



## TANDIRNING PAYDO BO'LISHI VA TARAQQIYOTI ARXEOLGIK VA ETNOGIRAFIK MANBALARDA

**Qurbonov Islom Sharofiddinovich**

Termiz Davlat Universiteti talabasi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7587850>

### ARTICLE INFO

Received: 20<sup>th</sup> January 2023

Accepted: 29<sup>th</sup> January 2023

Online: 30<sup>th</sup> January 2023

### KEY WORDS

Hunarmandchilik, kulolchilik, tandir, Oks sivilizatsiyasi, Sopollitepa, arxeologik yodgorlik, Sopolli madaniyati, bironza davri, nong, xubing, xu, o'g'uz, xo'r.

### ABSTRACT

*Tandirning paydo bo'lishi va undan foydalanishning boshlanishi miloddan avvalgi II mingyillikka bironza davriga borib yetadi. Bironza davridan boshlab insonlar tandirdan foydalanib, undan kundalik ehtiyoji uchun kerak bo'ladigan non va boshqa narsalarni pishirgan. Ushbu maqolada miloddan avvalgi II mingyillikka oid arxeologik yodgorlik hisoblanadigan Sopollitepa yodgorligida yashagan insonlar tandirdan nima maqsadda foydalanganligi va tandirning o'sha davrda yasash texnologiyasi haqida ma'lumot beriladi. Bundan tashqari tandir bilan bog'liq urf-odatlar haqida ham ma'lumot beriladi. Ushbu maqolada bironza davrida yasalgan tandir bilan hozirgi vaqtda yasaladigan tandirning yasash texnologiyasi va tandirni yasash davomida qo'shiladigan narsalar qiyosiy tahlil qilinadi.*

Hunarmandchilikning yetakchi sohalaridan biri kulolchilik hisoblanadi. Bironza davrida Sopolli madaniyatida ham kulolchilik yetakchi sohaga aylangan. Biz kundalik hayotimizda ishlatilayotgan tandir ham kulolchilikning bir ko'rinishi hisoblanadi. Uning paydo bo'lishi ham bironza davriga miloddan avvalgi II mingyillikka borib taqaladi. Oks sivilizatsiyasi Sopolli madaniyatining Sopollitepa yodgorligida ham Sopollitepa aholisining tandirdan foylanganligini va bironza davridan boshlab non estimol qila boshlaganligini ko'rish mumkin. Sopollitepa yodgorligining bir qancha xonalaridan ham tandirning qoldiqlari topilgan. Masalan, 54 a xona kvartal ko'chasida joylashgan va uchinchi bosqichda oshxonaga aylantirilgan. Uning sharqiy tomonida kirish eshigi ham bor. O'sha oshxonaning janubiy qismida o'choq ham bor. Uning qattiq kuygan devorlari non pishirish uchun mo'ljallangan tandirga o'xshaydi. Bundan tashqari Sopollitepaning 104 va 105 – xonalari ham katta ahamiyatga ega bo'lib, 104-xonaning eshigi janubiy-sharqiy burchakda joylashgan. Bu eshik orqali 105-xonaga ham o'tilgan. Bu xonalardan 4 ta tandir hamda 10 dan ortiq don maydalaydigan hovoncha topilgan. Shuning uchun ham bu xonalarni nonvoyxona deyish mumkin. Janubi-sharqiy burchakda kirish eshigi yaqinida ochilgan devorlarda shlaklangan o'choq va xonaning markaziy qismida tandir qoldiqlari, tandirning yonida esa singan xum qoldiqlari topilgan. 105-xonadan uchta tandir topilgan. Ulardan ikkitasi yonma-yon xonaning janubi devorida joylashgan. Uchinchi tandir esa xonaning shimoliy-g'arbiy tomonida



joylashgan edi. Bu topilgan tandirlar O'zbekistonning janubiy-g'arbiy viloyatlarida keng foydalaniladigan zamonaviy tandirlardan farq qilmaydi. 105-xonaning ahamiyatli jihatlaridan yana biri bu xonaning polidan qabr topilgan. Bu xonadan tandirning qoldiqlarining topilishi, bu xonaning novvoyning xonasi bo'lganligining yana bitta isboti hisoblanadi. Sopollitepa aholisi tandirdan faqatgina non pishirish uchun foydalanibgina qolmay, undan tandirkabop pishirishda ham foydalangan. Hozirgi kunda Sopollitepa aholisi istemol qilgan tandirkabopdan ham keng istemol qilinadi. Buni esa Surxondaryo va Qashqadaryo viloyatlari misolida ko'rish mumkin. Savol tug'ilishi mumkin Sopollitepa aholisi tandirni qanday yasagan, loyning tarkibiga nimalar qo'shgan?. Tandır o'sha davirda lenta usulida yasalgan bo'lishi mumkin. Bitta tandirni yasash uchun esa 2 qator lenta yetarli bo'lgan. Har bir lentaning kengligi esa 40 sm ni tashkil qilgan. Lentalar ulab chiqilgandan keyin esa ichki qismi ehtiyotkorlik bilan tekislangan. Tashqi qismi ham nisbatan kattaroq jism bilan ishlov berilgan. Loyning tarkibiga esa mustahkam bo'lishi uchun echki qili ham qo'shilgan. Tarkibiy jihatdan, o'rnatilish jihatidan va yasaliş texnologiyasiga ham qaraydigan bo'lsak hozirgi zamonaviy tandirlardan Sopollitepa tandirlari farq qilishi mumkin. Hozirgi vaqtda esa tandirlar o'rnatilishiga qarab bir necha turlarga bo'linadi "yertandır", "qalama tandır" va "devori tandır". Qalama tandır haqida to'xtaladigan bo'lsak. Qalama tandır ko'proq chorvador qabilalar orasida keng tarqalgan. Asosan bu tandır Qo'ng'iro't urug'i orasida keng foydalanilgan. Qalama tandır quyidagicha yasalgan. Tandır uchun maxsus tuproqdan loy qilinib guvala xosil qilinadi va o'rtaga kattaroq jism qo'yilib qalab chiqiladi. Ichida xosil bo'lgan chuqurliklar maxsus tandırning loyi bilan suvlib chiqiladi qurigandan keyin non yopish uchun tayyor bo'ladi. Devori tandirdan, asosan, novvoylar foydalanishgan. Tandır uchun ishlatiladigan loylarning rangi ham turlicha bo'ladi. Bazi joylarda qora, bazi joylarda esa malla holatda uchraydi.

Yer tandirdan asosan mahalliy aholi foydalangan Tandır qurishda duch kelgan loyni ishlataverishmay, maxsus tandır loyi- gilloydan foydalanishgan. Buni Surxon vohasida sakkizloy (saqichloy), deb ham yuritishdadi. Sopollitepa aholisi foydalangan tandır ham gilloydan yasalgan. Chunki gilloy non yopilganda non olingan vaqt nonga qo'shib kelmaydi. Gilloyning bu jihatini Sopollitepa aholisi ham juda yaxshi bilishgan. Bunday loy hamma yerda ham uchrayvermaydi. Bunday loy yer sho'rlanmagan, yer sathidan 1,5- 2 metr bazi joylarda esa undan ham pastroqda uchraydi.

Loyning ichiga solinadigan maxsus narsalar ham bor. Bular quyidagilardir. Tuz, echkining qili, qaldirg'och kulcha, pohl. Biz yuqorida aytib o'tganimizdek Sopollitepada yashagan aholi tandirni yasash jarayonida echkining qilini qo'shgan. Hozirgi vaqtda yasaladigan tandirlarda ham echki qili qo'shiladi. Bu esa tandirni mustahkam qiladigan asosiy unsurlardan hisoblanadi. Biz sanab o'tgan unsurlardan tuz yoki qaldirg'och kulchani Sopollitepada yashagan aholi tandirni yasash jarayonida qo'shgan yoki qo'shmaganligi noma'lum. Tuz yasalayotgan tandırning pushti issiq bo'lishi uchun yoxud nonning orqa tomoniga loy kelmasligi uchun kerak bo'ladi. Echkining qili esa tandırning mustahkam bo'lishini taminlash bilan birga uzoq masofaga olib ketilayotganda sinmasligini taminlaydi va tandırni o'rnatayotganda sinib ketmasligini taminlaydi. Echkining qili uzunroq va ko'p solinsa shuncha mustahkam va pishiq bo'ladi. Qaldirg'och kulcha ham tandır yasashda ishlatiladigan muhim unsurlardan hisoblanadi. Asosan bu o'simlik suvsizroq va quruq yerlarda o'sadi. Bu



o'simlikni suvga solib oftobga qo'yiladi. Quyosh nurining natijasida bu o'simlik o'zining yopishqoqlik xususiyatini namoyon qiladi. Qaldirg'och kulcha solinsa loyning elastikligini oshirish bilan birga loyning jips bo'lishini taminlaydi. Hozirgi vaqtda faqatgina nonvoylar ishlatadigan tandirlar Sopollitepa aholisi yasaganday lenta shaklda yasaladi. Yerga qolip kovlab yasaladigan tandirdan esa qishloq aholisi foydalanadi. Tandirni yasah davomida loy yaxshilab tepiladi. Loy pishgandan so'ng guvala yasaliq qolipga urib chiqiladi. Keyin esa yalpoq tosh yoki kapcha bilan urilgan guvalaning ustiga yana uriladi. Buning asosiy sababi guvalaning ulangan joylarida yoriqlar qolmasligini taminlaydi. 5-6 kunda qolipdagi tandir tayyor bo'ladi. Yerga qolip kovlanishining asosiy sababi yer loydagi namlikni o'ziga tortib oladi. Buni natijasida tandir tezroq tayyor bo'ladi. Guvala qolipga urib chiqilgandan so'ng iloji boricha 3 kun davomida quyosh nuridan saqlash kerak bo'ladi. Quyosh nuridan saqlash uchun qalinroq mato yopib qo'yiladi. Qolipdan chiqqan tandir ham 3-4 kun davomida oftobga qo'yiladi. Umumiy hisobda kun issiq bo'lsa 10-12 kun davomida tandir non yoposh uchun tayyor bo'ladi. Bironza davrida ham iqlim sharoiti hozirgiday deb tasavvur qiladigan bo'lsak biz aytib o'tgan muddatda tayyor bo'lgan. Farqli tomoni lenta shaklda tayyorlanadigan tandir yerning yuza qismida tayyorlanadi. Sopollitepa aholisi vaholanki lenta shaklda tayyorlagan tandirlarni. Tabiiyki yerning yuza qismida qolib kovlanmasdan tayyorlanadigan tandir qisqa fursatda qurishi ham mumkin. Tandir qurib tayyor bo'lganda so'ng non yopish uchun o'rnatiladi.

O'rnatish jarayonining o'ziga xos xususiyatlari va sir-sinoatlari bor. Sopollitepadan topilgan tandirlar vertikal holatda o'rnatilgan bo'lgan. Hozirgi kunda ham shunday. O'rnatish jarayoni quyidagicha amalga oshiriladi. 70-80 sm balandlikda tandirning orqa tomoniga g'isht terib chiqiladi hamda tandirning o'g'zi qiyaroq qilib o'rnatiladi. Tandirning yonbosh qismida ochiq joylar qoladi. Ochiq qolgan joylariga g'isht terilib kandik xosil qilinadi. Kandik nima uchun kerak? Kandik olovning yaxshi yonishi bilan birga havo aylanishini taminlaydi. Nima uchun tandirning og'zi qiyaroq qilib o'rnatiladi? Buning sababi quyidagicha yoqilgan o'tin tandirning og'zi qiyaroq qilib o'rnatilsa olov tandirning hamma joyiga bir xilda tegadi. Bundan tashqari o'tin kamroq sarf bo'ladi. Tandirni o'rnatganda birdan o't yoqib qo'yilmaydi. O'rnatgan so'ng 24 soat davomida tutatib qo'yiladi tandir esa issiq xaroratga moslashadi.

Xalqimiz orasida tandir-o'choqqa juda e'tiqod bilan yondashgan. Yoshi ulug' insonlarning aytishicha, tandir-o'choqning o'z piri bo'lib, eskirgan tandirni buzayotganda "Hazrati Mirkulol bobo"ning ruhlariga atab ikkita non sindirilgan. Yoshi ulug'lar tandirni "barchani lol qoldirgan mulk", degan ma'noda "mulkulol" deb atashgan. Yangi qo'yilgan tandir yorilib ketmasligi uchun, unga dastlab olov yoqayotgan kishi og'zini ochmasligi kerak bo'lgan. Tandirda yopilgan nonlar yaxshi chiqishi uchun bir kishi olov yoqqan, birdaniga ikki kishi o'tin qalamagan. Voha qarluqlarida yana shunday odat ham bo'lgan. Yangi tushgan kelin tandirga moy qo'ygan. Buning zamirida esa xonadonimiz rizqli-nasibali bo'lsin, o'chog'ining olovi o'chmasin, degan ezgu niyat yotgan. Olov bilan bog'liq afsonalar ham mavjud bo'lgan. Qadimgi turkiy xalqlar olovni ayol sifatida tasavvur qilganlar va muqaddas ilohni "O't ona" deb ataganlar.

Surxon vohasida olov, o'choq, tandir va uning kuliga nisbatan e'tiqod bir necha ming yillar oldin shakllangan. Olovni hatto, undan qolgan kulni muqaddas deb hisoblash islom dinigacha bo'lgan diniy e'tiqodlar bilan bog'liq. Masalan, Zardushtiylikda ham olov muqaddas



hisoblangan. Yoki Zardushtiylikdan oldingi davrlarda, jumladan, Surxon vohasidagi bronza davriga oid ilk shahar Jarqo'ton ibodatxonasida kul, olov muqaddas hisoblanib, maxsus xonaga tashlangan. Ajdodlarimiz tandir-o'choq kulini muqaddas bilib duch kelgan joyga tashlamaganlar. Kulni xonadondan uzoq bo'lgan va oyoq bosmaydigan joyga to'kishgan. Bazan o'zini tutolmay qolgan odamga "nima balo, kul bosib kelganmisan" degan ibora qo'llanilgan. Sababi, barcha dev va jinlar kul atrofida suhbat qurishar emish, kimda kim uni bosib o'tsa ularning suhbatlari buzilarmish va g'zablangan jinlar u odamni telbanamo qilib tashlarmish, degan aqida Surxon vohasi aholisi orasida mustahkam o'rnashib qolgan. Xalq orasida mashhur bo'lgan "Jin chalibdi" iborasi ham shunga bo'g'liq bo'lishi mumkin. Xullas, Surxon vohasi aholisi kundalik turmushida eng muqaddas hisoblangan tandir-o'choq bilan bog'liq va islom dinigacha bo'lgan ko'plab udumlar qoldiqlari saqlanib, ular insonlarni poklikka, tozalikka va ezgulikka davat etib kelayotganini ko'rishimiz mumkin.

Tandirdan va unda pishirilgan nondan nafaqat O'rta Osiyolik turkiy xalqlar balki Xitoy xalqlari ham keng miqyosda foydalanga. Tandır va undan pishirilgan nonning Xitoy Xalq Respublikasi hududida tarqalishi ham o'zining bir necha asrlik tarixiga hisoblanadi. Tandır noni ancha Qadim zamonlarda Markaziy Osiyodan Xitoyga tarqalgan. Nonning Xitoycha "nong" yoki "xubing" deb atalishi va hu so'zlarning xitoy tilida paydo bo'lishining o'zi buni aniq ko'rsatib turubdi. Binobarin yuqorida aytganimizdek, "xubing" so'zidagi "xu" turkistonliklarning umumiy nomidir. Ilmiy adabiyotlarda mavjud fikr-mulohazalarga ko'ra, "xu" so'zi "o'g'uz", "g'uz", "xo'r" kabi atamalarning xitoycha talaffuzidir. "Bing" so'zi "non"ning xitoycha tarjimasini hisoblanadi. Tandır va unda yopilgan nonning Xitoygacha tarqalishida xalqaro savdo aloqalarinbing o'rne ahamiyatlidir. Xitoy manbalarida keltirilishicha Turkistonlik savdogarlar hattoki Xitoy hududida ovqatlanish nuqtalarini(oshxona) tashkil qilganlar. Turkistonliklar oshxonasi juda katta hurmatga sazovor bo'lganligida Xitoy amaldorlari mehmon kutishda Turkistonliklar tashkil qilgan ovqatlanish nuqtalaridan foydalanganlar. Xitoyning Xan sulolasi davriga oid "Xan sulolasi tarixi" da "xu bing" (hular noni) so'zining ko'p uchrashi va "non so'zini ifoda qilish uchun "nong" deb o'qiladigan maxsus iyeroglif yaratilishiga qaraganda nonning Xitoyga tarqalgan vaqti miloddan avvalgi asrlarga borib taqaladi. "Xitoycha ipak yo'li lug'ati" da "xubing" va uning ustiga sepiladigan kunjut (xuma) ham Chjang Chiyan tomonida Xitoyga olib kelingan. "Nong" yoki "xubing" achitilgan bir bo'lak xamir (Xitoycha "mantou") olov yoqilgan o'choqda pishirilishi nonga kunjut sepilishi, tong saharda nonvoxonalar oldidan o'tilganda atrofni ishtaha ochuvchi xo'shbo'y hid qamrab olishi va bunday nonlar "xuma bing" deb atalishi manbalarda ta'kidlangan. Nonning e'zozli taraflari mashhur Xitoy shoiri Bay Jyui (Bo Jyuyi deb ham aytiladi, 772-846-yillarda yashgan) she'rlarida ham o'z aksini topgan. Kunjut sepilgan non pishirishni shoirning o'zi ham bilgan va o'z qo'li bilan tayyorlagan non bilan do'stlarini mehmon qilishni yaxshi ko'rgan. Boshqa bir asarda yozilishicha, "Xubing" ning turlari ko'p bo'lib ularning ayrimlariga qiyma solingan: "Xubing bir bo'lak xamir ichiga ikki qadoq go'sht, oq piyoz, dorivor, tuz kabilardan qilingan qiyma solib olovda pishirilgan, xamirning yuz tomoni darxol shiship chiqadi" deb ko'rsatilgan. Mazkur "go'shtli non" ning tariflanishidan ko'rinib turibdiki, u somsa bo'lishi mumkin. Keltirilgan ma'lumotlar Xitoyga markaziy osiyodan taomlar faqatgina Tan sulolasi davrida emas, balki undan bir necha asr avval borganligidan dalolat beradi. Xulosa qilib shuni aytish mumkinki tandir va undan yopilgan



nondan foydalanish bironza davriga borib yetadi. O'rta Osiyo xalqlari esa tandir va unda yopilgan mahsulotlarni Qadimgi Shaqqa tarqatgan.

## References:

1. А. Аскаров. Древнеземледельческая культура эпохи бронзы юга Узбекистана. Ташкент, 1977. Рис. —105, стр. 232.
2. Аскарлов А.А., Ширинов Т.Ш. Ранняя городская культура эпохи бронзы юга Средней Азии.- Самарканд; Изд. Института археологии.1993.
3. Аскарлов А.А., Сапаллитепа. ИЗДАТЕЛЬСТВО "Фан".УзССР Ташкент-1973.
4. Токарев С.А. Ранние формы религии. М., - С . 256-263.
5. Fayzullayeva M.K. O'zbek taomlari bilan bog'liq an'analar[Surxon vohasi misolida]. Toshkent, 2010.
6. Xo'jayev A. Buyuk Ipak yo'li. Toshkent, 2007 y.
7. Tursunov S. va boshqalar. O'zbekiston tarixi va madaniyati- Surxondaryo etnografiyasi- Toshkent: Alisher Navoiy nomidagi O'zbekiston Milliy kutubxonasi nashriyoti, 2006.