo viloyati va unga qo‘shni hududlarga ruslar va yana bir qator rus tilli xalqlarning ko‘chirib keltirilishi, XX asrning ikkinchi yarmida esa cho‘lning o‘zlashtirilishi va yangi aholi maskanlarining barpo etilishi natijasida Mirzacho‘l aholisi ham son jihatidan, ham etnik tarkib jihatidan ko‘paya borgan. Ayniqsa, yangi tashkil etilgan aholi maskanlariga asosan Farg‘ona vodiysi, Jizzax, Samarqand va Qashqadaryo viloyatlaridan cho‘lquvarlarning ko‘chirib keltirilishi natijasida bu yerda o‘nlab jamoa xo‘jaliklari (kolxoz), sovet xo‘jaliklari (sovxoz) va qishloqlar paydo bo‘lgan. Mirzacho‘ldagi yangi aholi maskanlarida mamlakatimizning turli hududlaridan keltirilgan aholi ko‘p hollarda aralash mahallalar sifatida yashay boshlagan bo‘lsalar-da, ayrim hollarda har bir viloyat yoki tuman aholisi imkon qadar o‘z yurtdoshlari (viloyat, tuman, qishloq) bilan alohida mahalla yoki qo‘shni bo‘lib yashashga intilishgan. O‘tgan qariyb yarim asrlik vaqt mobaynida turli viloyatlardan ko‘chirib keltirilgan aholi orasida ko‘p jihatdan umumiylik kuzatilsa ham ayrim urf-odatlarda, marosim va tadbirlarda, uy-ro‘zg‘or tutishda birmuncha o‘ziga xosliklar ham saqlanib qolganligi ko‘zga tashlanadi. Bu holat ayniqsa, Farg‘ona vodiysi va mamlakatimiz vohalaridan ko‘chirilgan aholi birmuncha sezilib turadi. Masalaga Mirzacho‘l aholisining ham qadimdan yashab kelayotgan mahalliy aholisi va XX asrning o‘rtalaridan kelib joylashgan o‘zbek aholi taom madaniyati misolida qarab chiqilsa o‘ziga xos rang-baranglik borligi seziladi. Shu o‘rinda aytib o‘tish kerak, voha aholisining milliy taomlari, umuman olganda, ovqatlanish madaniyati O‘rta Osiyo xalqlari, xususan, boshqa hududlarda yashovchi o‘zbeklarnikidan katta farq qilmasa-da, ayrim o‘ziga xosliklari borligi ko‘rinadi. Shuningdek, Mirzacho‘lga XX asrning turli yillarida Farg‘ona vodiysi, Jizzax, Samarqand va Qashqadaryo viloyatlaridan ko‘chirib kelingan aholining har birida birmuncha farqli taomlar bugungacha saqlanib kelayotganini ham aytib o‘tish kerak.

Jizzax, Samarqand va Qashqadaryo viloyatlaridan ko‘chirilgan aholi maskanlari aholisining uy-ruzg‘or tutishlari, kundalik turmush tarzida umumiylik bo‘lganidek, taom pishirish madaniyatida ham birmuncha o‘xshashliklar borligi ko‘zga tashlanadi. Xususan, ularda ovqat turlari, sut mahsulotlarining nomlanishi va boshqalarda anchagina o‘xshashliklar bor. Jumladan, Mirzacho‘lning mahalliy aholisi va vodiy o‘zbeklari sut mahsulotlaridan biri – qatiqning suvi suzdirib olinib, tuz qo‘shilib tayyorlangan turi “suzma” deb yuritilsa, vohalardan ko‘chgan aholi ushbu mahsulotni “chakki” deb ataydilar [2]. Shu bilan birga, qatiq yoki suzmaga suv va tuz qo‘shilib tayyorlangan suyuq salqin ichimlik vodiydan ko‘chgan o‘zbek aholisi tomonidan “ayron” deb atalsa, vohaliklar uni “chalop” deb nomlaydilar. Shuningdek, ushbu

salqin ichimlikning tayyorlanishi vodiy va voha aholisida birmuncha farqlanib, birinchisi uni asosan qatiqdan tayyorlasa, vohaliklar, ayniqsa, Qashqadaryodan ko‘chirilgan aholi uni “chakki”, ya’ni suzmadan tayyorlashadi.

Quyida Mirzacho‘lning asosan o‘zbek aholisiga xos bir qator xamirli ovqatlarga to‘xtalib o‘tamiz:

1. *Keskan osh* – ugra. Suzma yoki qatiqqa tilim-tilim qilib kesilgan xamir bo‘laklari qo‘shilib tayyorlanib, murch, to‘g‘ralgan xom piyoz, ivitilgan no‘xot qo‘shib eyiladigan ovqat. Keskan osh ko‘pincha engil hazm bo‘ladigan, shamollash va to‘mov qarshi foydali ovqat sifatida tanovul qilinadi. Xuddi shunga o‘xshash emak turi Farg‘onadan ko‘chgan aholi orasida “ugra” deb yuritiladi. Ushbu taom turi Mahmud Koshg‘ariyning “Devonu lug‘oti-t-turk” asari (XI asr)da quyidagicha ta’rfilanadi: “*ygrä* – ugra oshi. Bu tutmochdan mayinroq, lazzatliroq” [3. 147].

Shu o‘rinda aytib o‘tish kerak, Mahmud Koshg‘ariy ham ugra taomining turlariga qisqacha ta’rif berar ekan, ulardan bitta turini kasal yoki kasalmandroq kishilarga ichirilishiga urg‘u berganligi diqqatga sazovordir. Koshg‘ariy “ugra”, “tutmoch” kabi xamirli ovqatlar bilan birga yana bir qancha shunga o‘xshash taomlar to‘g‘risida “*qiyma ygrä* – bir xil xamir nomi; uni chumchuqlar tili kabi yupqa va qing‘ir qilib kesiladi”, “*sarmachuq* – ugra oshining bir turi. Xamirni go‘xatday maydalab, kesib tayyorlanadi. Buni kasal va kasalga o‘xshashlar ichishadi” deb yozgan bo‘lib, bundan ko‘rinadiki, qadimgi turklarga xos bunday odat bugungi kungacha saqlanib qolgan.

2. *Tutmoch* – ugraning bir turi. Bu ovaqt Mirzacho‘lga ko‘chgan farg‘onalik aholi vakillari orasida birmuncha saqlanib qolgan [4]. Ushbu ovqat turi qadimgi turklarlarda ancha keng tarqalgan xamirli emaklardan biri hisoblangan. Jumladan, bu haqda quyidagicha batafsil ma’lumot keltirgan: “*tutmach* – turklarning mashhur ovqati. Bu oqat Iskandar Zulqarnaynga nisbatli ovqatdir. Shundayki, Iskandar zulmatidan chiqqach, oziqlari kamayib qolgan odamlar ochlikdan qo‘rqib, unga: “Bizni och quyma, och tutma”, degan gap mazmunida “Bizni tutma, och, qo‘yib yubor, bizlar yurtimizga ketaylik”, - deganlar. Iskandar bilimdonlar bilan kengashgan va ular shu ovaqtni tayyorlaganlar. Bu ovqat gavdaga quvvat berib, yuzni qizartirar, tezda hazm bo‘lmas ekan. Bu ovqat eyilgach, suvidan ham ichilar edi. turklar bu ovqatni ko‘rgach, “*tutmach*”, deb atadilar. Asli *tutma ach*, ya’ni “*och tutma*” demakdir [5. 422].

Xamirli taomlar qadimdan turkiy xalqlarda keng iste’mol qilinadigan emak turi bo‘lganligini Mahmud Koshg‘ariy keltirgan ko‘plab boshqa ma’lumotlar ham tasdiqlaydi. “Devonu lug‘ati-t-turk”da tilga olingan *tutmach*, ya’ni uvalangan xamir solib pishirilgan suyuq umoch oshi bilan bog‘liq an’analar Farg‘ona vodiysida boshqa viloyatlarimizga qaraganda birmuncha yaxshiroq saqlanib qolgan. Xususan, 1928-yilda Namangan viloyatining Kosonsoy tumanida etnografik izlanishlar olib borgan M.Andreyev mahalliy aholining sevimli taomlaridan biri “tutmoch” ekanligiga urg‘u bergan [6. 122].

3. *Yupqa, jupqa* – yumaloq qilib kesilgan yupqa xamir, lavashning bir turi. O‘lchami va yasalishi ham lavash bilan deyarli bir xil. Qizdirilgan qozonga lavash ko‘rinishidagi “yupqa” tashlanib, uning ikki tomoni bir necha almashtirilib chalaroq

pishirib olinadi va ustiga qaymoq surtib olib qo‘yiladi. Navbatdagisi ham xuddi shunday chala pishirib olingach, oldingi “yupqa”ning ustiga taxlanib, qaymoq surtiladi. Shu tariqa bir oila uchun ta’bga ko‘ra 30-40 dona “yupqa” tayyorlanadi. Yupqaga surtiladigan qaymoq ko‘pincha biroz turib qolgan bo‘lishi va xamirga surtishdan oldin alohida qozonchaga solinib, biroz isitib olinadi. O‘zbekistonning ko‘plab viloyatlarida “yupqa” Jizzax, Samarqand, Qashqadaryo va Surxondaryo aholisinikidan birmuncha farqli tayyorlanadi. Jumladan, “O‘zbek tilining izohli lug‘ati”da “*yupqa* – xamirni chalpakka o‘xshatib yoyib, ustiga yog‘da qovurilgan qiyma, sabzi solib, qozonda pishiriladigan taom; cho‘zma” [7. 87] deb keltirilgan ushbu taom an’anaviy usulda pishirilsa, aytib o‘tilgan viloyatlarda u, yuqorida ta’riflangandek faqat qaymoq qo‘shib pishirilishi ko‘zga tashlanadi. Biroq, “yupqa”ning “g‘ilmindi” yoki “hilmindi” deb ataladigan boshqa bir turi birmuncha boshqacharoq usulda tayyorlanadi. *G‘ilmindi* deb ustiga sut, shakar aralashtirilib tayyorlangan quyuq atala (bo‘tqa) surtilgan yupqaga aytiladi. Lavash ko‘rinishidagi yupqa xamir qizdirilgan qozonda biroz toblantirilib, yumshoq holida ekan qozondan olingach, ustiga atala quyiladi va o‘rtasidan bukilib, ichidagi masalliq oqib ketmasligi uchun xamirning chetlari bir-biriga yopishtirib chiqiladi. Shu tariqa yarim tayyor g‘ilmindi qozondagi issiq yog‘da biroz qizartib olinib dasturxonga tortiladi.

Yupqa taomining tarixi uzoq davrlarga borib taqalib, lavash singari XI-XII asrlarga tegishli turkiy tilli yozma asarlarda uchray boshlaydi. Jumladan, Mahmud Koshg‘ariy asarida bu haqda quyidagicha ma’lumotlar uchraydi: “*jupqa* – yupqa. Bu so‘zning “f” varianti ham bor”, “ *juwqa* – yupqa. Har bir yupqa narsa. Maqolda shunday kelgan *anasï tewlug juwqa yapar, og‘lo‘ tetuk qosha qapar* – onasi hiyla qilib, yupqa non yopsa, bolasi ziyraklik qilib qo‘sha-qo‘sha (ikkita-ikkitadan) og‘ziga soladi”, “*jug‘a* – qat-qat non” [8. 40]. Bundan ko‘rinadiki, deyarli ming yil oldin ham turkiy xalqlarda ushbu taom ham nomi, hamda yasalish usuli bilan bugungi o‘zbeklarnikidan katta farq qilmagan.

Tadqiqot natijalari. Ushbu emak turlarini tayrlash usuli deyarli barcha etnik jamoalarda, xususan, turmush tarzida bir vaqtlar chorvachilik ustuvor bo‘lgan ko‘chmanchi o‘zbek urug‘lari va qozoqlarda o‘xshash bo‘lib, ayrimlari quruq qozonda qotirib olinsa, ayrimlari esa qozonga yog‘ surtilib, yog‘langan issiq qozonga ikki tomoni tez-tez almashtirib tashlab olingan holatda pishirilgan. Shunga o‘xshash holat mamlakatimizning bir qancha hududlarida ko‘zga tashlanadi. Masalan, Farg‘ona vodiysi o‘zbeklarining “turk” urug‘i orasida ancha keng saqlanib qolgan. Ular xamirdan katta va yupqa qilib, aylana shaklda yasalgan nonni qozonda yog‘ solmasdan, qotirib olib, “chevati” deb atagan bo‘lsalar, xuddi shu yo‘sinda qozonda pishirib olingan nonni farg‘onalik quramalar “yuqma”, qipchoqlar esa “jupqa” (yupqa) deb ataganlar [9. 26].

4. *Qatlama*. “Yog‘li xamirdan qatlamlab yog‘ surib, yupqa yoyib yog‘da pishirilgan non, ya’ni qatlama”. Mirzacho‘l aholisi orasida qatlama tayyorlashda birmuncha farqliliklar ham borligi ko‘zga tashlanadi. Masalan, Qashqadaryodan ko‘chgan aholi qatlamaning bir necha qavat qilib tayyorlab, qizigan yog‘da qovurib pishirib, ustiga shakar sepib eyishadi. Bu taom ko‘pincha to‘y-hashamlarda dasturxonga tortiladi.

Alisher Navoiy o‘zining “Muhokamatul-lug‘atayn” asarida “qatlama” so‘zi quyidagicha ovqat turlari bilan birga keltirib o‘tilgan: “Va yana ba’zi emaklardin qaymog‘ va **qatlama** va bulamog‘ va qurut va uloba va mantu va quymog‘ va urkamochni ham turkcha ayturlar” [10. 17].

5. *Chalpak* – qatlamaning bir turi. Sh. Rahmatullaev bu taom turiga shunday izoh bergan: “Chalpak xamirni yupqa yoyib, yog‘da pishiriladigan ovqat... Bu ot o‘zbek tilida chäl - fe’lining “parchala” - ma’nosidan kuchaytirish (takror) ma’nosini ifodalovchi - pä qo‘shimchasi bilan hosil qilingan shakliga –k qo‘shimchasini qo‘shib yasalgan: (chäl Q pä q chälpä)Q k q chälpäk. S. Artiqbaev Toshkent vohasi o‘zbek va qozoq xalqlarining an’anaviy taomlari to‘g‘risida quyidagicha ma’lumot keltiradi: “...qozonda nonning bir turi sifatida tayyorlanadigan *chavati*, *qotirma*, *chalpak*, *cho‘zma*, *qatlama* XX asrda ham aholi o‘rtasida keng tarqalgan. Ularni tayyorlash usullari o‘zbek, qozoq, tojik va boshqa etnik jamoalarda juda o‘xshash. O‘zbeklardagi chalpak qozoqlarda shalpak deb yuritiladi” [11. 65].

Ushbu emak turi bilan bog‘liq ma’lumotga Alisher Navoiyning “Vaqfiya” asarida quyidagicha misolda duch kelamiz: “*...barot bo‘lg‘ay, **chalpak** o‘ttuz botmon, halvo yigirmi botmon, qishning to‘rt oyidakim, qavs va jadi va dalv va hut bo‘lg‘ay, har kuni o‘tmak yuz adadkim, yigirmi botmon uch tangalik et bilan murattab qilg‘aylar*”.

6. *Umoch* – xamirli ovqat turi. “O‘zbek tilining izohli lug‘ati”da “*Umoch* – uvalangan xamir solib pishirilgan suyuq osh” deb ta’riflanadi [12. 284]. Alisher Navoiy ushbu ovqat turi bo‘yicha shunday ta’rif bergan: “Yana *tutmoch* va *umoch* va *kumoch* va *tolg‘on*ni ham turkcha ayturlar”. “Navoiy asarlari lug‘ati”dagi izohga ko‘ra: umoch (yovg‘on umoch), umoch (qattiq xamirni suvga uvalab pishirilgan suyuq ovqat.

Bir qator farg‘onalik tarixchilarning ta’kidlashicha, Farg‘ona viloyatining Oltiariq tumani Povulg‘on qishlog‘ida “Umoch ota” nomi bilan bog‘liq ziyoratgoh mavjud bo‘lib, o‘z vaqtida u haqda yozuvchi Anvar Obidjon shunday fikr bildirgan edi: “Umoch otani “Omochchi ota” so‘zi bilan bog‘lashga ham urinishadi. Bunday kimsalar yaqin o‘tmishda “Umoch” degan taom bo‘lganini, ba’zi bir kampirlar hozirda ham pishirib turishlarini bilmasliklariga guvohi bo‘ldim. Bu shunday ovqatki, ayollar namlangan kaftlarida unni uqalab, xamir shakliga keltirishadi. Kaftidan pilta-pilta bo‘lib to‘kilgan xamir bo‘lakchalarini g‘alvirdan o‘tkazishadi. G‘alvirda qolgan kattaroq bo‘lakchalarni yana kaftda ishqalab maydalashadi. Barmoqdan qaychilab tashlagan tirnoq bo‘laklarini eslatuvchi bu mayda xamirchalar sutga solib qaynatilsa, “Umoch” degan o‘ta mazali taom paydo bo‘ladi”.

7. *Kulchatoy* – shilpildoq. Qashqadaryo, Surxondaryo, Samarqand va Jizzax viloyatlarining ko‘pgina qishloqlarida sevib iste’mol qilinadigan xamirli ovqat turi. Ushbu ovqat qozoqlarning eng sevimli taomi beshbarmoqqa o‘xshab ketadi. Yupqa yoyilgan, to‘rtburchak qilib kesib pishirilgan xamir ustiga qo‘y yoki mol go‘shti, sabzi-piyoz aralashtirilib tayyorlangan masalliq qo‘yilib, katta tovoqqa suzilib dasturxonga tortiladi. Zominliklarda kulchatoy sho‘rvasi bilan birga eyiladigan turi ham bor.

Keltirilgan ushbu taomlarning deyarli barchasi nisbatan oddiy ovqat turlari bo‘lib, ko‘proq odatiy hayotda, oila a’zolari uchun tushlik yoki kechki ovqat sifatida tayyorlanadi. Mehmonlar uchun esa odatda umuman boshqa taomlar dasturxonga tortilib, bu bilan mehmonning iloji boricha ko‘nglini olishga harakat qilinadi. Ma’lumki, O‘rta Osiyoda o‘troq aholi mehmon uchun imkon qadar palov tayyorlashga harakat qilinadi. O‘tmishda chorvachilik bilan mashg‘ul bo‘lgan etnik jamoalarda esa, xususan, farg‘onalik qirg‘iz, qipchoq, qurama, turk, yuzlarda va yana bir qator o‘z urug‘ nomini saqlagan o‘zbeklarda mehmon hurmatiga qo‘y so‘yish odati bo‘lgan. Xonadon egalari dastavval so‘yilgan qo‘yning jigari va yog‘idan qovurib, mehmon dasturxoniga tortishgan. So‘ngra qo‘y go‘shtidan sho‘rva tayyorlagan. Turkiy xalqlarning ko‘pchiligida mavjud bo‘lgan mehmon uchun pishgan go‘shtning eng “hurmatli” qismini ulashish odati e’tiborga sazovordir. Bu odat mamlakatimizning bir qancha vohalaridagi qishloqlarda bo‘lgani kabi Farg‘ona vodiysidagi qipchoq, turk, yuz, qurama kabi o‘z urug‘ nomini biladigan o‘zbeklarda ham mavjud.

Bir qator tadqiqotchilarning yozishicha, pishirilgan go‘shtning qaysi qismi “hurmatli” yoki “faxrli” hisoblanishi borasida turkiy xalqlarda umumiy, shuningdek, birmuncha farqli yondashuvlar ham mavjud bo‘lgan. Masalan, XX asr boshlarida yarimo‘troq va yarimko‘chmanchi o‘zbeklarda, ayniqsa, qipchoq va qarluqlarda qo‘yning orqa oyoq qismidagi ilikli suyagi (“to‘qmoloq”) hamda to‘shi va go‘shtli qovurg‘asi eng “faxrli” qismlari hisoblangan. Ko‘pchilik qirg‘iz urug‘larida esa qo‘yning dumg‘aza (ucha)si eng “faxrli” qismi sanalgan [13. 107]. Bunga o‘xshash urf-odatlar Mirzacho‘l vohasining o‘zbek aholisida ham birmuncha saqlanib qolgan.

Xulosa. Mirzacho‘lning ham mahalliy aholisi, ham XX asrning ikkinchi yarmidan boshlab bu yerga ko‘chib kelgan aholi tomonidan asosan uy sharoitida tayyorlanadigan xamirli ovqatlar orasida “ugra”, “chevati, chapati”, “chalpak”, “qatlama”, “yupqa”, “g‘ilmindi” kabi engil taomlar yoki nonning yaqin turlari saqlanib qolgan. Ularning bir qismi asosan engil-elpi tanovul qilib olish maqsadida tayyorlansa, bir qismi esa marosimiy taomlar bilan birgalikda dasturxonga tortiladi. Xususan, chalpak ko‘proq ta’ziya bilan bog‘liq marosimlarda, qatlama esa to‘y-hashamlarda mehmonlar dasturxoniga tortiq qilinadi. Yupqa, g‘ilmindi kabi taomlar esa ko‘pincha oilada, bola-chaqaning engil tamaddi qilib olishi uchun tayyorlanadi.

Xullas, Mirzacho‘l aholisining moddiy madaniyati bilan taom madaniyatini xamirli ovqatlar misolida qisqacha tanishib chiqish shundan darak beradiki, vohada mamlakatimizning deyarli barcha viloyatlaridan kelgan aholi madaniyatida o‘zbek xalqiga xos umumiylik ko‘zga tashlanadi. Shu bilan birga, bu masalada ham aholining ota-bobolardan meros an’analarni davom ettirib kelayotganliklari, xalqimiz o‘tmishidagi ham o‘troq dehqonlarga, ham ko‘chmanchi chorvadorlarga xos an’analarning o‘zaro qorishgan holda davom etayotganligiga guvoh bo‘lamiz. Xamirli ovqatlar bilan bog‘liq yaqqol ko‘zga tashlanib turgan xususiyat – bu oradan qariyb ming yil vaqt o‘tganiga qaramay, ajdodlarimiz Mahmud Koshg‘ariy va Alisher Navoiy tilga olgan “ugra”, “tutmoch”, “yupqa”, “qatlama”, “chalpak”, “umoch” kabi

emak turlari bugungi kunda ham ajdodlardan meros o‘laroq xalqimiz dasturxonini bezashda davom etmoqda.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Голодная степь. 1867-1917. // История края в документах. Отв. ред. Станишевский А. В. – М. “Наука” 1981. – С. 58-59, 101-102;
2. Эрбутаева У. С. XIX аср охири – XX аср бошларида Мирзачўл қозоқларининг ижтимоий-иқтсодий хаёти ва демографияси. – Б. 117-120.
3. Jo‘rayev A. Dala materiallari. Sirdaryo viloyati Yoshlar qishlog‘i.
4. Koshg‘ariy Mahmud. Turkiy so‘zlar devoni (Devonu-lug‘ot it-turk) // Tarjimon va nashrga tayyorlovchi S. M. Mutallibov. 1- tom. - T.: Fan, 1960. - b. 147.
5. Dala materiallari. Sirdaryo viloyati. Mirzaobod tumani, Mirzacho‘l MFY.M.Anorboyeva
6. Koshg‘ariy Mahmud. Turkiy so‘zlar devoni (Devonu-lug‘ot it-turk) // Tarjimon va nashrga tayyorlovchi S. M. Mutallibov. 1- tom. ..., b. 422; Abdulahadov N., Toshpo‘latov I., Nosirova U., Jurabayev U. Mahmud Koshg‘ariyning “Devonu lug‘otit turk” asaridagi leksik birliklar tadqiqi ..., b. 27.
7. Andreyev M. Poyezdka letom 1928 г. V Kasansayskiy rayon (Sever Ferganы) Известия общества для изучения Таджикистана и Иранских народностей за его пределами. Tom I. – T., 1928. – S. 122;
8. Abdulahadov N., Toshpo‘latov I., Nosirova U., Jurabayev U. Mahmud Koshg‘ariyning “Devonu lug‘otit turk” asaridagi leksik birliklar tadqiqi ..., b. 27.
9. O‘zbek tilining izohli lug‘ati. Yu harfi. A. Madvaliyev tahriri ostida. – T.: “O‘zbekiston milliy ensiklopediyasi” Davlat ilmiy nashriyoti, 2008. – B. 87.
10. Koshg‘ariy, Mahmud. Turkiy so‘zlar devoni (Devonu-lug‘ot it-turk) // Tarjimon va nashrga tayyorlovchi S. M. Mutallibov. 3- tom. - T.: Fan, 1963. – B. 34, 40, 41.
11. Abdulahadov N., Toshpo‘latov I., Nosirova U., Jurabayev U. Mahmud Koshg‘ariyning “Devonu lug‘otit turk” asaridagi leksik birliklar tadqiqi. – T.: “Yangi asr avlodi”, 2013. – B. 26. Alisher Navoiy. 20 jildlik. 10-jild. - T.: Fan, 1992. – B. 17;
12. Tog‘ayev T. M. Alisher Navoiy asarlari tilidagi taom nomlari // “O‘zbekistonda xorijiy tillar” ilmiy-metodik elektron jurnal journal.fledu.uz, № 5/2019. – B. 28.
13. Артикбаев С. Значение традиционной пищи в развитии узбеко-казахских этнокультурных взаимоотношений в Ташкентском оазисе // www.ziyouz.com кутубхонаси, - С. 65.
14. O‘zbek tilining izohli lug‘ati. U harfi. A. Madvaliyev tahriri ostida. – T.: “O‘zbekiston milliy ensiklopediyasi” Davlat ilmiy nashriyoti, 2006-2008. – B. 284.
15. Абрамзон С. М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. – Фергана, 1990. – С. 107.