

HOREZM BÖLGESİ HALKININ YEMEK DÖNÜŞÜMÜ HAKKINDA BAZI GÖRÜŞLER (HAREZM ARKEOLOJİ-ETNOGRAFYA KEŞİFLERİ ARAŞTIRMALARI TEMELİNDE)

Isaqov Rustamjon O'ktamjon o'g'li

Toshkent davlat sharqshunoslik universiteti

tayanch doktoranti

ORCID: 0009-0001-5595-507X

Özet: *Bu makale, Harezmi vahasi halkının beslenme kültürünün tarihî gelişimi ve modern dönüşümünü etnografik açıdan incelemeye adanmıştır. Harezmi Arkeoloji ve Etnografiya Keşifleri (HAEK) materyallerine dayanarak, geleneksel yemeklerin içeriği, hazırlanış yöntemleri ve modern faktörlerin etkisiyle yaşanan değişimler analiz edilmektedir. Araştırma sonuçları, beslenme kültüründeki dönüşümün sosyal, ekonomik ve ekolojik faktörlerle olan bağlantısını ortaya koymaktadır.*

Anahtar kelimeler: *Harezmi, etnografi, beslenme kültürü, dönüşüm, geleneksel yemekler, HAEK, sosyo-ekonomik faktörler.*

Annotatsiya: *Ushbu maqola Xorazm vohasi aholisi ovqatlanish madaniyatining tarixiy rivojlanishi va zamonaviy transformatsiyasini etnografik tadqiq qilishga bag'ishlangan. Xorazm arxeologiya-etnografiya ekspeditsiyasi (XAEF) materiallari asosida an'anaviy taomlarning tarkibi, tayyorlash usullari va ularning zamonaviy ta'sirlar ostida qanday o'zgarishlarga uchragani tahlil qilinadi. Tadqiqot natijalari aholining ovqatlanish madaniyatidagi o'zgarishlarning ijtimoiy, iqtisodiy va ekologik omillar bilan bog'liqligini yoritishga xizmat qiladi.*

Kalit so'zlar: *Xorazm, etnografiya, ovqatlanish madaniyati, transformatsiya, an'anaviy taomlar, XAEF, ijtimoiy-iqtisodiy omillar.*

Abstract; *This article is dedicated to the ethnographic study of the historical development and modern transformation of the food culture of the Khorezm oasis population. Based on the materials of the Khorezm Archaeological and Ethnographic Expedition (KAEF), the composition of traditional dishes, cooking methods, and their changes under modern influences are analyzed. The study results highlight the correlation between the transformation of food culture and social, economic, and environmental factors.*

Keywords: *Khorezm, ethnography, food culture, transformation, traditional dishes, KAEF, socio-economic factors.*

Milli yemekler ve onlara dair gelenekler, etnografik meselelerin hem teorik hem de pratik açıdan büyük önem taşıyan bir parçası olarak kabul edilir. Çünkü bu unsurlar, bir halkın millî kültürünün oluşum yollarını ve kendine özgü özelliklerini belirlemeye yardımcı olur. Ayrıca, bu gelenekler doğal-ekonomik koşulların, etnik akrabalık bağlarının veya

kültürel etkileşimlerin etkisiyle oluşan diğer halkların kültürüyle benzerlik ve yakınlık özelliklerini de gösterir.

Yemeklerin işlevleri ise oldukça çeşitlidir ve yalnızca insanın fizyolojik ihtiyaçlarıyla sınırlı kalmaz. Aynı zamanda halkın yaşam tarzını, örf ve adetlerini, değerlerini ve dünya görüşünü yansıtır. Etnografik açıdan bakıldığında, millî mutfak ve ona ait gelenekler, birçok kültürel, sosyal ve tarihî süreci içinde barındıran ve zaman içinde değişim gösteren yüksek bir olgudur.

S.A.Tokarev⁷³, etnografik araştırma metodolojisi üzerine yazdığı eserinde yemeklerin sosyal ilişkiler kurmadaki rolünü şu şekilde vurgulamıştır: “Tarihî gelişimin her aşamasında toplu yemekler, insanların günlük iletişiminin önemli bir biçimi olmuştur ve olmaya devam etmektedir. İnsanlar arasında toplu yemek yeme alışkanlığının muhtemelen yüzlerce farklı nedeni vardır ve bu durumda yemeğin birlikte tüketilmesi zorunlu kabul edilir.” Ortak yemek yeme eylemi başlı başına bir sosyal işlevdir; insanlar arasındaki dostluğu veya akrabalık bağlarını ifade eder.

Harezm arkeoloji-etnografya keşifleri sürecinde etnografik araştırma ekibi üyeleri, keşiflerin ikinci (1945-1976) ve üçüncü (1976-1997) dönemlerinde, belirli araştırma nesneleri üzerine çalışmalar yürütmüştür.

Bunun yanı sıra, bölgede kendine özgü etnografik özelliklere sahip Karakalpak halkının mutfak kültürüne yönelik araştırmalar, ilk olarak Sovyet etnografi **A.S.Morozova**⁷⁴ tarafından gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, **T.A.Jdanko** liderliğindeki **“Karakalpak etnografik araştırma grubu”** tarafından 1945’ten 1976’ya kadar Karakalpakistan’ın tüm vilayetlerinde yapılan araştırmalarda, ekip üyeleri **S.K.Kamalov**⁷⁵, **R.Kosbergenov**⁷⁶, **T.A.Jdanko**⁷⁷ ve **U.X.Shalekinov’un**⁷⁸ çalışmalarında da konuyla ilgili bilgiler yer almaktadır. Bu yazarlar, konunun önemini göz önünde bulundurarak, 1970’li yıllarda Özbekistan SSC Karakalpak Şubesi tarihî-etnografik keşif ekibi bünyesinde sahada araştırmalar gerçekleştirmiş ve Karakalpak halkının geleneksel yemekleri hakkında ülkenin tüm bölgelerinden materyaller toplamışlardır. Ayrıca, ortak bir eser⁷⁹ kaleme alarak Karakalpak mutfağını bağımsız bir etnografik analiz çerçevesinde incelemişlerdir.

Bunun dışında, **K.L.Zadixina** liderliğindeki **“Shimoliy o‘zbek etnografik tadqiqot guruhi”** tarafından 1946, 1947, 1948, 1952 ve 1953 yıllarında Karakalpakistan Özerk Sovyet Sosyalist Cumhuriyeti’nin Kungirat, Xuceyli, Şumanay ve Kipçak bölgelerinde yürütülen

⁷³ Токарев С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры. “Советская этнография”, 1970, № 4, – С. 5.

⁷⁴ Морозова А.С. Культура домашнего быта каракалпаков начала XX века (к вопросу этногенеза). Автореферат канд. дис. – Т., 1955, – С. 13-15.

⁷⁵ Камалов С.К. Каракалпаки в Хивинском ханстве до присоединения к России. Диссертация на соиск. ученой степени кандидата ист. наук. – М., 1953 (qo‘lyozma); уана, Каракалпаки в XVIII – XIX вв. – Т., 1968, – С. 94, 95, 98, 99.

⁷⁶ Косбергенов Р.К. Каракалпак халкынын колониаль деуирдеги мэденияты хэм турмысы. – Нокис, 1970.

⁷⁷ Жданко Т.А. Каракалпаки: Народы Средней Азии и Казахстана (серия «Народы мира»). – М., 1962, т. 1, – С. 485-489.

⁷⁸ Шалекенов У. Быт каракалпакского крестьянства Чимбайского района и прошлом и настоящем. Материалы и исследования по этнографии каракалпаков. /Тр. ХАЭЭ. III. – М.: 1958. – С. 344-349.

⁷⁹ Жданко Т.А., Камалов С.К. Этнография каракалпаков. XIX – начало XX века (материалы и исследования). – Т.: Фан УзССР. 1980, – С. 112-142.

araştırmalar sonucunda, burada yaşayan Özbek halkının mutfak kültürü, bölgedeki diğer halkların mutfak kültürleriyle karşılaştırmalı olarak incelenmiştir.

G.P.Snesarev başkanlığındaki “Shimoliy o‘zbek etnografik tadqiqot guruhi”, araştırmalarında özellikle yemeklerle ilgili tören ve gelenekleri incelemeye odaklanmıştır. Araştırma nesnesi olarak, Horezm vahasında yaşayan Özbekler, Türkmenler ve Karakalpakların bulunduğu bölgelerde saha çalışmaları yürütülmüştür. Bu çalışmalar kapsamında, ekmek ve unlu mamuller, etli yemekler, sebzeli yemekler, süt ve süt ürünleriyle yapılan yemekler ile balıklı yemekler detaylı şekilde analiz edilmiştir.

Buna ek olarak, yemekler hazırlanma zamanı ve özelliklerine göre sınıflandırılmıştır: günlük yemekler, bayram yemekleri, tören yemekleri.

Her bir yemeğe bağlı gelenek ve törenler, saha araştırmaları sırasında yerel halkla yapılan etnografik mülakatlar aracılığıyla bilimsel literatüre kazandırılmıştır.

Daha sonraki dönemlerde, Özbekistan halklarının etnografyası üzerine araştırmalar yürüten K.Shoniyoov⁸⁰, M.T.Jumaniyoov⁸¹, I.M.Jabborov⁸², G.Sh.Zunnunova va R.R.Nazarov⁸³ ve A.A.Ashirov⁸⁴ gibi etnograflar da yemek kültürü ve yemeklerin dönüşümü hakkında, keşifler sırasında toplanan verileri bilimsel olarak doğrulamışlardır.

Horezm arkeoloji-etnografya keşifleri kapsamında faaliyet gösteren güney ve kuzey Özbek ile Karakalpak etnografik araştırma grupları, bölgedeki Özbek ve Karakalpak halklarının yemek kültürünü yalnızca betimlemekle kalmayıp, aynı zamanda yemek alışkanlıklarındaki değişimleri de incelemiştir.

20. yüzyılın ortalarından itibaren Orta Asya halklarının yemek sistemine yeni ürünler girmeye başladı. Makarna, erişte (vermişel), konserve ürünler, fabrikada üretilen ekmek ve pastane ürünleri yaygınlaşarak sofralara dahil oldu. Bunun yanı sıra, Avrupa ve Slav mutfağından birçok yemek Orta Asya halklarının beslenme kültürüne etki etti. Özbek mutfağına Kiyev usulü köfte, etli lahana dolması (golubsi), etli ve patatesli gulaş, buharda pişirilmiş tavuk (tabaka), biftek, etli köfte (teftel) ve hamurlu yemekler arasında pelmeni gibi yemekler dahil oldu. Tatar mutfağından ise belyaş ve çak-çak gibi lezzetler benimsendi.

Benzer şekilde, Karakalpak mutfağı da yeni yemeklerle zenginleşti. Süt, et, un ve sebze bazlı yemekler geniş çapta tüketilmeye başlandı. Çorbalar, patatesle kızartılmış et, mantı, lagman, şiş kebab, samsa, varenik, sebzeli ve etli salatalar, komposto, reçeller, pastalar ve diğer çeşitli gıdalar yaygın hale geldi. Ancak şunu belirtmek gerekir ki, yeni yemekler ve yenilikler yerel halk tarafından hemen benimsenmemiştir. Öncelikle işçi yemekhanelerinde,

⁸⁰ Шаниязов К.Ш. О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. – Т., 1972. – С. 96-119.; Шаниязов К.Ш. Исмаиловым Х.И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конца XIX - начала XX в. – Т., 1981. – С. 105-121.

⁸¹ Жуманиёзова М.Т. XIX аср охири - XX аср бошларида Хоразм воҳаси аҳолисининг этник таркиби ва унинг моддий маданиятига хос баъзи хусусиятлари (дала тадқиқотлари асосида). дис. ... тарих фан. номзоди. – Т., 1998, – 174. б.

⁸² Жабборов М.И. Ўзбеклар (Анъанавий ҳўжалиги, турмуш тарзи ва этномаданияти). – Т., 2008 – 240 б.

⁸³ Зунунова Г.Ш., Назаров Р.Р. Трансформация пищи в современный период / Узбеки. – М.: Наука, 2011. – С. 337-342.

⁸⁴ Аширов А.А. Нон маданияти ва урф-одатлар // О‘ЗBEKISTON TARIXI JURNALI 3/2021, – В. 84 – 93.

kolhoz (kolektif çiftlik) ve sovhoz (devlet çiftliği) tarlalarındaki çardaklarda tüketilmiş, zamanla ev sofralarına girmiştir.⁸⁵

Örneğin, 1950'li yıllarda makarna, bazı varlıklı aileler tarafından 'Rus yemeği' olarak görülmüş, hatta kartof (patates) başlangıçta bazı Özbek köylerinde 'şeytanın yemeği' olarak adlandırılmıştır. Ancak Sovyetler Birliği döneminde yaşanan gıda kıtlığı, halkın geleneksel yemek algılarında değişikliklere neden olmuştur. Bu dönemde Karakalpak mutfağı birçok açıdan Orta Asya'nın diğer halklarının mutfağına benzese de, kendine has özel yemekleri de vardı. Kolhozların ekonomik büyümesi ve çiftçilerin maddi refahının artması, Karakalpak halkının beslenme alışkanlıklarını önemli ölçüde genişletmiş ve çeşitlendirmiştir.⁸⁶

Önceleri yoksullar genellikle sade yemeklerle yetinirken, zamanla onların beslenme düzeni daha çeşitli ve kaliteli hale gelmiştir. Günümüz çiftçi aileleri, kolhoz üretimi ve kişisel bahçelerinden elde ettikleri ürünler sayesinde refah içinde yaşamaya başlamıştır. Artık lahana, domates, patates gibi ekinler gıda tüketiminde aktif olarak kullanılmaktadır. Buna rağmen, temel gıda maddesi olarak ekmek ve unlu mamuller önemini korumaktadır.

Karakalpaklar, zor ekonomik koşullara ve yaşam zorluklarına rağmen bayram geleneklerini korumuşlardır. Orta Asya ve Kazakistan halkları gibi, Karakalpak ve Özbek halkları da baharın gelişi ve tarım faaliyetlerinin başlamasının bir sembolü olarak Nevruz bayramını geniş çapta kutlamışlardır. Bu bayram genellikle 21 Mart'ta, bahar ekinoksu ile örtüşerek kutlanmıştır.

Nevruz bayramının ana yemeği “Nevruzlik Goş” olup, bileşimine junjara (kavrulmuş un), pirinç, fasulye, süt, yağ, tuz ve su gibi malzemeler dahildir. **S.K.Kamalov⁸⁷, M.V.Sazonova⁸⁸, R.Kosbergenov⁸⁹, T.A.Jdanko⁹⁰, U.X.Şalekinov⁹¹** tarafından yapılan saha araştırmalarında, yerel halkın belirttiğine göre Nevruzlik Goş'un içinde her zaman yedi farklı malzeme bulunması gerekmektedir. Bazı kaynaklara göre bu sayı 12'ye kadar çıkabilmektedir. Örneğin su, tuz, junjara, darı, arpa, pirinç, mısır, fasulye, buğday, kırmızı biber ve süt gibi malzemeler eklenmiştir. Junjara, pirinç ve fasulye bütün olarak kaynatılmış, öğütme veya ezme işlemi uygulanmamıştır. Bu durum eski inançlar ve bereket kültürüyle bağlantılı olabilir.

Her ailede büyük miktarda Goş hazırlanır ve mümkün olduğunca çok insana dağıtılırdı, çünkü bu, iyi bir hasat ve gelecek yıl boyunca bolluk ve berekete ulaşma inancıyla bağlantılıydı. Bu nedenle halk arasında “Nevruzlik Goş'a doyan, ömür boyu açlık çekmez” şeklinde bir atasözü yaygınlaşmıştı.

⁸⁵ Г.Ш. Зунунова, Р.Р. Назаров. Трансформация пищи в современный период // Узбеки. Основана в 1992 году. – М.: Наука, 2011, – С. 337.

⁸⁶ Шалекенов У. Быт каракалпакского крестьянства Чимбайского района и прошлом и настоящем. Материалы и исследования по этнографии каракалпаков. /Тр. ХАЭЭ. III. – М.: 1958. – С. 346.

⁸⁷ Камалов С.К. Каракалпаки в Хивинском ханстве до присоединения к России. Диссертация на соиск. ученой степени кандидата ист. наук. – М., 1953 (qo'lyozma); уана, Каракалпаки в XVIII – XIX вв. – Т., 1968, – С. 94, 95, 98, 99.

⁸⁸ Сазонова М.В. К этнографии узбеков южного Хорезма (Полевые исследования южноузбекского этнографического отряда ХАЭЭ в 1946 – 1948 гг.) // ТХАЭЭ. Т. I. – М. 1952. – С. 267.

⁸⁹ Косбергенов Р.К. Каракалпак халкынын колониаль деуирдеги мэденияты хэм турмысы. – Нокис, 1970.

⁹⁰ Жданко Т.А. Каракалпаки: Народы Средней Азии и Казахстана (серия «Народы мира»). – М., 1962, т. 1, – С. 485-489.

⁹¹ Шалекенов У. Быт каракалпакского крестьянства Чимбайского района и прошлом и настоящем. Материалы и исследования по этнографии каракалпаков. /Тр. ХАЭЭ. III. – М.: 1958. – С. 344-349.

Et, tüm köy halkıyla birlikte toplu olarak tüketilirdi. Her köy camiinde toplanılarak yemek dağıtılırdı. Yemek düzeni cinsiyete ve yaşa göre ayrılmış olup, önce yaşlı erkekler, sonra yaşlı kadınlar, ardından gençler, daha sonra delikanlılar ve kızlar, en son ise çocuklar yemek yerdi. Herkes birbirini bayramla tebrik eder, sağlık ve mutluluk dilerdi.

Ayrıca, Kurban Bayramı (Kurbanlık Ayt) da geniş çapta kutlanırdı. Bu bayramda yedi veya dokuz aile birleşerek birlikte büyükbaş hayvan ya da deve keserdi. Halk inanışına göre, bir koyun yalnızca bir kişiyi kazalardan koruyabilirken, bir sığır veya deve yedi kişiyi koruyabilirdi. Bu yüzden genellikle kurban olarak büyükbaş hayvan kesilirdi. Bu süreçte yedi aile kurbana ortak olur, her biri kendi payını alır ve sırayla her evde kurban eti pişirilerek komşular ve akrabalarla paylaşıldı. Eğer et pişirilmezse, çiğ halde yedi eve bölünerek verilir.

Kurban Bayramı'nda komşulara dağıtılan et "sadaka" olarak adlandırılırdı. Kurban etini yalnızca kendine ayırıp başkalarını davet etmemek yanlış kabul edilirdi. Mutlaka birkaç aileye dağıtılması gerekirdi; aksi takdirde halk inancına göre, aileye uğursuzluk gelebilirdi. Bir kişi yedi aile bireyinden kurban eti yerse, ona şansın eşlik edeceğine inanılırdı. Eti yiyen medrese hocası ya da en yaşlı kişi ev sahibine "patiya" - bereket duası yaparak ailenin uzun ve sağlıklı bir ömür sürmesini dilerdi.

1917 Ekim Devrimi'nden sonra Karakalpakistan Özerk Sovyet Sosyalist Cumhuriyeti (Karakalpakistan ASSR) ve Harezmi bölgesinde yaşayan Özbekler ve Karakalpakların yaşam tarzı önemli ölçüde değişti. Sosyal ve ekonomik reformlar sonucunda halkların yaşam kültürü gelişti ve ev işlerine, mutfakla dair birçok yenilik getirildi. Elektrik enerjisi ve doğal gazın sağlanmasıyla mutfaklardaki rahatlık arttı, gaz ocakları yaygınlaştı. Yerel süt fabrikalarında üretilen ürünler - tereyağı, yoğurt, kaymak - daha fazla tüketilmeye başlandı. Artık insanlar tahıllı elle öğütmek yerine hazır ürünleri satın alma imkânına sahip oldular.

Buna rağmen, Karakalpaklar kendi milli mutfak geleneklerini kaybetmemiştir. Modern mutfak ekipmanları ve yeni ev aletleri sayesinde milli yemeklerin hazırlanması daha kolay hale gelmiş olsa da, bu yemekler hâlâ önemini korumaktadır. Ancak, yoksulluk dönemlerinde yapılan az malzemeli çorbalar ve sulu yemekler yavaş yavaş tarihe karışmaktadır. Juueri jarma, tary g'oje, mashiba, katybulmak gibi yemekler artık nadiren pişirilmektedir. Bununla birlikte, Karakalpak mutfakları farklı milletlerin yemeklerini benimseyerek zenginleşmekte ve bu süreç, kültürel etkileşimin açık bir örneği olarak kalmaktadır.

Sonuç olarak, Harezmi bölgesi halkının beslenme kültüründeki dönüşüm etnografik araştırmalar temelinde incelenmiştir. Araştırma sonuçları, geleneksel yemeklerin bileşimi ve hazırlanmış yöntemlerinin modern sosyo-ekonomik ve ekolojik faktörlerin etkisiyle değiştiğini göstermektedir. Özellikle sanayi ürünlerinin mutfaklara girmesi, yaşam tarzının değişmesi ve küreselleşmenin etkisiyle beslenme kültüründe yeni eğilimler ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte, bazı geleneksel yemekler korunmuş olsa da, bunların hazırlanma teknolojisi ve tüketim biçimi yeni bir anlam kazanmıştır. Bu araştırma, toplumun beslenme kültüründe meydana gelen değişim süreçlerini anlamaya ve bu kültürün gelecekteki gelişim yönlerini belirlemeye katkı sağlamaktadır.

REFERENCES:

1. Сазонова М.В. К этнографии узбеков южного Хорезма (Полевые исследования южноузбекского этнографического отряда ХАЭЭ в 1946 - 1948 гг.) // ТХАЭЭ. Т. I. - М., 1952. - С. 267.
2. Камалов С.К. Каракалпаки в Хивинском ханстве до присоединения к России. Диссертация на соиск. ученой степени кандидата ист. наук. - М., 1953 (qo'lyozma).
3. Морозова А.С. Культура домашнего быта каракалпаков начала XX века (к вопросу этногенеза). Автореферат канд. дис. - Т., 1955, - С. 13-15.
4. Шалекенов У. Быт каракалпакского крестьянства Чимбайского района и прошлом и настоящем. Материалы и исследования по этнографии каракалпаков. /Тр. ХАЭЭ. III. - М.: 1958. - С. 344-349.
5. Жданко Т.А. Каракалпаки: Народы Средней Азии и Казахстана (серия «Народы мира»). - М., 1962, т. 1, - С. 485-489.
6. Камалов С.К. Каракалпаки в XVIII - XIX вв. - Т., 1968, - С. 94, 95, 98, 99.
7. Снесарев Г.П. Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. - М., 1969 - С. 292-297.
8. Косбергенов Р.К. Каракалпак халкынын колониаль деуирдеги мэденияты хэм турмысы. - Нокис, 1970.
9. Токарев С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры. "Советская этнография", 1970, № 4, - С. 5.
10. Шаниязов К.Ш. О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. - Т., 1972. - С. 96-119.
11. Жданко Т.А., Камалов С.К. Этнография каракалпаков. XIX - начало XX века (материалы и исследования). - Т.: Фан УзССР. 1980, - С. 112-142.
12. Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конца XIX - начала XX в. - Т., 1981. - С. 105-121.
13. Снесарев Г.П. Хорезмские легенды как источник по истории религиозных культов Средней Азии. - М., 1983 - 218 с.
14. Жуманиёзова М.Т. XIX аср охири - XX аср бошларида Хоразм воҳаси аҳолисининг этник таркиби ва унинг моддий маданиятига хос баъзи хусусиятлари (дала тадқиқотлари асосида). Дис. ... тарих фан. номзоди. - Т., 1998, - 174. б.
15. Жабборов М.И. Ўзбеклар (Анъанавий хўжалиги, турмуш тарзи ва этномаданияти). - Т., 2008 - 240 б.
16. Зунунова Г.Ш., Назаров Р.Р. Трансформация пищи в современный период // Узбеки. - М.: Наука, 2011. - С. 337-342.
17. Аширов А.А. Нон маданияти ва урф-одатлар // O'ZBEKISTON TARIXI JURNALI 3/2021, - В. 84 - 93.