



*Shahnoza YESHIMBETOVA,*

*O'zbekiston Respublikasi Fanlar Akademiyasi Tarix instituti mustaqil izlanuvchisi*

*E-mail: yeshimbetovashahnoza@gmail.com*

*Toshkent Kimyo xalqaro universiteti dotsenti, PhD N.Narziyev taqrizi asosida*

## OROLBO'YI QORAQALPOQLARIDA BALIQCHILIK BILAN BOG'LIQ TAOMLAR TARIXI VA ETNOLOGIYASIGA DOIR MULOHAZALAR

Аннотация

Ushbu maqolada Orol dengizining qurishi bilan bog'liq iqtisodiy inqirozga qaramay, Qoraqalpog'iston mahalliy oshxonasining o'zbek oshxonasi an'analarida ta'mirlanishiga, xususan baliq ovlash mavsumida baliq taomlarini tayyorlashga oid masalalar ko'tarilgan. Orolbo'yida yashovchi o'zbeklar va qoraqalpoqlar baliqdan turli xil taomlarni qanday tayyorlaganliklari, bu inqiroz davrida an'anaviy taomlar soni qanday kamaygani haqida ma'lumotlar berilgan

**Kalit so'zlar:** qoraqalpoq, xalq, baliqchilik, taom, xilt, Orol bo'yi, sazan, laqqa, ilon baliq, baliq dimlama, jugari kurtuk, baliq qavurdaq, baliq qarma, qaq baliq, marosim, "ibe saqlay".

## РАССУЖДЕНИЯ В ОБЛАСТИ ЭТНОЛОГИИ И ИСТОРИЯ РЫБНЫХ БЛЮД КАРАКАЛПАКСКИХ РЫБОЛОВОВ В ПРИБРЕЖНЫХ РАЙОНАХ

Аннотация

В данной статье были затронуты вопросы, касающиеся перелетения местной кухни Каракалпакстан под влиянием традиций узбекской кухни, в частности приготовления блюд из рыбы в сезон улова, несмотря на экономический кризис, связанный с высыханием Аральского моря, как узбеки и каракалпаки, проживающие на территории Приаралья готовили разнообразные блюда из рыбы, и как уменьшалось количество традиционных блюд во время этого кризиса.

**Ключевые слова:** каракалпак, народ, рыболовство, блюдо, хилт, Приаралье, сазан, сом, змееголов, тушение рыбы, блюдо жувары курдук, жареная рыба, суп из рыбы с клецками, копченая рыба, церемония, культура поведения за столом

## CONSIDERATIONS ON THE HISTORY OF DISHES ASSOCIATED WITH FISHING AMONG THE KARAKALPAKS ALONG THE ISLAND AND THEIR ETHNOLOGY

Annotation

This article raised issues related to the migration of the local cuisine of Karakalpakstan under the influence of the traditions of Uzbek cuisine, in particular the preparation of fish dishes during the catch season, despite the economic crisis associated with the drying up of the Aral Sea, how the Uzbeks and Karakalpaks living in the Aral Sea region prepared a variety of fish dishes, and how the number of traditional dishes has decreased during this crisis.

**Key words:** Karakalpak, people, fishing, dish, hilt, Aral region, carp, catfish, snakehead, fish stew, zhuvary kurduk dish, fried fish, fish soup with dumplings, smoked fish, ceremony, table manners.

**Kirish.** Keyingi yillarda respublikada aholining oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, jumladan, sifatli baliq mahsulotlari ishlab chiqarish hajmlarini ko'paytirish, suv omborlarida hamda sun'iy ravishda baliqchilik hovuzlarini tashkil qilish, Qoraqalpog'iston Respublikasida gastronomik turizm salohiyatini rivojlantirish maqsadida bir qancha dasturiy chora-tadbirlar amalga oshirilmoqda.

Jumladan, Prezident Shavkat Mirziyoyevning 2023 yil 18 avgustdagi PQ-281sonli "Baliqchilik xo'jaligi ehtiyojlari uchun suv havzalaridan foydalanish tartibini takomillashtirish hamda baliq ovlash va suv bo'yi turizmi maskanlarini rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi qaroriga ko'ra Qoraqalpog'iston Respublikasida tabiiy suv havzalarini, shuningdek, 2023-2024 yillarda baliq ovlash va suv bo'yi turizmi maskanlarini Beruniy va Amudaryo tumanlarida tashkil etish, baliq yetishtirishni yo'lga qo'yish bo'yicha jadal ishlar olib borilmoqda. Bu esa respublikamizda gastroturizmni rivojlantirishda baliq taomlari bo'yicha takliflarni oshirishni talab etadi. Shuning uchun, baliq taomlari tarixi, turlari va etnografiyasining ilmiy o'rganilishining amaliy ahamiyati kattadir.

**Mavzuga oid adabiyotlar tahlili.** Qoraqalpoqlarning milliy taomlari va ular bilan bog'liq udumlar olimlar nazaridan chetda qolmagan. Sovet davri etnograflari orasida A. Morozova qoraqalpoq xalqi taomlarini o'rgangan. Qoraqalpoq taomlari haqidagi ma'lumotlarni 1920-1980 yillardagi boshqa qator tadqiqotchilarning, jumladan, S. Kamalov, R. Kosbergenov, T.

Jdanko, U. Shalekenov va boshqa olimlarning asarlarida ham uchratish mumkin.

XX asrning 70-yillarida O'zbekiston FA Qoraqalpog'iston filialining tarixiy-etnografiya ekspeditsiyasi dala tadqiqotlari olib borib, ayni vaqtda qoraqalpoq taomlarini ham o'rgangan. Bu mavzu 1980 yilda nashr qilingan "Qoraqalpoqlar etnografiyasi" ocherkida izchil yoritilgan.

**Tadqiqot metodologiyasi.** Maqola etnografik dala tadqiqotlari asosida Qoraqalpog'iston Respublikasi Beruniy, Amudaryo tumanlarida istiqomat qiluvchi qoraqalpoq, o'zbek millatlariga mansub axborotchilar tomonidan olingan anketalar natijalari va ilmiy adabiyotlar bilan umumlashtirilib tarixiy izchillik va qiyoslash taqqoslash metodlari orqali tahlil qilingan.

**Tahlil va natijalar.** Orolbo'yi mintaqasida yashovchi qoraqalpoq aholisining baliqchilik madaniyati va an'analari, taomlari etnologiya fani uchun qiziqarli bo'lib, ularni o'rganish alohida ahamiyatga ega. Milliy taomlar va ular bilan bog'liq udumlar va ularning o'ziga xos xususiyatlarini, etnik qarodoshlik yoki madaniy aloqalar va o'zaro ta'sir natijasida yuzaga kelgan boshqa xalqlar madaniyati bilan yaqinlik yoki o'xshashlik jihatlari aniqlash muhim o'rin tutadi. Taom tayyorlash har bir etnik guruhning eng muhim tarkibiy qismi bo'lib, odamlarning iqtisodiy faoliyati, ularning yashash joylarining tabiiy-geografik sharoitlari va etnik-madaniy an'analari bilan belgilanadi.

Qishloq xo'jaligi yetakchi sanoat bo'lmagan hududlarda ya'ni Orol dengizi qirg'og'i va Amudaryo deltasiga tutash

hududlarda yashovchi aholining asosiy oziq-ovqat mahsuloti baliq bo'lgan va baliq ovlash o'sha xalq iqtisodiy faoliyatining mustaqil turlaridan biri ekanligi qadim zamonlardan beri ma'lum.

Baliqchilik qoraqalpoq xo'jaligining muhim sohalariidan biri hisoblanib, XIX asrning I yarmidayoq baliqchi aholilar Terbenbes Mergenotov, Tozbesqum, Oqbetkey, Toyloqjegen, Qoraboyli, Erjoyotov, Oqqal'a, Urga, Qorojor, Oyrisho, Duzli, Qo'yberen, Jumoloq, To'qmoq-oto mavzalarida joylashgan edila, aholi uchun baliqning markaziy manbai Orol dengizi, Amudaryo, Quvonish-Djarma va Dovqora, Qo'ng'iro't va Qoro-Teren edi.

Qoraqalpoqlar xo'jaligida baliqchilik, ayniqsa, Amudaryoning o'ng tomoni Rossiyaga qo'shilib Amudaryo bo'limi tashkil topganidan so'ng keng rivojlangan va baliq mahsuloti tovarlik darajasiga ko'tarilgan. Bo'lim baliqchilari Mo'ynoq tumani hududlariga o'rnashib qolishadi.

XIX asr sayyohlari manbalarida Xiva xonligining shimoliy hududlarida yashovchi qoraqalpoqlar baliqni ko'p iste'mol qilganliklari, shuningdek, rus mahbuslari ham qoraqalpoqlarning baliq iste'mol qilishi, shuning uchun ular kasal bo'lmasliklarini keltirib o'tgan ma'lumotlar mavjud.

Oziq-ovqat muammosi ma'lum bir mintaqaning taomlanish an'analari bilan uzviy bog'liqdir. Qoraqalpoqlarning oziq-ovqat tizimi aholining xo'jalik faoliyati, ular yashaydigan hududlarning tabiiy-geografik sharoitlari va etnik madaniy an'analari bilan chambarchas bog'liq holda shakllangan. Shu munosabat bilan qoraqalpoqlarning an'anaviy taomlari o'simlik(don) va hayvonot(go'sht va sut) mahsulotlarining uyg'unligi uzoq vaqt saqlanib qolgan.

Mualliflarning ta'kidlashicha, "yarim o'troq turmush tarzi bilan uyg'unlashgan kompleks chorvachilik-dehqonchilik va baliq-ovchilik xo'jaligi qoraqalpoq xalqi uchun xos" bo'lgan. "Bu barqaror dehqonchilik rivojlana olmaydigan Sirdaryo va Amudaryo deltalari hayot kechirish va xo'jalik yuritishning mushkulliklari bilan bog'liq bo'lgan qoraqalpoq xalqiga xos xususiyatlardan biridir. Taom xususiyatlari xalqning xo'jalik faoliyati, ular yashayotgan mintaqalardagi tabiiy va geografik sharoitlar, milliy-madaniy an'analar bilan belgilanadi...qoraqalpoqlar oziq-ovqatida yil fasllariga bog'liq holda ziroatchilik, chorvachilik yoki baliqchilik mahsulotlari ko'proq bo'lgan", deb xulosa chiqaradi mualliflar.

U. Shalekenov "Uch oy sut, uch oy qovun, uch oy oshqovoq, uch oy baliq" degan qoraqalpoq xalq matalini keltirish asosida ta'kidlaganidek, bu matalda o'ziga to'q oilalar uchun go'sht shunchaki kundalik ovqat hisoblangan bo'lsa, ayni paytda go'sht topib yeyish imkoni bo'lmagan mehnatkash oilalarning ovqatlanish tartibi yaqqol aks ettirilgan. Badavlat oilalar kuniga uch-to'rt marta go'shtli va boshqa taomlarni iste'mol qilishgan. Kambag'allar esa kuniga nari borsa bir mahal issiq ovqat bilan cheklanishgan. Tadqiqotchilar yozma va tarixiy manbalar, arxeologik ma'lumotlar, shuningdek, dala etnografik tadqiqotlar va shaxsiy kuzatishlar asosida qoraqalpoq taomlarining aksariyati ziroat mahsulotlari: bug'doy, tariq, jo'xori, guruchdan tayyorlangan degan xulosa chiqarishgan. Shu bilan birga o'simlikdan tayyorlanadigan taomlardan tashqari, etnografik sut, go'sht, baliqdan tayyorlangan taomlarni, shuningdek, ularning turlicha uyg'unlashuvi aks etgan taomlarni ham o'rganishgan.

Shuningdek, arxiv ma'lumotlarida, Orol dengizining janubi-sharqiy qismida joylashgan, Qoraqalpog'iston baliqchilik kolxoz uyushmasi tarkibiga kiruvchi "Qizil baliqchi" kolxozi a'zolarining umumiy sonidan mehnatga layoqatli erkaklar (16 yoshdan 60 yoshgacha)-113 kishini, shundan baliq yetishtirishda band (o'rtacha) bo'lgan 69 kishi bo'lib, ular reja bo'yicha 1966 yilda 7600 sentner o'rniga 7643 sentner baliq tutishgan va baliq ishlab chiqarishdan olingan daromad esa 159,6 ming rublni tashkil qilgan. Yil davomida baliqchining o'rtacha daromadi 893 rublni tashkil etgan, baliqchilikdan tashqari kichik yordamchi dehqonchilik ham bo'lgan. Kolxoz xo'jalik-moliyaviy faoliyatini 1966 yilda 42,1 ming so'm zarar bilan yakunlagan, hamda Orol havzasida baliq zahiralarning umumiy yomonlashuvi tufayli baliq yetishtirish keskin kamaygan va shunga mos ravishda kolxoz va kolxozchilarning daromadlari ham kamaygan. Masalan, 1965 yilda kolxozning baliqchilikdan olgan umumiy daromadi 219

ming rublni, baliqchining daromadi esa 1268 rublni tashkil etgan, bu umumiy daromad bo'yicha 1966 yilga nisbatan 69 ming rublga, baliqchining daromadi esa 365 rublga ko'p bo'lgan. Kolxoz balansida 1967 yil 1 yanvar holatiga ko'ra 155 ming rubllik baliq ovlash vositalari mavjud bo'lganligini va qoraqalpoqlar oziq-ovqatida baliqdan tayyorlanadigan taomlarning soni va turi kamayganligini keltirib o'tish o'rindir.

Shu o'rinda ta'kidlash joizki, "O'zbekbaliq" O'zbekiston baliq zahiralari muhofaza qilish va ishlab chiqarish, baliqchilikni tartibga solish havzasi boshqarmasi boshlig'ining 1970 yil 7 iyulda chiqargan buyrug'ida: "butun sovet xalqi har yili "Baliqchilar kuni" bayramini katta quvonch bilan nishonlaydilar. "O'zbekbaliq" boshqaruvi jamoasi va inspeksiyalari joriy yilda 1969 yilning birinchi yarmiga nisbatan yuqori natijalarga erishgan. Ular "Baliqchilar kuni" bayramini munosib nishonlash uchun kurashib, baliqchilikni muhofaza qilish va ko'paytirishning barcha yo'nalishlari bo'yicha ko'rsatkichlarni yaxshiladi, shuning uchun ular pul mukofoti(15-25 rubl) va faxriy yorliqlar bilan taqdirlansin" deb arxiv hujjatlarida keltirilgan.

Orol dengizining qurishi respublikaning butun xalq xo'jaligi kompleksiga salbiy ta'sirini o'tkazgan. Masalan, 1973 yil 1 yanvar holatiga ko'ra sanoatda asosiy ishlab chiqarish fondlarining qiymati baliq bo'lib, baliqchilik sanoati asosan Orol dengiziga bog'liq edi. Orol dengizining qurishi nafaqat baliqning yo'qolib ketishiga, hamda baliqchilik sanoati ahamiyati pasayishiga va an'anaviy oziq-ovqat tizimida ham o'zgarishlarga olib kelgan. Masalan, an'anaviy taom "baliq qarma"ning tayyorlanishi kamayib borgan.

Qoraqalpoqlarning ratsionida tarixan yashab o'tgan xalqlarning turli xil taomlarining ushbu hududda mavjudligini ko'rishimiz mumkin. 1970-1980 yillarda qoraqalpoqlar taomnomasi koreys, rus va yevropa oshxonalarining turli xil taomlari bilan to'ldirilgan.

Shuni ta'kidlash kerakki, qoraqalpoqlarning oziq-ovqat tizimi boshqa elatlarning madaniyati ta'sirida o'zgarib borgan, ammo ayni paytda murakkab xo'jalik yuritish turidan shakllangan an'anaviy xususiyatlarini saqlab qolgan.

Qoraqalpog'iston o'zbeklari orasida baliqdan tayyorlangan taomlardan asosan "baliq dimlama" keng tarqalgan bo'lib, axborotchi Jumaniyazova M. taomning sazan baliq yoki laqqa baliq turidan, hamda vitaminlarga boy sabzavotlar bilan dimlab pishirilishi haqida ma'lumot berib o'tdi.

Shuningdek, qoraqalpoq va o'zbeklar odatda sazan, uchar, laqqa ilon baliqlaridan "baliq qovurdaq" tayyorlagan, uni tozalab, ikki tomoniga tuz va un sepib, qovurilgan holda iste'mol qilishgan.

Qoraqalpoqlarda baliqdan tayyorlanadigan "jugari kurtuk" mashhur bo'lib, ushbu taomni tayyorlash uchun jo'xori unini sirli idishga solib, uning ustiga baliq sho'rvasidan qilingan namakopni quyib sekin qoshiq bilan aralashtirib issiq xamir qilinadi va kichkina doiracha tayyorlab qaynab turgan sho'rva ustiga solib yarim soat atrofida qaynatiladi, keyin xamirni laganga suzib olib barcha pishgan sabzavotlarni chiroyli bezab dasturxoniga tortilishi haqida qoraqalpoq millatiga mansub, qipchoqli urug'idan bo'lgan axborotchi Qurbanova G. ta'kidlab o'tdi.

Qoraqalpoqlar orasida noyob baliq taomi "uyildiriq nan" (ikradan tayyorlangan non) bo'lib, unga tuz, un sepib qovurib tayyorlangan.

Shu bilan birga baliq serob hududlarda qoraqalpoq xalqining eng ko'p tarqalgan milliy taomi "baliq qarma" bo'lib, axborotchi Rajabova Tilla uning jo'xori va bug'doy unidan xamir tayyorlab baliq sho'rva ichiga solib qaynatilishi va suzib olinib, xamir, baliq go'shti va barcha masalliqar mayda qilib to'g'ralib iste'mol qilinishi haqida ma'lumot berib o'tdi.

Yana bir turdagi taom "uxa" (baliq sho'rva) juda keng tarqalgan bo'lib, asosan sazan baliq turidan tayyorlangan.

Bundan tashqari qoraqalpoqlar baliqni issiq kulga ko'mish (o'tqa ko'mip jeu) orqali pishirilgan.

Shuningdek, o'zbek taomnomasiga rus pazandaligi ta'sirida kirib kelgan baliq tamaddi bo'lib, u sho'r baliqdan tayyorlanadi. Yuqorida keltirib o'tganimizdek, Ibn Sino ham

tuzlangan baliqni yaxshi taomlar qatoriga kiritgan. Darhaqiqat, sho'r baliq g'oyatda ishtahabaxsh, mehmon dasturxoniga qo'ysa ham arzigulikdir. Ushbu dudlangan baliqdan tayyorlanadigan tansiq taom ham pazandachiligimizda yangi urf bo'lgan. Eng yaxshisi sazan va zog'ora baliqdan qilingan. Respublikamizda dudlama baliqni xonadonda tayyorlab bozorga olib chiqadigan hududlar Orol bo'yida, Mo'ynoq, Amudaryo sohilida, Termiz va Sirdaryo sohillarida tayyorlangan. "qaqpash", "qaq baliq" qoraqalpoqlar orasida mashhur bo'lib, uni tayyorlash sirlarini axborotchi O'razaliyeva Halima ta'kidlashicha, o'zining otasi O'razaliyev R. dan 70-80 yillarda baliq ovlash bilan shug'ullangani va ovlangan baliqni tozalab, yupqa qilib kesilgani va tuzga ko'mib qo'yilgani, keyin arqonga bog'langan holda ochiq havoda quritilgani to'g'risida ma'lumot berib o'tdi.

Shu o'rinda "qaq baliq" ning tayyorlanishi haqida qoraqalpoq millatiga mansub Xusenov S. ag'a, asosan "uchar" baliq turidan foydalanishi, ya'ni baliqni tozalab, ikki kun davomida tuzga ko'mib idishda saqlab, sovuq suvga yuvib, mix yoki ipga osib ustidan doka yopib yana ikki kun tashqarida qoldirilishi, keyin yog'och qirindisini suv bilan aralastirib katta chuqur, ichiga sim tortilgan temir idishga solib tagiga olov yoqib tutun chiqarib shu mahalda baliqlarni simlarga tortib, ustidan qattiq bo'zni namlab besh soat davomida yopib qo'yiladi, keyin baliqlar ochiq havoda qoldiriladi, uni dudlashdan maqsad esa baliq rangini chiroyli qilish uchun, deb o'zining oilaviy mashg'uloti to'g'risida aytib o'tdi.

Janubiy Orolbo'yi mintaqasidagi qoraqalpoqlar tarixiy sabablarga ko'ra yaqin vaqtgacha boshqa xalqlar tomonidan yo'q bo'lib ketgan yoki unitilgan qadimiy urf-odatlar va e'tiqodlarini saqlab qolishgan. Xususan, bugungi kungacha baliq ovlash e'tiqodi mavjud bo'lib, qoraqalpoqlarda baliqchilik azaldan an'anaviy kasb bo'lgan. Qadimgi va o'rta asr yozma manbalari, mualliflarining fikriga ko'ra, o'sha davr hukmdorlari, hamda Markaziy Osiyoda baliqlarni muqaddas hayvonlar deb hisoblab oltin baliq tasviri tushirilgan dubulg'a kiyganliklari haqida ma'lumotlar saqlab qolingan.

**Xulosa va takliflar.** Qoraqalpoq xalqining baliqchilik bilan bog'liq taomlari va marosimlarini o'rganish xalq madaniyati tarixini boyitishda muhim mamba bo'lib xizmat qiladi, chunki ularsiz butun tarixni qayta tiklash va o'ziga xosligini to'liq ochib berish mumkin emas. Tarixiy taraqqiyotning barcha bosqichlarida taomlar xalqlar o'rtasidagi kundalik muloqotning eng muhim shakllaridan biri bo'lib kelgan, hamda insonlar o'rtasidagi do'stlik yoki qarindoshlik aloqalarining ajralmas qismidir.

Qoraqalpoq xalqida chorvachilik, dehqonchilik va baliqchilik bilan uyg'unlashgan taom turlari saqlanib qolingan.

Qoraqalpoq oilalarida turmush madaniyati yuksalishi tufayli xilma-xil taom tayyorlashga imkoniyatlar yaratilganligini, shuningdek, Markaziy Osiyo xalqlari o'rtasida madaniy aloqalarni rivojlantirishda taom madaniyatining o'rni beqiyos ekanligini ko'rsatib berish zarur.

#### ADABIYOTLAR

1. Камалов С.К. Каракалпаки в XVIII-XIX вв. Т., 1968. 327 с.; Жданко Т.А. Каракалпаки...-566 с.; Шалекенов У. Х. Быт каракалпакского крестьянства. 370 с.
2. Жданко Т.А., Камалов С.К. Этнография каракалпаков. XIX- начало XX века (Материалы и исследования) Т.; 1980. 202 с.
3. Ўзбекистон Миллий Архиви: Ф.837.О.41.д.1010. л.28
4. Ўзбекистон Миллий Архиви: Ф.2816.О.1.д.29. л.140
5. Сейдематова Г.У., Курбанова З.И., Акимниязова Г.А. Традиционное питание в повседневных практиках жителей Каракалпакстана в 1960-1970 гг. // Вопросы истории. 5(2).2022. с.108
6. Dala yozuvi: Qoraqalpog'iston Respublikasi, Beruniy tumani, O' Jumaniyazov OFY, 2024 yil
7. Dala yozuvi: Qoraqalpog'iston Respublikasi, Beruniy tumani, Maxtumquli OFY, 2024 yil
8. Dala yozuvi: Qoraqalpog'iston Respublikasi, Beruniy tumani, Beruniy shahri, Imkon MFY, 2024 yil
9. Dala yozuvi: Qoraqalpog'iston Respublikasi, Amudaryo tumani, Berdaq OFY, 2024 yil
10. Есбергенова С.Х. Веравания и обряды каракалпаков, связанные с рыболовством. Вестник антропологии, 2020. № 2 (50) с.125
11. <https://lex.uz/uz/docs/-6575092>