

O'ZBEKISTON AN'ANALAR



O'ZBEKISTONNING URF-ODATLARI VA AN'ANALARI

Milliy marosimlar, o'yinlar, bayramlar

O'zbek xalqining an'ana va urf-odatlari asrlar davomida shakllangan. O'zbek etnik guruhi sayyoramizda mavjud bo'lgan eng qadimiy etnik guruhlardan biridir. Bundan tashqari, bu Markaziy Osiyodagi eng ko'p etnik guruhdir. O'zbekiston xalqlarining o'ziga xos madaniyati tsivilizatsiya boshlanishida, miloddan avvalgi IV asrda shakllangan. e. Udum va urf-odatlarga rioya qilish, kelib chiqishi va ijtimoiy mavqeidan qat'i nazar, azaldan har bir insonning burchi bo'lib kelgan. Buning sababi, Markaziy Osiyo xalqlari orasida o'zlikni anglash, o'zini hurmat qilish islom dinidan singdirilgan.



HAMMASI SALOMLASHISH BILAN BOSHLANADI

O'RTA OSIYO XALQLARIDA QADIM ZAMONLARDAN BUYON AN'ANA SHAKLLANGAN — MUSULMONLAR UCHRASHGANDA, HATTO DO'ST BO'LMASALAR HAM, O'RTASIDA DUSHMANLIK MUNOSABATLARI BO'LSA HAM, SALOMLASHISHLARI SHART. HAR BIR SALOMGA JAVOB BERISH YAXSHI ODOB BELGISI HISOBLANGAN. VA KIM BIRINCHI BO'LIB KIMGA SALOM BERISHI KERAK? MA'LUM BO'LISHICHA, OTLI KISHILAR PIYODA YURGANLARGA, IJTIMOY ZINAPOYADA YUQORI O'RIN EGALLAGAN KISHILAR PASTROQDA TURGANLARGA BIRINCHI BO'LIB SALOM BERISHLARI, JANOBLAR O'Z XIZMATKORLARIGA, KICHIKLARI ESA KATTALARGA SALOM BERISHLARI KERAK EDI. XO'SH, AGAR BIR VAQTNING O'ZIDA BIR NECHTA ODAM BIR ODAM BILAN SALOMLASHISH ISTAGINI BILDIRSA, BU ODAM ULARNING SALOMIGA JAVOB BERISHI KERAK EDI, SHUNDA UNING SALOMLASHUVI BIR VAQTNING O'ZIDA HAMMA UCHUN TEGISHLI EKANLIGI ANIQ KO'RINIB TURARDI.

MASHHUR O'ZBEK MEHMONDO'STLIGI

Sharqona mehmondo‘stlik shunchaki odat emas, bu bizga azaldan kelgan axloqiy qonundir.

“Mehmondo‘stlik jasoratdan ustundir” – deyishadi eski maqol. Va bu bo'sh so'zlar emas. Mehmonni qabul qilishdan bosh tortish, uni dasturxonga qo‘ymaslik, muomala qilmaslik yoki yomon qabul qilmaslik – bunday mehmondo‘stlik nafaqat oila, balki butun oila ahli uchun qattiq uyat edi. Mehmondo'stlikni hatto dushmanga ham inkor etib bo'lmasdi.



NAVRO'Z BAYRAMI



“Navro‘z” so‘zi “yangi kun” deb tarjima qilingan. Bayram 21 mart kuni nishonlanadi. Yilning shu bahor faslida tabiat qish uyqusidan keyin nihoyat uyg‘onadi va yangi yil boshlanishini ramziy qiladi. Navro‘z qadimiy bayram bo‘lib, tarixchilarning fikricha, u bundan 3000 yil avval nishonlangan. Bugun Navro‘z qanday nishonlanadi? Yevropa Yangi yilini nishonlash yarim tunda boshlansa, Navro‘z tushdan keyin nishonlanadi. Yangi yil kabi Navro‘z ham oilaviy bayram bo‘lib, uni qarindoshlar, do‘stlar davrasida nishonlash odat tusiga kiradi. Navro‘z bayramining asosiy kuni - 21 martdan keyin yana 13 ta bayram keladi, ular mehmonlarni taklif qilish, shuningdek, qarindoshlar, do‘stlar va shunchaki yaxshi tanishlarni ziyorat qilish odat tusiga kiradi. An‘anaga ko‘ra bayram kunlari bog‘ va istirohat bog‘lariga ko‘plab mevali daraxt ko‘chatlari o‘tqaziladi. O‘zbekistonning shahar va qishloqlari aholisi Navro‘z bayramiga oldindan tayyorgarlik ko‘radi. Har bir mahallada (qo‘shni mahallada) hasharlar o‘tkaziladi (qo‘shma ish shanbalikka o‘xshaydi). Bayramga tayyorgarlik ko‘rishning umumiy vazifasi bilan birlashgan odamlar shahar yoki qishloqni bayramona ko‘rinishga olib kelishadi. Mana, uzoq kutilgan 21 mart kuni ham keldi. Bayram quvnoqlik boshlanadi. Har bir mahallada bayram dasturxonini yoziladi, ulkan qozonlarda qahrabo bayram palovi, kuy-qo‘shiqlar, qo‘shiqlar, raqslar tayyorlanadi! Mana shunday mashhur o‘yin-kulgi!

O'zbeklar o'rtasida to'ylar an'anaga ko'ra o'zgacha dabdaba bilan nishonlanar, ularda juda ko'p odamlar qatnashardi.



O'zbek to'yi nafaqat kelin-kuyov, balki barcha qarindosh-urug'lar, do'stlar, qishloq aholisi uchun ham muhim voqeadir. Binobarin, to'y nafaqat shaxsiy, balki umumiy ish bo'lgan. To'yning oila uchun ahamiyatini, xalq uchun ahamiyatini anglagan holda, sekin-asta tayyorlanar edi. Ish kelin izlashdan boshlandi – “kelin egalash”. Ota-onalar yoki yaqin odamlar kuyovga munosib "nomzod" topdilar. Bu haqda qizning ota-onasiga xabar berilgan, shundan so'ng qizning uyiga sovchilar – “sovchi” yuborilgan. Qizning ota-onasining turmush qurishga roziligi bilan “tort sindirish” (non sindirish) marosimi bo'lib o'tdi, shundan so'ng ota-onaning kelishuvi yakunlangan deb hisoblanadi. Bu yerda kelinning narxini, to'yga tayyorgarlik ko'rishni ham kelishib oldilar. Keyingi bosqich qizning uyiga unashtirish (fotiha-tuy) bo'lib, u kelinning narxini to'lagandan keyingina, ota-onaga sovg'a-salomlar taqdim etgandan keyingina amalga oshirilgan. va kelinning qarindoshlari. To'y oldidan kuyovning uyiga oqsoqollar kengashi – “maslahat oshi” yig'ildi. Mo'l-ko'l taom tayyorlandi va tushlik paytida to'yni tashkil qilish masalalari muhokama qilindi va "romo" - asosiy boshqaruvchi ham tanlandi.

U hamma narsani eng mayda tafsilotlarigacha o'ylab ko'rishi va ko'plab ijrochilarga ko'rsatmalar berishi kerak edi. Nikoh tui" - asosiy to'y kelinning uyida boshlanib, kuyovnikiga o'tgan. "Nikoh tui" - kelinning uyidagi asosiy marosim. Kuyov bir guruh do'stlari va qarindoshlari bilan bu erga marosimga kelgan. To'y. kelinning oldiga ishonchli kishilarni (vakl) jo'natgan mulla tomonidan bajarilgan (u nikohga rozi bo'lgunga qadar alohida, bayramona bezatilgan xonada (ichkarida) bo'lgan) Kelindan ijobiy javob olgach, mulla kuyovning roziligi, so'ng u duo o'qidi - "nikoh" va nikoh tuzilgan deb hisoblanadi. Kuyov sharafiga ko'ngilochar, musiqachilar va raqqosalar chiqish qilishdi. Bu kichik tomoshada faqat erkaklar ishtirok etdi. Kelin.) kelinni kuyovnikiga kuzatib qo'ygan holda uyidan olib chiqib ketishdi. Kelin bilan uchrashganda ayollar "Yor-yor" to'y qo'shiqlarini kuylashdi. kelin uyga kirishi kerak bo'lgan oq yo'l. Eshik oldida to'xtab "ostona salom" yasab, yangi uyga ta'zim qilardi. Bu vaqtda kelinning hayoti go'zal va boy bo'lishini tilagandek, gullar, shirinliklar, pullar bilan (turli joylarda turli yo'llar bilan) yog'dirildi. Bunday odat ham bor edi: kuyov kelinni qo'lga olib, uyga olib kirdi. Kelinni o'zi uchun katta pardalar o'rnatilgan "chivillik" o'rnatilgan xonaga olib kirishdi, u yerda uning barcha mol-mulki va sepi keltirildi. Hovlida ayollar daf chalib, to'y qo'shiqlarini kuylab, raqsga tushishdi. Kechqurun, bu Yangning xonasida kelin kuyovga va uning do'stlariga sovg'alar berdi. Bu marosimdan keyin Yanga barcha do'stlarini jo'natib yubordi va faqat kuyovni qoldirdi. Endi kuyov Yanga va boshqa ayollarga sovg'a yoki pul berib, chivillikka kiritdi va u erda kelin bilan yolg'iz qoldirdi, u erda nikoh to'shagi tayyorlanadi. Eng qimmat sovg'a kelin uchun mo'l'jallangan edi - bilaguzuk, uzuk, sirg'a va marjon.

umumiy to'y: kelin yoki kuyovning uyida, restoranda, kafeda va hokazo. Bunday to'ylar tez-tez o'tkaziladi, lekin hali ham to'y ikki kun davom etishi odatiy hol emas. Birinchi kuni kelinning uyida kichik to'y bo'lib, "kiz bazmi" deb ataladi. Ikkinchi kuni - kuyovning uyida katta to'y oqshomi o'tkaziladi va turli nomlarga ega: "tui bazmi" (to'y ziyofati), "muxhabat kechasi" (ishq oqshomi), "baht kechasi" (baxt kechasi). O'zbek to'ylari ko'pincha an'anaviy va zamonaviy marosimlarni o'z ichiga oladi. An'anaga hurmat sifatida palov (osh) beriladi, u ertalab (soat 18:00 dan 21:00 gacha) yoki tushdan keyin (13:00 dan 15:00 gacha) tashkil etiladi. Unga mahalla aholisi, jumladan, qarindoshlar, do'stlar va uzoq qarindoshlar taklif etiladi. To'y poyabzalida musiqa yangraydi, qo'shiqlar kuylanadi, asosan tinch, klassik. Mehmonlar ko'p bo'lgani uchun ular uzun stol va skameyklar yoki stullarni ketma-ket qo'yishadi. Mehmonlar an'anaviy taomlarni tatib ko'rishadi, choy ichishadi va keyin palov berishadi. Oshda avvalgidek alkogolli ichimliklar berilmaydi. O'zbekistonda to'y fasllari bahor va yoz oxiri, shuningdek, hosil yig'im-terimidan keyin kuzga to'g'ri keladi. Qishki to'ylar kamdan-kam uchraydi. To'y ziyofati uchun joy oldindan obodonlashtirilgan va bezatilgan, stollar U shaklida joylashtirilgan. Gilam yoki so'zani uch tomondan saytning chetiga osib qo'yib, asl bo'yalgan devorlarni hosil qiladi. Dasturxon boshida eng sharafli joy kelin-kuyovga beriladi. To'y dasturxoniga turli noz-ne'matlar tayyorlanadiki, ulardan meva, qovun, tarvuz, uzum, quritilgan mevalar, sultonlar majburiy bo'lib, milliy taomlardan - ziyofat paytida samsa, tort, choy kabilar, kamida ikki-uchta taom beriladi. Shurpaga ishonch hosil qiling, keyin siz manti, qovurdoq, barbekyu va hokazolarni berishingiz mumkin. Hozirda to'yning bezaklari, musiqiy va ko'ngilochar qismiga ko'proq e'tibor qaratilmoqda. To'y "Tuylar muborak" tabrik qo'shig'i ijrosi bilan boshlanadi, uning davomida yig'ilganlarning olqishlari ostida kelin-kuyovlar tantanali ravishda o'z sharafli joylariga yo'l olishadi. Ziyofatni to'y raisi Rais ochadi. O'z navbatida, u so'zni nufuzli mehmonlar, qarindoshlar va do'stlarga beradi. To'y oqshomi hurmatli oqsoqollardan birining so'nggi so'zi bilan tugaydi. Keyin barcha yig'ilganlar kelin va kuyovni haydab yuborishadi.



O'ZBEKLARNING DINI

Diniga ko'ra, o'zbeklar g'ayratli musulmonlar, ammo oriy qo'shnilari kabi mutaassiblikdan yiroq. Ularning kulti qadimgi Eron ta'sirining qoldiqlarini saqlab qolgan. Jumladan, Xivada Navro'z bayrami, ya'ni bahorgi tengkunlik bayrami xuddi Eron forslarida bo'lgani kabi qattiq kuzatilgan. Olov atrofida sakrash, uni har tomonlama hurmat qilish, unga botayotgan Quyosh nurlari bilan munosabatda bo'lish va nihoyat, qadimgi Eron quyosh afsonalari - bularning barchasi hozirgi o'zbeklar hududida turklarning asl mavjudligidan dalolat beradi. va ularning eronlik mahalliy aholi bilan muloqoti.



An'anaviy oshxona

O'zbekistonda oshlar juda mashhur bo'lib, milliy oshxonada muhim o'rin tutadi. O'zbek sho'rvalari juda qalin va sabzi, lavlagi kabi sabzavotlarga, shuningdek piyoz, o'tlar va barcha turdagi ziravorlarga boy. Eng mashhur sho'rvalarga "shurpa" kiradi, ularning o'nlab turlari mavjud: "Shurpa-chaban" - kartoshka, piyoz va pomidordan tayyorlangan go'shtli sho'rva, "shurpa-mash" - qo'zichoq va maxsus turdagi loviyadan tayyorlangan sho'rva " mash", "kaurma-shurpa" - sholg'om, kartoshka va sabzi bilan sho'rva, "kiima-shurpa" - go'shtli sho'rva, "sholg'om-shurpa" - sholg'omli qo'zichoq sho'rva, "kifta-shurpa" - go'shtli kolbasa, no'xatli sho'rva. va boshqa sabzavotlar va boshqalar .Yana bir mashhur taom - "mastava" - nordon sut, qalampir va ko'katlar bilan xizmat qiladigan go'sht va sabzavotlardan tayyorlangan sho'rva. "Mashxurda" - nordon sut, ko'katlar va piyoz qo'shilgan loviya, guruch va kartoshka qo'shilgan sho'rva va "cholop" - nordon sutli bodring, turp va ko'katlardan iborat sovuq sho'rva va boshqalar. Achitilgan sut mahsulotlarini osh tayyorlashda qo'llash hozirgi o'zbeklarning ajdodlari bo'lmish turklar hali ko'chmanchi qabilalar bo'lgan davrlarga borib taqaladi. Nordon sutli sho'rvalarning umumiy nomi - katykli.



Bayram palovi

Bayram palovi O'zbek oshxonasining asosiy taomi bo'lib, barcha tantanalar markazida turadi, albatta, palovdir. Bu taom - guruch, sabzi, go'sht, sariyog' o'zgarishsiz qoladigan asosiy ingredientlar - turli usullar bilan tayyorlanadi. Har bir yirik shahar, xoh Xiva, xoh Samarqand, xoh Buxoro, uni tayyorlashning o'ziga xos retsepti bor. Masalan, buxoroliklar palovni mosh bilan pishirishadi. Samarqandda go'sht, sabzi, guruch qatlamlab qo'yiladi va bug'lanadi. Toshkentda hamma masalliqni ortiqcha pishirib berishadi. O'zbek oshxonasida palovning yuzdan ortiq turlari mavjud.



AN'ANAVIY O'ZBEK NONLARI

O'zbek xalqi uchun non muqaddasdir. An'anaga ko'ra, kimdir uydan uzoq vaqt chiqib ketsa, u odam qaytib kelguniga qadar saqlanadigan kichik bir bo'lak kekni tishlashi kerak. O'zbek nonini "non" yoki yassi non deb atashadi. U tandirda - maxsus loydan yasalgan pechda pishiriladi, natijada u qizg'ish va tiniq bo'lib chiqadi. Kekning ikki turi mavjud - oddiy (obi-non) va bayramona (patir). Va keklarning ko'p navlari bor. Yog 'va puf, ular hatto mintaqalar bo'yicha ham farqlanadi - Samarqand, Buxoro va boshqalar. Shu bilan birga, O'zbekistonning har bir hududi boshqa hech bir joyda uchramaydigan o'ziga xos xilma-xilligi bilan maqtanishi mumkin. Va ularning har biri o'ziga xos xamirturush, o'ziga xos pishirish texnologiyasi, o'ziga xos ta'mi bor. Farg'ona vodiysi o'zining mazali Katlama pishiriqlari bilan mashhur bo'lib, pishirish paytida har bir qatlamiga sariyog' yoki smetana surtiladi. Bundan tashqari, pirojnoe - jizzali-non, jo'xori unidan tort - zogora-non, o'simlik infuziyasidagi tortlar - kuk patyr va boshqa ko'plab navlarni tayyorlashadi. Ba'zi turdagi tortillalar piyoz yoki xamirda pishirilgan go'sht bilan pishiriladi. An'anaga ko'ra tortillalar pichoq bilan kesilmaydi, balki qo'l bilan sindiriladi. Bundan tashqari, nonning singan bo'laklarini "yuzini pastga" qo'yish dasturxon odobi bilan qat'iy man etiladi: bu nonga nisbatan hurmatsiz munosabat hisoblanadi.



O'ZBEK OSHXONASI TAOMLARINING DEYARLI YARMINI UN MAHSULOTLARI TASHKIL QILADI. SAMSA - GO'SHT YOKI BOSHQA PLOMBA QO'SHILGAN QAT'IY PISHIRIQLAR, MANTI - GO'SHT YOKI BOSHQA PLOMBA QO'SHILGAN QO'SHILGAN XAMIR MAHSULOTLARI, LAG'MON - QALIN GO'SHTLI VA SABZAVOTLI SOUSLI MAKARON, XONUM - GO'SHTLI TO'LDIRILGAN BUG'LI RULO, NORIN - ZIRAVORLAR BILAN NOODLE, BARCHA PIROGLAR VA BOSHQA TAOMLAR TURLARI. KO'PGINA UN MAHSULOTLARI, SHU JUMLADAN SAMSA, TANDIRDA PISHIRILADI, BU QOVURISH VA PISHIRISH UCHUN JUDA YUQORI HARORATNI TA'MINLAYDI VA SHUNGA MOS RAVISHDA O'ZIGA XOS TA'MGA EGA.



AN'ANAVIY NOVVOT

Sharq shirinliklari o'zbek oshxonasining faxridir. Ulardan eng mashhurlari holva va navatdir. Butun dunyoga mashhur an'anaviy sharqona taom bo'lgan holva bug'doy unidan va yong'oq qo'shilgan shakardan tayyorlanadi. Va navat bo'yoqlar va ziravorlar qo'shilishi bilan kristalli uzum shakarini qaynatadi. O'zbek hunarmandlarining pishiriqlari nihoyatda mazali. Cheesecakes og'zingizda eriydi - zangza, sariyog'li jingalak pechene "kush-tili" "katlama" pirojnoe, sariyog' to'plari "bugirsak", cho'tka va shakardagi yong'oqlar - "chak-chak". Behi-dulma yong'oqlari va "pashmak" - karameldan tayyorlangan paxta konfeti bilan to'ldirilgan behi o'ziga xos noziklikdir.

"Nisholda" va "sumalak" kabi shirinliklar haqida alohida gapirish kerak. "Nisholda" qand va o'tlar qo'shib qo'yilgan oqsil, "sumalak" esa bug'doy urug'ining shirin aralashmasidir. Bu noz-ne'matlar o'zbek milliy bayramlari ramzidir. Ular an'anaviy tarzda Navro'z (Yangi yil) va boshqa bayram tadbirlari arafasida tayyorlanadi. "Sumalak" tayyorlash esa, umuman olganda, butun bir marosimdir. Ayollar tun bo'yi uxlamaydilar, balki "sumalak"ning yaratilish sirini tomosha qilishadi, zavqlanishadi, qo'shiq aytishadi, raqsga tushishadi, bu esa ikkinchisiga o'ziga xos va mazali hid beradi.



O'zbekiston bozori

Sharq bozori, ya'ni an'anaviy o'zbek bozori, haqiqatdan ham hayot bayrami! Bu milliy rang ekzotiklik va boylik, yorqin ranglar, ranglar o'yinlari, bosh hidlari, sharqona shirinliklarning cheksiz qatorlari, yeryong'oq, bodom, pista, ko'p ziravorlar va quritilgan mevalar bilan hayratda qoldiradi.



Bir marta sharqona bozorga kirganingizda, o'zingizni Sherozadning “1000 va 1 kecha” asarida tasvirlagan sharqona ertakda ko'rasiz... Buyuk ipak yo'li o'tgan O'zbekistonning har bir shahrida ko'plab mashhur bozorlar mavjud. Ularning eng kattasiga kirganda, xaridor achchiq aromatlari bulutiga o'ralgan. Bu erda nima yo'q! Za'faron va dolchin po'stlog'i, qizil va qora murch, zira va chinnigullar, muskat yong'og'i va kardamon... Raflarda ziravorlar va ziravorlarning oltmishga yaqin turi va navlarini sanash mumkin.



O'ZBEK MILLIY KIYIMLARI

O'zbek milliy erkak kiyimi ro'mol yoki ro'mol bilan bog'langan ustki va pastki xalat, keng ko'ylak — kuylak, shim — ishton, yupqa charmdan tikilgan etik va bosh kiyim — do'ppidan iborat bo'lgan. Ayollarning ham, erkaklarning ham ustki kiyimi chopon — mursak bo'lgan. Xat to'n kabi uzun va tekin tikilgan. Yoz uchun u engil edi, qishda esa vatka bilan qoplangan. 19-asrga kelib, ayollar garderobini to'ldirish sodir bo'ldi - kamzur deb nomlangan kamzuli, shu bilan birga



E'tiboringiz uchun rahmat

