

<https://doi.org/10.5281/zenodo.13847765>



Гулчехра Агзамова

Ўзбекистон Республикаси

Фанлар академияси Тарих

институти “Ўрта асрлар тарихи”

бўлими бош илмий ходими, тарих

фанлари доктори, профессор.

XVI-XIX асрнинг ўрталарида бухоро хонлиги: озиқ-овқатларга оид айрим маълумотлар

Аннотация. Мақолада XVI-XIX асрнинг ўрталарида Бухоро хонлиги аҳолисининг овқатланиш маданияти масаласига эътибор қаратилган. Унда озиқ-овқатлар турлари, уларни тайёрлашда ишлатилган буғдой, ун, ёғ ва бошқаларни ишлаб чиқариш, улар билан фаол савдо олиб борилган манзиллар ҳақида фикр юритилади.

Калит сўзлар. Бухоро хонлиги, Шайбонийлар, Аштахонийлар, Манғитлар, буғдой, ун, ёғ, ёғ жувози, тегирмон, сут маҳсулотлари, мевалар, қандолатчилик маҳсулотлари, овқат бозорлари.

Бухоро хонлигида кечган сиёсий, ижтимоий-иқтисодий ва маданий жараёнларнинг турли жиҳатларини очиб беришга қаратилган кўпгина тадқиқотлар мавжуд. Уларда турли тоифадаги манбалар кўламига таянилган ҳолда тадқиқотчилар хонлик тарихининг кўп масалаларини очиб беришга, хонликни бошқарган Шайбонийлар, Аштархонийлар ва Манғитлар сулолалари даврида

кечган тарихий жараёнларни кўрсатиб бериш, ўзларининг илмий ғоялари ва фаразларини илгач суришга муваффақ бўлганлар. Бироқ, бу тадқиқотларда уч сулола даврида хонлик ҳудудида яшаган аҳолининг, хусусан, шаҳар аҳолисининг кундалик турмушида муҳим ўринга эга бўлган озиқ-овқатлар масалалари тўла талқин этилмаган. Ушбу масалани ўрганиш илмий жиҳатдан муҳим аҳамиятга эга бўлиб, уларнинг тадқиқи сиёсий, ижтимоий-иқтисодий тарихнинг кўп масалаларига ойдинлик киритишга имкон беради.

Хонлик аҳолисининг кундалик турмушида озиқ-овқатлар муҳим ўрин тутди. Аҳолининг овқатланиш асосларини табиий маҳаллий маҳсулотлар ташкил қилган. Турли ижтимоий қатламлари вакиллари озиқ-овқат рационини буғдой ва ун, гуруч, жўхори, нўход, мош ва бошқа дуккакли ўсимликлар, гўшт, зиғир ёғи, кунжут ёғи, хайвон ёғлари, парранда, балиқ, қўй калла-поччаси, қандолатчилик маҳсулотлари ва бошқалар ташкил қилган. Аҳоли вакиллари ўзларининг иқтисодий имкониятларидан келиб чиққан ҳолда улардан турли-туман озиқ-овқат маҳсулоларини тайёрлаганлар ва истеъмол қилганлар. Шоҳидлардан бири, бухороликларнинг овқатланиши ҳақида ёзиб, уларни “жуда оддий” деб таърифлар экан, улар эрталабки намоздан сўнг шўрвага ўхшаган сут ва туз солиб пиширилган чой - ширчой ичишлари, тушликлар қўй гўшти, сабзи ва гуручдан тайёрланган паловдан иборат бўлганлиги, тушликни еб бўлишлари биланоқ кўп чой ичишлари, бу ерда қахва ичилмаслигини қайд этади.

Бухороликларнинг таомланишида буғдойдан тайёрланган озиқ-овқатлар муҳим ўрин. Уларни тайёрлаш учун зарур бўлган ун учун буғдой маҳсус тегирмонларда туюлган. Буғдой янчадиган бундай тегирмонлар “ассий” деб аталган. Бухоро яқинидан XIX асрнинг 30-йилларида ўтган И.В. Виткевич, шаҳардан 3 фарсах нарида “ариқларда кўпгина тегирмонлар қурилганлигидан бу ер – тегирмон – Ассия деб аталади”, – деб ёзган эди [1]. Сув бўйларида жойлашган тегирмонларидан ташқари қўл тегирмонлари ҳам мавжуд эди. Бу ўринда қайд

қилиш лозимки, аҳоли турмушида ундан тайёрланган маҳсулотлар алоҳида ўринга эга бўлган. Уларнинг ичида хонликнинг турли вилоятлари ва марказларида тайёрланган нон муҳим аҳамиятга эга бўлган. Аҳолининг турли ижтимоий қатламлари овқатланиш жараёнида ҳар ҳил усулда пиширилган нонларни истеъмол қилганлар. Турмуш тарзига мувофиқ равишда нон ёпишнинг турли усуллари ва нон турлари шаклланган эди. Йирик марказларда нон тайёрлаш ва ёпишнинг ўзига хос маданияти ривожланган эди. Жумладан, Самарқанд нонлари жуда машҳур бўлган. Самарқанд ҳақида ёзган Заҳириддин Муҳаммад Бобур “Хўб нонволиклари ва ошпазликлари бордур”, – деб қайд этган эди [2].

“Кулчапаз”лар тайёрлаган нонга талаб катта бўлган. Нонвойлардан бири ҳақида Ҳасанхожа Нисорий (XVI аср): “Мавлоно Ҳайдар Кулuch кучли шоирлардан бўлиб, кулчапазликда ҳам ном қозонган киши эди”, – деб қайд этади [8].

Хонликнинг турли марказлари ва аҳоли яшаш манзилларида ёғ-жувозлар ҳам бўлиб, улар ёрдамида зиғир ва кунжутдан турли ёғ хилларини тайёрлаганлар. Уларни тайёрлашда пахта чигити ҳам қўшилган.

Сут ва сут маҳсулотлари хонлик аҳолиси озиқ-овқатлари ичида муҳим ўрин тутган. Сут, катик, қаймоқ, сузма кенг истеъмол қилинган. Бу маҳсуотлардан тайёрланган таом ва ичимликлар машҳур бўлган. Улар жумласига ширчай, чалоп ва бошқаларни киритиш мумкин. Улар билан кенг савдо амалга оширилган. Манбаларнинг бирида сут ва сут маҳсулотлари билан савдо қилган қаршилик Гули исмли аёл ҳақида хабар берилади. Унда қайд этилишича, XIX аср биринчи чорагида - Амир Ҳайдар ҳукмронлиги даврида шаҳарда “сут сотиш билан шуғулланувчи аёл Гулининг маблағига бир мадраса бунёд этилган эди” [9].

Озиқ-овқатлар орасида қандолатчилик маҳсулотлари ҳам муҳим ўринга эга бўлган. Қандолатчилар турли хил ширинликлар – қанд, ҳолва, новвот, нишолда, пашмак ва бошқаларни тайёрлаганлар ва бозорларда улар билан фаол савдо амалга оширилган. XVI асрга мансуб Бухорога оид хужжатларда “Устод Дўст

Ҳолвагарнинг ўғли Турсун Муҳаммад», «Шоҳ Муҳаммад Ҳолвагар»ларнинг номлари келтирилади [3].

Бухоро, Самарқанд қандолатчилари билан биргаликда Қарши қандолатчилари ҳам машҳур эди. XVIII асрнинг биринчи чорагида Бухорода бўлган рус элчиси Флорио Беневени Қарши яқинидаги далада қандга ўхшаш “манна”ни тўплашлари ва ундан ширинликлар тайёрлашда шакар сифатида фойдаланганликлари ҳақида ёзган эди [6]. Қандолатчиларнинг маҳоратидан қуйидаги маълумот ҳам хабар беради. Унга кўра бу ерда шакар ва қўй ёғи аралашмасидан ўрик, шафтоли, нок, олма, беҳи... шаклидаги маҳаллий конфетлар тайёрланган. Бўёқлар ёрдамида қандолатчилар табиатга тақлид қилишга эришганлар.

Хонлик аҳолисининг озиқ-овқатлари орасида турли ҳил мевалар - узум, ўрик, шафтоли, олхўри, олма, нок, тут ва бошқалар муҳим ўринга эга бўлган. Аҳоли уларни қуритилган ҳолда ҳам истеъмол қилган. Сабзавотлар ва поллиз экинларини етиштириш ва истеъмол қилишга алоҳида эътибор қаратилган, турли кўкатлар – шивит, райхон, жамбил ва бошқалардан овқатланиш жараёнида кенг фойдаланилган. Озиқ-овқат рационида муҳим аҳамиятга эга боғдорчилик, поллизчилик маҳсулотларини етиштиришга эътибор қаратилиб, улар билан кенг савдо амалга оширилган. Жумладан, XIX асрда Бухоронинг Регистон бозори шаҳарнинг йирик бозорларидан бири сифатида таърифланади. Унга кўра, майдоннинг муайян бир қисми “ўтин, сабзавот, гуруч, жўхори, пахта чигити, кунжут ёғи, ... ва ниҳоят турли мевалар, нон, шам ва кўп сонли аҳолининг кундалик эҳтиёжи учун керакли ҳамма нарсалар бозори бўлиб хизмат қилган” [4].

Бухороликлар меҳмонга борганида олдига чой, мевалар билан биргаликда албатта ширинликлар қўйилган. Мезбон меҳмонлар қайтаётганида уларни ширинликлар билан жўнатган. Е.К.Мейендорфнинг кўрсатишича, улар ҳар гал кушбегининг уйига борганларида бу амалдор уларни ширинликлар ва калла қанд

билан меҳмон қилар, орқаларидан эса бу ширинликларни жўнатар эди. Хоннинг ўзи ҳам бирор шахсга совға берганида бош-оёқ сарпо билан қанд тақдим этган [4].

Аҳоли ичимликлардан чой истеъмол қилган. Шариат томонидан шароб ичиш ман этилган бўлсада, айрим ҳолларда баъзи аслзодалар ва ёшлар яширинча тарзда шароб ичганлари ҳақида маълумотлар мавжуд. Бу ўринда қуйидаги маълумот диққатга сазовордир. “Мен, - деб ёзади Е.К.Мейендорф XIX асрнинг 20-йилларида, - очкўзлик билан қадахда шароб ичаётган ва бошини йўқотиб қўяётган биринчи даражали Бухоро амалдорларининг фарзандларини кўрдим. Қушбегининг ўзи бизга очикчасига ёшлигида ҳозирги олий ҳукмдор билан бирга шароб ичганлигини айтиб берди” [4].

Аҳоли истеъмол қилган таомлар турлича бўлиб, кўп ҳолларда улар жамоат жойларида тайёрлаб, аҳолига сотилган. Буни турли озиқ-овқат турларига бўлган талабини қондиришда уларни тайёрлаш билан машғул кишиларнинг мавжудлиги ҳам тасдиқлайди. Улар жумласига нонвойлар, қўй калла-почасини пиширувчилар, балиқ қовуриб сотувчилар, гўштли таом тури – яхна тайёрловчи яхнипазлар ва бошқаларни киритиш мумкин [3]. Кўп ҳолларда озиқ-овқат билан савдо амалга оширилган махсус бозорлар бўлган. Улар жумласига “овқат бозори” номи билан машҳур бўлиб, Жиззахда фаолият кўрсатган бозорни киритиш мумкин. Бу бозор нафақт шаҳар, балки узоқ-яқин ерлар аҳолиси ҳаётида муҳим роль ўйнаган. У ҳақида XIX асрда “Кўкон бозорида бўлгани каби савдогарлар томонидан бир мамлакат маҳсулотининг бошқа мамлакат маҳсулотига айирбошланиши, албатта Жиззах бозорида йўқдир. Лекин унинг “овқат бозори” сифатидаги аҳамияти ниҳоятда каттадир”, – деб қайд этилган эди [5].

Шундай қилиб, Бухоро хонлиги тарихига оид айрим манба ва адабиётларда келтирилган баъзи маълумотлар XVI-XIX аср ўрталарида аҳолининг кундалик турмушида муҳим ўрин тутган озиқ-овқатлар турлари, уларни етиштириш ҳамда улар билан аҳолини таъминлаш масалаларига муайян ойдинлик киритади.

Фойдаланилган манба ва адабиётлар

1. Записки о Бухарском ханстве (Отчеты П.И. Демезона и И.В. Виткевича). – М.: Наука, 1983. – С.64.
2. Захириддин Муҳаммад Бобур. Бобурнома/ Нашрга тайёрловчи П. Шамсиев. – Т.: Юлдузча, 1990. – Б. 46.
3. Иванов П.П. Из архива шейхов Джуйбари. Материалы по земельным и торговым отношениям Средней Азии XVI в. – М.-Л., 1938. – С. 97, 100.
4. Мейендорф Е.К. Путешествие из Оренбурга в Бухару. М., 1975. – С.101, 144, 145.
5. Петровский Н. Моя поездка в Бухару. Путевые наблюдения и заметки. Ч. 2. – Т., 1872. – С. 213.
6. Посланник Петра I на Востоке. Посольство Флорио Беневени в Персию и Бухару в 1718-1725 годах. – М.: Наука, 1986. – С.85.
7. Сухарева О.А. К истории городов Бухарского ханства (историко-этнографические очерки). – Т.: Фан, 1958.
8. Ҳасанхожа Нисорий. Музаққирӣ аҳбоб (Дўстлар ёдномаси)/Форс тилидан Исмоил Бекжон тарж. – Т.: Мерос, 1993. 111- б.
9. Ханыков Н. Описание Бухарского ханства. – Спб. Тип. Акад. Наук, 1843. – С. 112.

Аннотация. В статье рассматривается культура питания населения Бухарского ханства в середине XVI - XIX вв. В ней прослежены виды продуктов питания, в частности использование пшеницы, муки, масла и других продуктов при приготовлении пищи, а также места, где активно велась торговля этими продуктами.

Ключевые слова. Бухарское ханство, шейбаниды, аштарханиды, мангиты, пшеница, мука, масло, маслобойня, мельница, молочные продукты, фрукты, сладости, продуктовые рынки (базары).

Abstract. The article examines the food culture of the population of the Bukhara Khanate in the middle of the 16th – 19th centuries. It traces types of food products, in particular the use of wheat, flour, oil and other products in food preparation, as well as places where these products were actively sold.

Keywords. Bukhara Khanate, Sheibanids, Ashtarkhanids, Mangits, wheat, flour, butter, creamery, mill, dairy products, fruits, sweets, food markets (bazaars).