



Jasurbek Mamatov

Namangan davlat universiteti
2-kurs tayanch doktoranti.

E-mail:

jasurbekmamatov899@gmail.com
<https://doi.org/10.5281/zenodo.17648889>

ZIYORATGOHLARDA TAYYORLANADIGAN TAOMLAR VA ULARNING XUSUSIYATI (Namangan viloyati ziyoratgohlari misolida)

Annotatsiya. Mazkur maqolada Namangan viloyati hududidagi ziyoratgohlarda tayyorlanadigan an'anaviy marosim taomlari va ularning etnografik xususiyatlari tahlil qilingan. Taomlar xalqning diniy e'tiqodi, mahalliy urf-odatlar hamda moddiy madaniyati bilan uzviy bog'liq ekanligi ta'kidlanadi. Ilmiy ishda dalatadqiqot materiallariga tayangan holda, marosim taomlarining shakllanishida diniy qarashlar, tabiiy muhit va xo'jalik faoliyatining ta'siri yoritilgan.

Kalit so'zlar: ziyoratgoh, marosim taomlari, etnografiya, marosim, Namangan, an'ana, etnografiya, moddiy madaniyat

Kirish. Ma'lumki, an'anaviy taomlar har bir xalqning "moddiy va ma'naviy madaniyatining ajralmas tarkibiy qismi" hisoblanadi. Ular nafaqat oziq-ovqat iste'moliga bo'lgan ehtiyojni qondirish vositasi, balki xalqning tarixiy tajribasi, turmush tarzi, tabiiy muhit sharoiti, xo'jalik faoliyati va

diniy-etnik qadriyatlarini ham o'z ichiga oladi. Shu bois, an'anaviy taomlar "uzoq tarixiy davrlar mobaynida shakllanib, avloddan-avlodga o'tib kelgan madaniy meros" sifatida qadrlanadi. Ular shakllanish jarayonida tabiiy omillar (iqlim, geografik muhit, xomashyo turlari), ijtimoiy munosabatlar, milliy an'analar, marosimlar hamda diniy e'tiqodlar bilan chambarchas bog'liq holda rivojlanib borgan [1: 14-b.].

Ziyoratgohlar ham xalqning e'tiqodiy hayotida nafaqat diniy amaliyotlar, balki marosimiy madaniyatning ham markazidir. Odamlar bu maskanlarga niyat qilib, duo umidida kelishadi, Qur'on tilovat qilishadi, so'ng birgalikda marosimiy taom tayyorlaydilar. Bu taomlar — oddiy ovqat emas, balki ijtimoiy birdamlik va ruhiy poklanish ramzidir. O'zbekiston etnomadaniyatida bunday holat "taomning muqaddaslashuvi" fenomeni sifatida ko'riladi. Shunga ko'ra, urf-odat hamda marosimlarning tarkibiy qismlaridan biri bo'lgan an'anaviy taomlar kundalik, ziyofat va marosimiy taomlarga bo'linadi [2: 742-b.].

Natijada, Turli ziyoratgohlarda tayyorlanadigan marosim taomlarining xilma-xilligi o'ziga xos bo'lib, bunday xilma-xillik viloyatning etnografik tarkibi, mavsumiy sharoitlar va ziyoratchining ziyorat maqsadiga bog'liq.

Asosiy qism. Tadqiqot jarayonida Namangan viloyatidagi ziyoratgohlarda tayyorlanadigan an'anaviy taomlar hamda ularning ziyorat marosimlari tizimidagi funksional va ramziy o'rni ilmiy jihatdan tahlil qilindi. Aniqlanishicha, taomlar ziyorat amaliyotining ajralmas tarkibiy qismi bo'lib, ular nafaqat jamoaviy birlik va mehmondo'stlik timsoli, balki diniy-ma'naviy mazmunga ega marosimiy amaliyot sifatida namoyon bo'ladi [3.].

Respublikaning boshqa hududlarida bo'lgani kabi, Namangan viloyatida ham muqaddas qadamjolar va ziyoratgohlar bilan bog'liq marosimlarda tayyorlanadigan taomlar ziyorat amallarining tarkibiy qismi sifatida qaraladi. Taom tayyorlash jarayonida mahalliy aholi tomonidan islomiy poklik talablariga qat'iy amal qilinadi: taomni tayyorlovchilar avvalo tahoratli va ruhan toza bo'lishi lozim. Shu bilan birga, taom pishirish ishi Allohning nomi yod etilgan holda, maxsus duo yoki baraka so'zlari

bilan boshlanadi, bu esa taomga ruhiy ma'no va muqaddaslik bag'ishlaydi [3.].

Viloyat ziyoratgohlarida tayyorlanadigan taomlar umumiy jihatdan o'xshash — palov, sho'rva, dimlama, chuchvara kabi milliy oshxonaning an'anaviy turlari keng tarqalgan. Biroq ayrim qadamjolarida tarixiy yoki ruhiy sabablarga ko'ra faqat o'sha joyga xos maxsus taomlar ham tayyorlanadi. Bu esa har bir ziyoratgohning o'ziga xos madaniy va ma'naviy an'anasi borligidan dalolat beradi.

Xususan, Chust tumanining Qoraqo'rg'on qishlog'ida joylashgan Xo'jaro'shnoy buva ziyoratgohi misolida ziyorat amaliyotining kasb-hunar egalari hayotidagi ma'naviy funksiyasi yaqqol namoyon bo'ladi. Har yili yoz faslining so'nggi o'n kunligida bu ziyoratgohga kosibchilik bilan shug'ullanuvchi hunarmandlar tashrif buyurib, o'z kasb homiy pirlari sha'niga qurbonlik marosimini ado etadilar. Marosim davomida sho'rva, dimlama kabi milliy taomlar tayyorlanib, jamoaviy tarzda iste'mol qilinadi. Ushbu jarayon hunarmandlarning o'z faoliyatiga baraka tilashi, ishlarining davomiyligi va muvaffaqiyatli kechishini niyat qilish an'anasi bilan chambarchas bog'liqdir. Shu orqali ziyoratchilar nafaqat diniy-ma'naviy tozalikka erishadilar, balki ruhan tetiklik va kasbiy ilhomni ham his etadilar. Mazkur marosim ziyorat orqali yangi mehnat mavsumini ezgu niyat va ruhiy tayyorgarlik bilan boshlash, kasb ahlining jamoaviy birdamligini mustahkamlashga xizmat qiluvchi ijtimoiy-ma'naviy hodisa sifatida e'tirof etiladi. E'tiborlisi shundaki, Xo'jaro'shnoy buva nomi bilan ataluvchi ziyoratgoh nafaqat Namangan viloyatining Chust tumanida, balki Jizzax viloyatida ham mavjud. F. Akchayev o'z tatqiqotlarida qayd etilishicha, Jizzaxdagi Xo'jaro'shnoy buva ziyoratgohi asosan juvozchilik (yog' chiqarish hunari) bilan shug'ullanuvchi kasb egalari tomonidan homiy pir sifatida e'tirof etiladi. Bu hol mazkur nom va siymo atrofida shakllangan kasbiy e'tiqod va marosimiy amaliyotlarning keng hududiy tarqalganligini, shuningdek, xalq og'zaki an'alarida hunarmandchilik sohalari bilan bog'liq muqaddas siymolar kultining mustahkam o'rnatilganligini ko'rsatadi. [4: 59-b.].

Shuningdek, Xo‘ja Abdurahmon ibn Avf ziyoratgohida amalga oshiriladigan qurbonlik va taom tayyorlash amaliyoti ham o‘ziga xos ijtimoiy va ma’naviy funksiyaga ega. Tadqiqot natijalariga ko‘ra, bu marosimlar odatda erta bahorda va kech kuzda, ya’ni dehqonchilik va chorvachilik mavsumlarining boshlanishi yoki yakuniga to‘g‘ri keluvchi davrlarda o‘tkaziladi. Bahor faslida dehqonlar ziyoratgohga tashrif buyurib, ekin ekish arafasida qurbonlik ado etadilar hamda tayyorlangan taomlardan — osh, sho‘rva, dimlama kabi milliy taomlar tayorlaydilar hamda ehson qiladilar. Bu amaliyot yangi mavsum oldidan baraka, mo‘l hosil va mehnatning samarali kechishini tilash maqsadida bajariladi.

Ziyorat marosimi dehqonlar uchun ruhiy tetiklik, umid va ma’naviy tayanch manbai bo‘lib xizmat qiladi. Hosil mo‘l-ko‘l bo‘lgach, kech kuzda ular yana ziyoratgohga qaytib, ehson qilish orqali o‘z minnatdorliklarini bildiradilar. Bu jarayon xalq ongida baraka va to‘kinlik ramzi sifatida qaraladi. Xuddi shuningdek, chorvadorlar ham chorva ko‘payish mavsumida ziyoratni amalga oshirib, qurbonlik ado etadilar hamda tayyorlangan taomlarni ehson sifatida tarqatadilar. Shu tariqa, Xo‘ja Abdurahmon ibn Avf ziyoratgohidagi ushbu amaliyotlar diniy e’tiqod, mehnat madaniyati va ijtimoiy birdamlikning uzviy uyg‘unligini aks ettiradi [3.].

Mingbuloq tumanidagi Alami ota ziyoratgohida taom tayyorlash an’anasi o‘ziga xos marosimiy shaklga ega bo‘lib, boshqa ziyoratgohlarda uchramaydigan xususiyatlari bilan ajralib turadi. Tadqiqotlar shuni ko‘rsatadiki, bu yerda qurbonlik marosimi ziyoratgoh hududida amalga oshirilsa-da, taom pishirish jarayoni uy sharoitida bajariladi. Bu holat ziyoratning o‘ziga xos ijtimoiy-ma’naviy yo‘nalishini, ya’ni marosimning ziyoratgoh bilan bir qatorda oilaviy muhitda ham davom etishini ifodalaydi.

Har yili maktab bitiruvchilari bu ziyoratgohga tashrif buyurib, ramziy mazmunga ega marosimni — xo‘rozni qo‘yib yuborib uni birgalikda tutish an’anasini bajaradilar. Ushbu amaliyot yoshlar orasida jamoaviylik, ahillik va o‘zaro hamjihatlik g‘oyalarini mustahkamlashga xizmat qiladi. Qurbonlik ado etilgach, tayyorlangan taomni birgalikda iste’mol qilish

marosimning yakuniy bosqichi sifatida qaraladi va u ziyoratning ma'naviy birligini to'liq ifodalaydi. Hozirgi kunda ziyoratchilar soni kamaygan bo'lsa-da, yoshlar o'rtasida bu an'ana sayl tusida hanuz davom etayotgani uning ijtimoiy ahamiyatini saqlab qolayotganidan dalolat beradi [3.].

Namangan shahrida joylashgan Bibi Mushkulkushod ziyoratgohi ayollar tomonidan eng ko'p ziyorat qilinadigan muqaddas maskanlardan biri bo'lib, u yerda bajariladigan marosimlar, xususan, taom tayyorlash amaliyoti chuqur ijtimoiy va ma'naviy mazmunga ega. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, mazkur ziyoratgohdagi marosimlar ayollar hayotidagi ruhiy tayanch, ijtimoiy birdamlik va diniy e'tiqod ifodasi sifatida shakllangan. Ayniqsa, taom tayyorlash jarayoni bu ziyorat amaliyotining ajralmas tarkibiy qismi bo'lib, u orqali ayollar o'z mushkullarini yengillashtirish, ruhiy poklanish va hayotlarida ijobiy o'zgarishlar bo'lishiga umid bildiradilar.

Bibi Mushkulkushod siymosi Markaziy Osiyo xalqlarining qadimiy “momolar kultiga” yaqin tushunchalarni mujassam etadi. Ma'lumki, ushbu kultning ildizlari ona zoti va keksalar ruhi bilan bog'liq bo'lib, ular hayot manbai, naslning davomiyligi va ayolning muqaddas maqomini ifodalaydi [5: 161-b.]. M. Sattorning qayd etishicha, “Bibi Mushkulkushod musulmon ayollar tasavvurida mushkulni yengillashtiruvchi, avliyo ayollar sirasiga mansub siymo sifatida qaraladi” [6: 167-b.]. Shunga ko'ra, mazkur ziyoratgoh befarzand ayollar, oilaviy muammosi bor ayollar yoki baxti ochilmagan qizlar tomonidan ziyorat qilinib, unda bajariladigan marosimlar ular hayotidagi mushkullarni yechish, baraka va baxt tilash maqsadida amalga oshiriladi. Odatda, o'zbek oilalarida farzandsizlik yoki farzand tug'ilishida, oila boshiga biror - bir musibat tushganda yoxud kimdir kasal bo'lib dolgan vaqtda ayollarning homiy kulti — Bibi Fotima sharafiga mahalla ayollari ishtirokida maxsus taom - Bibi Seshanba oshi tayyorlanadi [7: 197-b].

Ziyoratchilar tomonidan tayyorlanadigan taomlar — “cho'zma, osh, chuchvara va dimlama” kabi taomlar — marosimning eng muhim tarkibiy qismini tashkil etadi. Dala tadqiqotlariga ko'ra, cho'zma tayyorlash

jarayonida son jihatidan ham ramziy ahamiyatga e'tibor qaratiladi: taom odatda 3, 7 yoki 9 dona qilib tayyorlanadi. Bu holat ruhlar va avliyolarga atalgan taomlar soni bilan bog'liq qadimiy e'tiqodlarni aks ettiradi. Tadqiqotchi Sh. Jumayeva bu borada shunday yozadi: "Ziyorat marosim taomlari sifatida arvohlarga atab 9 ta, avliyolarga atab esa 7 ta cho'zma pishirilgan. '7' raqami 7 pir va 7 ota-bobo ruhiga nisbatan muqaddas son sifatida e'tirof etilgan" [8: 122-b.]. Shu tariqa, ovqat tayyorlash jarayoni ziyoratning marosimiy ramziga aylanib, u diniy e'tiqod bilan bog'liq ibodatning amaliy shakli sifatida namoyon bo'ladi.

Ziyoratgohda tayyorlanadigan chuchvara taomi ham alohida ramziy ma'noga ega. An'anaga ko'ra, chuchvaralarni qozonga befarzand ayollar yoki qizining baxti ochilmagan onalar tashlaydi. Agar pishirish jarayonida chuchvaraning tugunlari ochilib ketsa, bu holat ularning mushkullarining yechilganidan dalolat sifatida talqin qilinadi. Bunday e'tiqod taom tayyorlashning ramziy mohiyatini yanada chuqurlashtiradi, uni ruhiy tozalanish va niyat ifodasining vositasiga aylantiradi.

Bundan tashqari, ziyoratgohda boshqalar tomonidan tayyorlangan taomlardan "qozon boshi"da borib so'rab yeyish an'anasi mavjud. Dala yozuvlarida qayd etilishicha, bu urf insonlarda kamsuqumlik, jamoaviylik va o'zaro yordam qadriyatlarini shakllantirishga xizmat qiladi. Shu tariqa, Bibi Mushkulkushod ziyoratgohidagi taom tayyorlash amaliyoti — diniy e'tiqod, ayollar birdamligi va xalqning ma'naviy qadriyatlarini birlashtirgan ijtimoiy-ma'naviy institut sifatida e'tirof etiladi.

Namangan aholisi orasida shunday e'tiqod mavjudki, ziyoratgoh yonida yoki unga niyat qilib tayyorlangan taomlar muayyan ruhiy va jismoniy shifobaxsh kuchga ega. Aholining aytishicha, bu kabi taomlar orqali insonning tilagi ro'yobga chiqishi, bemorning shifo topishi yoki xonadonning barakasi ortadi, deb ishoniladi [3.].

Tadqiqot shuni ko'rsatdiki, ziyoratgohlardagi taomlar orqali jamiyat ichida ma'naviy muloqot, duochilik, mehr-oqibat va hamkorlik kuchayadi. Ziyoratgohlar bilan bog'liq bo'lgan marosimlar va urf-odatlar qanday ko'rinishda ifodalanishidan qat'i nazar, ularning shakllanishi muayyan

ijtimoiy-iqtisodiy shart-sharoitlar ta'sirida rivojlanib borgan [9:18-b.]. Tadqiqot jarayonida aniqlanishicha, vaqt o'tishi bilan diniy e'tiqodlar o'zgarishi yoki xalq xotirasidan so'nib borishi mumkin. Biroq ilk davrlardan shakllanib kelgan marosim va urf-odatlar xalq ongida bardavomligini saqlab qolgan holda, islomiy qadriyatlar bilan uyg'unlashib, asrlar davomida yashab kelmoqda.

Xulosa qilib aytganda, Namangan viloyatidagi ziyoratgohlarda tayyorlanadigan an'anaviy marosim taomlari xalqning diniy, ijtimoiy va madaniy hayotida o'ziga xos o'rin tutadi. Bu taomlar orqali nafaqat ma'naviy qadriyatlar, balki jamoaviylik, mehr-oqibat, hamjihatlik kabi xislatlar ham avloddan-avlodga o'tib kelmoqda. Zamonaviy hayotda ayrim marosim taomlari unutilib borayotgan bo'lsa-da, ularning etnografik ahamiyatini o'rganish va asrab-avaylash muhim vazifa bo'lib qolmoqda.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Abdusattorov Sh. M. XX – XXI asr boshlarida o'zbek taomlarining milliy-madaniy xususiyatlari (Farg'ona vodiysi misolida). Tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyas avtoreferati. – Toshkent, 2023. – 128 b.

2. Sarimsokov A. A. O'zbek milliy taomlarining taqvimiy marosimlar tizimida tutgan o'rni // Qo'qon DPI ilmiy xabarlari. 2025- yil 3- son. – 741-747-b.

3. Dala yozuvlari. Namangan viloyati tumanlari. 2024-2025 yillar.

4. Акчаев Ф. Ш. Жиззах воҳаси зиёратгоҳлари ва қадамжолари. – Тошкент: 2021, 185 б.

5. Саримсоқов Б. Ўзбек маросими фольклори. – Тошкент: Фан, 1986. – 214 б.

6. Mahmud Sattor O'zbek udumlari – Toshkent. Cho'lpon, 2007 – 192 b.

7. Аширов А. А. Ўзбек халқининг қадимий эътиқод ва маросимлари – Т.: Алишер Навоий номидаги Ўзбекистон Миллий кутубхонаси нашриёти, 2007. – 272 б.

8. Jumayeva Sh. B. Toshkent viloyati ziyoratgohlari: rivojlanish bosqichlari va o'ziga xos xususiyatlari. Tarix fan. bo'y. fals. dok (PhD) diss. avtoref. – Termiz, 2022.– 140 b.

9. Mamatov. J. Economic significance of pilgrimage (in the example of pilgrimage of Namangan region) / Global Scientific Review A Peer Reviewed, Open Access, International Journal www.scienticreview.com Volume 37 March 2025 ISSN (E): 2795-4951 – 17-20 page.

БЛЮДА, ГОТОВИМЫЕ В МЕСТАХ ПАЛОМНИЧЕСТВА, И ИХ ОСОБЕННОСТИ

Аннотация. В данной статье проанализированы традиционные обрядовые блюда, готовимые в священных местах Намаганской области, а также их этнографические особенности. Подчеркивается, что эти блюда тесно связаны с религиозными верованиями народа, местными обычаями и материальной культурой. В научной работе, опираясь на материалы полевых исследований, раскрывается влияние религиозных представлений, природной среды и хозяйственной деятельности на формирование обрядовых блюд.

Ключевые слова: священное место, обрядовые блюда, этнография, обряд, Наманган, традиция, этнография, материальная культура.

DISHES PREPARED AT PILGRIMAGE SITES AND THEIR CHARACTERISTICS

Annotation. This article analyzes the traditional ceremonial dishes prepared at pilgrimage sites in the Namangan region and their ethnographic characteristics. It emphasizes that these dishes are closely connected with the people's religious beliefs, local customs, and material culture. Based on field research materials, the study reveals the influence of religious views, the natural environment, and economic activities on the formation of ceremonial dishes.

Keywords: pilgrimage site, ceremonial dishes, ethnography, ritual, Namangan, tradition, ethnography, material culture.