

Пайдаланған әдебиеттер:

1. Айбын. Энциклопедия. / Бас ред. Б.Ө.Жақып. - Алматы: «Қазақ энциклопедиясы», 2011. - 880 бет. ISBN 9965-893-73-Х
2. Омарбеков Т., 20-30 жылдардағы Қазақстан қасіреті, А, 1997.
3. Омарбеков Т, «Зобалаң» (Күштеп ұжымдастыруға қарсылық, 1929 - 31 жылдары болған халық наразылығы), А, 1994ж;
4. "Қазақ Энциклопедиясы"
5. Интернет көзі: <https://www.gov.kz/memleket/entities/kostanai-amangeldi-audany->
6. «Қазақстан тарихы» порталы: e-history.kz/en/news/show/7007?utm_source

АНАЛИЗ ТРАДИЦИОННОГО БЛЮДА «НАВРУЗ ГУЖА» В МАТЕРИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЕ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ

Курбанова Манзила Бакиевна, к.и.н, профессор
Бухарский государственный университет,
город Бухара, Узбекистан
manzila.kurbanova58@mail.ru

В жизни народов Центральной Азии в течение веков сформировано целое богатое меню из повседневных и традиционных праздничных блюд, которые готовили из самых разнообразных продуктов: мясных, кисломолочных, растительных. В данной статье раскрываются с историко-этнологического аспекта все секреты, традиции и обычаи приготовления в будни и праздники традиционного кисломолочного блюда ГУЖА, широко распространенного среди народов Средней Азии.

В конце XIX и начале XX веков в народной кухне отличались блюда, приготовленные из продуктов богатых клетчаткой, то есть из различных зерновых круп. Эти блюда готовили из плодов колосовых или стручковых растений: дробленая кукуруза, пшеница, овес или рожь [19, 18]. Муку и крупу мололи на речных мельницах или мельницах, приводимых в движение с помощью осла, в домашних условиях в ручной мукомолке (зерна перетирали между двумя круглыми камнями) [9, с.208-210; 14, с.105; 12, с.97]. В основном бедняки готовили блюдо «гужа» (кисломолочный густой суп) из белой кукурузы, узбеки называли его «Обиёвгон» или кукурузная гужа [13, с.277].

Таджики называли «кашк»*, «кашки чавари»*. В химическом составе гужи присутствуют в достаточном количестве все полезные вещества. В гуже, рассчитанной на 1 человека имеется 20 г. белка, из которых 42 процентов растительного белка и 58 процентов животного белка. Значит количество белков соответствует норме необходимой для человека. Жирные кислоты в основном животного происхождения (90 процентов), в основном насыщенные жиры (51 процентов). Но вследствие того, что в составе гужи много растительного вещества, минеральных соединений и витаминов расщепление жиров и усвоение продуктов происходит легче. Так как гужа очень полезна и сытная она входит в ряд высококалорийных блюд. Это приятная, легкоусвояемая еда. Его можно рекомендовать для поддержания сил хроническим больным, людям у кого малокровие, беременным женщинам, пожилым и немощным. То, что в его составе мало животных жиров увеличивает его диетические свойства [4, с.28-29].

Народ знал, что в белой кукурузе много полезных необходимых для организма человека минеральных соединений и блюда, в которых была такая крупа употребляли с удовольствием все и стар и млад. Для приготовления гужи очищали белую кукурузу и замачивали в воде на несколько часов, потом зерна мололи, превращая в крупу. Затем промывали несколько раз, а эту воду отстаивали отдельно. Наливали в казан воды и варили

*Кашк- блюдо из цельных кукурузных зерен с добавлением кефира, кислого молока.

*Кашки чавари- жидкое блюдо, суп из кукурузы, зерен маша, фасоли, лука и моркови. Употребляют добавив кислое молоко, кефир.

кукурузу до смягчения и добавляли отставленную воду, в которой мыли крупу. В готовую остуженную гужу добавляли молоко или кислое молоко, иногда кинзу и базилик. Пили её в холодном виде. Значит смотря что добавляют так и называют «сутли гужа» («молочная»), катикли гужа (с кефиром), куртоба гужа [21]. На диалекте узбеков Центральной Азии это блюдо называлось «куча», а также «ачитма куча» [17, с.69].

В Бухарском регионе «ачитма куча» специально готовили летом в жаркие дни, для утоления жажды. Для «ачитки куча» нужно взять шарики курута (соленые высушенные шарики из сцеженного кислого молока), размельчить их и положить в остуженную гужу его 2 дня держали в прохладе, чтобы прокисла затем раскладывали в глиняные горшочки или кувшин и несли в поле земледельцам [20, с.63]. Этнограф М.Файзуллаева отмечает, что такое блюдо в разных местах называют по разному: в Шерабадском районе Сурхандарьи в кишлаках это «кочаош», в Байсунском районе таджики называют «кочахор», в кишлаках Денауского района «кочашула» [10, с.22]. Известно, что в Кашкадарье, Сурхандарье, Самарканде и Бухарских областях эту еду называли «коча» [15, с.110].

Н.Мирзаев в своем исследовании пишет, что в дни празднования Навруза в Китабском районе Кашкадарьинской области все население собиралось на площади и совместно готовили гужу, а потом съев все посуду разбивали и бросали здесь же на месте [7, с.50]. До начала XX века у многих народов Центральной Азии был такой обычай: в день Навруза все собравшиеся поев гужу из сосудов, сделанных из тыквы тут же били их об землю и разбивали, (кади синдирди, то есть буквально «разбей тыкву») оставляли осколки на месте пиршества [8, с.203; 18, с.18]. В представлении древних это означало, что поменяв старые вещи на новые можно добиться осуществления своей мечты. Этнограф Н.П.Лобачева отмечала, что земледельческие племена Центральной Азии изготавливали гужу с добавлением 7 растений или из кукурузы [6, с.16]. А.Шишов приводит сведения, что гужу готовят из осветленного проса, иногда из кукурузы или овса, это блюдо наподобие жидкой каши и употребляется с добавлением кислого молока (катык). Такое блюдо с удовольствием едят не только бедняки, но и люди с хорошим достатком [16, с.119]. Значит, гужа готовится не только из белой кукурузы, но и с добавлением других круп: проса, овса, ржи. Но именно кукурузная гужа была широко распространена в каждодневном потреблении простого народа Центральной Азии. К концу XIX в. даже в Ферганской долине кочевые племена начали готовить гужу из кукурузной крупы. В частности, у киргизов в дни празднования Навруза готовили и раздавали всем специально кисломолочное блюдо «кочо» (гужа) из проса [1, с.127].

Издrevле население южных территорий Казахстана занималось разведением скота и земледелием, и среди земледельцев был такой же обычай, как и у других народов Центральной Азии готовить в день Навруза это блюдо «навруз гужа» - по казахски «наурыз коже» [11, с.205]. После празднования Навруз все земледельцы выходили на поля пахать землю и всем землепашцам раздавали «навруз гужа» - кудаи коже, то есть пища поминовения посвященная памяти бобо Дехкана (символ земледелия) [5, с.53-54]. В крестьянских хозяйствах для пахоты использовали сразу две быков (кош хокиз - пара быков) и у узбеков была традиция кормить земледельца гужа, называя его «кош оши», конечно, эта традиция считается архаической и давно забыта людьми. Ранней весной, до совершения обряда выхода в поле принято было готовить «кош оши» - гужа оши. Первый выход в поле готовился заранее, нужно было выбрать пару быков, что было связано с аграрной культурой каждого народа, сам трудовой процесс как бы на время становился праздником.

У народов Центральной Азии в старину быки считались символом плодovitости и земледельцы верили, что эти необычные свойства быка перейдут на поле и на урожай [3, с.134]. В Центральной Азии на основе религиозных мифологических представлений в области земледелия основная цель всех этих традиций и обрядов была одна - вырастить богатый урожай и убрать его без потерь. В жизни узбекского, таджикского, туркменского, казахского и киргизского народов приготовление «навруз гужа», его потребление и все связанные с ним обряды, традиции и проявление свойственных им локальных ценностей продукт аграрной культуры данных народов. Поэтому во всех сферах жизни народов Средней Азии, веками живших на основе добрососедства, то есть не только в общественно-

социальной, но и в бытовой жизни, в сфере производства, в приготовлении и потребления блюд, являющихся важным компонентом материальной культуры, можно увидеть неповторимые архаичные проявления магического характера.

Культура приготовления и потребления традиционного блюда народов Центральной Азии «навруз гужа» является уникальным культурным наследием, созданным нашими предками и дошедшими до нас. В процессе этнологического исследования этого культурного наследия с научной точки зрения стали проявляться сходства в социально-экономической, культурной жизни определенной этнической группы, а также её уникальные локальные особенности.

Список литературы:

1. Абдуллаев У. Фарғона водийсида этнослараро жараёнлар (XIX -XX аср бошлари). - Т.: “Янги аср авлоди”. 2005, -Б.127.
2. Аргинбаев Х., Захарова И.В. Экспедиция, организованная в 1958 г. Южноказахстанскую область. // Новые материалы по археологии и этнографии Казахстана. Алма-ата; 1961. -С.97.
3. Аширов А. Ўзбек халқининг қадимий эътиқод ва маросимлари. -Т.: “Алишер Навоий” номидаги Ўзбекистон миллий кутубхонаси нашриёти”. 2007. -Б.134.
4. Дўстжонов Б. Хоразмтаомлари. -Т.: “Ўзбекистон”.1994, -Б.28-29.
5. Кармышева Б.Х. Земледельческая обрядность у казахов. // Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. - М.: «Наука». 1986.-С.53-54.
6. Лобачева Н.П. К истории календарных обрядов у земледельцев Средней Азии // Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. Историко-этнографические очерки. - М.: “Наука”. 1986. С. 16.
7. Мирзаев Н. Ўзбек тили этнографизмларинингизохлилуғати. -Т.: Фан, 1991. -Б.50.
8. Рахимов М.Р. Земледелие таджиков бассейна реки Хингоу в дореволюционный период: Историко этнографический очерк. Сталинабад. 1957. -С.203;
9. Сухарева О.А. Бухара XIX- начало XX в.(Позднефеодальный город и его население). -М.: “Наука”.1966. С.208-210.
10. Файзуллаева М. Ўзбек таомлари билан боғлиқ анъаналар (Сурхон воҳаси мисолида). -Т.: “Янги нашр”.2010. Б.22.
11. ФиельструпФ.А.Из обрядовой жизни киргизов начала XX века. -М.: Наука. 2002.- С.205.
12. Шаниязов К.Ш. О традиционной пище узбеков. // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. -Т.1972. -С.97.
13. Шаниязов К.Ш. К этнической истории узбекского народа. -Т.: «Фан», 1974. - С.277.
14. Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конца XIX- начала XX в. -Т.: Фан, 1981. -С.105.
15. Шаниязов К., Исмаилов Х. Пища. // Этнографические очерки материальной культуры узбеков конца XIX начала XX в. -Т.: 1981, -С.110.
16. Шишов А. Таджики. Этнографическое и антропологическое исследование. Часть 1. Этнография,1910. С.119.
17. Этнографические очерки узбекского сельского населения. Отв.ред. Г.П.Васильева, Б.Х.Кармышева. -М.: “Наука”. 1969. -С.69.
18. Курбанова М.Б. Традиционная пища узбеков и таджиков Бухарского оазиса (конца XIX-начало XX в.). Автореф.дис.канд.истор.наук. -Т.: 1994, -С.18.
19. Курбонова М.Б.Бухоро воҳаси ўзбек ва тожикларининг анъанавий таомлари (XIX аср охири XX аср боши). Тарих фанлари номзоди...дисс.-Т.: 1994.-Б.18.
20. Курбонова М.Б. “Наврўз гўжа” воҳа маросимий таоми сифатида. / “Бухоро тарихи масалалари (энг қадимги замонлардан ҳозиргача)”. Республика илмий-амалий анжуман материаллари. Бухоро, 2017, -Б.63.
21. Полевые записи. Каганский, Бухарский, Жондорский районы Бухарской области. 1993-1994 года.