



ВАЗОРАТИ МАРИФ ВА ИЛМИ ЧУМХУРИИ ТОЧИКИСТОН  
ДОНИШКАДАИ ОМЎЗГОРИИ ТОЧИКИСТОН ДАР ШАҲРИ ПАНҶАКЕНТ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН  
ТАДЖИКСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ В Г. ПЕНДЖИКЕНТ



# ПАЁМИ ДОНИШКАДА ВЕСТНИК ИНСТИТУТА HERALD OF INSTITUTE

НАШРИ МАҲСУС / СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК / SPECIAL EDITION

БО ҲАМКОРӢ БО ТАҲРИРИЯТИ МАҶАЛЛАҲОИ ИЛМӢ-  
ПАЖӮҲИШИИ “АНВОРИ ИЛМ” ВА “ТАФАККУРИ ТАҶРИХ”

СОВМЕСТНО С РЕДАКЦИЕЙ НАУЧНО-  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ ЖУРНАЛОВ «АНВОРИ ИЛМ» И  
«ТАФАККУРИ ТАҶРИХ»

IN COLLABORATION WITH THE EDITORIAL STAFF OF THE  
RESEARCH JOURNALS "ANVORI ILM" AND "TAFAKKURI  
TARIKH"



6. Сайфуллоев А., Файзуллоева М. Ахтари тобони адабиёт. – Хучанд: Нашриёти давлатии ба номи Раҳим Ҷалил, 1999. – 417 с.

7. Шарипов Х. Ленинабад / Худжанд. – Душанбе: Главная научная редакция таджикских энциклопедий, 1999. С. 421- 422.

8. Шарифов Ҳ. Манзили аҷододи мо. Хучанд таи сесад сол. – Хучанд, 2007. – 754 с.

\*\*\*

## **БУХОРО ВАҲАСИ МАВСУМИЙ МАРОСИМ ТАОМЛАРИ ВА УЛАРНИНГ ТАЛҚИНИ**

**Юсупова М.Ӯ. - БухДУ,  
Жаҳон тарихи кафедраси ўқитувчиси**

Анъана ва маросимлар қадим замонларданоқ одамлар дилига эзгулик баҳш этиш билан бир қаторда эл-юртни бирлаштирадиган, кишиларни ўзаро ҳамжмҳатлика, бирдамликка ундейдиган, қадр-қиммат ва меҳр-мурувватни камол топтирадиган улуғвор қадриятлар сирасига киради. Ўзининг ана шундай хусусиятларига кўра урфодат ва маросимлар жамият тараққиётида ҳал қилувчи аҳамият касб этиб келмоқда<sup>1</sup>. Ҳалқимизнинг маросимлари шу қадар кўпки, бу маросимларда пиширилиб келаётган таомлар, уларнинг тарихий илдизлари узоқ асрларга бориб тақалган десак, адашмаган бўламиз.

Бухоро воҳаси маросим таомларини ўрганаар эканмиз, маросим таомларининг кицчилиги бугунги кунда аҳолининг кундалик истеъмол таомларига айланиб борганлигини ва бу таомларни воҳа аҳолиси ҳар мавсумда турли хил кўринишда пишириб келаётганинг гувоҳи бўлдик. Жумладан рус олимлари В.П.Аникин, Ю.Г.Круглов, Л.В.Покровскаяялар ва ўзбек фольклоршуноси Б.Саримсоқов ўзининг мавсумий маросим фольклорига мавсумий маросим фольклорини тўрт гуруҳга бўлиб ўрганганидек, биз ҳам маросим таомларини қуидаги гуруҳларга бўлиб ўрганишга ҳаракат қилдик.

**1) Қишиги маросим таомлари:** Гап – гаштаклар кўпроқ ўтказилган. Йил бўйи тинмай меҳнат қилган ҳалқимиз қиши фаслини осуда ва зерикарсиз ўтказиш мақсадида, ёши тенг бўлган, яъни ҳамтенг жўралар, дугоналар, ёру дўстлар йиғилишиб зиёфат ўтказишган. Бу зиёфат воҳанинг турли жойларида турлича айтилади: гап, гаштак, гурунг, ўтириш, улфатчилик. Бу зиёфат ҳар бир уй эгасининг розилиги билан уларнинг уйида навбат билан ташкил этилган. Дастурхон безаш ва таомга кетадиган маҳсулот учун ўртага пул ташланган. Бир киши бошчилик қилган. “Ҳисобли дўст айрилмас” нақлига амал қилишган ва турли хилдаги тансиқ таомлар пиширилган.

**2) Баҳорги маросим таомлари:** Наврӯз байрами, қозон тўлди, мучал билан боғлиқ бўлган маросимларда маҳсус таомлар: сумалак, ҳалим, ҳалиса, чучвара (тушбера, барак, майдаош). Баҳорги маросим “дехқон ҳисоби”<sup>2</sup> билан бошланиб, анъанага кўра баҳорги шудгор олдидан «ис чиқариш» маросими ўтказилган. “Ис” барча хонадон аёллари томонидан чиқарилган ва дала ишлаётганларга юборилган. Бу удум «ис» деб юритилган. Қозонда мой яхши қизитилиб, сўнгра кесилган хамир

<sup>1</sup> М.Жўраенв. Л.Худойқурова: Маросимнома// Алишер Навоий номидаги миллий кутубхона нашриёти. Т.:2008. – Б. – 6.

<sup>2</sup> “Дехқон ҳисоби” ҳамалдан бошланиб, ҳамал 21 марта 21 апрелгача давом этади. Ҳамал арабча сўздан олинган бўлиб “кўзи” деган маънени билдиради. Кўзичок (баррacha) “ба” деса, шолғом ейилмайди деган нақл ҳалқимиз орасида айтилган ва шунга амал қилинган. Аммо бу бир ирим бўлиб, бу вақтда шолғом таъми ўзгариб, истеъмол қилишга яроксиз бўлган.

ташланган. Гӯёки, марҳумлар ана шу мой қизишини эшишиб, «ис» пиширилганда чиққан ҳиддан баҳраманд бўлар ва руҳлари шод бўлишиб, қариндош-уруғларига омад тилашар эмиш. “Деҳқон ҳисоби” ва у билан боғлиқ урф-одат ва маросимлар махсус тадқиқ этилмаган бўлса-да, А.Нарзиқулов, З.Исоқов, А.Аширов ва бошқа олимларнинг этнографик тадқиқотларида қимматли манба сифатида билдирилган<sup>1</sup>. Баҳорги маросимлар аҳоли орасида зўр қизиқиш билан ўтказилиб, қишининг совуқ кунларидан сўнг баҳорнинг яшиллик оламига бурканган илк кунларини ўзгача завқ ва шавқ билан кутиб олишади. Ҳар бир оила кўкликлардан (беданинг илк ниш урган баргларидан, қийчидан) турли хил пишириқлар ва тансиқ таомлар таёrlайди. Баҳорги маросимларни ўтказаётган ҳар бир оила эса ўз имкониятига қараб тансиқ таомлар (кўпинча палов), кўкат сомсалар, бўғирсоқлар тайёрлаб, баҳорнинг севимли таоми сумалакни тайёрлашади.

**3) Ёзги маросим таомлари:** шўрва (нўхат шўрва, ловияли шўрва, уноши). Ҳавонинг ҳаддан ташқари исиб кетиши ёз фаслида енгил овқатларга бўлган эҳтиёжни оширади. Шунинг учун ёзда ўтказиладиган маросимларда енгил ва тез хазм бўладиган, ёғиз овқатлар пиширилган.

**4) Кузги маросим таомлари:** қовун сайли, ҳосил байрамларида пишириладиган таомлар асосан донли экинлардан тайёрланган. Палов, шавла, қайиш (лўбло қайиш), гўжа таоми. Бундай маросимларда пишириладиган таомлар одамларни турли бало-қазолардан асраш ва оиласда тинчлик-хотиржамликни таъминлашга қаратилган. Шунинг учун маросимларда пишириладиган кўплаб анъанавий таомларнинг таркиби ва уларни тановул қилишнинг мазмуни ўтказилаётган маросимнинг асл моҳияти билан боғлиқ. Маросимларда тайёрланган таомларни биргаликда жамоавий равишда истеъмол қилиш одамлар орасида дўстлик, ижтимоий ҳамкорлик ва қариндошлиқ алоқалари жадаллашувига, айрим ҳолларда таомнинг ўзи дўстлик ёки қариндошлиқ ришталари шаклланишига сабаб бўлган.

Бухоро туманлари бўйлаб дала тадқиқотлари ўтказилаётган вақтда таомлар ва ичимликларнинг номи билан аталувчи қишлоқлар ҳам мавжудлиги диққатимизни тортди. Ромитан тумани аҳолисининг маросим таомлари номи билан аталувчи қишлоқ-бу Гўжахўр қишлоғи бўлиб, қадим замонларда қаттиқ очарчилик бўлиб, одамлар ейишга овқат топаолмай очликдан ўла бошлабди. Шунда қишлоқда яшайдиган бир бой одамларга ёрдам бериш учун ўз ҳисобидан гўжа пишириб бериб туриб, одамларни очдан, касалликдан асраб қолибди. Қишлоқ одамлари гўжа еб очарчиликдан қутулиб, тўқлика чиқиб олган эканлар. Шундан кейин бу қишлоқнинг номи “Гўжахўр (Гўжа ейувчилар)” қишлоғи деб номланган экан<sup>2</sup>. Одатда гўжа тайёрлашдан олдин яхши буғдойни (буғдойнинг ҳар хил нави бор) танлаб оламиз, элакда элаб оламиз ва тозалаб ювамиз. Ҳозирда илгаридек буғдой ахтариб юрмайсиз, бозордаги дон ва дон маҳсулотлари сотиладиган расталардан бориб гўжа учун махсус ошланган буғдойларни сотиб олишингиз мумкин. Буғдойни яхшилаб совуқ сувда ювиб бўлгандан кейин, тахминан 3-4 литр сув солиб буғдой ёрилиб пишгунга қадар аввал ўрта оловда, сўнгра паст оловда қайнатилади. Буғдой пишгунча суви ҳам камайиб боради. Сўнгра пишган буғдойни салқинроқ жойга қўйиб совутилади. Агар имкон бўлса, музлатгичга солиб қўйиш ҳам мумкин. Фақат буғдойни иссиқлигида музлатгичга қўймаслик керак. Буғдой совугач қатиқ ёки сузмани совуқ сув билан аралаштириб суюлтириб олинади, ошқўкат ва туз-мурчларни солиб аралаштирилиб дастурхонга тортилади. Бу таом шифобахш таом деб ҳам ҳисобланади. Гўжа - жазирама ёзда энг кўп тайёрланадиган ва истеъмол қилинадиган яхна таомлардан бири десак ҳам, хато қилмаган бўламиз. Иссиқ

<sup>1</sup> М.Жўраев: Ўзбек мавсумий маросим фольклори. Т.: “Фан” нашриёти.2008. –Б. 16

<sup>2</sup> Дала ёзувлари: Бухоро вилояти Ромитан туманида олиб борилган дала тадқиқотида ёзиб олинди.

кунларида меҳмон чақирганда ёки меҳмандорчиликка борганда тез ҳазм бўладиган таомлар истеъмол қилинган. Гўжа ҳам шундай таом турларидан бири бўлиб, ушбу яхна таом иссиқ кунда нафақат роҳатбахш, балки инсон организми учун ҳам жуда фойдали ҳисобланади. Гўжани жўхори, буғдой, арпа, ловия, оқ жўхори ҳаттоқи нўхатдан ҳам тайёрлашади. Баҳор ва куз фаслида тез – тез кучли шамоллар эсиб, экинларга, меваларга зарар келтирган. Кучли шамолларни олдини олиш мақсадида азалдан халқимиз орасида “шамол оши”, “кўча оши”, “дарвешона” сингари таомларни пишириб, маросимларни ўтказиш одат тусиға кирган. Бунинг учун шу маҳалла, шу қишлоқда яшовчи одамлардан пул терилиб, кўчага ўчоқ ва қозон чиқарилиб, таом пиширилган. Таом пишгандан сўнг ҳаммага тарқатилган. Шу таом орқали бало қазолар йўқ бўлади деб шонч билдиришган. Воҳада урф-одат ва маросимларнинг таомларини яхши билувчи 70-95 ёшдаги кексалар борки, улар ўз хотиралари орқали бугунги маросимларимизнинг кенг кўламда, бамаслаҳат, ҳамжиҳатликда ўз ҳиссаларини қўшиб келмоқда. “Маслаҳатли тўй тарқамас” деб бежиз айтилмаган.

Хулоса қиладиган бўлсак, халқимизнинг таом тайёрлаш анъанаси ва маданияти кўп асрлик тарихга эга бўлиб, ҳар бир таом ўз номи, қаерда, қачон, қандай пайтда, нима сабабдан пиширилишига қараб бир – биридан фарқ қиласида ва тарихи, пиширилиш услуби жиҳатидан ҳозирги кунга қадар ўз аҳамияти йўқотмасдан, авлоддан – авлодга ўтиб келиб, байрамлар, маросимларда пиширилиб, жаҳон халқлари орасида катта қизиқиш уйғотиб келмоқда. Маросим таомларини тайёрлашда воҳада буғдой, арпа, нўхат, гурунч, арпа, мош, зифир, кунжутдан, чорвада эса қорамол, қўй, эчки гўшти ва ёғидан кенг фойдаланилган, витаминларга бойлиги жиҳатидан асрлар оша ўз қўриниши ва таъмини, пиширилиш услубини йўқотмаган.

### **Фойдаланилган адабиётлар**

1. Жўраев М., Худойқулова Л.: Маросимнома.//Алишер Навоий номидаги миллий кутубхона нашриёти.Т.:2008. – Б. – 6
2. Жўраев М.: Ўзбек мавсумий маросим фольклори. Т.: “Фан” нашриёти.2008. –Б. 16
3. Дала тадқиқотлари: Шофиркон, Ромитан, Когон туманларидан тўпланган маълумотлардан фойдаланилди.
4. Сафаров О., Маҳмудов М. Оила маънавияти.–Т.: Маънавият, 2009. –Б. 248 .
5. Дала ёзувлари. Жалолова Марям. Фиждувон тумани Тахтихон қишлоғи. 83 ёшли ҳожи буви. 2018 йил.
6. Аширов А. Ўзбек халқининг қадимий эътиқод ва маросимлари. – Тошкент: Алишер Навоий номидаги Ўзбекистон Миллий кутубхонаси нашриёти, 2007.– Б. – 276 .

\*\*\*

## **МАДАНИЙ ВА ТАРИХИЙ МЕРОС ТАДҚИҚОТЧИСИ**

**Янгибоева Дилязода Ўқтамовна,**

**Термиз давлат университети ўқитувчиси, (91)236 36 52, [yangibaeva11078@mail.ru](mailto:yangibaeva11078@mail.ru)**

Тарихнинг мукаммал ва атрофлича ўрганишнинг энг муҳим асосларидан бири манбалардир. Манбалар асосида ўрганилган тарих ўзининг тарихийлиги, ишончлилиги, воқеаларнинг бор тафсилотлари билан ёритиб берилиши билан алоҳида аҳамият касб этади. Ўзбекистон Республикаси ва жаҳон шарқшунослари Ш.Х. Воҳидовни маданий меросимизнинг жонкуяр тадқиқотчиси сифатида жуда яхши биладилар. Унинг илмий изланишлари кўлами кенг. У ўз сиймосида истеъоддли таржимон, Марказий Осиё халқлари тарихи ва маданиятини ўргангандар тарихчи олим,

**МАСОИЛИ МУБРАМИ ТАЪРИХ, ТАЪРИХИ МАДАНИЯТ, ТАЪРИХНИГОРӢ ВА МАНБАШИНОСИИ ТАЪРИХИ ХАЛҚҲОИ  
ОСИЁИ МИЁНА/ АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ИСТОРИИ, ИСТОРИИ КУЛЬТУРЫ, ИСТОРИОГРАФИИ И  
ИСТОЧНИКОВЕДЕНИЯ ИСТОРИИ НАРОДОВ СРЕДНЕЙ АЗИИ/ TOPICAL PROBLEMS OF THE HISTORY, CULTURAL  
HISTORY, HISTORIOGRAPHY AND SOURCE STUDIES OF THE HISTORY OF THE PEOPLE OF CENTRAL ASIA**

205.	Шодиева Шахло Солиевна	“ЁШ ТУРКЛАР” ИНҚИЛОБИДАН СҮНГ БУХОРОДА УСМОНИЙЛАР ТАЪСИРИНИНГ ОШИБ БОРИШИДА МАТБУОТ НАШРЛАРИНИНГ ӮРНИ	823
206.	Шодизода Часурчони Муллоқурбон,	ҲУНАРМАНДИИ САРАЗМИЁН – НАМУНАИ БАРҶАСТАИ МАДАНИЯТИ МОДДИИ ХАЛҚИ ТОЧИК	827
207.	Шодмонова Гулизор Фарход қизи	ӮРТА ОСИЁДА ҲАРБИЙ САНЬАТНИНГ ТАРАҚҚИЁТИ ТАРИХИ (қадимги ва илк Ӯрта асрлар даври)	829
208.	Шоев Иззатулло,	РЕФОРМА УПРАВЛЕНИЯ ТУРКЕСТАНСКИМ ГЕНЕРАЛ- ГУБЕРНАТОРСТВОМ В НАЧАЛЕ XX В	832
209.	Ergashev Avaz Amonovich	SOVET НОКИМІЯТІ DAVRIDA BUXORODA MADANIY НАЙОТ	836
210.	Эркаев Сафар Абдулхайрович, Алишер Аминов, Истамкулов Джамshed, Курбанов Самандар Искандарович,	АЗ ТАЪРИХИ ИЛМИ ТИБИ ҚАДИМАИ ФОРСУ ТОЧИК ВА ТАБОБАТИИ МАРДУМИИ ТОЧИКОН	838
211.	Эркаева Нигора Сафаровна, Шоев Алмосшо Набатович Эркаев Сафар Абдулхайрович	АЗ ТАЪРИХИ ТЕХНОЛОГИЯИ ТАЙЁР КАРДАНИ ДОРУХО ДАР АСРҲОИ МИЁНА	844
212.	Эшмӯминов Озодбек Зиёдулла ӯғли, Эрмуратов Эргаш Чоршанби ӯғли,	СУРХОНДАРЁ ВОҲАСИ АҲОЛИСИ ДЕМОГРАФИК ЖАРАёнЛАРИ (1930- 1950 йй.)	847
213.	Юлдошева Бибиражаб Миржоновна	БУХОРО ШАҲАР МАДАНИЯТИНИНГ ЯРАТУВЧИСИ ЗАРАФШОН ДАРЁСИ ЭКОТАҲДИД ҚУРШОВИДА	850
214.	Юсупова Мусабе Исломовна,	ИНҶИКОСИИ ТАЪРИХӢ ДАР ФОЛКЛОРИИ «ЛЕНИНОБОД»-И РАҲИМ ҶАЛИЛ ВА МУҲИДДИН АМИНЗОДА	855
215.	Юсупова М.Ӯ. -	БУХОРО ВАҲАСИ МАВСУМИЙ МАРОСИМ ТАОМЛАРИ ВА УЛАРНИНГ ТАЛҚИНИ	859
216.	Янгибоева Дилноза Ӯктамовна	МАДАНИЙ ВА ТАРИХИЙ МЕРОС ТАДҚИҚОТЧИСИ	861