

QORAQALPOQLARDA OSHXONA ANJOMLARI EVOLYUTSIYASI: AN'ANALAR VA YANGILIKLAR

Joldasbaeva Gulnara Rashidovna,

*O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi Qoraqalpog'iston bo'limi
Qoraqalpoq gumanitar fanlar ilmiy tadqiqot instituti stajor tadqiqotchisi*

THE EVOLUTION OF KITCHEN UTENSILS AMONG THE KARAKALPAKS: TRADITIONS AND INNOVATIONS

Joldasbaeva Gulnara Rashidovna,

*Research Fellow of the Karakalpak Research Institute of Humanities of
the Karakalpak Branch of the Academy of Sciences of the Republic of
Uzbekistan*

ЭВОЛЮЦИЯ КУХОННОЙ УТВАРИ У КАРАКАЛПАКОВ: ТРАДИЦИИ И НОВАЦИИ

Жолдасбаева Гулнара Рашидовна,

*стажёр-исследователь Каракалпакского научно-
исследовательского института гуманитарных наук
Каракалпакского отделения Академии наук Республики
Узбекистан*



<https://orcid.org/0009-0006-6886-2389>

e-mail:
joldasbaevagulnara93@gmail.com

Annotatsiya: Maqolada qoraqalpoqlarning an'anaviy uy-ro'zg'or buyumlari, uning zamonaviy shakllari haqida so'z yuritiladi. Tadqiqot To'rtko'l, Ellikkal'a va Qonliqo'l tumanlarida 2025-yilda olib borilgan dala yozuvlari asosida tahlil qilingan. Ma'lum bo'lishicha, an'anaviy uy-ro'zg'or buyumlari shahar joylariga qaraganda ko'proq hozirgi kunda qishloq joylarida saqlangan. U buyumlar hozirda muzeylarda saqlanadi va milliy bayramlarda ko'rgazma sifatida namoyish etiladi. Texnologiyaning rivojlanishi qoraqalpoqlarning uy-ro'zg'or buyumlarining o'zgarishga uchrab zamonaviylashishiga olib keldi.

Kalit so'zlar: tandir, qazan, sabayaq, yog'och idishlar, sopol idishlar, digirman, dástúrxan, suv qabaq, zamonaviy idishlar, ekologik toza mahsulotlar.

Abstract: The article discusses traditional Karakalpak household items and their modern forms. The study was analyzed based on field recordings conducted in 2025 in the Turtkul, Ellikkala, and Kanlykul districts. It turned out that traditional household items are now more preserved in rural areas than in urban areas. These items are currently kept in museums and are exhibited as exhibits during national holidays. The development of technology has led to the modernization of Karakalpak household items.

Keywords: tandir, qazan, sabayaq, wooden dishes, ceramic dishes, digirman, dástúrxan, suv qabaq, modern dishes, environmentally friendly products.

Аннотация: В статье рассказывается о традиционных предметах домашнего обихода каракалпачков, их современных формах. Исследование было проанализировано на основе полевых записей, проведенных в 2025 году в Турткульском, Элликкалинском и Канлыккульском районах. Оказалось, что традиционные предметы домашнего обихода в настоящее время больше сохранились в сельской местности, чем в городской. Эти предметы в настоящее время хранятся в музеях и выставляются на национальных праздниках. Развитие технологий привело к изменению и модернизации предметов быта каракалпачков.

Ключевые слова: тандыр, казан, сабаяк, деревянная посуда, керамическая посуда, дигирман, дәстүрхан, суу кабак, современная посуда, экологически чистые продукты.

KIRISH. Qoraqalpoq xalqining madaniyati uzoq davrlarda shakllangan bo‘lib, boy an‘analarga ega. Bu an‘analar turmush tarzi, oziq-ovqat, uy-ro‘zg‘or buyumlarini tartibga solish kabi kundalik xo‘jalik yuritish amaliyotida o‘z aksini topgan. Shularning ichida ular ovqatlanish odobiga oid uy-ro‘zg‘or buyumlarini azaldan o‘z turmush tarziga mos tabiiy materiallardan va qo‘lda yasalgan buyumlardan kundalik turmushda foydalanib kelgan. Ular foydalangan uy-ro‘zg‘or buyumlari asosan, chidamli, tejamkor bo‘lib, xo‘jalik yuritishda qulay edi.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METOD. O‘rta Osiyo xalqlari uy-ro‘zg‘or buyumlarining o‘rganilish tarixi juda muhim. Masalan, G.P.Vasileva turkmanlarning uy-ro‘zg‘or buyumlari haqida, I.V.Zaxarova qozoqlarning oshxona buyumlari haqida, K.Sh.Shaniyazov, X.I.Ismailov va G.Sh.Zununovalar ilmiy ishlarida esa o‘zbek xalqining uy-ro‘zg‘or buyumlari haqida keng ma‘lumot berib o‘tadilar.

Shu xalqlar qatori qoraqalpoq xalqining ovqatlanish odobi va uy-ro‘zg‘or buyumlari haqidagi eng dastlabki ma‘lumotlar O‘rta Osiyoga kelgan Yevropalik va rus sayyohlari tomonidan yozib qoldirilgan kitoblar va kundaliklarda qimmatli ma‘lumotlar keltiriladi. Ayniqsa, qoraqalpoqlarning uy-ro‘zg‘or buyumlaridan tegirmon haqida Rossiya imperiyasi davlat arbobi M.N.Galkin keltirsa, Rossiya imperiyasining davlat arbobi, geograf A.V.Kaulbars esa cho‘yan qozonlar haqida ma‘lumotlar bergan. XX asr davomida qoraqalpoqlarning an‘anaviy uy-ro‘zg‘or buyumlari haqida tadqiqotchilar A.S.Morozova, U.X.Shalekenov, A.V.Bekmuratova va R.Qosbergenovlar asarlarida keltirilgan. Keyingi davr tadqiqotchilaridan A.Utemisovning tadqiqotlarida qoraqalpoqlarning oshxona buyumlarining ishlash texnikasi, materiallari va shakli, dizayni haqida keng tushuncha beradi. Tadqiqotchilardan Z.I.Kurbanova, G.U.Seydametova va G.A.Akimniyazovalarning tadqiqotlarida qoraqalpoqlarning an‘anaviy oshxona buyumlari va ularning transformatsiyasi tahlil qilingan.

MUHOKAMA. Qoraqalpoq xalqining an‘anaviy oshxona buyumlari nafaqat amaliy jihatdan, balki estetik jihatdan ham xalqning san‘at namunalari hisoblanadi. Qoraqalpoq xalqining

ovqatlanish amaliyotiga oid uy-ro‘zg‘or buyumlarini uch guruhga bo‘lib o‘rganishimiz mumkin: qoraqalpoqlarning an‘anaviy ovqatlanish amaliyotiga oid uy-ro‘zg‘or buyumlari, sovet davrida kirib kelgan idish-tovoqlar va zamonaviylashtirilgan an‘anaviy uy-ro‘zg‘or buyumlari.

Qoraqalpoq xalqining an‘anaviy ovqatlanish amaliyotiga oid buyumlari oshxonada saqlanadigan bo‘lgan. O‘rta Osiyo xalqlari shu asosda qoraqalpoqlar ham qadimdan qora uylarda yashagan.

Qora uyning kiraverishdagi o‘ng tomoni – uyning “*shep ja‘gi*” deb atalib, u uydagi ayol-qizlarning bo‘limi hisoblangan. Bu asosan oshxona vazifasini bajarib, shunga bog‘liq narsaning hammasi uyning shu “*shep*” tomonida turgan... Uyning “*shebinde*” loydan yasalgan “*oshaq*” turib, unda ovqat pishgan[1,36]. Barcha ovqatlarni, shu jumladan non pishirishni ham uy bekalari g‘ishtdan yasalgan va loy bilan suvalgan *oshaq*da yoki uch oyoqqa mahkamlangan cho‘yan doira ustiga yondirilgan olov ustiga o‘rnatilgan cho‘yan “*qazan*”da tayyorlashar edi[2,205]. Rossiya imperiyasining davlat arbobi A.V.Kaulbars oiladagi odamlarning soni va boyligiga qarab cho‘yan qozonlar katta yoki kichik o‘lchamlarda bo‘lgan, deb ma‘lumot beradi [3,631c]. XIX asrda va XX asr boshlarida qoraqalpoqlarning orasida cho‘yan quyish temirchilikka qaraganda nisbatan past darajada rivojlangan[4,24-25]. Shunga qaramasdan cho‘yanchilar mahalliy xalq uchun qozon yasagan. Mahalliy qozonlar va rus savdogarlari orqali Rossiyadan yoki boshqa xonliklardan olib kelingan, qozon 6 va 12 qarich bo‘lib oilaning katta-kichikligiga qarab ishlatilgan. Qozonning ustiga yog‘ochdan qopqoq bostirilgan [1,36]. XX asrda Mo‘ynoq tumanida katta xonadonlar palov tayyorlashda 160-170 sm diametri 12 qarich bo‘lgan qozondan foydalangan[5,36]. Ovqat va choy uchun idishlar va ayrim oziq-ovqat mahsulotlari kichkina shkaflarda saqlangan... Oziq-ovqat va idish-tovoq shkaflari ikki xil bo‘lgan: ikki tomonga ochiladigan ikki qavatli eshikchalar (“*sabayaq*” yoki “*shoq-shoq*”) va oldinga ochiladigan qavatlar (“*agash-sandiq*”). Eng ko‘p tarqalgani ikkinchi turi edi[2,210]. *Sabayaq* yog‘ochdan yasalgan yarim metrcha balandlikdagi stolga o‘xshash narsa bo‘lib, unga

barcha qozon tovoq idishlari qo'yilgan. *Sabayaqning* usti betida keregening boshiga osilgan "*kergi*" turgan. *Kergi* jundan naqshlanib to'qilgan. Uning ichida barcha qoshiq-tovoq turgan. Hamma xo'jalik ham qoshiq-tovog'ini kergiga sola bermagan, ayrim hollarda kergi uyning bezagi sifatida turgan[1,36].

Qoraqalpoq xalqining an'anaviy uy-ro'zg'or buyumlaridan biri *tandir* bo'lib, qoraqalpoqlar ham boshqa O'rta Osiyo xalqlari kabi nonni tandirda pishiradi. "*Tandir*" – gumbazli loydan yasalgan pech, uning pastki diametri taxminan 1 metr, yuqorisi 35-40 sm, devor qalinligi 4-5 sm. Yuqori qismida o'tin solish uchun teshik bor va yon tomonlarida o'tin yonishi vaqtida havoning kirib borishi uchun xizmat qiladigan to'rt teshik – yumaloq teshik bo'ladi[6,269-372]. Qoraqalpoq tandiri Janubiy Xorazm tandiridan, o'zbek tandiridan farq qiladi. U o'zbeklarnikidek qiyshaytirib emas, balki to'g'ri, og'zi yuqoriga qaratib yasaladi. Qo'ldan tandirni odatda ikki ayol yasaydi. Buning uchun bug'doy somon aralashtirib yasalgan loyni tekis yerda yumaloqlaydi. Yumaloqlangan loyni diametri 1-1,20 santimetr qilib bir aylantirib chiqadi, uning ustiga bir aylantirib eski devorning kesagini qo'yib chiqadi, shunday davom etadi. Tandirning shakli gumbazsimon bo'ladi. Bundan keyin to'ponli loy bilan yupqa qilib suvaladi. Bunday tandirlar dehqonchilik tumanlarida, dengiz va Qizilqum tumanlarida keng tarqaldi. Bundan tashqari kulol tandir bo'ldi. Uni kulol yasagan. Buning uchun alohida uch qavat loy tayyorlanadi. Shu loy bilan o'stirib boraveradi, ularning chetlari bir-biriga qayirib yopishtiriladi. Usta yog'och to'qmoq yordamida egib boradi. Dumaloq, tosh to'qmoq ham qo'llaniladi. Tandir shunday o'rib bo'lingach, to'pon suvoq bilan yupqa qilib suvaladi va 2-3 kun davomida quritiladi. Bundan keyin borib ular tayyor bo'ladi[4,98]. Dala yozuvi ma'lumotlariga ko'ra: "Bir elatda (30-40 uy) 1 tandir bo'lar edi. Hamma o'zining tandirda yoqadigan o'tinini olib kelib o'sha tandirda non yopib olardi. Hozirgi kunda har uyda 1 tandirdan bor"[7]. Yana bir turkman millatidan bo'lgan informator quyidagicha ma'lumot berdi: "Qoraqalpoqlarning tandiriga o'xshagan tandirdan foydalanamiz, uni bizlar "*turkmen tandir*" deb ataymiz"[8]. U tandir qoraqalpoqlarning tandiri bilan deyarli bir xil

bo'lib, umuman tashqaridan qaraganda farqi yo'q. Umumlashtirib aytganda, tandir nafaqat qoraqalpoqlarning turmushida, balki barcha O'rta Osiyo xalqlari turmushida hozirgi kunda ham katta ahamiyatga ega.

Tandirda non yopadigan bo'lsa, yuzini bezash uchun dumaloq yog'ochga qoqilgan 10-15 ta mayda temirning uchi bilan nonni sanchishadi. U temirni "*tikesh*" deb ataydi. Nonni tandirga yopishda qo'l kuymasligi uchun qo'lga maxsus yasalgan xalta kiyiladi, uni "*rápiyda*" deb ataydi. *Rápiydaning* qo'lining ichiga qaragan tomoni nonga o'xshab, yumaloq qattiq bo'ladi, undan tandirning issiqligi qo'lga o'tmaydi [1,40]. Pishgan nonni tandirdan olish uchun alohida matodan o'rtacha qalinlikda qo'lqop tikib qo'yiladi va non shu bilan tandirdan olinadi.

Qoraqalpoqlar kundalik hayotida ko'pincha xamirdan tayyorlangan taomlar pishirgan. Ovqat pishiradigan vaqtda un avval samarda qoriladi. So'ngra kesib 4 burchakli taxta ustiga qo'yiladi. U taxtani "*astaqta*" deb ataydi. *Astaqtaning* ustidagi xamirni yoyadigan 1 metr atrofidagi dumaloq yog'ochni "*oqlaw*" deb ataydi[1,39]. Uyda *astaqta* bo'lmaganda, uning o'rniga "*qapqaq*" degan qozonning ag'darilgan yog'och qopqog'i qo'yilgan [2,205]. Un yerga to'kilmasligi uchun, *astaqtaning* ostiga, iylangan teri qo'yiladi, uni "*sipira*" deb ataydi [1,39-40]. *Sipira* qo'y yoki echki terisidan tikilgan, o'lchami 1-1,5 kvadrat metr bo'lgan. Unni oddiy tukli elak – "*elgezer*", "*elewish*" orqali solinadi[2,205-212]. O'rta Osiyo xalqlari bo'lgan qozoq, o'zbek va turkmanlar ham *astaqta*, *oqlaw*, *sipira* va *elewishdan* kundalik turmushda hanuzgacha foydalanib kelmoqda.

Qoraqalpoqlarning ovqatlanish amaliyotiga bog'liq uy-ro'zg'or buyumlari xilma-xilligi bilan xarakterlanadi. Xususan, ovqat pishirish bilan bog'liq idishlar "*tabaq*" deb atalgan yog'och kosalar, pichoqlar hamda turli o'lcham va shakldagi qoshiq va aralashtirgichlardan iborat edi. Taomning har qanday turi mahalliy ustalar tomonidan yasalgan yog'och tovoqlar orqali taqdim etilgan. Yog'och tovoqning katta 10-15 kishi to'yadigan turini "*samar*" (*kersen*) deb atashgan. Undan kichigini, 3-5 odam bo'lib o'rta oladigan turini "*tabaq*" deb atagan. Undan kichik, bolalarga ovqat beradigan turini "*zeren*", "*qirma*", "*tostağan*" deb atagan. *Tostağan* atamasi

qozoqlar bilan qoraqalpoqlar aralash o'tirgan qishloqlarda ko'proq uchraydi [1,38]. Qoshiq-tovoq oddiy qurollar: *qirgi*, *qashaw*, pichoqning yordami bilan yasaladi. Qoshiq-tovoqni yasash uchun usta oq tol ni doira shaklida kerakli uzunlikda kesib oladi. Yoshlay quritmay tayyorlaydi [4,54]. Shu qatorda "*kepkir*" – kichkina temirdan ishlangan bo'lib, mahalliy ustalar tomonidan yasalgan. U palov pishirishda, *bawirsaq* pishirishda qo'llanilgan [1,37]. Informatorning ma'lumot berishicha: "Yog'och qoshiq qulay bo'ladi. Bugungi kunda yog'och qoshiqdan sumalak pishirganda foydalanaman. Sababi, yog'och qoshiqdan foydalansak sumalak qozonning ostiga yopishib qolmaydi. Yana tariqni qovurganda va suzma tayorlaganda yog'och qoshiq bilan tinmay aralashtiramiz. Chunki, temir qoshiq suzmaning buzilib ketishiga olib keladi. Shuning uchun yog'och qoshiq ishlatiladi" [9]. Qo'shni o'zbeklar ham yog'ochdan yasalgan tovoq, kosa va qoshiqlardan kundalik turmushda foydalangan [10,121-123]. Ular choy ichish uchun "*piyola*", suyuq ovqatlar uchun "*kosa*" va katta tovoq "*lagan*" deb atalgan idishlardan foydalanganlar [11,238]. Turkmanlarda suyuq ovqatlarni yog'och yoki emaldan tayyorlangan tovoqlarda yog'och qoshiqlar bilan yegan [12,33-102]. Qozoqlar ham yog'ochdan go'sht uchun idish "*astaw*", ovqat uchun "*tabaq*" va suyuq ichimliklar uchun kosa "*ayaq*" kabi idishlar yasagan [13,400-429]. Xulosa qilganda, qoraqalpoqlar, qozoqlar, o'zbeklar va turkmanlarda idishlarni tayyorlashda ko'proq yog'ochdan foydalanishgan.

Qoraqalpoq xalqi kundalik turmushda ovqat pishirishda o'choqdan foydalangan. O'choqda olovni yoqqanda surib o'tirish uchun alohida, ma'lum kichikroq bir yog'och qo'yilgan, uni xalqda "*kosew*" deb ataydi. *Kosew*ning temirdan yasalgan turi bo'lib, uni "*atoshkur*" deb ataydi. *Atoshkur* bir temir bo'lmaydi, u-bu chalani qisib olib tashlashga moslashgan ikki temirdan iborat bo'ladi [1,40]. Informatorning ma'lumot berishicha: "1975-yildan beri temirdan yasalgan *atoshkur*dan foydalanib kelmoqdamiz. Bu o'choqqa o'tin yoqqanda uni qo'zg'atish uchun va ostidagi kulini olish uchun kerak" [14]. Qoraqalpog'iston hududidagi qishloq joylarida gaz bo'lishiga qaramasdan hamon o'choqdan foydalanadigan xonadonlar ko'p. Odamlar

"o'choqda pishgan ovqat o'zgacha mazali bo'ladi", - deyishadi. Shuning uchun ham qishloq aholisi o'choq, *kosew* va *atoshkur*dan hanuzgacha foydalanib kelmoqda.

Qoraqalpoqlar kulollar tomonidan yasalgan oshxona buyumlaridan ham kundalik turmushda foydalangan. Barcha sopol idishlar juda oddiy va deyarli bezatilmagan edi. Ular ichida "*badiya*" juda o'ziga xos shaklga ega. Bu palov, go'sht va qo'lda yeyiladigan har xil quyuq taomlarni solish uchun ishlatilgan. *Badiya* – aylanasi vertikal va stend ko'rinishidagi baland tovoq, dumaloq idish. Xuddi shu nomdagi bunday idish-tovoqlar faqat Amudaryo havzasida emas, balki ruslar va qozoqlar orasida, Kavkazda ozarbayjonlar, Gruziyada ham qo'llanilgan [2,208]. Dala yozuvi ma'lumotlariga ko'ra: "1969-yili kelin bo'lib tushdim. Kelin bo'lib tushganimda 40 dona *badiya* bor edi. Hozir shundan 15 tasi qoldi. *Badiyaga* palov solib yeydigan edik" [14]. Hozirgi kunda ham ko'plab oilalarda *badiya* kundalik turmushda foydalanib kelinmoqda.

Sut mahsulotlarini tayyorlash uchun turli idishlar qo'llanilgan: "*shelek*" sigir sog'ish uchun tor, yog'och baland chelak. Ayrim chelaklar o'rniga sigirlarni "*qabaq*", "*awiz-qabaq*" yoki "*guze*" sopol idishlarda sog'ishgan. Yog'och yoki sopolidan yasalgan moyjuvoz "*gubi*" deb atalgan. Urish uchun moslashgan idishlar ikki turda qo'llanilgan: yog'ochdan yasalgan *gubi* – "*gubini piskegi*" va yog'ni uzil-kesil maydalash uchun "*atlaw*" [2,213]. Avvallari *gubi*, chelak, *atlaw* va *piskek* asosan qatiqdan yog' olish uchun foydalanilgan. Yog'och ustalar oq toldan va qora toldan *gubi* bilan *piskek* ishlardi [4,52]. *Gubi* ma'lum yo'g'on yog'ochning tubidan ishlangan. Ichi qirib olinib qo'yilgan, quritilgan, ikki tomoni teshilgan 1½ metrcha uzunlikdagi dumaloq yog'och bo'lgan. Bir tomonini yog'och bilan qoplagan. U gubining "*tubi*" deb atalgan [1,38]. Gubining ikki turi bo'ldi. "*Oyma gubi*" va "*qurama gubi*" deb ataldi. *Oyma gubi* keng tarqaldi, ammo *qurama gubi* kam tarqaldi. Ikkovining ham bo'yi 0,8-1 metr, aylanasi esa 70-80 santimetr bo'lgan. *Oyma gubini* dumaloq yog'ochdan yo'nib temir halqa bilan birlashtiriladi. Ikkala gubining ham tagini ustalar alohida-alohida yasashgan. Gubining yog'ochdan yasalgan *piskegi* bo'lgan. U gubidan 25-30 sm

uzun bo'ladi [4,52]. *Piskek*ning kuchi bilan qatiqning yog' qatlami ajralib chiqqan. U qozonga quyilib, yog'i qalqib olinib, ikkinchi idishga quyilgan. Uni "*shelek*" deb atashadi. Chelakning ham qurilish tizimi xuddi *gubidek* bo'lib, faqat past, kichikligi bilan ajralib turadi. Qatiqning yog' qatlami shu chelakda "*atlaw*" bilan olinadi. *Atlaw* ham xuddi *piskekdek* bo'ladi, lekin u yog'ochining boshiga *piskek*dagidek xoch qo'yilmaydi, balki uzunroq, o'rtasi teshik doira yog'och qo'yiladi. Olingan yog', kuydirib olinadi yoki kuydirilmay tuzlanib, molning qornidan yasalgan idishga solinadi. Uni o'z nomi bilan "*may qarın*" deb ataydi. Bunday qorinlar mol so'yishdan alohida olinib, alohida ishlovdan o'tadi [1,38-39]. Shuningdek, *gubi* kulollar tomonidan ham yasalgan. Masalan, katta xumlar va *may gubi* quyidagicha yasaladi. Avval pastki va yuqori taraflarini alohida ajratib ishlaydi, keyin birlashtiradi. Buning uchun dastgohga avval pastki qismini, keyin yuqorisini qo'yadi. Bundan keyin ichki va tashqi tomonidan loy surtiladi [4,95-97]. Informatorning ma'lumot berishicha: "Otam Ro'ziboyev Husayn usta bo'lib ko'p yillar ishladi. Qishloqdagi eng mashhur usta edi. *Gubi*, *piskek*, arava, beshik, chig'ir, oyna, stol kabi narsalar yasadi. *Gubini* gujum yog'ochidan yasadi. *Piskek*, *keli* va *kelsap* ham gujum daraxtidan yasalgan. Chunki, gujum mustahkam bo'ladi"[15]. Yana bir informator bu haqda boshqacha ma'lumot aytib o'tdi: "Ilgari uyda *gubi*, chelak, *atlaw*, *keli* va *kelsap* ishlatardik. Yog'och *gubi* bor edi, lekin u sinib qoldi. Keyin o'rniga *temir gubi* olib foydalandik. Ikkala *gubining* ham *piskegi* yog'ochdan yasalgan edi. Qishlog'imizdagi usta *gubi*, *piskek*, *keli* va *kelsapni* jiyda, o'rik va tut yog'ochidan yasaydi"[16]. Ellikqal'a tumanida yashovchi informator kelin bo'lib tushganida uyida toshdan yasalgan *gubining* bo'lganligi haqida aytib o'tdi [17]. Shuningdek, To'rtko'l tumanidan bo'lgan informator bu haqida quyidagicha ma'lumot keltiradi: "Yog' olish uchun *gubi* va *piskekdan* foydalanar edik. *Gubi* plastmassadan, *piskek* yog'ochdan yasalgan. Buni hozirgi kunda ham ishlatamiz"[8]. Umumlashtirib aytganda, *gubi* har xil: yog'ochdan, temirdan, plastmassadan va toshdan yasalgan gubilardan odamlar foydalangan va hatto ayrim qishloq aholisi hamon foydalanib kelmoqda. Bizlar olib borgan etnografik ekspeditsiyada

Qoraqalpog'istonning shimoliy tumanlarida yashovchi aholi *gubi*, *piskek*, chelak va *atlawdan* foydalanib yog' olganligini aytdi. Biroq, janubiy tumanlarda bo'lganimizda ular faqat *gubi* va *piskekdan* foydalanganligi haqida ma'lumot berdi. Bundan ko'rinib turibdiki, har bir hududning sutdan sariyog' olishida o'ziga xosliklar bor ekan. Shuningdek, qo'shni o'zbeklar ham yog'ochdan yasalgan *kubi* va *pishkakdan* foydalanib sariyog' olgan [10,117]. Qozoqlar ham yog'ochdan yasalgan *gubidan* kundalik turmushda foydalangan[13,400-429]. Shuningdek, Qoraqalpog'iston hududida yashayotgan turkmanlar ham *gubi* va *piskekdan* foydalangan. Xulosa qiladigan bo'lsak, qoraqalpoqlar, o'zbeklar, qozoqlar va turkmanlar yog' olishda *gubi* va *piskekdan* foydalangan. Biroq, bularni hozirgi kunda faqat ayrim qishloq aholisi kundalik turmushda foydalanib kelmoqda. Qonliko'l tumanida yashovchi informator *gubining* o'rniga hozirda baklashka bilan yog' olishini aytdi[18].

Donni qayta ishlash uchun balandligi 1,25 metrgacha bo'lgan, yaxlit yog'ochdan o'yib ishlangan, og'ir oddiy "*kelsap*" dastasi bilan jihozlangan "*keli*" yog'och stupasidan foydalanilgan. *Kelsap* – yog'ochdan yasalgan, pastki qismi g'ijimlangan. *Kelsapning* yuqori uchida ba'zan tutqichlar o'rniga 4 ta ustun ishlangan. *Kelida* don va tuz maydalanar edi[2,213]. G'alla *kelining* ichiga solinadi. Ustiga *kelsap* bilan tuyuladi. *Kelsapning* o'rtasida odamning qo'li bilan ushlashga moslangan joyi bo'ladi[1,39]. Qoraqalpoqlar orasida *kelining* ikki turi bo'lgan. "*Jalpaq keli*" va "*sopaq keli*" bor edi. Ustalar ikki *kelini* ham qattiq yog'ochdan ishlaganlar. Yog'ochning o'rtasi o'yiladi, keyin qirg'ich bilan qiriladi. *Keliga kelsapni* jiyda yoki o'rik yog'ochidan yasaganlar. XIX asr oxiri - XX asr boshida qoraqalpoqlar orasida *sopaq keliga* qaraganda *jalpaq keli* ko'proq tarqalgan[4,52]. Informator bu haqida quyidagicha ma'lumot berdi: "Hozirgi kunda bizning uydagi *keli-kelsapdan* qo'shnilarimiz bilan birgalikda foydalanib kelyapmiz. Bu *keli-kelsap* jiydaning yog'ochidan yasalgan. Sumalak pishirganda *keli-kelsapdan* foydalansak unumli bo'ladi. Bug'doyni bo'rttirib bo'lib *kelida* tuyiladi. *Kelida* tuyilgan bug'doy yumshoq bo'lib qoladi va bu bug'doydan tayyorlangan sumalak o'zgacha mazali bo'ladi. Ammo, hozirgi kundagi myasorubka esa

bug‘doyni o‘rtasidan bo‘lib yuboradi. Shuning uchun men *kelidan* foydalanishni ma‘qul ko‘raman” [18]. Yana bir informator: “*Kelikelsap*dan hozirgi kunda “*iyjan taqan*” tuyishda, kunjutning yog‘ini chiqarishda va unga *zagara* qo‘shib *taqan* qilishda foydalanamiz. Shuningdek, tariqni tuyib so‘k qilishda ham foydalanib kelmoqdamiz”, - deb aytib o‘tadi[9]. To‘rtko‘l tumanida yashovchi o‘zbek millatiga mansub bo‘lgan axborotchi: “Bolaligimizdan beri uyimizda bronzadan yasalgan “*abansoqi*”dan foydalanamiz. Undan dori tayyorlashda, tuzni maydalashda foydalandik. “*Aban*” bu *keli*, “*soqi*” esa *kelsap* bo‘lib, kichik o‘lchamdagi *keli-kelsap* hisoblanadi”[7], - deb aytib o‘tdi. Umumlashtirib aytganda *keli-kelsap* qoraqalpoq xalqining turmushida katta rol o‘ynagan. Hozirgi kunda ham ayrim xo‘jaliklar undan kundalik turmushida foydalanib kelmoqda.

G‘alla *qol digirman*ning kuchi bilan unga aylanadi. Uning oldidan bir qator ishlovlardan o‘tadi. G‘alla eng avval *keliga* solib tuyiladi. Keyin *digirmanga* solinadi. *Digirman* ikki g‘ildirak, tog‘ning toshi bo‘lib, bir-biriga tegadigan joyini, kavlab tishli qilib qo‘yadi. O‘rtasida teshigi bo‘lib, ostki teshigiga xoch qilib, kichkina yog‘och qo‘yiladi. Uni “*baqalag*” deb ataydi. Uning o‘rtasida kichkina chuqurcha bo‘ladi. Ustki toshning *baqalag*‘idagi o‘tkirroq yog‘och, o‘sha chuqurga kirib turadi va odam tortqich bilan ustki toshni aylantirganda ostki toshning *baqalag*‘idagi chuqur, ustki toshning *baqalag*‘idagi yog‘ochni ilib, uni o‘z uyasidan chiqarmay aylantiradi. Shuning natijasida g‘alla unga aylanadi[1,39]. 1858-yili Qo‘ng‘iro‘t shahrida qoraqalpoqlar orasida bo‘lgan M.N.Galkin: “bug‘doyni maydalash uchun bitta tegirmon bor va bunda ko‘pincha oddiy tegirmon toshlari qo‘llanilgan”, - degan ma‘lumotni keltirgan[19,180]. XX asrda jo‘xori unini tegirmonda maydalashgan va bu qishloqdagi har bir uyda bo‘lgan. Keyinroq qishloq va shaharlarda mini korxonalarda kichik tegirmonlar paydo bo‘ldi, u “*qaraz*” deb atalardi[20,98-111]. Informatorning ma‘lum qilishicha: “Tegirmondan bug‘doy va jo‘xorini maydalab un qilish uchun foydalandik. Bolaligimizda qo‘l tegirmonidan buvim foydalanardi. Keyin uning o‘rniga “*eshak tegirmon*”dan foydalandik. Bunda tegirmonni eshakka bog‘lab qo‘yamiz va eshak uni

aylantiradi, bu tegirmonda 1 kunda 1 qop un olardik”[15]. Yana bir informator: “Tegirmonning 2 turi bo‘ladi: kichik tegirmon va katta tegirmon. Bolaligimizda kichik tegirmonda jo‘xorini tortib jo‘xori uni olish uchun, katta tegirmonda esa bug‘doyni tortib un olish uchun foydalanar edik”, - deb ko‘rsatib o‘tadi[21]. Qonliko‘l tumanida yashovchi yana bir informator kelin bo‘lib tushgan vaqtida uyida qo‘l tegirmoni bo‘lganligini va undan jo‘xori va makkajo‘xorini maydalashda foydalanganligini, shuningdek so‘kni tegirmonda tortib “*taqan*” yasaganligi haqida aytib o‘tdi[9]. Albatta, hozirgi kunda tegirmon foydalanilmasa ham u o‘z vaqtida, ya‘ni qarazlar yo‘q paytlari xalqning asosiy foydalanadigan uy-ro‘zg‘or buyumi bo‘lgan.

Choy uchun suv mayda mis idishlarda “*tuncha*” yoki bo‘yinsiz cho‘yan ko‘zalarda, o‘choq ostidagi issiq cho‘qlarga solingan “*dumshe*”larda qaynatilgan [2,208]. Ellikqal‘a tumanida olib borilgan etnografik ekspeditsiyada ana shunday *dumshelarni* ko‘rdik. Qishloq aholisi ulardan kundalik turmushida hanuzgacha foydalanib kelmoqda ekan. Shuningdek, qoraqalpoqlar ovqatlanganda rangli matolardan yasalgan “*dasturxan*”dan foydalangan. Qo‘shni turkmanlar dasturxonni “*sachak*” yoki “*dasterxan*” deb atagan va unga ovqatlanib bo‘lgandan so‘ng non o‘rab qo‘yadigan bo‘lgan [12, 33-102]. Qozoqlar yerda “*dastarqan*” yoyib, ustiga idish-tovoq qo‘ygan [13, 400-429]. O‘zbeklar esa yerga dasturxon yozib yoki oyoqlari kalta stol “*xontaxta*”da o‘tirib ovqatlanganlar[11,240].

Barcha tumanlarda oziq-ovqat asosan har xil turdagi qoplarda saqlangan. Don, pishloq va yormalar “*qap*” deb atalgan jun xaltalarda yoki “*shanash*” deb atalgan katta teridan yasalgan xaltalarda saqlangan. Sigir yog‘i “*qarin*” deb atalgan qoramol oshqozonidan yasalgan xaltalarda saqlangan. O‘simlik yog‘ini (agar uning zahirasi uyda oz bo‘lgan holatda) “*qabaq*”, “*deble*” degan kichik idishlarda saqlagan. Qovoqlarda esa tuz va sut – “*awiz qabaq*” va suv zahirasi – “*suv qabaq*”da saqlanadigan edi[2,209]. Bunday katta suv qovoqlarni qoraqalpoqlar o‘zlari ekib olgan va mahalliy bozorlarda sotilgan. Imkoniyati bor xo‘jaliklar suvni xumga quyib qo‘ygan. Xum – mahalliy qumbizchi – kulollar tomonidan ishlangan. Bundan tashqari yog‘ qovoq – suv

tashiydigan suv qovoqning kichik turi bo'lgan. Unga faqat yog' quyib qo'yilgan[1,37-38]. O'z vaqtida o'zbeklar ham suv qovoq, sut qovoq, don qovoq, tushlik olib yurish uchun osh-qovoqdan foydalangan[10,123]. Hozirgi kunda qovoqdan yasalgan idishlar ishlatilmaydi. Odamlar turli materiallardan yasalgan xaltalar va chelaklardan foydalanadilar. Masalan, chelakdan suv tashish uchun, suv quyib qo'yish uchun va qoplarda har xil don mahsulotlarini solib qo'yish uchun foydalanadi.

XX asrda Qoraqalpog'iston Sovet Ittifoqi tarkibiga kirgandan so'ng turmush tarzida katta o'zgarishlar bo'ldi. Zavod ishlab chiqarishi kengayishi bilan an'anaviy uy-ro'zg'or buyumlari o'rnini yangi zavod-fabrikalarda ishlab chiqarilgan mahsulotlar egallay boshladi. Asosan alyuminiydan tayyorlangan idishlar, shisha idishlar va chinni idishlar. Masalan, alyuminiy choynak, alyuminiy tovoq, alyuminiy stakan, emal tovoq, emal qozon, emal piyola, shisha banka, shisha choynak, chinni piyola, chinni tovoq, chinni choynaklar, plastmassa buyumlar, elektr plita, myasorubka, termos, samovar, muzlatkich, gaz plita, manti qozon va h.k. Masalan, yog'och qoshiqlar XX asr boshlarida keng tarqalgan edi, 1950-yillarning o'rtalarida esa o'zbeklar alyuminiy qoshiqdan va nikel bilan qoplangan qoshiqlardan foydalana boshlashgan[11,238]. Bundan ko'rinib turganidek faqat qoraqalpolarga emas, balki O'rta Osiyoda yashovchi barcha xalqlarga ham shunday oshxona buyumlari kirib keldi. Bu davrda kirib kelgan bu buyumlar yaxshi materiallardan tayyorlangan, tez-tez tozalash uchun qulay, sanitariya talablariga va umumiy standart talablariga javob berardi.

XX asr oxirlarida metall, chinni idishlar, buyumlarning turmushda keng tarqalishi bilan bog'liq holda kulolchilik buyumlariga talab pasayib ketdi. Kulollar tandir, badiya tovoq va boshqa buyumlar yasash bilan cheklandi[4,99]. Shunga qaramasdan qoraqalpoq xalqi kulolchilik kasbi bilan shug'ullanishni davom ettirdi.

Hozirgi XXI asrda globallashuv, texnologiyaning rivojlanishi, ijtimoiy o'zgarishlar, iqtisodiy omillar va urbanizatsiya tufayli qoraqalpoq xonadonlarida va umuman zamonaviy oshxonalarda foydalaniladigan idish-tovoqlar va oshxona buyumlari xilma-xilligi bilan oldingi davrlardan ajralib turadi. Ular zamonaviy

texnologiyalar asosida ishlab chiqarilgan, gigiyena, qulaylik va funktsionallik tamoyillarini hisobga oladi. Masalan, teflon qozon, multivarka idishlar, keramika idishlar, bambuk idishlar, nerjaveyka idishlar, silikon idishlar, blenderlar, mikroto'lqinli pechlar, vakuum idishlar, tefallar, shopperlar, bir martalik idishlar, oziq-ovqat konteynerlari va h.k. Hozirgi davrdagi bu idishlar nafaqat ovqat pishirish yoki boshqa oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlash uchun, balki energiya tejankorlik, zamonaviy texnologiyalarga xos, ekologik tozalik va estetik talablarga ham javob beradi. Hozirgi kunda zamonaviylashuvga qaramasdan qoraqalpoq xalqining milliy merosi, ayniqsa an'anaviy uy-ro'zg'or buyumlariga hurmat bilan munosabatda bo'lish saqlanib kelmoqda. Bunga misol sifatida muzeylarda an'anaviy uy-ro'zg'or buyumlarining saqlanishi, bayramlar va milliy taomlar tayyorlashda milliy idish-tovoqlarning qo'llanilishi, shuningdek, kulolchilik va hunarmandchilik rivojlanib, yog'och va mis buyumlar yasash an'anasining tiklanishini alohida ko'rsatib o'tish mumkin. Bu chora-tadbirlar milliyligimiz va madaniy merosimizni asrab-avaylashda muhim ahamiyatga ega.

NATIJALAR. Shunday qilib, qoraqalpolarning ovqatlanish amaliyotiga bog'liq uy-ro'zg'or buyumlarini tahlil qilib, yuqorida keltirilgan uch guruhga kiruvchi oshxona buyumlarining ijobiy va salbiy tomonlariga to'xtalib o'tamiz:

Birinchi guruh qoraqalpolarning an'anaviy ovqatlanish amaliyotiga tegishli uy-ro'zg'or buyumlari bo'lib, ular qoraqalpolarning turmush tarzi, atrof-muhit va o'troq turmush kechirib sug'orma dehqonchilik bilan shug'ullanganligi bilan uzviy bog'liq. Ular juda qulay, yog'och va turli materiallardan ishlangan, o'ziga xos dizaynga ega. Masalan, yog'ochdan yasalgan qoshiqlar oddiy bo'lib, ba'zan milliy qoraqalpoq naqshlari bilan bezatilgan. Biroq, ayrim xo'jaliklarga idish-tovoqlar yetishmaganligi sababli quyuq ovqatlarni qo'lda yegan va bir piyolada navbatma-navbat choy ichgan. Albatta, bu o'sha davrdagi salbiy jarayon hisoblanadi. Shunday bo'lsa-da, an'anaviy oshxona buyumlari qoraqalpoq xalqining milliylikini va urf-odat an'alarini namoyon etib beruvchi bizlarning moddiy boyligimiz hisoblanadi.

Ikkinchi guruh sovet davrida kirib kelgan oshxona buyumlari bo'lib, u davrda qoraqalpoq oshxonasida sezilarli modernizatsiya bo'ldi. Idishlarning materialida o'zgarishlar bo'ldi: yog'och, temir va mis idishlar o'rnini alyuminiy, emal va shisha idishlar egalladi. Funksiya va dizaynda ham o'zgarishlar kuzatildi: an'anaviy qo'l mehnati bilan ishlangan buyumlar o'rniga zavod-fabrikalarda ishlab chiqarilgan standart shakldagi idishlar keng tarqaldi. Yana oshxona mebellarining tarqalishi ham ijobiy xarakterga ega bo'ldi. Lekin, bu idishlarning kirib kelishi an'anaviy oshxona buyumlarining iste'moldan chiqib qolishiga va mahalliy hunarmandlarning ish hajmi kamayib ketishiga olib keldi.

Uchinchi guruh zamonaviy oshxona buyumlari keng qamrovli bo'lib, asosan yangi ovqatlanish amaliyoti bilan bog'liq uy-ro'zg'or buyumlarining kirib kelishi bilan xarakterlanadi. Globallashuv, import mahsulotlari va xo'jalikda texnikaning qo'llanilishi natijasida qoraqalpoq oshxonasi buyumlari yana bir pog'onaga ko'tarildi. Plastmassa, nerjaveyka, keramika, silikon kabi materiallar kirib keldi. Funktsional integratsiyaga ega bo'lgan elektr choynak, blender, mikroto'liqlik pech kabi texnika buyumlari kundalik hayotda qo'llanilmoqda. Bular oshxonadagi mehnatni yengillashtirdi va qoraqalpoq oshxonasi zamonaviy buyumlar bilan boyidi. Qoraqalpoq an'anaviy oshxona buyumlari esa suvenir va etnografik yodgorlik bo'lib, muzeylar va milliy bayramlarda ko'rgazma sifatida qo'yiladigan bo'ldi. Lekin, quvonchli tomoni shundaki, ba'zi an'anaviy uy-ro'zg'or buyumlari hozirgi kunda ham ayrim qishloq joylarida kundalik turmushda foydalanib kelinmoqda.

XULOSA qilib aytganda, qoraqalpoq xalqining an'anaviy ovqatlanish amaliyotiga oid uy-ro'zg'or buyumlari tarixiy davrlarda tabiiy materiallardan yasalgan, milliy an'analarga xos va amaliy jihatdan qulay buyumlardan bo'lib, hozirgi davrga kelib esa funktsional, o'ziga xos dizayndagi va zamonaviy texnologiyalar asosida ishlangan idishlar ko'rinishida rivojlandi. XX asrda sanoat mahsulotlarining kirib kelishi va XXI asrda esa globallashuv natijasida ularning shakli, materiali va funksiyasida katta o'zgarishlar bo'ldi. Lekin, bu o'zgarishlar jarayonida milliy madaniyatning yo'qolib ketmasligi va uni saqlab qolish muhim

ahamiyatga ega. Shuning uchun an'anaviy va zamonaviy elementlarni uyg'unlashtirish bugungi kunning dolzarb masalasidir. Shuningdek, boshqa xalqlar bilan qiyosiy tahlil shuni ko'rsatadiki, qoraqalpoq, o'zbek, qozoq va turkmanlarning oshxona buyumlari tarixiy jihatdan o'xshashliklarga ega bo'lsa-da, har bir xalqning o'ziga xosligi va milliy xususiyatlari mavjud. Tadqiqot jarayonida ma'lum bo'lganidek, qoraqalpoqlarning oshxona buyumlarini tayyorlashda tabiiy materiallardan, an'anaviy usullardan foydalanib, sifatli qilib idishlar yasashgan. Dunyo mamlakatlarining rivojlanishi tufayli odamlar hayotining o'zgarishi, dizayn va texnologiyaning rivojlanishi natijasida oshxona buyumlariga bo'lgan talab ham birmuncha o'zgargani uchun zamonaviy oshxona buyumlari kirib keldi. Qoraqalpoqlarning tarixiy davrlarda ovqatlanish amaliyotiga tegishli buyumlari shakli, materiali va bajaradigan funksiyasi sezilarli darajada transformatsiya bo'ldi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Қосбергенов Р. Қарақалпақ халқының колониал дәуирдегі мәдениеті хәм турмысы (1873-1917). Нөкис, 1970.
2. Морозова А.С. Культура домашнего быта каракалпаков начала XX века (к вопросу этногенеза). //Тарийх илимлери кандидатлык диссертациясының қолжазбасы. Ташкент, 1954. //ӨзР ИА ҚҚБ фундаменталлык китапханасының қол жазбалар фонды. Инв. №170680.
3. Каульбарс. В.А Низовья Аму-Дарьи, описанные по собственным исследованиям в 1873 г. //ЗРГО. Т. 9. СПб., 1881. 631 с.
4. Өтемисов А. Каракалпақлардың өнер-кәсіплери. Нөкис, 1991.
5. Бекмуратова А.В. Семейно бытовой уклад каракалпаков в прошлом и задача преодоления его вредных пережитков. //Тарийх илимлери кандидатлык диссертациясының қолжазбасы. Москва, 1967. //ӨзР ИА ҚҚБ фундаменталлык китапханасының қол жазбалар фонды. Инв. №63996.
6. Шалекенов У.Х. Быт каракалпақского крестьянства Чимбайского района в прошлом и настоящем. //ТХАЭЭ, том III. Москва, 1958. с. 269-372.