

**ANCIENT APERITIF BEVERAGES****Nodira Yusupova**

Doctoral Student (PhD Program)

National Archaeological Center

nodirabegim755@gmail.com

Tashkent, Uzbekistan

ABOUT ARTICLE

Key words: aperitif drinks, wine, culture, ancient world, aperitifs, mineral water, medicinal drinks.

Received: 03.10.25**Accepted:** 04.10.25**Published:** 05.10.25

Abstract: This article analyzes aperitif drinks that were widely popular in the ancient world, examining their historical origins, composition, and potential health benefits. Since antiquity, humanity has developed its own dietary traditions and food culture, with each region distinguished by specific features in the organization of meals. One of the stable elements of such traditions was the consumption of special drinks before meals, which stimulated the appetite. Their preparation was generally determined by the natural conditions and resource availability of each particular region. The article also pays special attention to the local specificity of aperitif drinks characteristic of different cultural and historical areas.

QADIMDA ISHTAHAOCHAR ICHIMLIKLAR**Nodira Yusupova**

Milliy arxeologiya markazi

Tayanch doktoranti

nodirabegim755@gmail.com

Toshkent, O'zbekiston

MAQOLA HAQIDA

Kalit so'zlar: Ishtahaochar ichimliklar, vino, madaniyat, qadimgi dunyo, operativ ichimliklar, mineral suv, dorivor ichimliklar.

Annotatsiya: Ushbu maqolada qadimgi dunyoda mashhur bo'lgan ishtahaochar ichimliklar haqida, va ularning tarixiy ildizlari, tarkibi va sog'liq uchun foydalarini haqida fikr yuritilgan. Qadimdan insoniyat ovqat tanavvul qilishda o'z odatlari va madaniyatiga ega bo'lgan. Har bir hududda o'ziga xos bo'lgan ovqatlanish odatlar ham

bor. Ulardan biri ovqatlanishdan oldin iste'mol qilinadigan ishtaha ochuvchi ichimliklardir. Ichimliklar hudud imkoniyatlaridan kelib chiqqan holda tayyorlangan. Maqolada bundan tashqari har bir hududga tegishli ichimliklar alohida ko'rsatib o'tilgan.

ДРЕВНИЕ АПЕРИТИВНЫЕ НАПИТКИ

Нодира Юсунова

Национальный центр археологии докторант

nodirabegim755@gmail.com

Ташкент, Узбекистан

О СТАТЬЕ

Ключевые слова: аперитивные напитки, вино, культура, древний мир, аперитивы, минеральная вода, лечебные напитки.

Аннотация: В настоящей статье анализируются аперитивные напитки, получившие широкое распространение в древнем мире, рассматриваются их исторические истоки, состав и потенциальная польза для здоровья. С глубокой древности человечество вырабатывало собственные традиции и культуру питания, при этом каждая территория отличалась определёнными особенностями в организации приёма пищи. Одним из устойчивых элементов таких традиций являлось употребление перед едой специальных напитков, способствующих возбуждению аппетита. Их приготовление, как правило, определялось природными условиями и ресурсными возможностями конкретного региона. В статье также уделяется внимание локальной специфике аперитивных напитков, характерных для различных культурно-исторических ареалов.

Kirish. Ishtahaochar ichimliklar aslida opertiv ichimliklar ham deb nomlanadi, ishtahaochar ichimliklar o'z navbatida turli xil ichimliklardan tayyorlanadi. Masalan: meva sharbati, sutli mahsulotlar, mineral suvlar ham kiradi. Qadimda O'rta Osiyo xalqlar tomonidan operativ ichimliklardan tanavvul qilingan bo'lasada ular operativ ichimlik sifatida qaralmagan. Aksincha operativ ichimliklarga boshqa madaniyatlarda bo'lgani kabi ijtimoiy va moddiy ahamiyati muhim bo'lgan. O'tmishda bu kabi ishtahaochuvchi ichimliklar uchun maxsus atamalar bo'lmasada bu ichimliklar ishtahachuvchi yoki mehmondo'stlik marosimlarining hamda diniy marosimlarni bir qismi sifatida asosiy taomdan oldin iste'mol qilinganini ko'rsak bo'ladi. Lekin bu ichimliklarni dastavval dorivor ichimliklar sifatida ham qaralgan. Operativ – lotincha so'z bo'lib bu ochuvchi

degan ma'noni bildiradi. Operativ ichimliklar insoniyatga qadimdan ma'lum bo'lgan eng oddiy operativ ichimlik ko'rinishi bu suv hisoblanadi. Qadimda odamlar ko'plab ishtahaochar ichimliklardan keng tanavvul qilganlar, ularning ayrimlari bo'lsa bugungi kunda ham keng iste'mol qilinadi. Masalan meva sharbati, choy, mevali daraxtlar bargidan tayyorlangan choylar, ham mavjud. Sut va sutli mahsulotlar, sut zardobi sutli mahsulotlardan tayyorlangan qatiq, suzma undan tayyorlanadigan ayron. Tayyorlanish texnologiyasiga keladigan bo'lsak, ko'plab turlari mavjud. Damlama, sharbat, fermentatsiya(achitish). Fermentatsiya — mikroorganizmlar yoki ularning fermentlari ishtirokida organik moddalarni biologik parchalanish jarayoni bo'lib, natijada turli xil metabolitlar (spirtlar, kislotalar, gazlar va h.k.) hosil bo'ladi. Ushbu jarayon tabiiy muhitda ham, sanoatda ham (masalan, oziq-ovqat, dori-darmon, biologik yoqilg'i ishlab chiqarishda) keng qo'llaniladi, geografik jihatdan qaraladigan bo'lsa sutli mahsulotlar yanada ko'lami kengayib boraveradi va undan tayyorlanadigan ichimliklarni ham soni ortib boradi. Ba'zi hududlarda ko'chmanchi xalqlardan qolgan "qimiz" ot sutidan tayyorlanga ichimlik iste'mol qilinsa ba'zi hududlarda tuya suti, qimron va undan tayyorlangan mahsulotlar keng iste'mol qilinadi. Bu kabi ichimliklar insoniyatga qadimdan ma'lum bo'lib ularni tayyorlash uchun o'ziga xos maxsus idishlar qurilmalar ularni saqlash uchun maxsus xonalar ham bo'lgan.

Tahlil va natijalar. Jahon miqyosida ishtahaochar ichimliklarning tarixini o'rganar ekanmiz Xitoy, Hindiston, Eron, Misr kabi mamlakatlarda bu ichimliklar qadimdan tayyorlangan ekanligini va ishtahaochar ichimliklar tadqiqotchilar tomonidan, xususan arxeologlar tomonidan keng o'rganilganini ko'rishimiz mumkin. Eng qadimgi ishtahaochar ichimliklar haqidagi dalillar mil. av. VII ming yillikka tegishli. Xitoyning Xanan viloyatidagi neolit davri Czyaxu shaharchasidan (7000–6600 mil. avv.) topilgan idishlardagi guruch, asal, yulghun jiydasi va uzumdan tayyorlangan turli xil spirtli qatron qoldiqlari [1]. Bu hozirgacha aniqlangan eng qadimgi to'g'ri kimyoviy analiz natijasi, ammo bu ichimlik an'anaviy ma'noda "sharob" emas bunda (uzum qand manbasi sifatida qo'shilgan, lekin foydalanilgan asosiy mahsulot sifatida emas) [2]. Tarkibida mast etuvchi ichimliklar bronza davrida ham, Chjou Chao; miloddan avvalgi 1045 yildan miloddan avvalgi 221 yilgacha [3] davrida ham har bir bayramning diniy marosimlarning ajralmas bir qismi, ko'plab taomlar va muhim marosimlarning tadbirlarda asosiy ichimlik vazifasini bajargan. Xitoy madaniyati ishtahaochar ichimliklarning ko'plab turlari haqida ko'plab yozma manbalarda keltirilgan. Masalan Chjou matnlarida ("So Chuan", Chao Kung hukmronligining 20-yili) Xu ziravor sifatida tilga olinadi; u odatda "sirka" deb talqin qilinadi. Taxminimizga ko'ra bu olxo'ri sirkasi, olxo'ri ovqatga nordon ta'm berishi ma'lum. Olxo'ri ko'pincha tuz bilan eslatib o'tilgan (yn myi) nomi bilan asosiy ziravorlar sifatida[4]. Bundan tashqari, go'sht uchun qayla sousi (xay) ham ishlatilgan.

Arpaning pivo sifatida ishlatilishi Erondagi Xajji-Firuz yodgorligidan topilgan sopol idishi qoldiqlarida mil.avv. 5400–5000 yodgorligidagi pivo cho‘kindilari va arpa noni qoldiqlari bilan tasdiqlangan [5].

An’anaviy uzum sharobi esa deyarli bir vaqtda paydo bo‘ladi: Gruziyadagi Kvevri madaniyatiga oid idishlardagi vino kislota qoldiqlari 5800–5500 mil. av. ga topilgan [6]. U yerdan topilgan katta silindir xumlar 20 litr va undan katta hajmga ega bo‘lganligi arxeologlar tomonidan ta’kidlangan.

Janubiy Mesopotamiyada joylashgan Tell Saabia, Eridu arxeologik yodgorligidan pivo cho‘kindilari va filtrlar oxirgi VI-V ming yilliklarga tegishli[7]. Shunday qilib, mil. avv. 5000 yillarga kelib (VI ming yillik o‘rtalari) Qavqoz, Zagros tog‘lari va Shimoliy Suriya mintaqasida arpa pivosidan tortib uzum sharobigacha ikki parallel texnologik chiziq shakllangan - bu hudud sharob va pivo ishlab chiqarishning “vatani” sifatida qaraladi.

Xususan qadimdan O‘zbekiston hududida ham sharob tayyorlash yuqori darajada rivojlangan. Masalan Surxandaryo, Farg‘ona, Samarqand hududlarida arxeologik yodgorliklarda ko‘plab ochib o‘rganilgan xumxonalarni misol qilib olishimiz mumkin. Bu xumxonalar ayrimlari bronza davrga oid bo‘lib bu hududlarda uzumdan sharob va sirka kabi ishtahaochar ichimliklar tayyorlanganini ko‘rishimiz mumkin. Xumxonalarning hajm jihatidan kattaligi bo‘lsa o‘sha davrda jamiyatda ishtahaochar ichimliklarning istimolgir bo‘lganligini ko‘rsatadi. Masalan Surxandaryoning janubida joylashgan bronza davriga oid Jarqo‘ton yodgorligida ochib o‘rganilgan ibodatxonada ham ko‘plab sharob tayyorlash xonalari ochib o‘rganilgan. Ibodatxonaning 9 va 11 xonalari vino saqlash xonasi bo‘lganligi va bu xonada maxsus vino saqlash uchun xumlarning mavjudligi xonaning oq shuvoq qilingani bu xonani vino saqlash joyi bo‘lganligini tasdiqlaydi[8]. So‘nggi yillarda ushbu yodgorlikda statsionar qazish ishlari olib borilmoqda. 1000 dan ortiq dafn marosimlari o‘rganildi, butun patriarxal-klan aholi punkti ochildi, shuningdek, ilmiy ahamiyatga ega bo‘lgan noyob ijtimoiy - diniy markaz-olov ibodatxonasi.

Ibodat xonani rejalashtirish tuzilishini o‘rganmasdan, bronza davridagi moddiy madaniyat tarixini o‘rganish bilan shug‘ullanadigan mutaxassislarning qiziqishini uyg‘otgan "sharob tayyorlash xonasi" deb nomlangan ikkita xonani o‘rganishga to‘xtalamiz garchi bu vaqt uchun hunarmandchilik ustaxonalari ma’lum bo‘lsa-da (masalan, metallurgiya, kulolchilik, to‘quv, toshga ishlov berish), mast qiluvchi ichimliklar ishlab chiqarish ustaxonalarini topish hali ham mumkin emas edi [9].

Mast qiluvchi ichimliklar tayyorlash bo‘yicha ikkita ustaxona ochildi 9 va 11-xonalarda. Ibodatxona umuman ikki qismga bo‘linadi: diniy va xo‘jalik. Xo‘jalik majmuasi ibodatning g‘arbiy qismini egallaydi. Unda ikkita ochiq hovli, umumiy yo‘lak bilan bog‘langan turli o‘lchamdagi va maqsadlardagi 10 ta xona ochilgan. Binolarning ichki bezaklari turli xil. Ulardan biri, 9-xona,

butun xo'jalik binolari ansambli fonida ajralib turadi. Xona nisbatan kichik, devorlarining uzunligi 4,75 m, kengligi esa 2,10 m, birinchi qurilish bosqichida u g'arbiy devor yo'qligi sababli ayvon ko'rinishiga ega bo'lib, 10-xona uchun vestibuly bo'lib xizmat qilgan[10]. Ikkinchi qurilish bosqichida g'arbiy devor quriladi, ikkita kirish yo'ligiga kesiladi Janubiy va Shimoliy, Sharqiy ham faoliyat ko'rsatishda davom etdi, shu tariqa uch tomondan atrofdagi xonalar bilan aloqa qiladigan bu xona to'liq shakllandi. Kirish joylari tor (0,95 m), ostonasi xonalar poliga nisbatan biroz ko'tarilgan (8-10 sm). Devorlari 1m balandlikda saqlanib qolgan va ehtiyotkorlik bilan gipslangan. Ushbu xonaning pol mukammal tekis gips bilan qoplangan va to'rt qatlamdan iborat: pastki qismdan birinchisi i- pol. birinchi qurilish bosqichi-yaxshi tamponlangan va keramika parchalari, maishiy, suyak qoldiqlari, ozgina kuygan tuproq qatlami (8 sm); ikkinchisi steril, gips (4 sm); uchinchi yupqa plyonka (5 mm), kaolin qatlami, botqoq rangli gipsga ega; to'rtinchisi —yuqori — gips, qalinligi 3-5 sm, xonaning polini qoplaydigan gipsli gips, ochilganda g'ayrioddiy oqlik va tozalik bilan hayratga tushdi. Birinchi qurilish bosqichi-yaxshi tamponlangan va keramika parchalari, maishiy, suyak qoldiqlari, ozgina kuygan tuproq qatlamidan tashkil qiladi[11]. Xonaning deyarli markazida, g'arbiy devorga yaqinroq, polga katta xum qazilgan, quvurlar diametri 0,28 m, balandligi 0,84 m. xum atrofida diametri 1,2 m bo'lgan Pol — platforma, xum bo'yniga silliq tushadi. Xumning bo'ynidan kengligi 20-22 sm, chuqurligi 6-7 sm, Shimoliy uzunligi 2,45 m, Janubiy uzunligi 1,90 m bo'lgan ikkita diametrli oluklar chiqadi. Oluklarning uchlari chashka shaklidagi tushkunlik bilan yumaloqlanadi-diametri 0,5 m bo'lgan tank, chuqurligi 10-12 sm. oluklar ham qiyalik ostida xumning bo'yniga tushadi (rasm. 1)[12]. Janubi-Sharqiy burchakda 0,75-0,80 kichik to'rtburchaklar proektsiya mavjud. "Sharob zavodi" ning o'ziga xos xususiyati shundaki, ohaktosh qavatida nisbatan steril qatlam — gumusli loy (5 sm), uning ustida yaxshi siqilgan materik qatlami (5 sm) joylashgan[13]. Bu shuni ko'rsatadiki, uchinchi qurilish davrida 1 vinochilik ustaxonasi asl vazifasini yo'qotganligi sababli devor bilan o'ralgan. Mast qiluvchi ichimliklar ishlab chiqarishning ko'payishi tufayli xumxona 11-sonli kengroq xonaga olib chiqilgani, u yerda ichimliklarni siqish uchun maxsus gips konstruksiyasi qurilgan. Ikkinchi xumxona dizayni bo'yicha yuqoridagilardan biroz farq qiladi. Birinchi qurilish davrida II bino majmuaning qolgan qismidan ajratilgan. Kirish joyi majmuaning hovli qismiga qaragan. Keyingi qurilish bosqichlarida hovli qayta qurilgan, 11-xonaning tartibi o'zgartirilgan. U uchinchi qurilish davri darajasida ochilgan. Xonaning Shimoliy qismida o'lchamlari 1,1—1,8 m, chuqurligi 0,25 m bo'lgan gips bilan ehtiyotkorlik bilan gipslangan to'rtburchaklar rezervuar mavjud bo'lib, oxirida kichkina chashka shaklidagi rezervuarga ega bo'lgan quvir bu rezervuarga ikki tomondan tushadi. Quvurning kengligi 20 sm. pastki 10 sm gacha torayadi. Xumning diametri 50 sm. 2-sonli xumxonaning dizaynida 1-sonli Xumxonaning dizayni bilan ba'zi bir umumiylik mavjud[14]. Xuddi shu gipsli gips, ikki tomondan egilgan truba, dumaloq chashka shaklidagi kichik

rezervuarlar va boshqalar, ammo dizayndagi o'ziga xos xususiyat ham mavjud — ikkinchi xumxonada rezervuar xum o'rniga g'ishtdan to'rtburchaklar vannali suv ombori qurilgan. Bu yerda balandligi 1,1 m, xum diametri 0,45 m bo'lgan, yerga qazilgan katta xum topilgan, ammo u vannaning uzoq masofasida joylashgan. Markazda xum va vanna rezervuar o'rtasida diametri 1,1 m, yon tomonining balandligi 8-9 sm bo'lgan dumaloq altar tozalanadi, to'ldirish boshqa altarlarda bo'lgani kabi oddiy-oz miqdordagi ko'mir aralashmasi bo'lgan toza kul. Sharqiy devordagi dumaloq altarning ro'parasida, pol sathidan 0,5 m masofada, 0,5 m gacha bo'lgan joyda qizargan gips mavjud[15]. Bu joydan unchalik uzoq bo'lmagan joyda, xum yonida 0,36— 0,46 m o'lchamdagi xum mavjud. Yuqorida ta'kidlab o'tilganidek, O'rta Osiyo bronza davri yodgorliklarida Jarqo`ton may ishlab chiqarish kabi inshootlar hali topilmagan.

Ammo Baqtriyada vino tayyorlash xonasi kabi xonalar Kushonlar davri uchun ma'lum. Dalverzintepa yodgorligida vino tayyorlash xonasi ochilgan, ba'zi xususiyatlari bilan u ilk Jarqo`ton davriga tegishli xumxonani eslatadi. Alabastr yelimli pol, yerga qazilgan xumlar — ikkala may saqlash xonasida ham rezervuarlar mavjud [16]. Dalverzinga o'xshash vino zavodi Kushon davrining Janubiy Baqtriyasida — Dilberjinda ochilgan. Xumxonaga o'xshash sharob tayyorlashga mo'ljallangan xona Kushon davrining Janubiy Baqtriyasida — Dilberjinda ochilgan. Pattatepa sharobxonasi, Shimoliy Baqtriyadagi ilk o'rta asrlar davri yodgorligi qurilish dizaynidan ham ko'rsak boladi.

Xulosa. Xulosa qilib aytadigan bo'lsak, ishtahaochar ichimliklar qadim-qadimdan insoniyat taomnomasida muhim ahamiyat kasb etgan. Xususan qadimdan O'zbekiston hududida ham sharob tayyorlash yuqori darajada rivojlangan. Masalan Surxandaryo, Farg'ona, Samarqand hududlarida arxeologik yodgorliklarda ko'plab ochib o'rganilgan xumxonalarni misol qilib olishimiz mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. McGovern, P. E. Fermented beverage of rice and honey from Neolithic China. PNAS 101/51: 17593–17598 et al. 2004.
2. McGovern, P. E.. Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus. PNAS 114/40: E10309–E10318 et al. 2017
3. Чжоу / Л. С. Васильев, Л. И. Думан // Советская историческая энциклопедия : в 16 т. / под ред. Е. М. Жукова. — 1976. — Т. 16 : Чжань Вэнь-Тянь — Яштух. — Стб. 18—19.
4. FOOD IN CHINESE CULTUREANTHROPOLOGICAL AND HISTORICAL PERSPECTIVESK. C. CHANG 1979 140-141 p
5. Voigt, M. M. 1983. Hajji Firuz Tepe, Iran: the Neolithic settlement. University Museum Monograph 50. Philadelphia

6. Valansi, K. et al. 2021. Chemical evidence for wine production around 6000 BCE in the South Caucasus. *J. Archaeol. Sci.: Reports* 38: 103116
7. Safar, F., Mustafa, M. A. & Lloyd, S. 1981. Eridu. Baghdad: State Org. of Antiquities.
8. Ширинов Т Винодельня Джаркутана памятник эпохи бронзы юга Узбекистана. ИМКУ 24 вып;
9. Ширинов Т Винодельня Джаркутана памятник эпохи бронзы юга Узбекистана. ИМКУ 24 вып ; 20с
10. Аскаров А. Древнеземледельческая культура эпохи бронзы юга Узбекистана. Ташкент, 1977
11. Ширинов Т Винодельня Джаркутана памятник эпохи бронзы юга Узбекистана. ИМКУ 24 вып;
12. Аскаров А. Древнеземледельческая культура эпохи бронзы юга Узбекистана. Ташкент, 1977
13. Ширинов Т Винодельня Джаркутана памятник эпохи бронзы юга Узбекистана. ИМКУ 24 вып;
14. Аскаров А. Древнеземледельческая культура эпохи бронзы юга Узбекистана. Ташкент, 1977
15. Пугаченкова Г. А., Ртвеладзе Э. В., Тургунов Б. А. и др. Дальверзинтепа — кушанский город на юге Узбекистана. Ташкент, 1978