

“NON” TARIXI

Jumaniyozova Mamlakat Tojievna

Urganch davlat universiteti “Tarix” kafedrası professoru (DSc)

ИСТОРИЯ «ХЛЕБ»А

*Жуманиёзова Мамлакат Тожиевна, профессор кафедры
истории Ургенчского государственного университета (DSc)*

HISTORY OF BREAD

*Jumaniyozova Mamlakat Tojievna, Professor,
Department of History, Urgench State University. (DSc)*

[https://orcid.org.0000-0001-9382-0718](https://orcid.org/0000-0001-9382-0718)

e-mail: ms.mamlakat70@mail.ru

Аннотация: Мақолада ноннинг қадимги даврлардан буён шаклланиш тарихи, археологик манбалар, нон тайёрлаш технологиялари, дон турлари, хамиртурушдан фойдаланиш ва Ўрта Осиёдаги тараққиёти ёритилган.

Калит сўзлар: нон тарихи, археология, нон тайёрлаш, хамиртуруш.

Abstract: The article examines the history of bread from ancient times, archaeological evidence, bread-making technologies, grain varieties, yeast use, and the development of bread production in Central Asia.

Keywords: bread history, archaeology, bread-making, yeast.

Tarixiy va arxeologik manbalarning guvohligiga ko‘ra Nonning eng qadimiy pishirilgan vaqti – bu neolit davridir. Neolit Osiyo va Yevropaning turli joylarida turlicha vaqtda, ya’ni ba’zi joylarda 30-40 ming yillar muqaddam, ba’zi joylarda esa 15-10 ming yillar muqaddamga to‘g‘ri keladi. Birinchi non don va suvdan tayyorlangan bo‘lib, u tasodifiy tayyorlash yoki suv va un bilan ataylab tajriba qilish manbai bo‘lishi mumkin, deb hisoblashadi olimlar. Ushbu dastlabki nonlarning avlodlari hozirda butun dunyo bo‘ylab tarqalgan va donli ekinlardan tayyorlanadi. Masalan, Meksika tortillasi, hind chapati, xitoylik baobing (láng), Shotlandiya jo‘xori tortillasi, Shimoliy Amerika makkajo‘xori tortillasi va Efiopiya injerasi shular jumlasidandir. Yassi dumaloq ko‘rinishidagi bunday non ko‘plab qadimiy sivilizatsiyalarning oziq-ovqati asosiga aylangan. Miloddan avvalgi XII asrda shumerlar arpa kepaklarini iste’mol qilishgan. Misrliklar qishloqlarda, ko‘chalarda, chodirlarda “ta” ismli yassi kekslarni sotib olishlari mumkin edi. Misrliklardan yunonlar, yunonlardan rimliklar non pishirishni o‘rgandilar. Rimliklar non ishlab chiqarish jarayonini takomillashtirdilar, ular donni maydalab foydalanishni boshladilar, yangi pechlar yaratdilar. Miloddan avvalgi 100-yilga kelib, rimliklar non

pishirish tajribasini butun Yevropaga tarqatdilar. Toharlar qabridan ham arxeologlar don va elak solingan qop topishgan (Loulan, miloddan avvalgi 1800-yil), bu shubhasiz o'sha paytda nondan oziq ovqat uchun foydalanilganligidan dalolat beradi. "Non" nomi ostida ba'zi donli o'simliklarning unlaridan tayyorlanadigan va an'anaviy taomlarning eng muhim tarkibiy qismi bo'lib xizmat qiluvchi turli xil oziq-ovqat mahsulotlari ham ma'lum. Ammo, asosiy don ekinlari bug'doy, javdar, arpa, makkajo'xori, sholi, tariq, sul, jo'xori va durra hisoblanadi. Ulardan tashqari kassava (manyok), bir nechta palma turlari, non daraxti (Teffa, Artocarpus) ham mavjud. Xamirturushli nonning xamiri ham birinchi marta qadimgi Misrda paydo bo'lgan. Zotan, o'sha paytlarda bug'doyning ikki xil navi mavjud edi. Misrda dastlabki sulolalar davrida yaratilgan birinchi nav olovda quritmasdan maydalash mumkin bo'lgan bug'doyning kashfiyoti edi. Ikkinchi nav bu yetarli miqdorda kleykovinani (oqsil) o'z ichiga olgan bug'doy navi bo'lib, aynan uning kashf qilinishi xamirturushli nonning paydo bo'lishiga yordam bergan. Xamirturushli xamir dastlab miloddan avvalgi XVII asrda ishlatilgan deb taxmin qilinadi. Lekin bunday xamirni tayyorlash mumkin bo'lgan bug'doy juda kam edi. Shu sababli Qadimgi Yunonistonga eramizdan avvalgi IV asrgacha bu turdagi bug'doy navlari yetib kelmagan. Nonning dastlabki turlari uchun xamirni achitishning ko'plab usullari mavjud bo'lgan. Bu davrda xamirturush sifatida havodagi bakteriyalardan foydalanilgan. Bunday holatda xamirni pishirishdan oldin ochiq havoda bir muddat qoldirish 9 yetarli edi. Ushbu texnologiya hozir ham xamirturush ishlab chiqarishda qo'llaniladi. Katta Pliniyning yozishicha, gallar va iberiyaliklar pivodan olib tashlangan ko'pikni "boshqa xalqlarnikiga qaraganda yengilroq [ya'ni zichligi kamroq] non" qilish uchun ishlatishgan. Qadimgi dunyoning ba'zi bir hududlarida xamirturush sifatida uzum sharbati yoki sharobga namlangan bug'doy kepagi ishlatilgan. Biroq, eng keng tarqalgan usul - non tayyorlashda xamirning bir bo'lagini qoldirib, ertasi kuni uni achitqi sifatida ishlatish edi. Qadimgi dunyoda nonning turlari juda ko'p bo'lgan. Masalan, o'sha davrdagi "Donishmandlar bayrami" (er. av. II-III asr) asarida muallif non, keks, pechenye va boshqa qandolatchilik turlarini tasvirlaydi. Unda non, yassi non, asalli non, ko'knori sepilgan qo'ziqorin shaklidagi nonlar va harbiylar uchun maxsus non turlari tilga olingan. Non tayyorlash uchun ishlatiladigan unning turi va sifati ham har xil bo'lgan. Miloddan avvalgi III asr muallifi Difi, "bug'doydan tayyorlangan non, arpadan tayyorlangan nonga qaraganda, to'yimliroq, hazm qilish osonroq va har doim ham sifatliroqdir", deb yozadi. Xususiyatiga ko'ra, tozalangan undan tayyorlangan non birinchi o'rinda turadi, undan keyin oddiy bug'doydan tayyorlangan non, keyin esa kepkadan tayyorlangan non turadi. Qadimgi misrliklar, ibroniylar, yunonlar va rimliklar asosan arpa unidan tayyorlangan non iste'mol qilganlar. Bugungi kunda ham janubiy Germaniya, Shveytsariya va Gretsiyada arpa noni ishlatiladi; jo'xori unidan qilingan non (o'ziga xos ta'mli) - Shotlandiya va Shvetsiyada; makkajo'xori unidan qilingan non - Vengriya

va Ruminiyada, Shimoliy va Janubiy Amerikada iste'mol qilinadi. Hindiston, Janubiy Xitoy va boshqa mamlakatlarda non guruch unidan tayyorlanadi. Misrda durra (nordon) noni iste'mol qilinadi. Afrika va Osiyoda jo'xoridan ishlangan kekklar mahalliy aholi uchun muhim oziq-ovqat material bo'lib xizmat qiladi. Bugun zamonaviy taraqqiy etgan mamlakatlarda faqat bug'doy va javdar unidan tayyorlangan oziq-ovqat mahsulotlari non sifatida ishlatiladi. XIX asrda G'arbiy Yevropada javdar uni organizmga oson hazm bo'ladigan bug'doy noni bilan almashtirildi. Hozir javdar noni asosan Rossiya, Skandinaviya va Germaniyada iste'mol qilinadi (garchi XX asr holatida bo'lmasa ham). Dastlab, har bir xonadon o'z ehtiyojlari uchun non tayyorlagan va non pishirish odatda ayollar va qullar tomonidan amalga oshirilgan. O'rta asrlarda Yevropada har bir qal'a va monastirda un tegirmoni va nonvoyxona mavjud bo'lgan. Qal'alar va monastirlar atrofida shaharlar rivojlana boshlaganida, XII asrga kelib ularda nonvoylik ustaxonalari paydo bo'ldi. XIX asrning oxirida Yevropada hunarmandchilikni siqib chiqara boshlagan yirik nonvoyxonalar paydo bo'la boshladi. Masalan, Moskvada Filippovlarning sulolasi mashhur bo'lgan, 10 1905-yilga kelib ularning Moskvadagi firmasi 16 ta nonvoyxona, shuningdek, yana oltita shaharda filiallariga ega edi. Ammo, 1914-yilga kelib, Rossiyada kichik hunarmandchilik nonvoyxonalari ustunlik qildi, faqat Moskva, Sankt Peterburg, Kronshtadda bir nechta yirik nonvoyxonalar mavjud bo'lgan. Arxeologik ma'lumotlarga ko'ra O'rta Osiyoda, boshloq o'simliklar donlarini pishirib iste'mol qilish bundan 10-15 ming yil muqaddam boshlangan, deb taxmin qilinadi. Bu davrlarda olov kashf qilingan bo'lib, donni pishirib yeyishga imkoniyat tug'ilgan. Dastlab, pishgan don uqalanib cho'g'da dumbul qilinib, so'ng boshloq ichida qovurilib iste'mol qilingan. O'rta Osiyo xalqlari tarixi uchun eng qadimiy manba bo'lmish "Avesto"da nonga deyarli bir bob bag'ishlangan, u dehqonchilikning eng qimmatbaho mahsuloti sifatida ta'riflangan. Non Avesto davrining devlariga qarshi kurashda asosiy qurol, deb qaralgan. Yorg'uchoqlar paydo bo'lishi bilan donni tosh orasida maydalab yorma holatida iste'mol qilish o'rniga g'alladan un tayyorlash va xamir qorib, qizitilgan tosh ustida yoki qo'rga ko'mib, non pishirishga o'tilgan. Xamirturush kashf etilishi hamda hozirgi zamonga qadar davom etib kelayotgan o'choq, tandir, tova va boshqa non pishirish vositalarining yaratilishi, ularning takomillashishi non tayyorlashni yangi bosqichga ko'tardi. Hozirgi kunda o'chalgan ya'ni tortilgan undan non tayyorlash texnologiyasi kengaymoqda.

Адабиётлар:

1. Simmons Owen. The Book of Bread. London: Maclaren & Sons, [1903] Stock Code: 107286
2. Éric Kayserнинг "The Bread Book: 60 Artisanal Recipes for the Home Baker (from the author of The Larousse Book of Bread)". 1980.

3. The Italian Bakery: Step-by-Step Recipes with the Silver Spoon. The Silver Spoon Kitchen. 1950.
4. Judit Djons i Evan Djons. The Book of Bread.1982.
5. Emmanuel Hadjiandreou. How to Make Bread. Step-by-step Recipes for Yeasted Breads, Sourdoughs, Soda Breads and Pastries. 2011.
6. Betty Crocker.The Big Book of Bread. 2013.
7. Jane Eastoe. National Trust Book of Bread: Delicious recipes for breads .2020.
8. Максимов С. Куль хлеба и его происхождения. – М., 1996. – 237 с.
9. Анна Китаева. Домашний хлеб. – М., 2013. – 224 с.
10. Александр Беляев. Вечный хлеб . М., 1928. – 80 с.
11. Ольга Войнова. Ремесленный хлеб и сдоба на закваске. – М., 2022. – 90 с.
12. Jabborov I.M. O‘zbek xalqi etnografiyasi. – Toshkent, 1994. – 320 b.;
13. Shonoyozov K.Sh., Ismoilov X.I. O‘zbek xalqining moddiy madaniyatiga xos ba’zi bir xususiyatlar. – Toshkent, 1998.
14. Maxmudov K. O‘zbek tansiq taomlari. – Toshkent, Mehnat.1989.
15. Jumaniyozova M., Abdullayev M., Abdurasulov A. Xorazm an’anaviy taomlari tarixi. – Toshkent, Yangi nashr. 2015-2016.
16. Do’schanov B. Xorazm taomlari. – Toshkent : O‘zbekiston.1994 .
17. Matkarimova S. Xorazm o‘zbeklarining an’anaviy ovqatlanishi. Tarix fanlari bo‘yicha fan doktori ilmiy darajasini olish uchun yozilgan dissertatsiya. – Urganch. 2021. Avtoreferat.dok.dissertatsiyasi. – 78 b.
18. Matkarimova N. Xorazm vohasi o‘zbeklarining nikoh to‘yi marosimlari (XX asr va mustaqillik davri). Tarix fanlari bo‘yicha falsafa doktori ilmiy darajasini olish uchun yozilgan dissertatsiya. – Toshkent. 2021. – 144 b.
19. Abdalov U.M. O‘zbeklarning an’anaviy turmushida zardushtiylik izlari.(Xorazm vohasi materiallari asosida). Tarix fanlari bo ‘yicha falsafa doktori ilmiy darajasini olish uchun yozilgan dissertatsiya. – Nukus. 2020. – 191 b.
20. 1Avesto. Tarixiy-adabiy yodgorlik Asqar Maxkam tarjimasi. – Toshkent: Sharq, 2001. – 320 b.
21. Chustiy B. Non. – Toshkent. 2022. – 288 b.
22. Ozbek tilining izohli lug‘ati. – Toshkent: O‘zbekiston Milliy ensiklopediyasi, 2006. – B. 57; Sh. Rahmatullayev.
23. O‘zbek tili etimologik lug‘ati. – Toshkent: Universitet, 2009. – 199 b.; O‘zME. Birinchi jild. – Toshkent, 2000.