



**IQTIDORLI TALABALAR, MAGISTRANTLAR, TAYANCH  
DOKTORANTLAR VA DOKTORANTLARNING**

# **“TAFAKKUR VA TALQIN”**

**MAVZUSIDAGI**

**RESPUBLIKA MIQYOSIDAGI  
ILMIY-AMALIY ANJUMAN TO‘PLAMI  
(II QISM )**

**BUXORO 2022 yil, 23 may**

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O‘RTA MAXSUS TA‘LIM  
VAZIRLIGI**

**BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI  
MAGISTRATURA BO‘LIMI**

**IQTIDORLI TALABALAR, MAGISTRANTLAR, TAYANCH  
DOKTORANTLAR VA DOKTORANTLARNING**

# **TAFAKKUR VA TALQIN**

**mavzusida Respublika miqyosidagi  
ilmiy-amaliy anjuman to‘lami  
(II qism)**

**Buxoro 2022-yil, 23-may**

## **Tahrir hay'ati:**

<b>O.X.Xamidov</b>	Iqtisodiyot fanlari doktori, professor
<b>R.G'.Jumayev</b>	Siyosiy fanlar bo'yicha falsafa doktori, (PhD), dotsent
<b>A.A. Turayev</b>	Fizika-matematika fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD), dotsent
<b>D.R. Djurayev</b>	Fizika-matematika fanlari doktori, professor
<b>S.Q. Qaxxorov</b>	Pedagogika fanlari doktori, professor
<b>M.Y. Ergashov</b>	Kimyo fanlari nomzodi, professor
<b>S. Bo'riyev</b>	Biologiya fanlari doktori, professor
<b>B.N.Navro'z-zoda</b>	Iqtisodiyot fanlari doktori, professor
<b>D.S. O'rayeva</b>	Filologiya fanlari doktori, professor
<b>T.H.Rasulov</b>	Fizika-matematika fanlari doktori, (DSc)
<b>SH.SH.Olimov</b>	Pedagogika fanlari doktori, professor
<b>A.R.Hamroyev</b>	Pedagogika fanlari doktori, (DSc)dotsent
<b>M.B.Ahmedova</b>	Filologiya fanlari bo'yicha falsafa doktori, (PhD), dotsent

### **Mas'ul muharrir:**

*A.A. Turayev – magistratura bo'limi boshlig'i f.-m.f.f.d., (PhD) dotsent*

### **Musahhih:**

*S.B.Shamsiddinova – bosh muharrir*

*T.Sh.Ergashev – dekan muovini*

*D.R.Rahmatova – magistratura bo'limi uslubshunosi*

*O.G'.To'rayev –birinchi bosqich tayanch doktorant*

*O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020 yil 24-yanvardagi Oliy majlisga yo'llagan murojatnomasi va O'zbekiston Respublikasi Vazirlar mahkamasining 2020 yil 7- fevraldagi 56-F-son farmoyishiga hamda Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligining 2021 yil 4-maydagi № 3/19-04/05-26 son xatiga*

*asosan ushbu Respublika ilmiy-amaliy anjuman tashkil etildi. To'plamda iqtidorli talabalar, magistrantlar, tayanch doktorantlar va doktorantlarning ilmiy izlanishlari, tajriba almashish, sohalarda amalga oshirilayotgan ishlarni tahlil qilish va bu boradagi takliflarni ishlab chiqish bo'yicha ilmiy-amaliy va uslubiy tavsiyalar ishlab chiqilgan.*

***Mazkur to'plamga kiritilgan maqolalar va tezislarning mazmuni, statistik ma'lumotlar hamda bildirilgan fikr va mulohazalarga mualliflarning o'zlari mas'uldirlar***

## BUXORO YAHUDIYLARINING MILLIY OSHXONASI

**A.H.Boltayev,**

*BuxDUM t.f.f.d.(PhD)*

**M.M.Rasulova,**

*Etnografiya ,etnologiya va*

*Antropologiya mutaxassisligi magistranti*

**Annotatsiya:**Ushbu maqolada Buxoro yahudiylarining milliy oshxonasi o'ziga xosligi,ba'zi tansiq va marosimiy taomlari tayyorlanishi etnografik nuqtayi nazaridan o'rganiladi.

**Kalit so'zlar:** Kashrut qoidalari, baxsh, sirkaniz, mo'ysargiron, Gavorrabandon, Yom kipur,diaspora.

Ma'lumki, Markaziy Osiyo turli xil millat va elatlar vatani.Bular orasida an'analari,urf-odatlari,turmush tarzining o'ziga xosligi bilan Buxoro yahudiylari ajralib turadi.Mana shu o'ziga xoslik yahudiylar milliy oshxonasi taomlarida yaqqol ko'zga tashlanadi. Buxoro yahudiylarining oshxonasi tahsinga loyiq.Ularning milliy oshxonasida 200ga yaqin taomlar tayyorlanadi.Bular orasida eng mashhurlari quyidagilar: baxsh ( “yashil palov”),sirkaniz(sarimsoq guruchli taom),xalta savo(xaltada pishiralidigan palov),boyjon(faqat tuz va sarimsoq bilan aralashtirilgan baqlajon pyuresi),oshi piyozi,noni toki va boshqalar kiradi. <sup>1</sup>

Buxoro yahudiylarining oshpazlik urf-odatlari qadimgi davrlarga borib taqaladi va u asosiy oziq-ovqat qonuni Kashrutga asoslanadi. Shu o'rinda kashrut tushunchasiga qisqacha to'xtalib o'tamiz. Kashrut yoki Kosher atamasi ibroniy tilidan olingan bo'lib "kosher"," mos " degan ma'noni anglatadi.Bu atama yahudiylarning qat'iy qoidalariga muvofiq holda tayyorlangan har bir taomga nisbatan ishlatiladi.Yahudiylar iste'mol qilishga ruxsat berilgan taomni

---

<sup>1</sup> Ручаевский Ф. Бухарская кухня, или рис в мешке //Лехаим. Нисан 2013. 5773-4(252)

Kosher deb atashadi. Hatto o'z ota-bobolari vatanida bo'lmagan yahudiylar ham "asoschi otalari"ning o'gitlariga qat'iy amal qiladilar. Masalan, sut va go'sht mutlaqo mos kelmaydigan ovqatlar bo'lib, yahudiylarga ham ularni aralashtirish qat'iy man etiladi. Kosher taomlari ko'p jihatdan alohida va sog'lom ovqatlanishning umumiy qabul qilingan tushunchalariga mos keladi.

Yahudiylar oshxonasida guruchli taomlardan palov ayniqsa palov ko'p iste'mol qilishadi. Oshi baxsh haqiqatan ham o'ziga xos taomdir. Baxsh, shuningdek, yashil palov deyiladi - u o'tlar, asosan kashnich bilan tayyorlangan. Baxsh taomi ham oilaviy, ham diniy taomlar ro'yhatiga kiradi. Jumladan:

- gavorabandon (bolaning beshikda belanishi marosimida);
- mo'ysargiron (chaqaloqning birinchi sochini olish marosimida);
- bolaning diniy voyaga etishi (13 yosh) va to'y va dafn marosimlari uchun bu taom maxsus pishiriladi.

Baxsh ikki usulda tayyorlanadi. Biri maxsus, zig'ir xaltalaridan foydalanish yo'li bilan tayyorlanadigan bayramona shakli bo'lib, suvda qaynatilganligi uchun parhez taom hisoblanadi. Ikkinchisi esa har kunlik baxsh palovi bo'lib, uni deyarli har qanday palov kabi qozonda pishiradilar.<sup>1</sup>

Tayyorlanishi 1x1 sm kub shaklida kesilgan go'sht qizdirilgan yog'da yaxshilab qovuriladi. Shuningdek, oldindan tayyorlangan jigar, go'sht qo'shiladi va hamma narsa aralashtiriladi. Go'shtga yarim halqalarga kesilgan piyoz va mayda tug'ralgan kashnichni qo'shish kerak. Har bir narsani aralashtirib va ustidan suv quyiladi. Past olovda qaynatiladi. Zirvak qancha uzoq pishirilsa, shunchalik mazali bo'ladi. Oldindan ivitib qo'yilgan guruch zirvakka qo'shiladi va bir oz suv, tuz solinadi va balandroq olovda qaynatiladi.

Buxoro yahudiy oshxonasining mashhur taomi sirkaniz ham baxsh taomiga o'xshab ketadi. Ammo biroz farqli tomonlari ham bor. Tayyorlash jarayonida

---

<sup>1</sup> Владимир Месамед., Татьяна Емельяненко., Роман Гершуни., Бухарские евреи. История, этнография, кухня Москва 2012.-С. 57-58

no'xatni bir kun oldin ivitib qo'yiladi va deyarli pishganicha qaynatib olinadi. Piyozni mayda to'g'rab, yog'ga qovuriladi va go'sht bo'laklarini ustiga terib, ular o'rta olovda qovuriladi. Qaynatilgan no'xatni qo'shib, bir stakan suv quyiladi va pishirishda davom ettiriladi. Sabzi solingach zirvak tayyor bo'ladi va guruch qozonga solinadi. Guruchni yopish uchun qaynoq suv quyiladi. Qozondagi hamma narsani aralashtirib, yuqori olovda qaynatib olinadi. Qaynagandan so'ng esa olovni biroz pasaytirib, 25 daqiqaga dimlab qo'yiladi.<sup>1</sup>

Buxoro yahudiylarining oq tovuqdan pishiriladigan palovi - bu palov murg'i deb nomlangan ( murg'i sefet - oq tovuq), bu tovuqning oq ranglisidan pishirilgani uchun mahalliy shevada " murg'i safed xuri" deb ataladi. Bu taom maxsus Yom Kipur (poklanish kuni) bayrami uchun qilingan.<sup>2</sup> Oq rangli tovuqqa poklanish va qayg'udan xalos bo'lish ramzi sifatida qaralgan. Bundan tashqari ikkinchi jihati,

Sharqning ko'plab xalqlari orasida tovuq qurbonlik uchun so'yilgan.

Xulosa qilib aytganda, Buxoro yahudiylari milliy oshxonasi o'zining qadimiyligi, milliyliigi va o'ziga xosligi bilan ajralib turadi. Bu esa "mayda millat", "diaspora" deb tan olingan yahudiylar o'z milliy qadriyatlarini vaqt to'lqinlaridan asrab-avaylab, benuqson saqlab qolish imkoniyati mavjudligidan guvohlik beradi. Shuning uchun ham Buxoro yahudiylari milliy oshxonasi tahsinga loyiq deb bermalol ayta olamiz.

### **Adabiyotlar**

1. Ручаевский Ф. Бухарская кухня, или рис в мешке //Лехаим. Нисан 2013. 5773-4(252)
2. Владимир Месамед Татьяна Емельяненко Роман Гершуни. Бухарские евреи Истори я, этнография, кухня. Москва 2012 г.
3. Емельяненко 2007 – Емельяненко Т.Г. Традиционная утварь для ритуальной пищи бухар-

---

<sup>1</sup> Ручаевский Ф. Бухарская кухня, или рис в мешке //Лехаим. Нисан 2013. 5773-4(252)

<sup>2</sup> <https://uz.eferrit.com/yom-kippur-nima/>

ских евреев// Питание в культуре этноса: Матер. Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб., 2007. С. 154–158.

4.Этнография питания 1981 – Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М.: На-ука, 1981.

5. <https://uz.eferrit.com/yom-kippur-nima/>

## **LEV NIKOLAYEVICH GUMILYOVNING ETNOGRAFIK**

### **TADQIQOTI**

**M.B.Qurbonova**

*BuxDU, t.f.n., dotsent*

**F.Y. Yuldosheva**

*Etnografiya, Etnologiya va antropologiya*

*Mutaxassisligi magistranti*

**Annotatsiya:**Turkiy xalqlarning kelib chiqishi va tarixi ustida ko‘plab olimlar o‘z ilmiy izlanishlarini olib borganlar shulardan biri Lev Nikolayevich Gumilyovdir.Ushbu maqolada L.N. Gumilyovning hayot yo‘li, ilmiy izlanishlari va “Qadimgi turklar” asari haqida so‘z yuritiladi.

**Kalit so‘z:** turkolog,xoqonlik, tarjimon, tarixiy-etnografik bilimlar, etnolog

Tariximizning oltin sahifalarida o‘z nomi bilan shuhrat topgan olimlar, tarixiy shaxslar ko‘pchilikni tashkil qiladi. Ular orasida taniqli etnolog,turkolog,tarix fanlari doktori, professor, Rossiya tabiiy fanlar akademiyasi a‘zosi Lev Nikolayevich Gumilyovning o‘rni beqiyos.Olim murakkab hayot va ijod yo‘lini boshidan kechirgan.

L.N Gumilyov 1912yil 1 oktabrda, Sankt-Peterburgning Sarskoye-Selo shahrida “Ikki taniqli rus shoiri Nikolay Gumilyov va Anna Axmatova oilasida dunyoga keladi.

Olimning otasini to‘liq ism,sharifi Gumilyov Nikolay Stepanovich (1886-1921 yy) rus shoiri,adabiyotshunos,tarjimon edi. U 1908-yilda Anna Axmatovaga bag‘ishlab “Romantik gullar”nomli to‘plam nashr ettiradi. Bu kitob Nikolay Gumilyov ijodiga asos solgan.



	<i>risolasi haqida</i> .....184
<b>H.H.To'rayev, G.Norqulova</b>	<i>Nosriddin To'ra Buxoriyning "Tuhfat az –zoin" asarida Buxoro ziyoratgohlari tarixi</i> .....190
<b>Sh.N. Rajabov</b>	<i>Buxoro amirligining Mang'itlar sulolasi hukmronlik davrida xalqaro aloqalari</i> .....194
<b>M.Umarova</b>	<i>Shajarayi turk asarida Xiva –Eron munosabatlari</i> .....198
<b>H.M.Samadova</b>	<i>Sharifjon Mahdum – Sadri ziyo asarlari tarixiy manba sifatida</i> ..202
<b>Sh. O'.Nosirov</b>	<i>Sadriddin Ayniyning 1917-1920-yillardagi tarixiy jarayonlar borasidagi qarashlari</i> .....207
<b>H.H.To'rayev U.Sh. Soxibova</b>	<i>"Xulasatul vafa bi'axbari daril mustafa " asari muhim tarixiy manba</i> .....211
<b>N.R.Niyozov</b>	<i>Chor Rossiyasi tomonidan O'rta Osiyoning bosib olinishi tarixining o'rganilishi masalalari</i> .....215
<b>70230501 – Etnografiya, etnologiya va antropologiya</b>	
<b>S.I.Inoyatov S.F.Jabborov</b>	<i>Buxoro vohasi hunarmandchiligida ustoz – shogird an'analari va u bilan bog'liq urf – odat, marosimlar</i> .....218
<b>Z.O.Ashrafova</b>	<i>"Boburnoma" asarida nabotot olamining etnografik tahlili</i> .....222
<b>M.B.Qurbonova G`Z.Samadov</b>	<i>Buxoro vohasi arablari bilan bog`liq ijtimoiy toifalar</i> .....226
<b>M. B. Qurbonova Sh.Toshpo'latova</b>	<i>Mixail Stepanovich Andreyev tojiklar etnologiyasi bilimdoni</i> .....231
<b>A.H.Boltayev, M.M.Rasulova</b>	<i>Buxoro yahudiylarining milliy oshxonasi</i> .....236
<b>M.B.Qurbonova F.Y. Yuldosheva</b>	<i>Lev Nikolayevich Gumilyovning etnografik tadqiqoti</i> .....239
<b>D.M. Jamolova M.D.Qurbonov</b>	<i>XX asr boshlarida Buxoroda tibbiyot sohasidagi o'zgarishlar</i> .....242
<b>M. I.Niyazova, Z. N. Sharipova</b>	<i>"Halqayi muhammadi". Buxoro sirg'alarining o'rganilishi</i> .....245