

O‘ZBEK XALQI MILLIY URF-ODATLARIDA MEHMON KUTISH ODOBI**Tovbekova Durdona**

O‘zbekiston Milliy universiteti

Tarix fakulteti “Antropologiya va etnologiya”

yo‘nalishi 2-kurs talabasi

ANNOTASIYA

Ushbu maqolada o‘zbek xalqi milliy urf-odatlarida mehmondorchilik, mehmon kutish odobi mavjud manbalar, tarixiy-etnografik, diniy adabiyotlar hamda etnologik dala materiallari asosida yoritilib berilgan.

Insoniyat tarixini dastlabki bosqichlarida shakllangan mehmondorchilik odati hayotiy zaruratlar bilan bog‘liq va tarixni turli bosqichlaridan o‘tib, hozirga qadar yetib kelgan. Ma‘lum sabablar bilar tarqalib ketgan urug‘-aymog‘lar, bir-birlarini axtarib topgach, ular ulug‘ mehmon tarzida izzat-ikrom bilan kutib olingan. Sharq xalqlarida, jumladan o‘zbek xalqida mehmondorchilik odati ham keng tarqalgan udumlardan.

Madaniyatimizning ko‘hna manbalarida mehmondorchilik insonning, oilaning qabila va xalqning odamiylik saxovati, madaniy va ma‘naviy aloqasi-muloqoti mezoni sifatida juda katta qadr bilan tilga olinadi. Bora-bora mehmondorchilik xalqlarning udumiga aylangan; mehmonga nafaqat urug‘doshlar va qarindoshlarni, hatto begona kishilar, yo‘lovchilarni ham taklif qilishgan. Mehmoni qabul qilish uchun mahalla va qishloq jamoalari xonodonlarida maxsus xonalar- mehmonxon qurilgan. Mehmonni odat bo‘yicha mehmonxonada qabul qilgan. Mehmonxonasi bo‘lmagan xonadon uni yashab turgan uyiga taklif qilgan. Jizzaxda kelgan mehmoning oldiga dasturxonga juft non qo‘yiladi. Jizzaxda nonning bug‘doy non, arpa non, oq jo‘xori non, jizzali non, qaymoqli non, lochira non, sutli non, kulcha non,

kadili non, piyozli non, sedanali non, kunjutli non, qat-qat patir, qozon patir, qatlama, qotirma kabi turlari bo‘lgan.

Mehmonnovozlik odatlari orasida jizzaxliklarning mehmondorchilik an‘analari o‘ziga xosligi bilan ajralib turadi. Jizzaxda uyga mehmon odatda to‘riga o‘tkaziladi. Ulug‘ mehmon oyog‘i tagiga poyonoz tashlab, ba‘zan qo‘y so‘yib kutib olingan. To‘kin dasturxon yozilib, non va choy keltiriladi. Keyinroq so‘yilgan hayvon go‘shidan taom pishirilib, ko‘pincha sho‘rva, jiz, palov tortiladi. Mehmoning minib kelgan uloviga ham pichan-yem berilgan. Mezbon iloji boricha uyning mehmoniga saxovat ko‘rsatishi shart bo‘lgan. Mehmon imkon darajasida kutib olinmasa xonodon sohibi jamoa nazaridan qolgan.

Dehqonchilik va chorvachilik bilan shug‘ullanadigan aholining dasturxon bezashida va mehmon kutishida umumiy o‘xshashlik bo‘lsada, lekin o‘ziga xoslik yaqqol ko‘zga tashlanib turgan. Masalan, dehqonchilik bilan shug‘ullangan o‘troq aholida dasturxon bezatishning o‘ziga xosligi shundaki, dastavval daturxonga issiq taomlardan oldin turli oziqlar, jumladan har xil shirinliklar, yaxna gazaklar, meva-chevalar, murabbolar, shinnilar dasturxonga bezab qo‘yilgan, dasturxonga turli oziqlarning birdaniga qo‘yilishi, mehmonlarning taomlarni xiliga qarab, tegishli ishtaha saqlay olishlari va ovqatlarining to‘g‘ri tashkil qilinishlariga imkon yaratib bergan. Chorvodor aholi esa mehmon dasturxoniga qaymoq, saryog‘, quruq mevalar qo‘yishgan. Shinni, murabbo chorvodor aholi dasturxonida deyarli bo‘lmagan. Mehmon kelganida qo‘y so‘yilsa, dastlab qo‘yning go‘shidan jigar, o‘pka-buyraklari, dumbasidan qora qovurdoq qilib mehmoning oldiga qo‘yilgan. Keyin qaynatma sho‘rva osilib, go‘shiti alohida laganda dasturxonga tortilgan. So‘yilgan qo‘yning kallasi, poychalari, ichak-chavoqlari ham pishirilib, dasturxonga keltirilgan, qo‘yning kallasi solingan lagan eng aziz, yoki yoshi ulug‘ mehmonning oldiga qo‘yilgan. Shu tariqa mehmonlarga izzat-hurmat qilingan.

O‘zbek milliy odatiga binoan, mehmoni dasturxon atrofiga chorlab joylashtirish asosan ularning yoshiga va el oldidagi hurmatiga qarab to‘rdan boshlanadi. Fotiha o‘qilgach, dastavval non ushatilib, mehmoniga choy beriladi. Choyda har bir

mehmonga bittadan piyola, Xorazmda esa har bir kishining o‘ziga choynak piyola qo‘yiladi. Mehmondorchilikda “oling oling” ga o‘rgangan kishi xorazm tomonlarga borib qolsa, ajablanishi mumkin. Ularda mehmonga “oling-oling” demaydilar. Bu odatni mehmonga nisbatan hurmatsizlikni ko‘rmaslik kerak. Ko‘pchilik joylarda choyni mezbonning o‘zi quyib beradi yoki bu vazifa mehmonlar orasida eng yoshiga topshiriladi. Odat bo‘yicha, o‘zbeklarning xonodonga kelgan kishi dasturxoniga, bir piyola choyga yoki non-tuz totishga taklif qilinadi. “Qobusnoma” asarining Mehmon chaqinch va mehmon bo‘lish haqidagi bobida yosh mezbon uchun shunday nasihat yozilgan; “Ey farzand, mehmonga minnat qilmagin, ochiq yuz bilan gapirgan. Har bir kishi sening mehmoning bo‘lsa, shodlik bilan taomingni yesin. Lekin o‘zing sharobni kam ichgil, mehmondan ilgari mas bo‘lmagil va hamma vaqt ochiq yuzli bo‘lgil, kulib turgil. Ammo behuda kulma, ko‘p kulish bir nav devonalikdir.” O‘zbek mehmondorchilik taomilidan yana biri mehmon kimning xonadonga kelishidan qa‘tiy nazar, uni zudlik bilan borib ko‘rishga oshiqqanlar. Chunki mehmon ayni vaqtda qishloq yoki mahalla jamoaning ham mehmoni hisoblangan. Uni borib ko‘rishni o‘zlariga sharaf deb bilganlar. Mehmonni navbati bilan boshqa xonadon sohiblari ham uylariga taklif qilish odat bo‘lgan. Ziyofatga qo‘shnilar, mahalladoshlar yoki qishloq oqsoqollari, hurmatli kishilar taklif etilgan. Mehmonni kuzatish oldidan sarpo kiydirish odati ham bo‘lgan. O‘zbek xalqining mehmondorchilik taomillari ajdodlardan avlodlarga o‘tib, hozirgacha saqlanib kelmoqda.

Biz o‘zbeklarda umuman, musulmonchilikda mehmon hatto g‘arazli maqsadda yurtga, qabila yo oilaga yomon niyat, dushmanlik maqsadi bilan kelgan bo‘lsa ham, mezbon buni sezsa, yaxshi bilsada, mehmondorchilik odatiga keltirmagan. Albatta, mehmon sharafiga, uning qutlug‘ poyi qadamiga atab jonliq-qo‘yiliq so‘yilgan, to‘kin dasturxon bezatilgan. Chunki bu nafaqat o‘sha oila balki, qabila, qishloq, millatning sha‘ni sanalgan. O‘zbek dasturxoniday jannatliy noz-ne‘matlarni boshqa joyda uchratish qiyin. Non-u choy, nisholda-yu murabbo, asal-u qand-qurs, mayiz-u yong‘oq, danag-u no‘xot, behi-yu nok, xurmo, olma-uzum, qovun-u tarvuz, ovqatlardan moxoro-yu qobuliy sho‘rva, norin-u shilpildoq, qazi-yu qarta, chuchvara-

yu manti, kabob-u palov... O'zbek dasturxonida mehmondorchilik eng obro'li milliy taom- palov iste'moli bilan xotimalanadi. Ana shundan keyin dasturxon haqiga fotiha o'qilib, izzatli mehmon bilan xayrlashuv oldidan, unga chopon, belbog', do'ppi kiygiziladi.

Eng muhimi, bulardan tashqari o'zbek xalqining o'ziga yetar xonadonlarida, deyarli har bir hovlida maxsus mehmonxonalar bo'lgan. Ko'proq bunday mehmonxonalar ichkari-tashqari hovlining tashqarisida, ko'chadan kiraverishda ko'ndalang uydan iborat bo'lgan. Bunday uylar kamida 9, bo'lmasa 11 bolorli, keng va katta xonalardan iborat bo'lgan. Mehmonxona maxsus jihozlangan bo'lib, unda mehmonlar uchun barcha sharoitlar taxt qilib qo'yilgan.

Xulosa qilib aytadigan bo'lsak, yuqorida qayd etilgan ma'lumotlarni umumlashtirgan holatda shuni aytishimiz mumkinki, o'zbek elining eng ajoyib an'analaridan, g'ururlanadigan milliy fazilatlaridan biri mehmondorchilikdir. Qadimgi davrlardan mehmon kutish va unga dasturxon yozib bezatish katta sa'nat hisoblangan.

FOYDALANILGAN MANBA VA ADABIYOTLAR

1. *Sattorov M. O'zbek udumlari. –T.,2007.*
2. *Jabborov I. O'zbeklar (an'anaviy xo'jaligi, turmush tarzi va etnomadaniyati). "SHarq nashriyoti". T.,2008*
3. *Tohir Malik. Odamiylik mulki. T.,2005*
4. *Dala yozuvlari Jizzax viloyati Zomin tumani. 2023.*