



Behzod Isabekov

O‘zbekiston Fanlar akademiyasi Milliy arxeologiya markazi katta ilmiy xodimi,
tarix fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD),



Ubaydulla Ismoilov

O‘zbekiston Fanlar akademiyasi Tarix instituti
tayanch doktoranti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.14288419>

OHANGARON VODIYSI O‘RTA ASR SHAHARLARI AHOLISINING TAOMLANISH MADANIYATI TARIXI (SUYURLITEPA YODGORLIGIDAN TOPILGAN MODDIY ASHYOLAR ASOSIDA)

Annotatsiya. Maqolada Ohangaron vodiysining o‘rta asrlardagi taomlanish madaniyati tarixi ushbu hududdagi Suyurlitepa va Tunkat yodgorliklaridan topilgan moddiy manbalar asosida ochib beriladi. Shuningdek, maqolada aholining o‘rta asrlarda kiyik go‘shti, qo‘y go‘shti, parranda go‘shti, tovuq tuxumi kabi ozuqaviy

quvvati kuchli mahsulotlar, uzum, olma, olmurut, o‘rik, qovun, pista, shaftoli, na’matak, gilos, jiyda kabi mevalar, qovun, qovoq kabi poliz mahsulotlarini iste’mol qilganligi takidlangan.

Kalit so‘zlar: Ohangaron, Qurama, Suyurlitepa, Tunkat, ibn Xavqal, sug‘orma dehqonchilik, lagan, kosa, bog‘bon pichog‘i, ovqat ratsioni.

O‘rta asrlar, xususan, ilk o‘rta asrlar Ohangaron havzasi aholisining ovqatlanish ratsioni, iste’mol qilgan meva va boshqa mahsulotlari tarixini yoritish hududda keng ko‘lamli arxeologik tadqiqotlar olib borishni hamda topilgan ashyolarni laboratoriya tahlillari asosida o‘rganishni taqazo etadi. Ushbu hudud tarixini chuqr o‘rganish maqsadida havzaning shahar tipidagi Suyurlitepa va Tunkat yodgorliklarida turli yillarda arxeologik tadqiqotlar amalga oshirilgan [А. Асқаров, Х. Матякубов, Д. Нормуродов, Б. Исабеков, У. Исмаилов: 15 – 41; Б. Исабеков, У. Исмоилов: 182 – 185; Б. Исабеков: 99; Б. Исабеков: 235 - 253]. Ushbu ikki yodgorlik ham Ohangaron daryosining chap tarafı, 2-terrassasi ustida joylashgan. Suyurlitepa Sanam qishlog‘i, Tunkat Obiz qishlog‘i hududiga to‘g‘ri keladi. Har ikkala yodgorlik ham Qurama tog‘larining old mintaqasida shakllangan. Aynan, mana shunday joylashuv ushbu hududlar aholisining o‘rta asrlardagi ratsionida hal qiluvchi ahamiyat kasb etgan.

Suyurlitepa yodgorligidagi dastlabki arxeologik qazuv ishlari 2007-yili amalga oshirilgan [С. Аширов: 4; С. Аширов: 355 – 362]. Lekin ushbu tadqiqot kichik shurf tashlash yo‘li bilan amalga oshirilgan bo‘lib, unda aholining ovqatlanish tarixiga oid hech qanday moddiy manbalar uchratilmagan.

Oziq – ovqat bilan bog‘liq manbalar 2012-2022-yillardagi A. Asqarov boshchiligidagi olib borilgan keng ko‘lamli tadqiqotlar natijasida ko‘plab topilgan. Xususan, 2012-yilda Suyurlitepa ibodatxonasida olib borilgan tadqiqotlarda xo‘jalik o‘ralarida ko‘plab sholi va bug‘doy zaxiralari topildi. Topilgan sholi donlarini o‘rgangan o‘simgan shunos, seleksioner olim Zoyir Ziyotov fikricha ushbu sholi donlari madaniylashgan ekanligi aniqlanlandi. Ularning topilishi bizga quyidagi xulosalarni berdi:

- Ushbu shahar aholisining ovqatlanishi ratsionida sholi va bug‘doy kabi donli ekinlarga asoslangan. Bu esa ularning qishloq xo‘jaligiga ham ega yashash tarziga ega bo‘lganini bildiradi.

- Sholi katta miqdordagi suv ichadigan ekinlardan hisoblanib, ushbu shahar aholisi Iloq (Ohangaron) daryosi sohillarida sholipoyalar barpo etib dehqonchilik qilishgan.

- Sholi va bug‘doyning mavjudligi, ular turli xil non va ovqat turlari uchun asos bo‘lib xizmat qilganligini ko‘rsatadi. Bu ularning ovqatlanish turiga o‘ziga xoslik qo‘shganini anglatadi. Bugungi kunda sevib iste’mol qilinadigan o‘zbek taomlaridan osh ham o‘z davrida tayyorlangan bo‘lishi mumkin. Osh haqidagi ma’lumotlar V – X asrlarga oid turkiy manbalarda ham uchraydi [Н. Икрамова: 11; М. Файзуллаева: 78].

- O‘sha davrda donli ekinlar etishtirilishining kengligi, aholi o‘z ovqatlanishlarini muhitdagи tabiiy sharoitlarga moslashtira olganligini ko‘rsatadi.

2020-yilgi qazishmalar shaharning ark qismida olib borilgan bo‘lib, unda ko‘plab xonalar va 4 ta xo‘jalik o‘rasi aniqlangan. Ulardan kiyik shoxlari, tovuq tuxumining po‘stloqlari, parranda suyaklari, ellikka yaqin mayda tuyoqli xayvon suyaklari, ko‘plab yirik xayvon suyaklari va oshiqlar topilgan. [Б. Исабеков: 92 – 93].

Bu topilmalar havza axolisi xojalik hayotida chorvachilik muxim rol o‘ynaganini anglatadi. Shu bilan birga kundalik taomlanish jarayonida kiyik go‘shti, qo‘y go‘shti, parranda go‘shti, tovuq tuxumi kabi mahsulotlar yani go‘shtli taomlar iste’molda keng foydalanganligini bildiradi. Aynan qazishmadan ko‘plab oshxona idishlarining uchratilishi xususan, yigirmaga yaqin qozonlar, kosalar, laganlar uchratildi. Ushbu idishlar ichida o‘nga yaqin laganlar topildi. Bu laganlardan suyuq va qo‘yiq taomlar ulashishda, oziq-ovqatlar solishda foydalishgan. Laganlardan birining tag qismi saqlanmagan, singan parchalardan tiklangan. Lagan o‘z davrida qadoqlangan, qadoq izlari idish parchalarida kuzatiladi. Lagan og‘zining diametri 32 sm. Laganning ichki yuzasi yoppasiga gulga o‘xhash naqshlar bilan bezatilgan. Naqshlarda katta-kichik nuqtalar, boshi, tumshug‘i va dumi qizil rangli qushlar suratini uchratish mumkin [Б.

Исабеков: 128]. Бу ма'lumotlar o'z davrida hudud aholisi shunday laganlarda taomlanishganligini, agar ushbu idishlar singan taqdirda uni qaytadan qadoqlab, ta'mirlashganligini ko'rsatadi.

Suyurlitepa o'rnidagi tarixiy shaharning janubiy tegralarida lalmikor, shimoliy tegralarida sug'orma dehqonchilik qilish uchun keng sharoit mavjud bo'lib, bu hudud aholisi yaqin-yaqinga qadar adirli zonalarda lalmikor dehqonchilik bilan, Ohangaron daryosi poymalarida sug'orma dehqonchilik bilan shug'ullanib kelgan. Ushbu asosda hudud aholisi tomonidan yetishtirilgan dehqonchilik mahsulotlari iste'mol qilingan.

Ushbu ma'lumotlar asosida O'rta asrlar davrida Markaziy Osiyo, xususan Iloq hududi, o'zining tabiiy go'zalligi, yuqori darajadagi bog'dorchilik madaniyati bilan ajralib turadi. Arab sayyoohlarining esdaliklarida, jumladan, Ibn Havqalning "Kitob Surat al-ard" asarida va Yoqut al-Hamaviyning izohlari orqali ushbu hududning betakror tabiatni va uning aholisi tomonidan erishilgan yuksak agromadaniyat natijalari yorqin tasvirlanadi. Farg'ona, Shosh, Ustrushana va butun Mavarounnahr kabi joylardagi qalin o'sgan daraxtlar, mo'l-ko'l mevalar va ketma-ket yaylovlarning mavjudligi takidlangan. Ushbu hududda yashagan aholi qadimdan ushbu meva-yu, noz-ne'matlardan tanovvul qilib kelgan.

Suyurlitepa yodgorligida 2022-yili olib borilgan arxeologik tadqiqotlar natijasida o'ralardan uzum, olma, olmurut, o'rik, qovun, pista, shaftoli, na'matak, gilos, jiyda kabi mevalar, qovun, qovoq kabi poliz ekinlarining urug'lari topilgan. Shuningdek, qazish ishlari vaqtida "bog'bon pichog'i" deb ataluvchi uchi qayrilgan va tig'i ichki tarafida bo'lgan pichoq aniqlandi. Pichoqning uzunligi 12 sm, eni 1,2 sm bo'lib, uch qismi biroz qayrilgan. Dastaga ulanadigan qismi biroz qalinlashib borgan. Dastaga kiritish qismi burama shaklida yasalgan bo'lib, dastaga mustahkam o'rnashib turishi maqsad qilingan. Ushbu pichoqqa o'xshash bog'bonlik pichog'i Panjikent va Eski Xovos yodgorliklarida xam aniqlangan [А. Беленицкий., И. Бентович., О. Большаков: 74; А. Грицина: 26; А. Грицина., К. Рахимов., О. Мамиров: 31; О. Mamirov: 381]. Shu kabi pichoqlarning yodgorlik hududidan

aniqlanishi, ushbu hududda qadimda va o‘rta asrlarda bog‘dorchilik keng rivojlanganligidan dalolat berib turadi.

Suyurlitepadan topilgan “bog‘bon pichog‘i”ning uch qismi biroz qayrilganligi tufayli undan foydalanishda itarish yoki bosish kuchi evaziga kesish amali bajarilmasdan, balki o‘ziga tortish kuchi bilan bajariladi. Bu xolatda mevali daraxtlarga payvand solish, novda po‘stini archish va meva po‘stini archish ishlarida aynan shunday pichoqlardan foydalanilgan. Shu kabi pichoqlar Markaziy Osiyo va Kavkaz hududlarida keng tarqalgan. Lekin bunday pichoqchalar turkiy xalqlarda azaldan mavjud bo‘lib, ular har bir turk odamining yonida yurgan. Ajdodlarimizning go‘sht bilan taomlanishi vaqtida bunday pichoqlar judayam asqotgan. U bilan go‘shtni kesib-kesib, maydalab tanovvul qilish ancha qulay bo‘lgan.

Bunday keng ko‘lamdagi topilmalar hududda o‘rta asrlarda dehqonchilik, bo‘g‘dorchilik, shuningdek, ovqatlanish madaniyati ancha yaxshi darajada rivojlanganligini tasdiqlaydi. Uzum, olma, olmurut, o‘rik, qovun, pista, shaftoli, na’matak, gilos, jiyda kabi mevalar, qovun, qovoq kabi mahsulotlarning urug‘lari bu hududda turli mevalar, poliz mahsulotlari yetishtirilganligi va ulardan keng foydalanilganligini ko‘rsatadi. Bularning barchasi, Iloq hududining qadimdan agrobiodiversitet markazi sifatida muhim o‘rin tutganligini va Buyuk Ipak yo‘li doirasida meva savdosi va ayirboshlashda muhim rol o‘ynaganligini tasdiqlaydi.

VII – VIII asrlarga oid qishloq va shahar xarobalaridan donli (g‘alla) ekinlarning, bog‘dorchilik, uzumchilik va poliz mahsulotlarini yetishtirish keng yo‘lga qo‘yilgan [Древний и средневековый город ..., 1990: 6 - 77]. Ular asosida bu hududda boshqoli va dukkakli (bug‘doy, tariq, no‘xat), uzumchilik va bog‘dorchilik ekinlari ekilganligini qayd qilish mumkin. Vohada uzum yetishtirish yetakchilik qilib, undan hatto sharob ham tayyorlangan. Buni Xitoy manbalarida, VII asrdan boshlab Xitoyda “Shi (Toshkent) davlatidan” o‘zlashtirilgan “uzum arog‘ini (sharobidan) tayyorlash uslubi” qo‘llanila boshlanganligi haqidagi ma’lumot ham tasdiqlaydi [A. Xўжаев: 196]. Ushbu ma’lumot

hudud aholisi taomlanish madaniyatini sharobning ham o‘ziga xos o‘rni bo‘lganligini ko‘rsatadi.

2022-yilgi qazishmalar IX – X asrlarda (somoniyalar sulolasi boshqaruvi davri) insonlar taomlanish jarayonida ichiga har xil tilaklar, Qur’oni Karim hamda hadislardan parchalar yozilgan idishlarda ovqatlanishganligini ko‘rsatdi. Aynan shunday jumlalar bitilgan idishlar Suyurlitepada hamda Tunkat yodgorligidagi o‘ralarda uchratildi. Suyurlitepadagi laganlardan birida arab alifbosining kufiy xatida **البركة لصاحبہ کل** so‘zlari yozilgan. Yozuvlar o‘ng tomondan o‘qilganda al’umru (umr), al-barakatu (baraka), li sooxibixi (egasi uchun, egasiga) so‘zlari ma’lum bo‘ldi. Afsuski, lagan butun holatda bo‘limgani bois 1-2 so‘zni aniqlashning imkonи bo‘lmadi. Laganlardan birida tovus qushi tasvirlangan bo‘lib, u tumshug‘ida gul tutib turibdi. Ikkala lagan ham somoniylar davrining nodir namunalaridan hisoblanadi [С.Р Ильясова., Дж.Я Ильясова., Р.А Имамбердыев., Е.А Исхакова: 402 – 412]. Bunga o‘xhash qush va uning tumshug‘idagi gul tasviri xazar turklari idishlari sirtida ham uchratiladi [Türk Dünyası ...,: 748]. Qolaversa, Tomiz (Udmurtiya) hududidan topilgan idishlarda ham huddi shunga o‘xhash tasvirlar uchratiladi [Б. И Маршак: 562].

So‘nggi yillarda Tunkat yodgorligidagi olib borilgan tadqiqotlarda noyob kosa uchratildi. Uning ichki qismida oq asosga qora ranglar bilan arab alifbosining kufiy xatida **کل فیها هنیا مریا** (*Kul fiha haniyyan (mariyyan)*) degan jumlalar yozilgan. Ushbu gaplarning tarjimasidan “*Unda taomni lazzatlanib va rohatlanib yeng*”, “*Salomatlik uchun yeng*”, “*Sog‘lik uchun yeb-iching*”, “*Unda sog‘lig‘ingiz uchun ovqatlaning*” degan ma’nolarni anglash mumkin. Shu joyda Yunon faylasufi Suqrot “Biz yeish uchun yashamaymiz, yashash uchun yeishimiz kerak”, degan fikrlarinihi eslash lozim.

Xulosa qiladigan bo‘lsak Suyurlitepa va Tunkat axolisi Buyuk ipak yo‘lining kichik bir tarmog‘i Kandir davoni bo‘yida joylashganligi aholining iqtisodiy, ijtimoiy yashash tarziga qolaversa ovqatlanish madaniyatiga ham sezilarli ta’sir

qilgan. Ohangaron vodiysi qadim davrdan dehqonchilik va bog‘dorchilik qilish uchun qulay geografik hududlardan biri sanaladi. Shu sababli bu hududlarda dehqonchilik va bog‘dorchilik keng taraqqiy etgan. Aynan hudud axolisi ovqatlanish ratsionida go‘shtli taomlar va boshoqli ekinlar non va non maxsulotlari, shu bilan birga turli bo‘g‘dorchilik va poliz ekinlaridan kundalik ovqatlanish jarayonida istemol qilganligi arxeologik manbalrda aniqlandi. Somoniylar va Qoraxoniylar davriga oid topilgan kulolchilik buyumlarida ajdodlarimiz sog‘lom turmush tarziga amal qilganligi, moddiy manbalar orqali o‘z tasdig‘ini topdi.

Foydalanaligan adabiyotlar:

1. Асқаров А., Матяқубов Х., Нормуродов Д., Исабеков Б., Исмаилов У. Суюрлитепа ёдгорлигига олиб борилган археологик қазишишмалар. // Ўзбекистонда археологик тадқиқотлар. № 13, 2020 йил. 15-41-б.;
2. Исабеков Б., Исмоилов У. Ўрта Оҳангарон хавзаси боғдорчилиги (археологик материаллар асосида). // “Евроосиё халқлари маданий мероси: замонавий тадқиқотлар, муаммо ва ўрганиш усуслари” халқаро илмий-амалий анжумани. - Жиззах, 2022. 182 – 185 б.;
3. Исабеков Б. Юқори ва ўрта Оҳангарон водийсининг қадимги ва ўрта асрлар даври маданияти. Тарих фанлари бўйича фалсафа доктори (PhD) илмий даражасини олиш учун тайёрланган Диссер., 2022. 99-б.т;
4. Исабеков Б.И. Раскопки Храма на Суюрлитепа. Проблемы древней и средневековой истории Чача. Выпуск 2. Шамсиддин Камолиддин (ред.). Lambert Academic Publishing. – Saarbrucken 2013. С. 235-253.
5. Аширов С. Потерянная столица государства Илак // “Правда Востока” gazetasi, 20. VII. 2007, – №140;
6. Аширов С.А. К локализации Тунката – столицы Илака // Проблемы древней и средневековой истории Чача. Шамсиддин

Камолиддин (ред.). Lambert Academic Publishing. – Saarbrucken 2013. – С. 355-362.

7. Икрамова Н. Узбекская кулинарная лексика. – Т.: Фан, 1989. – С. 11;

8. М.Файзуллаева. Ўзбек миллий таомлари ва тановул маданияти. – Т.: “Tafakkur avlodī”, 2021. 78-бет.

9. Беленицкий А.М., Бентович И.Б., Большаков О.Г. Средневековый город Средней Азии. -М., 1973. С 74, рис,43;

10. Грицина А.А. Древний Хавас на перекрестке дорог // Археология ва тарих фанининг долзарб муаммолари. 1 – кисм. -Самарқанд, 2005. Рис.8,1;

11. Грицина А.А., Рахимов К.А., Мамиров О.У. Кўхна Ховос ёдгорлигига 2015-17 йилларда олиб борилган археологик тадқиқотлар // Ўзбекистонда археологик тадқиқотлар 2015-2017 йиллар. 11-сони. - Самарқанд, 2018, 31-бет, 16/7 расм;

12. O. Mamirov. Gardening of Ustrushana in the Middle Ages (On Archaeological Materials) // Volume 5, Issue 9 September, 2022. p 381]

13. Древний и средневековый город Восточного Мавераннахра. – Ташкент: Фан, 1990. – С. 6-77.

14. Хўжаев А. Буюк Ипак йўли: муносабатлар ва тадқиқотлар. – Тошкент: ЎзМЭ, 2007. 196-бет.

15. Ильясова С.Р., Ильясова Дж.Я., Имамбердыев Р.А., Исхакова Е.А. Нет блага в богатстве (Глазурованная керамика Ташкентского оазиса IX-XII). – Москва. 2016. – С. 402 – 412.

16. Türk Dünyası Kültür Atlası - A Cultural Atlas of the Turkish World : Selçuklu Dönemi 1 - the Seljuk. 2017. 748 p.

17. Маршак Б И. История восточной торевтики III-XIII вв. и проблемы культурной преемственности. // СПб: «Академия исследования культуры». 2017. С. 562. рис. 91–93.

**HISTORY OF THE FOOD CULTURE OF THE MEDIEVAL CITIES'
POPULATION OF THE OHANGARON BASIN (BASED ON MATERIALS
FOUND FROM THE MONUMENT OF SUYURLITEPA)**

Abstract: The article reveals the history of medieval food culture of the Ohangaron Valley based on the material sources found in the monuments of Suyurlitepa and Tunkat in this area. Also, in the article it was noted that the population of Ohangaron in the Middle Ages consumed products with high nutritional power such as venison, mutton, poultry, chicken eggs and fruits such as grapes, apples, apricots, pears, pistachios, peaches, briars, cherries, silverberries and vegetables such as melons, pumpkins, etc.

Key words: Ohangaron, Kurama, Suyurlitepa, Tunkat, ibn Havqal, irrigated farming, plate, bowl, gardener's knife, food ration.