UDK: 392.8

NONNING TARIXIY EVOLYUTSIYASI VA NAZARIY SHAKLLANISH BOSQICHLARI

Rajapboyeva Adolat Rasul qizi,
Urganch innovatsion universiteti talabasi
adolat05@gmail.com

DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.19684525

Annotatsiya. *Mazkur maqolada nonning tarixiy evolyutsiyasi hamda uning nazariy shakllanish bosqichlari etnografik va tarixiy manbalar asosida tahlil qilinadi. Tadqiqotda nonning insoniyat taraqqiyotidagi o‘rni, uning dastlabki paydo bo‘lish jarayonlari, qadimgi sivilizatsiyalarda rivojlanishi hamda Markaziy Osiyo xalqlari madaniyatidagi o‘ziga xos xususiyatlari yoritilgan. Shuningdek, nonning nafaqat oziq-ovqat mahsuloti, balki ijtimoiy, madaniy va ramziy tizim elementi sifatida shakllanishi funksional va strukturaviy yondashuvlar asosida izohlanadi. Maqolada non bilan bog‘liq urf-odatlar, marosimlar va qadriyatlar tahlil qilinib, uning moddiy va ma’naviy madaniyatdagi o‘rni asoslab beriladi.*

Kalit so‘zlar: *non, tarixiy evolyutsiya, etnografiya, oziq-ovqat madaniyati, marosimlar, ramziy ma’no, Markaziy Osiyo, an’anaviy madaniyat, moddiy madaniyat, nonvoylik.*

Аннотация. *В данной статье анализируются историческая эволюция хлеба и этапы его теоретического формирования на основе этнографических и исторических источников. Рассматривается роль хлеба в развитии человеческой цивилизации, процессы его возникновения и становления, а также особенности его развития в древних культурах и в традициях народов Центральной Азии. Особое внимание уделяется хлебу как не только продукту питания, но и важному элементу социальной, культурной и символической системы. С использованием функционального и структурного подходов раскрываются обычаи, обряды и традиции, связанные с хлебом, а также его значение в материальной и духовной культуре.*

Ключевые слова: *хлеб, историческая эволюция, этнография, культура питания, обряды, символика, Центральная Азия, традиционная культура, материальная культура, хлебопечение.*

Abstract. *This article examines the historical evolution of bread and the stages of its theoretical formation based on ethnographic and historical sources. The study highlights the role of bread in the development of human civilization, its early origins, and its transformation across ancient cultures, with particular attention to the traditions of Central Asia. Bread is analyzed not only as a food product but also as a significant element of social, cultural, and symbolic systems. Using functional and structural approaches, the article explores customs, rituals, and values associated with bread, as well as its role in both material and spiritual culture.*

Keywords: *bread, historical evolution, ethnography, food culture, rituals, symbolism, Central Asia, traditional culture, material culture, baking.*

Kirish. Ulug‘ tabiatshunos olim K.A. Timiryazev nonning insoniyat taraqqiyotidagi o‘rni haqida shunday yozadi: “Borsildoqqina pishgan bug‘doy nonni sindirib yeyilayotganda, mana shu mahsulot insoniyat donoligining buyuk kashfiyotlaridan biri ekanligi hammaning ham esiga kelavermaydi” [1]. Mazkur fikr

nonni oddiy oziq-ovqat emas, balki inson tafakkuri va amaliy tajribasining yuksak mahsuli sifatida talqin qilish imkonini beradi.

“Non” so‘zi tojik tilidan kirib kelgan bo‘lib, xamirdan tayyorlanib tandir yoki pechda pishiriladigan oziq-ovqatni anglatadi. Non insoniyat tarixidagi eng qadimiy va zaruriy oziq-ovqat mahsulotlaridan biridir. Uning asosini tashkil etuvchi bug‘doy miloddan avvalgi VII ming yillikda qadimgi Mesopotamiya va Misr hududlarida, miloddan avvalgi VI ming yillikdan boshlab esa Hindiston, Eron va Turonning janubiy hududlarida yetishtirilganligi ilmiy manbalarda qayd etiladi [2].

Adabiyotlar tahlili. Arxeolog olim A. Asqarov ma’lumotlariga ko‘ra, Sopollitepa yodgorligida olib borilgan qazishmalar jarayonida kuygan bug‘doy, arpa va tariq qoldiqlari bilan bir qatorda qo‘l tegirmonlari va o‘roqlar topilgan [3]. Bu esa ushbu hudud aholisi donni qayta ishlashni, demakki, non tayyorlashni bilganligini ko‘rsatadi. Shundan kelib chiqib, nonning shakllanish tarixi kamida uch yarim ming yillik tarixiy ildizlarga ega ekanligini ta’kidlash mumkin.

XI asr mutafakkiri Mahmud Qoshg‘ariy “Devonu lug‘otit turk” asarida nonning o‘ndan ortiq turlarini qayd etadi. Jumladan, “etmak”, “abak”, “ebak”, “ko‘mach”, “qatma”, “sinju”, “jug‘a” kabi nomlar tilga olinadi. Lug‘atda “sinju – lochiradek, juda yupqa ham, qalin ham bo‘lmagan o‘rtacha non” sifatida izohlanadi [4]. Bu esa nonning turli hududlarda xilma-xil shakl va texnologiyalarda tayyorlanganligini ko‘rsatadi.

Zahiriddin Muhammad Bobur “Boburnoma” asarida Samarqandning nonvoylik an’analariga alohida to‘xtalib, uning “yaxshi nonvoyliklari va oshpazliklari” borligini qayd etadi [5]. Bu ma’lumotlar Temuriylar davrida non tayyorlash san’ati yuqori darajada rivojlanganligini tasdiqlaydi.

“Avesto” kitobida ham non alohida e’tirof etilib, u yaxshi taomlar qatoriga kiritiladi. Qadimgi Misrda esa non tayyorlash jarayoniga oid tasvirlar, asbob-uskunalar va arxeologik qoldiqlar ko‘plab topilgan. Bu esa non ishlab chiqarish qadimdan tizimli va rivojlangan faoliyat bo‘lganini ko‘rsatadi.

Tadqiqot metodologiyasi. Mazkur tadqiqotda tarixiylik, etnografik kuzatuv va qiyosiy-tahliliy metodlardan foydalanildi. Arxeologik topilmalar, yozma manbalar hamda xalq og‘zaki an’analari asosida nonning kelib chiqishi va evolyutsion rivojlanish bosqichlari kompleks tarzda o‘rganildi. Shuningdek, funksional va struktural-semiotik yondashuvlar orqali nonning ijtimoiy va ramziy ahamiyati ilmiy jihatdan tahlil qilindi.

Tahlillar va natijalar. Markaziy Osiyo xalqlari madaniyatida non alohida o‘rin tutadi. O‘zbekiston hududida non nafaqat oziq-ovqat mahsuloti, balki muqaddas ne’mat sifatida qadrlanadi. Arxeologik ma’lumotlarga ko‘ra, don mahsulotlarini

pishirib iste’mol qilish jarayoni bundan 10–15 ming yil avval boshlangan. Dastlab don cho‘g‘da qovurilib, keyinchalik maydalab iste’mol qilingan. Shu tariqa ilk bo‘tqa, undan esa asta-sekin nonning dastlabki shakllari vujudga kelgan.

Etnograf K. Mahmudovning ta’kidlashicha, dastlab odamlar makkajo‘xorini dumbul holatda qovurib iste’mol qilganlar, keyinchalik esa xamirni cho‘g‘ga ko‘mib “ko‘mach” tarzida yoki qizdirilgan tosh va sopol yuzasida pishirganlar [6;7]. Bu jarayonlar non tayyorlash texnologiyasining evolyutsion bosqichlarini aks ettiradi.

Non turli xalqlar madaniyatida ramziy ma’nolarga ega bo‘lgan. Masalan, yunonlar nonni ona va qiz obrazlari bilan bog‘lashgan bo‘lsa, qadimgi Sharq xalqlarida u hosildorlik va hayot timsoli sifatida talqin etilgan [8]. Mahmudov ma’lumotlariga ko‘ra, non va quyosh bir xil ramziy belgi sifatida qaralgan [9]. Bu esa nonning hayot manbai sifatidagi konseptual ahamiyatini ko‘rsatadi.

O‘zbek xalqining an’anaviy turmush tarzida non muqaddas ne’mat sifatida e’zozlanadi. Nonni hurmat qilish bilan bog‘liq ko‘plab urf-odatlar mavjud: uni yerga tashlamaslik, pichoq bilan kesmaslik, dasturxonga teskari qo‘ymaslik kabi qadriyatlar xalqning nonni ulug‘lashini ifodalaydi. Mehmonni non va choy bilan kutib olish, nonni bo‘lish orqali birlik va barakani ifodalash ham etnografik jihatdan muhim an’analardir.

Taom va non moddiy madaniyatning ajralmas qismi sifatida insonning biologik va ijtimoiy ehtiyojlarini qondiradi. B. Malinovskiy ta’limotiga ko‘ra, madaniyat insonning biologik ehtiyojlarini qondirishga xizmat qiladi, oziq-ovqat esa ushbu ehtiyojlarning asosiy manbai hisoblanadi. Shu bilan birga, taomlar ramziy va marosimiy funksiyalarni ham bajaradi.

Struktural-semiotik yondashuv vakili K. Levi-Stross ta’limotiga ko‘ra, moddiy madaniyat elementlari, jumladan, taomlar mifologik tafakkur bilan chambarchas bog‘liqdir [10]. Shu nuqtai nazardan qaraganda, non nafaqat oziq-ovqat, balki ramziy tizim elementi sifatida ham talqin qilinadi. Masalan, ayrim marosimlarda non ajdodlar ruhi bilan bog‘liq holda qo‘llanadi.

Qadimgi Misrda xamirturushdan foydalanish kashf etilishi non tayyorlash texnologiyasini tubdan o‘zgartirib, uning sifatini oshirgan. Yunon va Rim sivilizatsiyalarida esa non ishlab chiqarish hunarmandchilik darajasiga ko‘tarilib, maxsus novvoyxonalar tashkil etilgan. Rimliklar nonni ommaviy ishlab chiqarish tizimini yo‘lga qo‘yib, uni asosiy oziq-ovqat mahsulotiga aylantirganlar.

Markaziy Osiyoda, xususan, O‘zbekiston hududida tandirda non yopish an’anasi shakllanib, bugungi kungacha saqlanib kelmoqda. Bu jarayon nafaqat texnologik, balki madaniy va marosimiy ahamiyatga ham ega.

Xulosa. Xulosa qilib aytganda, non insoniyat tarixida muhim ixtiro bo‘lib, u dehqonchilik, texnologiya va madaniyat rivojining uzviy mahsuli hisoblanadi. Nonning tarixiy evolyutsiyasi insoniyat taraqqiyoti bilan chambarchas bog‘liq bo‘lib, uning nazariy shakllanishi moddiy va ma’naviy madaniyatning o‘zaro uyg‘unligida namoyon bo‘ladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. Маҳмудов К. Қизиқарли пазандалик. – Тошкент: Ўқитувчи, 1987. – Б. 10.
2. Ўзбекларнинг нон билан боғлиқ маданияти ва урф-одатлари.
3. Асқаров А. Сапаллитепа. – Ташкент, 1973. – С. 130.
4. Маҳмуд Қошғарий. Девону луғатит турк. 1-жилд. – Тошкент, 1960. – 394-бет.
5. Заҳириддин Муҳаммад Бобур. Бобурнома. – Тошкент, 2008. – 57-бет.
6. Маҳмудов К. Қизиқарли пазандалик. – Тошкент: Ўқитувчи, 1987. – Б. 12.
7. Маҳмудов К. Қизиқарли пазандалик. – Тошкент: Ўқитувчи, 1987. – Б. 13.
8. Фрэзер Дж. Золотая ветвь: Исследование магии и религии. – Москва, 1986. – С. 424, 465.
9. Маҳмудов К. Қизиқарли пазандалик. – Тошкент: Ўқитувчи, 1987. – Б. 13.
10. Островский А. Б. Парадигма мифологического мышления: Очерк вклада К. Леви-Строса. – СПб., 2004.