



## **O'ZBEKISTONDAGI ERONIYLAR DIASPORASINING MILLIY TAOMLARI VA ULARNING XUSUSIYATLARI**

**Botirov Sarvar Bahrom o'g'li**

Toshkent davlat tibbiyot universiteti

Ijtimoiy fanlar kafedrasida o'qituvchisi

E-mail: [sarvarbotirov1771@gmail.com](mailto:sarvarbotirov1771@gmail.com)

Bugungi kunda turli xalqlar turmush tarzi va marosimlari yuzasidan bir qator ilmiy tadqiqot ishlari olib borilgan. Biroq O'zbekistondagi eroniylarning taomlari haqida keng ko'lamli tadqiqotishlari olib borilmagan. Yurtimizda yashab kelayotgan ko'p sonli bo'lmagan diasporalarning madaniyatini o'rganish dolzarb masalalardan biri hisoblanadi, jumladan eroniy diasporasining milliy taomlari va ularning xususiyatlari haqida keng ko'lamli tadqiqotlar olib borish lozimdir.

Uzoq yillar mobaynida xalq turmush tarzi yuzasidan tadqiqotlar olib borgan ko'plab olimlar tomonidan madaniyat atamasiga tarif-u tavsiflar berilgan bo'lib, ko'pincha madaniyat deyilganda – “insoniyat faoliyati davomida yaratilgan barcha yutuqlar tushuniladi”. Odatda, “madaniyat” iborasi odamlar turmush tarzi bilan bog'liq tarzda izohlanadi... Madaniyat – insonga biologik jihatdan tegishli bo'lmagan va kishilarning hayot faoliyati natijasida yaratiladigan ko'rinishidir. Madaniyatning bunday kompleks talqini ma'lum ma'noda etnomadaniyat iborasiga ham javob beradi. Etnomadaniyat esa – bu ma'lum etnosga xos bo'lgan xususiyatlarni saqlab qolish maqsadida o'zlashtirilgan ko'rinishlar majmuidir.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Аширов А., Атаджанов Ш. Этнология (Ўқув қўлланима). Т.2007. Б.113-114.



O‘zbekiston hududida yashovchi aksariyat xalqlar qatori eroniylar ham to‘y-tantanalarda birinchi taom sifatida o‘zbek milliy taomi bo‘lgan oshni afzal ko‘rishadi. O‘zbekistonda hududiy jihatdan Vodiy choyxona oshi, Toshkent to‘y oshi, Samarqand oshi, Buxoro oshi (Oshi So‘fiy) kabi turlarga bo‘linadi. Eroniylarning aksariyati to‘y-marosimlarda Samarqand oshini tayyorlashadi. Samarqand oshining o‘ziga xos tomonlaridan biri taom sariq sabzidan tayyorlanishidir.

Eroniylarning o‘ziga xos taomlaridan biri – bu Xulbashovladir. Bu taom Xelba (ilmiy tilda Fenugreek)\* nomli o‘simlik urug‘idan tayyorlanadi. Xelba urug‘i vitaminlar, oqsillar, temir, magniy va kaliyga boy. Xelba urug‘ining o‘ziga xos hidi bo‘lib, u yong‘oq va ziravorni eslatadi, ta‘mi esa biroz chuchukroq bo‘ladi.<sup>2</sup>

Xulbashovla – O‘zbekistondagi eroniylar orasida shifobaxsh taom sifatida juda qadrlanadi. Bu taom, ayniqsa, tug‘ruqdan keyingi ayollarning quvvatini tiklash va sutini ko‘paytirish uchun, shamollagan insonlarning kasallikdan forig‘ bo‘lishi uchun, shuningdek, immunitetni mustahkamlash uchun an‘anaviy tarzda tayyorlanadi.<sup>3</sup>

Bu taomni tayyorlash bir necha bosqichlarni o‘z ichiga oladi. Xelba urug‘i o‘ziga xos achchig‘ o‘simlik hisoblanadi. Uni yo‘qotish uchun urug‘larni avval sovuq suvda bir necha marta yuvish hamda toza holatga keltirish muhim. Ba‘zi

\*Xelba – dukkaklilar oilasiga mansub bo‘lib, ham ziravor, ham dorivor vosita sifatida ishlatilgan.

<sup>2</sup> <https://share.google/UlxdtX3kGVYs1bZe>.

<sup>3</sup> <https://informaticsjournals.co.in/index.php/jnr/article/view/35635/31883>.

oshpazlar achchig‘i butunlay chiqib ketishi uchun uni bir kecha oldin suvda ivitib qo‘yishni yoki 5-10 daqiqa qaynatib, suvini to‘kib tashlashni tavsiya etadi.

Keyingi jarayon zirvak tayyorlash bo‘lib, qozonga yog‘ solib qizitiladi. Go‘sh t bo‘laklari solinib, qizarguncha qovuriladi. Ketidan to‘g‘ralgan piyoz solinib, tilla rangga kirguncha qovurish davom ettiriladi. Qovurilgan masalliq larga tayyorlab qo‘yilgan xelba urug‘lari qo‘shiladi. Qovurilish jarayoni yakuniga yetgach, masalliq larni ko‘mgunicha qozonga suv quyiladi va olov pasaytirilib, go‘sh t va xelba pishguncha (taxminan 30-40 daqiqa) qaynatiladi. Undan keyin yuvilgan guruch qozonga solinadi. Suv darajasi guruchdan bir barmoq baland bo‘lishi kerak. Guruch suvni to‘liq shimib olguncha baland olovda pishiriladi.

Oxirgi jarayon ovqatga dam berish bo‘lib, suvi chekingach, olov pasaytiriladi va qozon qopqog‘i mahkam yopilib, 20-25 daqiqa davomida damlanadi.<sup>4</sup>

Samarqand eroniylarining yana bir milliy taomi “Jig‘-jig‘ holva” deb ataladi. “Jig‘-jig‘” nomi holva pishayotgan jarayonda qaynayotgan qiyomning chiqargan ovoziga ishora qiladi deb hisoblanadi. U odatiy Samarqand holvasidan tayyorlanish usuli va tarkibi bilan farq qiladi. Jig‘-jig‘ holvasi asosan un, shakar (yoki asal), sariyog‘ (yoki o‘simlik yog‘i) va maxsus ziravorlardan tayyorlanadi. Uni boyitish uchun maydalangan yong‘oq va pista qo‘shiladi.

Bu taomni tayyorlash ham bir necha bosqichlarni o‘z ichiga oladi. Avvalo, qozonda yog‘ni qizdirib, elangan un solinadi. Past olovda tinmay kavlab, un to

<sup>4</sup> Dala tadqiqotlari. Samarqand viloyati Tayloq tumani Xonchorbog‘ MFY, 2025-yil.



o'ziga xos jigarrang tus olguncha va xushbo'y hid taratguncha (taxminan 40-50 daqiqa) qovuriladi.

Ikkinchi bosqichi qiyom tayyorlashdan iboratdir. Alohida idishda shakar va suvdan quyuq sharbat tayyorlanadi. Unga za'faron (shafron)\* va hil (kardamon)\* kabi ziravorlar qo'shiladi.

Uchinchi bosqichda qovurilgan un ustiga issiq qiyom ehtiyotkorlik bilan quyiladi. Shu paytda taom shiddat bilan qaynaydi ("jig'-jig'" ovozi chiqadi). Taom quyulib, qozon devoridan ajralguncha tez-tez kavlanadi.

Oxirida issiq holva laganlarga yoyiladi, yuzasiga yong'oqlar sepilib, so'ngra romb shaklida kesib dasturxonga tortiladi. Bu holva Samarqand eroniylari orasida, ayniqsa, Navro'z dasturxonining ajralmas qismi sanaladi. Uni qo'ni-qo'shnilarga ulashish an'anasi mavjuddir. Odatda bu taomni oiladagi tajribali ayollar – kayvonilar tayyorlaydilar, chunki qiyom va unning nisbatini aniq olish mahorat talab qiladi.<sup>5</sup>

Xulosa o'rnida shuni ta'kidlash lozimki, O'zbekistondagi eroniylarning turmush tarzi va madaniyatning o'ziga xos jihatlarida taom alohida ahamiyatga egadir. Ularning etnomadaniyatida taom bilan bog'liq turlicha qarashlar shakllandi.

## FOYDALANILGAN ADAABIYOTLAR

\***Za'faron** – To'q qizil va to'q sariq rangli palov, qandolat mahsulotlari va ichimliklarida ishlatiladigan ziravor o'simlik.

\***Hil** – zanjabildoshlar oilasiga mansub o'simlik. Choy, qahva, shirinliklar va go'shtli taomlarga qo'shiladi.

<sup>5</sup> Dala tadqiqotlari. Samarqand viloyati Samarqand tumani Pulmug'ob MFY, 2025-yil.

