



**ТАФАККУРИ ТАЪРИХ**

**ПОЗНАНИЕ ИСТОРИИ**

**KNOWLEDGE OF HISTORY**

**2023, № 4**

**Панҷакент - 2023**

ВАЗОРАТИ МАОРИФ ВА ИЛМИ ҶУМҲУРИИ ТОҶИКИСТОН  
ДОНИШКАДАИ ОМУЌЗОРИИ ТОҶИКИСТОН  
ДАР ШАҲРИ ПАНҶАКЕНТ



ТАФАККУРИ ТАЪРИХ  
№ 4, 2023

ПОЗНАНИЕ ИСТОРИИ  
№4, 2023

KNOWLEDGE OF HISTORY  
№4, 2023

Панҷакент - 2023

**МУАССИС:**

**Донишкадаи омӯзгории Тоҷикистон дар  
шаҳри Панҷакент**

**Тафаккури таърих, 2023, № 4. –  
Панҷакент, 2023. – 336 с.**  
**Познание истории, №4, 2023. – Пенджикент,  
2023. – 336 стр.**  
**Knowledge of history, №4, 2023. – Penjikent,  
2023. – 336 s.**

Ҳайати таҳририя метавонад бо баъзе фикр ва хулосаҳои муаллифони мувофиқ набошад. Ба дурустии иқтибос, ҳаволаву пайнавиштҳо, дараҷаи илмӣ, услуб ва баёни мақолаҳо муаллифҳо масъуланд.

Мнение редколлегии не всегда совпадает с мнением авторов. За достоверность цитат и ссылок, научный уровень, стилистику статей ответственны авторы.

The opinion of the editorial board does not always coincide with the opinion of the authors. The authors are responsible for the reliability of citations and references, the scientific level, and the style of the articles.

Дар вазорати фарҳанги Ҷумҳурии Тоҷикистон аз 16.02.2020 ба қайд гирифта шудааст (№148, 149)

**Сармуҳаррир:**

Ансорӣ Муаззамхон, профессор

**Мухаррири масъул:**

Воҳидов Шодмон, д.и.т., профессор

**Котиби масъул:**

Шарифова Гулшарӣ, н.и.ф, дотсент

**Манзил:**

735500, Ҷумҳурии Тоҷикистон, вилояти Суғд,  
ш.Панҷакент, хиёбони Рӯдакӣ – 106.  
t-mail: ramir555@inbox.ru

**Ҳайати таҳрирӣ/Редакционная коллегия/  
Editorial team:**

:

Абдуллоева М.А. д.ф.п., профессор  
(Тоҷикистон)  
Азизов А.А. д.ф.п., профессор (Тоҷикистон)  
Аминов Б. д.ф.т., профессор (Ўзбекистон)  
Арал Азизуллоҳ (Афғонистон)  
Аханов Б.Ф. к.п.н., дотсент (Қазоқистон),  
Боқий Набижон (Ўзбекистон)  
Гаффорӣ Н.У, д.ф.т., профессор (Тоҷикистон)  
Гаффоров Ш.С. д.ф.т., профессор (Ўзбекистон)  
Ғойибов Б.С. д.ф.т., профессор (Ўзбекистон)  
Исакова М.С. д.ф.т., профессор (Ўзбекистон)  
Киямов Н.С. д.п.н., профессор (Ўзбекистон)  
Қобулов Э.О., д.ф.т., профессор (Ўзбекистон)  
Қодирий Хондамир (Ўзбекистон)  
Мирзаев Н. М. д.ф.т., профессор (Ўзбекистон)  
Мирзоюнус М.М. д.ф.ф., профессор  
(Тоҷикистон)  
Муминов А.Қ, т.ф.д. профессор (Туркия)  
Мухамедова Д.Ғ. д.ф.п. профессор (Ўзбекистон)  
Набиев В. д.ф.т., профессор (Тоҷикистон)  
Нормуродова Г.Б. д.ф.т., профессор  
(Ўзбекистон)  
Петрусевич А.А., д.ф.п., профессор (Россия)  
Расулов А.И. д.ф.п. профессор (Ўзбекистон)  
Раҳимов Н. д.ф.т., профессор (Тоҷикистон)  
Резван Е. Т. д.ф.д., профессор. (Россия)  
Сабурий Х. М. д.ф.п., профессор (Тоҷикистон)  
Саидов И.М. д.и.т., профессор (Ўзбекистон)  
Сангирова Д.Дж. н.и.т. дотсент (Ўзбекистон)  
Сафаев Н.С. д.ф.п., профессор (Ўзбекистон)  
Сафаров Т. Т. д.ф.н., дотсент (Ўзбекистон)  
Турсунов С.Н. д.ф.т., профессор (Ўзбекистон)  
Холиқова Р.Э. д.ф.т., профессор (Ўзбекистон)  
Худойқулов Т. Д. д.ф.т., дотсент (Ўзбекистон)  
Ҳазраткулова Э. д.ф.филол. (Ўзбекистон)  
Ҳайитов Ш.А. д.ф.т., профессор (Ўзбекистон)  
Шамсиев Ў.Б. д.ф.п., профессор (Ўзбекистон)  
Шарапов Ш.Ҳ. д.ф.п., профессор (Тоҷикистон)  
Шодиева Ш.С. доктори фалсафа (PhD) аз фанни  
таърих (Ўзбекистон)  
Эргашев Ж.Ю. доктори фалсафа (PhD) аз фанни  
таърих (Ўзбекистон)  
Эркинов А. С. д.ф.ф., профессор (Ўзбекистон)  
Эшов Б.Дж, д.ф.т., профессор (Ўзбекистон)  
Эшонқулов И.А. н.и.ф., дотсент (Ўзбекистон)

(XIII asr o'rtalari) bo'lib, u mo'g'ullar davrida Buxoroda naqshbandiya tariqatining ko'zga ko'ringan vakillaridan hisoblangan. Bu tariqat asoschisi Bahouddin Naqshband (1318-1389) tasavvufda o'z mehnati bilan halol kun ko'rish g'oyasini targ'ib qilib, "Dil ba yor-u, dast ba kor" aqidasi ilgari surdi.

Xulosa o'rnida aytganda, mo'g'ullar bosqini yurtimizda asrlar davomida shakllangan xalqimizning moddiy va ma'naviy madaniyatini ma'lum davrgacha rivojlanishdan to'xtatib, xalqning mashaqqatli mehnati evaziga qad ko'targan shahar va qishloqlar, binokorlik va me'morchilikning ajoyib namunalarini yakson etilgan bo'sa-da, keyingi davrlarda Chig'atoy ulusining tashkil etilishi mo'g'ullar bilan madaniy almashinuv jarayonlariga, turkiy xalqlarning yagona davlat sifatida shakllanishiga, umumiy til – "chig'atoy tili"ning vujudga kelishiga zamin yaratildi. Chingizxon istilosi natijasida ta'lim tizimi, madaniyat biroz muddat izdan chiqqan bo'lsa-da, o'lkadagi ilmiy muhit, yerlik aholining ma'naviy-ma'rifiy, axloqiy merosi va qadriyatlarga sodiqligi ta'lim tizimining yana qayta oyoqqa turishiga sabab bo'ldi.

#### Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. Ahmedov B. Tarixdan saboqlar. Toshkent: O'qituvchi, 1994. – 172 b.
2. Bibirajab Yo'ldasheva, & Sharipova Parizod. (2023). Markaziy Osiyo Tarixida Amir Temur Shaxsining O'rni. *Miasto Przynalosci*, 41, 424–429.
3. Ergashyev Q. O'zbekiston tarixi. Toshkent: G'afur G'ulom, 2015. – 680 b.
4. Mirjonovna, Y. B. (2021). The influence of arab caliphate on formation of bukhara urban culture. *Emergent: Journal of Educational Discoveries and Lifelong Learning (EJEDL)*, 2(08), 28-32.
5. Muhammadjonov A. O'zbekiston tarixi. Toshkent, 2014. – 200 b.
6. Murtazoyeva H.R. O'zbekiston tarixi. Toshkent, 2005. – 536 b.
7. Rahimov M., Zamonov A. O'zbekiston tarixi. Toshkent, 2019. – 400 b.
8. Saidboboyev Z. Tarixiy geografiya. Toshkent: Noshir, 2010. – 224 b.
9. Saidboboyev Z. Tarixiy geografiya va kartografiya. Toshkent: Shafolat Nur Fayz, 2020. – 160 b.
10. Sultonov F., Bozorboyev F. O'rta asrlar tarixi. Toshkent, 2015. – 223 b.
11. Usmonov Q., Sodiqov M., Burxonova S. O'zbekiston tarixi. Toshkent: "IQTISOD-MOLIYA", 2006. - 520 bet.
12. Yuldosheva, B., & Feruza, R. (2023). IX–XIII asr boshlarida Movarounnahrda ijtimoiy-iqdisodiy voqealar tarixiy-geografiyasi. *Gospodarka i Innowacje*, 41, 356-359.
13. Юлдошева, Б. М. (2022). Пахта монополиясининг Бухоро шаҳар атроф муҳитига таъсири (XX аср давомида): Юлдошева Бибиражаб Миржонова, Бухоро давлат университети таянч докторанти. *Образование и инновационные исследования международный научно-методический журнал*, (5), 46-51.

\*\*\*

**М.Ў.Юсупова**

**БухДУ “Жаҳон тарихи” кафедраси Катта ўқитувчиси.  
Равшанова Гулчехра, БухДУ талабаси**

#### **АҲОЛИ МАРОСИМИЙ ВА МАВСУМИЙ ТАОМЛАРИ, ҲАМДА ОВҚАТЛАНИШ ЭТИКЕТИ ХУСУСИДА АЙРИМ МУЛОҲАЗАЛАР (дала материаллари асосида)**

**Аннотация.** Ўрта Осиёнинг қадимий маданият марказларидан бири Бухоро воҳаси туб аҳолисини ўзбек ва тожиклар ташкил этади. Асрлар давомида Бухорода этнослараро турлича муносабатлар фаол ривожланиб бориши натижасида воҳада ўзбек, тожик, туркман, козоқ халқлари яқин қўшничилик ва қариндошлик асосида яшаб келди. Хусусан, тожиклар

ва туркманлар бир неча асрлар давомида маҳаллий ўзбеклар билан бирга куда андачилик ҳисобига қон-қариндошлик алоқаларини мустаҳкам ўрнатиб, Бухоро воҳасига ҳос локал маданиятнинг, шунингдек, маросимлар таомларининг шаклланишида фаол иштирок этган, ҳамда Бухоро воҳаси аҳолисининг кўпчилигини ташкил этган ўзбек ва тожиклар туркий ва форс тожик тилларида гапирувчи этнослар ва этник гуруҳларнинг ўзаро узоқ давом этган этник ва маданий алоқалари натижасида шаклланган.

**Калит сўзлари:** воҳа, қўшничилик, қон-қариндошлик, таом, дастурхон, меҳмон, ширчай

**Юсупова М. У.**  
**Кафедра всемирной истории, Старший преподаватель**  
**Студентка БухГУ**  
**Равшанова Гульчехра**

### **НЕКОТОРЫЕ НАБЛЮДЕНИЯ ПО ПОВОДУ ОБРЯДОВОГО И СЕЗОННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ, А ТАКЖЕ ПИЩЕВОГО ЭТИКЕТА (ПО ПОЛЕВЫМ МАТЕРИАЛАМ)**

**Аннотация.** Один из древних культурных центров Центральной Азии, коренное население Бухарского оазиса составляют узбеки и таджики. В результате активного развития межнациональных отношений в Бухаре на протяжении веков в оазисе на основе тесного соседства и родства проживали узбекский, таджикский, туркменский и казахский народы. В частности, на протяжении нескольких столетий таджики и туркмены вместе с местными узбеками установили прочные кровнородственные связи за счет благочестия, активно участвовали в формировании местной культуры и обрядовых блюд, характерных для Бухарского оазиса, а также Узбеки и таджики, составлявшие большинство населения Бухарского оазиса, являются тюрками и образовались в результате длительных этнокультурных контактов между этносами и этносами, говорящими на персидско-таджикских языках.

**Ключевые слова:** оазис, соседство, родство, еда, стол, гость, ширчий

**М. О'. Yusupova**  
**Department of World History, Senior teacher**  
**Ravshanova Gulchehra**  
**Student of BuxDU**

### **SOME OBSERVATIONS ON CEREMONIAL AND SEASONAL FOOD OF THE POPULATION, AS WELL AS FOOD ETIQUETTE (BASED ON FIELD MATERIALS)**

**Annotation.** One of the ancient cultural centers of Central Asia, the indigenous population of the Bukhara oasis is made up of Uzbeks and Tajiks. As a result of the active development of inter-ethnic relations in Bukhara over the centuries, the Uzbek, Tajik, Turkmen, and Kazakh peoples lived in the oasis on the basis of close neighborliness and kinship. In particular, for several centuries, Tajiks and Turkmens, together with the local Uzbeks, have established strong blood-kinship ties at the expense of godliness, actively participated in the formation of the local culture and ceremonial dishes specific to the Bukhara oasis, and the Uzbeks and Tajiks, who made up the majority of the population of the Bukhara oasis, are Turkic and formed as a result of long-term ethnic and cultural contacts between ethnos and ethnic groups speaking Persian Tajik languages.

**Key words:** oasis, neighborhood, kinship, food, table, guest, shirchy, shirchy

Воҳада истиқомат қилаётган ҳар бир оила таомланиш жараёнида дастурхонни ёзиш, безаш ишларига алоҳида эътибор берган. Дастурхонга нонлар жуфт кўйилган, факат мотам

маросимларида нонлар тоқ қўйилган. Дастурхон ёзилганда, унга қўйилган барча егуликларни истеъмол қилишни, биринчи бўлиб, кекса киши ёки меҳмон бошлаб берган. Агар оила даврасида бўлса, таом ейишни оила бошлиғи бошлаб берган. Агар дастурхонга дуо қилинаётган пайтда дастурхонда пичоқ турган бўлса, “дуонинг кучини кесади”, деб четга олиб қўйилган. Дастурхон кун ботгандан кейин “қилинган дуоларни ерга тушган шайтонлар илиб кетади” деб қоқилмаган, у кечаси ташқарида ҳам қолдирилмаган. Дастурхонга камбағалликдан нишона келтиради, деб унга оғиз, қўл ҳам артилмаган. Барака кетади, деб ювилгая қўл силкитилмасдан, сочикқа артилган.

Эргаш буви Хусенова меҳмон кутиш ва меҳмондорчиликка боришни бир анъанага айлангани, илгари бу бошқа тарзда ўтказилганлигини, илгари келинлар барча пишириқлар ва таомларни ўз қўллари билан тайёрлаб, оиласида меҳр уйғотиши керак бўлганлигини куйидагича сўзлаб берди: “Меҳмон бўлиб борадиган хонадон учун дастурхон қилганмиз. Дастурхонга тўртта патир, сомса, ҳалва, мағиз, туршак ва хонадон соҳиблари учун сарпо қўйилган, хуллас рўзғорга бор нарсаларга қараб дастурхон тайёрланган”. Биз пишириқларни бозордан олмаганмиз. Уларни келиннинг шахсан ўзи пишириши керак бўлган. Бунинг учун келин хўроз кичқирмай туриши керак бўлган. Бўлмаса уй ишларига улгурмаган. Оила аъзолари уйқудан уйғонгунча келин барча юмушларни бажариб, дастурхонларни ёйиб, чой дамлаб қайнона қайнотасини кутиб олган. Шунда севимли бўлган. Келин эрталабки тайёрлаган таоми “ширчой” бўлиб воҳада истиқомат қилиб келаётган ўзбек тожиклар бу таомни севиб истеъмол қилишади. Ширчой ҳозирги кунга қадар ҳам ўз пиширилиш услубини ўзгартирмай бир хил кўринишда тайёрланилиб келанаётган тўйимли таомлар сирасига киради. Эргаш буви ёш келинлик давраларини эсларкан: мен самбўса (сомса) пиширишни яхши кўрардим ва эрта тонгда дастурхонга қўядиган биринчи таомим бу – самбўса, кейингиси ширчой эди. Самбўса пишириш учун ун яхшилаб эланади. Лаганга озгина туз, қаймоқ, сув аралаштириб хамир қорилади. Қаймоқ хамирга таъм бериб, мулойим қилади. Хамир бироз тиндирилгач, ўқлов ёрдамида ёйилади. Ўртача қалинликда, кўп ҳам юпка бўлиб кетмаслиги керак. Сўнгра узун – узун қилиб кесиб олинади. Ҳар бир узун хамир шебан устига бирма бир ёйилиб ичига қийма қўйиб чиқилган. Қиймаларнинг ораси яқин қўйилган. Иккинчи узунликда кесилган хамир билан усти қопланган ва қўл билан босиб чиқилган. Ҳавоси чиқарилган. Кейин ҳар бир қийманинг ораси кесиб чиқилган ва атрофи бармоқ билан босилган, қовуриш пайтида чиқиб кетмаслиги учун. Кесилган сомсалар махсус идиш (лаълиларга) ларга терилган ва қизиб турган ёғга пишириб олинган. Совумай туриб устига шакар сепилган ва ёпиб қўйилган. Ҳозирга кунда ҳайит байрамларида, наврўз байрамида бу сомсанинг қўкатлар (беда, шўра, исмалоқ) дан, ошқовоқ (кади) дан, картошқадан ҳам пиширилади”.

Шунингдек, Бухоро воҳаси аҳолиси ҳаётида овқатланиш билан боғлиқ ўзига хос этикет ва асрий анъаналар мавжудки, унда дастурхон безатиш услуби Фарғона водийсининг дастурхон безатиш услубига ўхшаш бўлиб, ҳар иккала ҳудудда ҳам дастлаб дастурхонга нон, хўрақлар (мағиз, донак, туршак (ғўлин)), ширинликлар, яхна таомлар, мева-чевалар, ичимликлар билан бежаб қўйишган. Сўнгра келган меҳмонларга иссиқ таомлар қўйилган. Меҳмон кутиладиган дастурхон тўла туриши ҳозирги кунга қадар урф бўлиб келмоқда ва овқатланишни тўғри ташкил қилиш, овқатланиш одобига риоя қилишга туртки бўлган. Аслида эса дастурхон оила аъзоларига нисбатан меҳмонлар учун тўй ва байрам тантаналари учун юксак дид билан безатилиши шарт бўлган. Чунки чиройли, юксак дид билан безатилган дастурхон келган меҳмонларнинг кайфиятини кўтаради, яхши овқатланиш имконини беради. Меҳмонга даставвал нон ушатилиб, чой берилади, кейин иссиқ овқатлар тортилади. Таом ҳам дастлаб ёши катталарга, тўрда ўтирганларга берилади. Бухорода, Фарғонада, Самарқандда битта чойнақда чой дамлаб киритилиб, ҳар бир меҳмонга биттадан пиёлага, Хоразм воҳасида эса ҳар бир кишининг ўзига битти чойнак, битта пиёла қўйилиб, чой ичиш таклиф қилинган. Фарғона водийсида ҳам Бухоро воҳаси сингари чойни мезбоннинг ўзи қўйиб меҳмонга узатади ва бу вазифани мезбонлар ичидаги энг ёши кичигига беришади.



Ўрганилаётган тадқиқотда истеъмолдаги таомнинг ҳалол бўлиши, таомдан олдин ҳам кейин ҳам қўл ювдирилиши таомланиш этика эстетикасининг бир кўриниши бўлиб, Бухорода ҳам Фарғонада ҳам бунга жиддий эътибор беришган ва келган меҳмонларга эшик олдида офтобада (Фарғонада човдуш дейишади) илиқ сув ва сочиқ сақлаб туришади. Фолклоршунос олим О. Сафаровнинг таъкидлашларича, “Ўтмишда Наврўз дастурхонига “С” ҳарфи билан бошланувчи 7 хил таомнинг қўйилиши, 7 хил кўкатдан сомса тайёрланиши, 7 хил дондан “Наврўз гўжа” пиширилиши, қолаверса, шу 7 кун давомида кўпкари (Пойтахтнинг шарқий томонидаги дарахтзорда 7 кун давомида от чопиш ўйини ) ўтказилиб, еттинчи куни нишон учун олтин танга қўйилиши, ким ўша тангани уриб олса, бир кунда мамлакатга подшолик қилиш ҳуқуқини қўлга киритиши каби анъаналарга амал қилинган”.

Анъанавий маросим таомлари ва таомланиш этикетидаги этник ва ҳудудий жиҳатлари тадқиқ этишда анъанавий овқатланиш маданиятига географик омил ҳам катта таъсир кўрсатиб, унда географик детерменизм назарияси муҳим ўрин тутишини ҳам ўргандик. Географик детерменизм ғоясига кўра, табиий шароитлар ижтимоий тараққиётни тезлаштиради, туртки беради ва ижобий таъсир кўрсатади. Табиий географик муҳит таомланиш этикетидаги этник ва ҳудудий жиҳатлари аҳолининг таомланиш маданиятини ривожлантиришда дастлабки асосий таъсир кўрсатувчи ҳисобланади. Шуни алоҳида таъкидлаш лозимки, жамиятнинг ўзгариши ва ривожланиши табиий шароитларнинг ўзгаришига қараганда тезроқ содир бўлади. Овқатланиш маданияти тараққиётидаги кейинги ўзгаришлар ижтимоий-иқтисодий омиллар натижасида юзага келади ва унинг трансформациясига таъсир этади. Бухоро воҳаси ҳудудида янги этник гуруҳларнинг келиб ўрнашиши, чет давлатлар билан олиб борилган ўзаро савдо-иқтисодий алоқаларнинг янада ривожланганлиги боис турли эрон ва афғон ширинликлари, европа халқларига (рус, немис ва француз) хос бўлган экин ва сабзавот турларининг кириб келиши ва бунинг натижасида воҳа таомномасида ўзгаришлар юз берган Айниқса, воҳасига янги озуқа маҳсулотларининг (бақлажон, булғор қалампири, турли кўринишдаги қовоқлар (кадилар) , картошка, помидор, редиска, гулқарам, цитрус мевалар) ҳамда янги турдаги идиш-товоқлар ва ошхона асбоб-анжомларининг (газ плиталари, печлар, самовар, кастрюль, манти-қасқон, электр чойнак, блендер, иситкич, гўшт қиймалагич, шарбат чиқарувчи турли воситалар, хамир ва сабзавотларни кесувчи, майдаловчи турли хил мосламалар ва бошқалар) кириб келиши, янгича усулларда овқат тайёрлашнинг (тез пишириш, димлаб пишириш, буғда пишириш) пайдо бўлиши каби жараёнлар анъанавий овқатланиш тизимининг трансформациялашувига олиб келди.

Шу билан бирга, XX асрнинг 70-йилларига келиб, пахта якка ҳокимлигига асосланган сиёсат асосида ўлка далаларида буғдой, жўхори ва турли хил сабзавотларнинг экилмагани, катта-катта боғлар йўқолиб кетишига сабаб бўлган<sup>17</sup>. Натижада, воҳанинг анъанавий пазандачилигида гўжа, шўрва (пиёба), биринжоба, атала, тушбера, шолғом ва кадидан солиб тайёрланган нонкабоб, шовла (шўла) сингари анъанавий таомлар кам тайёрланилган, ош-қўқ ва бошқа шифобахш гиёҳлардан фойдаланиш имконияти ҳам йўқола бошлаган. Таомланиш жараёнидаги, этика, эстетикасидаги бундай ўзгаришлар ижтимоий-иқтисодий омиллар натижасида юзага келган бўлиб, унинг трансформациясига таъсир эта бошлади. Айниқса, Бухоро воҳаси ҳудудида янги этник гуруҳларнинг (славян халқлари, Кавказликлар, Волгабўйи ва Урал атрофлари халқлари) келиб ўрнашиши, чет давлатлар билан олиб борилган ўзаро савдо-иқтисодий алоқаларнинг янада ривожланганлиги боис турли эрон ва афғон ширинликлари, европа халқларига (рус, немис ва француз) хос бўлган экин ва сабзавот турларининг кириб келиши ва бунинг натижасида воҳа ҳамда водий таомномасида ўзгаришлар юз берган. Айниқса, Бухоро воҳасига янги озуқа маҳсулотларининг (бақлажон, булғор қалампири, қовоқчалар, картошка, помидор, редиска, сарсабил, гулқарам, цитрус мевалар) ҳамда янги турдаги идиш-товоқлар ва ошхона асбоб-анжомларининг (самовар, кастрюль, манти-қасқон, электр чойнак, блендер, иситкич, гўшт қиймалагич, шарбат чиқарувчи турли воситалар, хамир ва сабзавотларни кесувчи,

майдаловчи турли хил мосламалар ва бошқалар) кириб келиши, янгича усулларда овқат тайёрлашнинг (тез пишириш, димлаб пишириш, буғда пишириш) пайдо бўлиши каби жараёнлар анъанавий овқатланиш тизимининг трансформациялашувиغا олиб келди.

XXI аср бошларига келиб эса ижтимоий овқатланиш ва оилавий овқатланиш жараёнларига дунё ошхонасининг деярли барча машҳур таомлари кириб келганлиги фикримиз далилидир. Бугунги кунда асрлар давомида воҳа аҳолиси томонидан истеъмол қилиб келинган анъанавий таом турлари, овқатланиш анъаналари камайиб, уларнинг ўрнини замонавий ва илгари бўлмаган замонавий услуб, анъана ҳамда одатлар эгалламоқда. Айниқса, овқатланиш шахобчалари, кафе ва ресторанларда турк, уйғур, татар, рус, эрон ва дунёнинг кўпгина бошқа халқлари ошхонасига хос бўлган миллий ва европа таомларини истеъмол қилиш ҳам мумкин. Ҳозирда воҳа анъанавий ошхонасига турли хил ижтимоий-иқтисодий омиллар таъсирида трансформацион жараёнлар вужудга келиб, кундалик оилавий овқатланишда ҳам таомлар танлови қадимдагидек шароит ва имкониятга боғлиқ эмас, балки оила аъзоларининг хоҳиш ва истакларига асосланилмоқда. Шу билан бирга тез ва осон ковриб, димлаб пишириладиган таомлар анъанавий таомларга айланиб бормоқда. Шунингдек, йиллар мобайнида воҳага рус, тожик, украин, кавказ, татар, қозоқ, уйғур ва бошқа халқлар таомларининг кириб келиши, янги таомларнинг кашф этилиши ҳамда таом номлари терминалогиясининг янада бойишига олиб келган.

### Изоҳлар:

1. Ўрта Осиёнинг қадимий маданият марказларидан бири Бухоро воҳаси туб аҳолисини ўзбек ва тожиклар ташкил этади. Ушбу регионда асрлар давомида эрони ва турк тилли қабила ва халқларёнма-ён яшаб, ўзаро иқтисодий, ижтимоий ва маданий алоқада бўлганлар.
2. Ўқлов – хамир ёйиш учун ишлатиладиган махсус асбоб бўлиб, ёғочдан тайёрланган.
3. Шебан – ёйилган хамирни кесиш учун ишлатиладиган мослама бўлиб, ёғочдан тайёрланган. Узунлиги 1 метр, эни 25 – 30 см, ыалинлиги 10 – 15 см бўлган. Уноши, қайиш, майда қайиш, чучвара хамирлари шебан устига қуйилиб кесилган.
4. Қийма – гўшт ва пиёздан тайёрланади. Гўшкўбакка гўшт майда қилиб чопилади. Пиёз аралаштирилиб яна чопилади. Туз ва зираворлар аралаштирилиб, таъми кўрилади ва қийма тайёрланади.
5. Дала тадқиқоти: Шофиркон тумани Саволик қишлоғи. Эргашбиби Ҳусенова. 2019 йил май
6. "Етти" - "Етти Син" (афғон удумига кўра "хафт син"), яъни "етти син" - номи "син" ҳарфи билан бошланадиган етти хил таом пишириш анъанаси. Сумалак пиширишда ҳам еттиликка амал қилинган. Ундириш учун ивигилган ва тахтага ёйилган буғдойга етти кун сув пуркаб турилади. Етти кундан сўнг униб чиққан буғдой майсаси майда қилиб тўғраб чопилган (ҳозирда гўшт майдалагичдан ўтказилади) ва етти марта сувда ювилиб, суви сиқиб олинган.

\*\*\*

**Ахматов Амонкелди Ҳасанович**

**Тарих фанлари бўйича фалсафа доктори, Бухоро давлат университети. +99899  
759 12 12, [amonaxmatov@mail.ru](mailto:amonaxmatov@mail.ru)**

### ABDUNABI NAMRO IJODI VA OLOT ADABIY MUNITI

**Аннотация:** Ушбу мақолада Бухоро вилоятининг Олот туманида XX асрда содир бўлган адабий жараёнлар, ташкил қилинган адабий тўғараклар фаолияти ўрганилган.



		АЛОҚАЛАРИГА ДОИР	
51.	YULDOSHEVA B., SHAVKATOVA G.	SHIG'ATOY ULUSI DAVRIDA O'RTA OSIYO TARIXIY GEOGRAFIYASI	311
52.	ЮСУПОВА М.Ў., РАВШАНОВА Г.	АҲОЛИ МАРОСИМИЙ ВА МАВСУМИЙ ТАОМЛАРИ, ҲАМДА ОБҚАТЛАНИШ ЭТИКЕТИ ХУСУСИДА АЙРИМ МУЛОҲАЗАЛАР (дала материаллари асосида)	314
53.	АҲМАТОВ А. Ҳ.	ABDUNABI NAMRO IJODI VA OLOI ADABIY MUNITI	318
54.	ЮЛДАШЕВА Г.К.	ДЕТСКАЯ ОДЕЖДА УЗБЕКОВ В КОНЦЕ XIX НАЧАЛЕ XX ВЕКОВ	325
	МУНДАРИЧА		329

## Шахнаме Фирдоуси

