

SCIENCE
PROBLEMS.UZ

ISSN 2181-1342

Actual problems of social and humanitarian sciences
Актуальные проблемы социальных и гуманитарных наук

**Ijtimoiy-gumanitar
fanlarning dolzarb
muammolari**

Jild 3, Son 12/1

2023

SCIENCEPROBLEMS.UZ

ИЖТИМОЙ-ГУМАНИТАР ФАНЛАРНИНГ ДОЛЗАРБ МУАММОЛАРИ

№ 12/1 (3)-2023

**АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ СОЦИАЛЬНО-
ГУМАНИТАРНЫХ НАУК**

ACTUAL PROBLEMS OF HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES

ТОШКЕНТ-2023

БОШ МУҲАРРИР:

Исанова Феруза Тулқиновна

ТАҲРИР ҲАЙЪАТИ:

07.00.00-ТАРИХ ФАНЛАРИ:

Юлдашев Анвар Эргашевич – тарих фанлари доктори, сиёсий фанлар номзоди, профессор, Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Давлат бошқаруви академияси;

Мавланов Уктам Махмасабирович – тарих фанлари доктори, профессор, Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Давлат бошқаруви академияси;

Хазраткулов Абдор – тарих фанлари доктори, доцент, Ўзбекистон давлат жаҳон тиллари университети.

08.00.00-ИҚТИСОДИЁТ ФАНЛАРИ:

Карлибаева Рая Хожабаевна – иқтисодиёт фанлари доктори, профессор, Тошкент давлат иқтисодиёт университети;

Худойқулов Садирдин Каримович – иқтисодиёт фанлари доктори, доцент, Тошкент давлат иқтисодиёт университети;

Азизов Шерзод Ўктамович – иқтисодиёт фанлари доктори, доцент, Ўзбекистон Республикаси Божхона институти;

Арабов Нурали Уралович – иқтисодиёт фанлари доктори, профессор, Самарқанд давлат университети;

Холов Актам Хатамович – иқтисодиёт фанлари бўйича фалсафа доктори (PhD), доцент, Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Давлат бошқаруви академияси;

Шадиева Дилдора Хамидовна – иқтисодиёт фанлари бўйича фалсафа доктори (PhD), доцент в.б, Тошкент молия институти;

Шакаров Қулмат Аширович – иқтисодиёт фанлари номзоди, доцент, Тошкент ахборот технологиялари университети

09.00.00-ФАЛСАФА ФАНЛАРИ:

Ҳакимов Назар Ҳакимович – фалсафа фанлари доктори, профессор, Тошкент давлат иқтисодиёт университети;

Яхшиликков Жўрабой – фалсафа фанлари доктори, профессор, Самарқанд давлат университети;

Ғайбуллаев Отабек Мухаммадиевич – фалсафа фанлари доктори, профессор, Самарқанд давлат чет тиллар институти;

Ҳошимхонов Мўмин – фалсафа фанлари доктори, доцент, Жиззах педагогика институти;

Носирходжаева Гулнора Абдукаҳхаровна – фалсафа фанлари номзоди, доцент, Тошкент давлат юридик университети;

Турдиев Бехруз Собирович – фалсафа фанлари бўйича фалсафа доктори (PhD), доцент, Бухоро давлат университети.

10.00.00-ФИЛОЛОГИЯ ФАНЛАРИ:

Ахмедов Ойбек Сапорбаевич – филология фанлари доктори, профессор, Ўзбекистон давлат жаҳон тиллари университети;

Кўчимов Шухрат Норқизилович – филология фанлари доктори, доцент, Тошкент давлат юридик университети;

Салахутдинова Мушарраф Исамутдиновна – филология фанлари номзоди, доцент, Самарқанд давлат университети;

Кучкаров Раҳман Урманович – филология фанлари номзоди, доцент в/б, Тошкент давлат юридик университети;

Юнусов Мансур Абдуллаевич – филология фанлари номзоди, Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Давлат бошқаруви академияси;

Саидов Улугбек Арипович – филология фанлари номзоди, доцент, Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Давлат бошқаруви академияси.

12.00.00-ЮРИДИК ФАНЛАРИ:

Ахмедшаева Мавлюда Ахатовна – юридик фанлар доктори, профессор, Тошкент давлат юридик университети;

Мухитдинова Фирюза Абдурашидовна – юридик фанлар доктори, профессор, Тошкент давлат юридик университети;

Эсанова Замира Нормуратовна – юридик фанлар доктори, профессор, Ўзбекистон Республикасида хизмат кўрсатган юрист, Тошкент давлат юридик университети;

Ҳамроқулов Баҳодир Мамашарифович – юридик фанлар доктори, профессор в.б., Жаҳон иқтисодиёти ва дипломатия университети;

Зулфиқоров Шерзод Хуррамович – юридик фанлар доктори, профессор, Ўзбекистон Республикаси Жамоат хавфсизлиги университети;

Хайитов Хушвақт Сапарбаевич – юридик фанлар доктори, профессор, Ўзбекистон Республикаси

Президенти ҳузуридаги Давлат бошқаруви академияси;

Асадов Шавкат Ғайбуллаевич – юридик фанлар доктори, доцент, Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Давлат бошқаруви академияси;

Утемуратов Махмут Ажимуратович – юридик фанлар номзоди, профессор, Тошкент давлат юридик университети;

Сайдуллаев Шахзод Алиханович – юридик фанлар номзоди, профессор, Тошкент давлат юридик университети;

Юсупов Сардорбек Баходирович – юридик фанлар доктори, доцент, Тошкент давлат юридик университети;

Ҳақимов Комил Бахтиярович – юридик фанлар доктори, доцент, Тошкент давлат юридик университети;

Амиров Зафар Актамович – юридик фанлар бўйича фалсафа доктори (PhD), Ўзбекистон Республикаси Судьялар олий кенгаши ҳузуридаги Судьялар олий мактаби;

Жўраев Шерзод Юлдашевич – юридик фанлар номзоди, доцент, Тошкент давлат юридик университети;

Бабаджанов Атабек Давронбекович – юридик фанлар номзоди, доцент, Тошкент давлат юридик университети;

Раҳматов Элёр Жумабоевич – юридик фанлари бўйича фалсафа доктори (PhD), Тошкент давлат юридик университети.

13.00.00-ПЕДАГОГИКА ФАНЛАРИ:

Ҳашимова Дильдархон Уринбоевна – педагогика фанлари доктори, профессор, Тошкент давлат юридик университети;

Ибрагимова Гулнора Хавазматовна – педагогика фанлари доктори, профессор, Тошкент давлат иқтисодиёт университети;

Закирова Феруза Махмудовна – педагогика фанлари доктори, Тошкент ахборот технологиялари университети ҳузуридаги

педагогик кадрларни қайта тайёрлаш ва уларнинг малакасини ошириш тармоқ маркази;

Тайланова Шоҳида Зайниевна – педагогика фанлари доктори, доцент.

19.00.00-ПСИХОЛОГИЯ ФАНЛАРИ:

Каримова Василя Маманосировна – психология фанлари доктори, профессор, Низомий номидаги Тошкент давлат педагогика университети;

Ҳайитов Ойбек Эшбоевич – Жисмоний тарбия ва спорт бўйича мутахассисларни қайта тайёрлаш ва малакасини ошириш институти, психология фанлари доктори, профессор

Умарова Навбахор Шокировна – психология фанлари доктори, доцент, Низомий номидаги Тошкент давлат педагогика университети, Амалий психология кафедраси мудири;

Атабаева Наргис Батировна – психология фанлари доктори, доцент, Низомий номидаги Тошкент давлат педагогика университети;

Қодиров Обид Сафарович – психология фанлари доктори (PhD), Самарканд вилоят ИИБ Тиббиёт бўлими психологик хизмат бошлиғи.

22.00.00-СОЦИОЛОГИЯ ФАНЛАРИ:

Латипова Нодири Мухтаржановна – социология фанлари доктори, профессор, Ўзбекистон миллий университети кафедра мудири;

Сеитов Азамат Пўлатович – социология фанлари доктори, профессор, Ўзбекистон миллий университети;

Содиқова Шоҳида Мархабоевна – социология фанлари доктори, профессор, Ўзбекистон халқаро ислом академияси

23.00.00-СИЁСИЙ ФАНЛАР

Назаров Насриддин Атакулович – сиёсий фанлар доктори, фалсафа фанлари доктори, профессор, Тошкент архитектура қурилиш институти;

Бўтаев Усмонжон Хайруллаевич – сиёсий фанлар доктори, доцент, Ўзбекистон миллий университети кафедра мудири.

ОАК Рўйхати

Мазкур журнал Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Олий аттестация комиссияси Раёсатининг 2022 йил 30 ноябрдаги 327/5-сон қарори билан тарих, иқтисодиёт, фалсафа, филология, юридик ва педагогика фанлари бўйича илмий даражалар бўйича диссертациялар асосий натижаларини чоп этиш тавсия этилган илмий нашрлар рўйхати (Рўйхатга) киритилган.

Ижтимоий-гуманитар фанларнинг долзарб муаммолари электрон журнали 1368-сонли гувоҳнома билан давлат рўйхатига олинган.
Муассис: “SCIENCEPROBLEMS TEAM”
масъулияти чекланган жамият.

Таҳририят манзили:

Тошкент шаҳри, Яккасарой тумани, Кичик Бешёғоч кўчаси, 70/10-уй. Электрон манзил: scienceproblems.uz@gmail.com

Телеграм канал: https://t.me/scienceproblems_uz

МУНДАРИЖА

07.00.00 – ТАРИХ ФАНЛАРИ

<i>Елмуратов Икматулла Гайбуллаевич</i> ҚОРАҚАЛПОҒИСТОНДАГИ БИРИНЧИ ТАДҚИҚОТ ИНСТИТУТИ ТАРИХИ (1931-1936 ЙИЛЛАР)	12-18
<i>Qitaybekov Azizbek Kenesbek o'g'li</i> QORAQALPOG'ISTONDA HAVO TRANSPORTINING SHAKLLANISHIDA "DOBROLET" AKSIYADORLIK JAMIYATINING O'RNI	19-23
<i>Nawrizbaeva Nurjamal Qudaybergenovna</i> QORAQALPOQLARNING GILAMCHILIGI BILAN BOG'LIQ VA'ZI MAROSIMLAR	24-29
<i>Сайдуллаев Фаррух Умедулло ўғли</i> МУҲАММАД ҲАКИМ ТЕРМИЗИЙНИНГ ЭТНОЛОГИК ВА ЭТНОГРАФИК ТАДҚИҚОТЛАРИ	30-35
<i>Berdiqulov Mirolim Tugalvoyevich</i> ТО'ДА-1 NEOLIT MAKONINING O'ZBEKISTON TOSH DAVRI ARXELOGIYASINI O'RGANISHDAGI O'RNI	36-40
<i>Olimjonova Gulida Olimjon qizi</i> O'ZBEKISTON RESPUBLIKASIDA DAVLAT VOJXONA XIZMATI ORGANLARI FAOLIYATI ..	41-47
<i>O'ng'alov Lazizbek Amiriddin o'g'li</i> NUROTA TOG' TIZMASINING TOSH DAVRI ARXELOGIYASINING O'RGANILISH TARIXI..	48-53
<i>Rahmonov Faxriddin Shoymardonovich</i> MILLIY DEHQONCHILIK MADANIYATINI ETNO-TARIXIY MANBALARDA AKS ETISHI (JANUBIY O'ZBEKISTON MISOLIDA)	54-58
<i>Tilavboyev Muhammad</i> JIZZAX VOHASIDA OT BILAN BOG'LIQ URF-ODATLAR VA MAROSIMLAR	59-63
<i>To'xtaboyev Xurmatullo Shomirza o'g'li</i> O'ZBEKISTON ILM-FANI RIVOJIDA FARG'ONA DAVLAT UNIVERSITETINING O'RNI (MUSTAQILLIK YILLARI MISOLIDA)	64-68
<i>Рахматиллаев Хасанбой</i> МАРКАЗИЙ ОСИЁНИНГ ҚАДИМГИ ДАВР ЭТНИК ТАРИХИНИ ЁРИТИШДАГИ АЙРИМ МУАММОЛИ МАСАЛАЛАР ВА УСУЛЛАРГА ДОИР	69-74
<i>Qurbonova Manzila Boqiyevna</i> BUXORO VOHASI MILLIY SHIRINLIKLARI VA ICHIMLIKLARI	75-80
<i>Ravshanova Gulora</i> QASHQADARYO VOHASIDA MUNTAZAM QUROLLI HARAKATLAR TA'MINOTI (XX-asrning 20- yillarida)	81-85
<i>Зарипбаев Уснатдин Оракбаевич</i> ИККИНЧИ ЖАҲОН УРУШИ ЙИЛЛАРИДА ҚОРАҚАЛПОҒИСТОН АССР ПРОКУРАТУРА ОРГАНЛАРИ ФАОЛИЯТИ	86-90

07.00.00 – Тарих фанлари

Qurbonova Manzila Boqiyevna,
Buxoro davlat universiteti Arxeologiya va
Buxoro tarixi kafedراسи dotsenti, tarix fanlari nomzodi

BUXORO VOHASI MILLIY SHIRINLIKLARI VA ICHIMLIKLARI

Annotatsiya. Maqolada Buxoro vohasining an’anaviy milliy shirinlik va ichimliklarining turlari, ularning tayyorlanish texnologiyasi, hududiy, etnolokal va marosimiy xususiyatlari, u bilan halq e’tiqodiy qarashlari dala tadqiqotlari va tarixiy adabiyotlar asosida tahlil etilgan. Buxoroliklarning kundalik turmushi, umuman moddiy madaniyatida shirinliklarning o’rni, holvagarlik hunarining tarixi o’rganilgan.

Kalit so’zlar: xolva, nisholda, qandolat, marosimiy holvalar, holvagarlar piri, gul sayli, sharbat, shinni, musallas, o’rik sharbati, gulob, haft salom,

Kurbanova Manzila Bakievna
Associate Professor, Bukhara State University

NATIONAL SWEETS AND DRINKS OF BUKHARA OASIS

Abstract. The article analyzes the types of traditional national sweets and drinks of the Bukhara oasis, their preparation technology, territorial, ethnolocal and ceremonial characteristics, and the beliefs of the people with it based on field research and historical literature. The role of sweets in the daily life and material culture of the Bukhara people, and the history of the holvagari craft have been studied.

Keywords: holwa, nisholda, confectionery, ceremonial holwa, holwagar’s Saint, gul saili, juice, molasses, musallas, apricot juice, gulob, haft salam

Курбанова Манзила Бакиевна
Кандидат исторический наук, доцент кафедры Археологии и
история Бухары Бухарского государственного университета

НАЦИОНАЛЬНЫЕ СЛАДОСТИ И НАПИТКИ БУХАРСКОГО ОАЗИСА

Аннотация. В статье на основе полевых исследований и исторической литературы анализируются виды традиционных национальных сладостей и напитков Бухарского оазиса, технология их приготовления, территориальные, этнолокальные и обрядовые особенности, а также верования народов, связанных с ними. Изучена роль сладостей в быту и материальной культуре бухарцев, история ремесла приготовления халвы.

Ключевые слова: халва, сладости, кондитерские изделия, церемониальные халвы, наставник людей, занимающихся приготовлением халвы, праздник цветов, сок, патока, виноградное вино, абрикосовый сок, розовая вода, семь приветствий.

Kirish. Buxoro vohasida turli-tuman shirinliklar ishlab chiqarish qadimdan odatga aylangan. XIX asrning qirqinchi yillarida N.Xannikov o'z xotiralarida Buxoro bozorida sotiladigan shirinliklar haqida qimmatli ma'lumotlar yozib qoldirgan[20, 120]. O.A. Suxarevanning qayd etishicha "biror boshqa joyda Buxorodagidek shirinliklar tayyorlash taraqqiy etmagan. Bu yerda xilma-xil va xususan, qimmatbaho xushxo'r shirinliklar xillariga talab katta bo'lgan"[18, 122].

XIX asr oxiri XX asr boshlarida voha va uning tumanlarida holvagarlik hunari ancha taraqqiy etgan. An'anaga ko'ra holvagarlar o'z hunarlarini bir-birlaridan sir saqlaganlar. Holvagarlar risolasida qayd etilishicha, bu hunarmandchilikka oltinchi shia imomi Ja'far as-Siddiq asos solgan. Uning nomi ko'pgina risolalarda hunarmandchilik asoschisi sifatida tilga olingan[14, 131].

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili. N.Xanikov Buxoro xonligi hududida yetishtirilgan meva va poliz xillari (uzum, olma, qovun va x.) va ulardan tayyorlangan mahsulotlarga (shinni, tut, mayiz, qovun qoqi va h.) to'xtalib o'tadi[20, 121-124,129,134,137]. P.I.Nebolsin esa buxoroliklarning choy ichish tartibiga, xususan, shirchoy va ba'zi go'shtli taomlariga e'tibor bergan[12, 16-17]. M.Geyer ham Buxoro qandolatchilik mahsulotlarining xilma-xilligini, dasturxonga tortilgan sho'rva, palov, qovurdoq va holvaytar haqida yozib qoldirgan[3, 4-5].

XX asr boshlarida O'rta Osiyoda ko'chmanchi o'zbek urug' va aymoqlarini o'troqlashuvi jarayonini tarixiy-etnografik jihatdan o'rgangan E.S.Vulfsonning asarida bir qancha masalalar qatorida, uni iste'mol qilish tartibiga ham to'xtalib o'tadi[3, 52-57]. Bu asar bevosita Buxoro vohasiga tegishli bo'lmas-da, unda o'zbek taomlari to'g'risida berilgan ma'lumotlar mahalliy aholining ayrim taomlari tadqiq etib, ba'zi masalalarda aniqlik kiritishda yordam beradi.

Sovet tarixchi etnografi O.A.Suxarevning Buxoro hunarmandchiligi va uning aholisiga bag'ishlangan asarlarida XIX asr oxiri XX asr boshlarida Buxoro hunarmandchiligi taraqqiyoti haqida fikr yuritib, oziq-ovqat hunarmandchiligiga, xususan, shiripazlik ustida batafsilroq to'xtalib o'tgan[17, 208-210].

Tadqiqot usullari. Ishda voha aholisining shirinlik va ichimliklar bilan bog'liq e'tiqodlari, marosimlari va munosabatini o'rganish maqsadida dala kuzatuvlari, axborotchilari bilan intervyular hamda retrospektiv usullardan foydalanildi.

Tahlil va natijalar. Vohada Shakar Ganji Vali holvagarlar piri sanalib, u kishining tilidan shogirdlariga quyidagi nasihat qoldirilgan: "Halol paz, halol shin, halol furush, insof dori baraka", ya'ni halol pishir, halol o'tirib tur, halol sotsang, insofing bo'lsa baraka topasan[4]. Haqiqatdan ham, bu hunar egalari o'z ishlarini halol bajarishga intilganlar. Shuning uchun ham Buxoroda holvaning ta'mi o'zga yurtlar aholisi o'rtasida yuqori baholangan. Buxoroni ziyorat qilish uchun kelgan kishilar, albatta, sovg'a uchun holvalardan olib ketganlar.

Vohada bu davrda juda xilma-xil holvalar ishlab chiqarilgan: halvoi lavz, halvoi sobuniy, halvoi akkoli, halvoi ko'fta, hiloli, obinavot, halvoi pashmak, halvoi kunjuti yoki halvoi gardish, halvoyitar va hokazo. Birgina qandolatning danakligi, no'xatligi, yong'oqligi, bodomligi tayyorlangan.

Holvalarning shohi obi-novvot holvasi yoki tojikcha nomi halvoi obi-navvot bo'lib, faqat Buxoro shahrida tayyorlanganligi uchun O'rta Osiyoning boshqa viloyatlarida "Obinaboti Buxoro" vohaning o'zida esa "Obinaboti qandin" va "obinaboti taranjabin" degan xillarga ajratilgan. Holvagar hunarmandlar o'z mahsulotlarini tayyorlash uchun turli xildagi shakar, qand va shinnilardan foydalanganlar. Shakarning taranjabin*, shakar lavlagi, shakarqamish singari xillari bo'lgan. Qandlar kalla qand, sarqand deb nomlanib, ko'rinishi to'ntarilgan kosa hajmiga o'xshab ketgan. Shinnilar xili ham ko'p bo'lgan. Bular uzum, tut va boshqa mevalarning shinnisidir. Xususan, shibirg'oni uzumidan tayyorlangan suyuq (toj.obaki), quyuq (toj.yaxaki)

shinnilar turli holvalarga ishlatilgan. Holvagarlar shakar tarkibida 56%, qandda 72%, asalda 92%, shinnida 100% shira bo'ladi deb hisoblaydilar[5]. Demak, shinni shirasi baland va o'tkirligini nazarda tutib, u har xil holva tayyorlashda ishlatilgan. Yil fasllariga qarab xar bir holvaning o'ziga xos pishirilish tartibi bo'lgan. Qishda ko'pincha yog'li holvalar, to'y-ma'rakalarda esa maxsus marosimiy holvalar iste'mol qilingan. "Halvoi sobuniy" deb atalgan holva kundalik iste'moldagi shirinlik bo'lsa, nisholda va halvoytar esa hayitlar va to'y marosimlarda pishirilgan.

Xalq orasida keng tarqalgan ba'zi holvalar nisholda, tegirmon holva va obinavot holvalari uchun yetmak o'simligi[19, 41] ishlatilgan. Yetmak o'simligi ildizi ko'pirish xususiyatiga ega bo'lganligi uchun undan uzoq vaqtlardan beri nisholda va holva tayyorlashda foydalanib kelinadi. Rivoyat keltirilishicha, ollohning oshiqalaridan biri bo'lgan Burqi Sarmast** olloh firoqida cho'llarda devonavor yurib, og'zidan ko'piklar chiqib yerga tushgan. Xuddi shu ko'piklardan yetmak o'simligi (toj.bex) unib chiqqan. Uning birinchi marta qaynatilgan suvi faqat obinavot holvasiga, ikkinchi marta qaynatilgani esa nisholdaga ishlatilgan. Nisholda uchun yetmak ildizi qaynatilib, suvi tindirilgan. Tuxumning oqi sarig'idan ajratilib, tayyorlangan suvga qo'shib qalloq urilgan. 2 kg shakarga 1 kosa miqdorida qiyom pishirilib, sovitib, so'ng tuxum oqi va yetmak suvidan tayyorlangan masallig'iga oz-ozdan solib, chilcho'b yordamida qalloq urilgan. Nisholda mo'tadil holva, ya'ni issiqlik ham, sovuqlik ham emas, unga ishlatiladigan yetmak ildizini mahalliy aholi yo'talga davo deb tan olgan. Bu shirinlik ko'pincha to'y marosimi dasturxoniga olingan. Nisholda tayyorlovchi ustalar xalq ichida "Nishallopaz" deb yuritilgan.

To'y marosimining yana bir shirinligi halvoyi gardish yoki kunjut holva bo'lib, uning tarkibi, shakar, javhar, yetmak ildizi suvi va kunjutdan tayyorlangan. Tegirmon toshi shakliga o'xshatib ishlangan, maxsus tunukadan yasalgan idish yog'lanib, holva qiyomi unga solingan. Shuning uchun ham holva tegirmon holva deb yuritilgan. Uning og'irligi 5-10 kg.gacha bo'lgan. Vohaning deyarli hamma tumanlarida qiz to'yiga kuyov tomon, albatta, tegirmon holva yuborgan. Bu holva oq rangli bo'lib, yuziga kunjut donalari sepilgan. Tegirmon holva to'ydan darak bergan. Xalq o'rtasida kuylangan quyidagi "yor-yor" qo'shig'i tegirmon holva to'y darakchisi ramzi ekanidan guvohlik beradi:

Mis qozonda kunjutli holva pishdi yor-yor
Shu qizimga kuyovning ishqini tushdi yor-yor
Kayvonilar mehmonlarga holva torting yor-yor
Sevishganlar hayoti holva kabi shirin bo'lsin yor-yor
Tegirmonli holvaning kunjuti bor yor-yor
Kuyov bola eshikda diydorga zor yor-yor
Kelin bilan kuyovga holva torting yor-yor
Muhabbatni ulug'lab dutor cherting yor-yor [6].

Shofirkon tumani qishloqlarida qiz to'yiga keltirilgan holvani davraga olishning o'ziga xos odatlari bo'lgan[15, 27].

Qandolat tayyorlashning ham o'ziga xos usulidan foydalanishgan. Buning uchun shakardan pishirilgan qiyom cho'mich yordamida oz-ozgina maxsus tovaga (toj. tobi qandalot) tomizilgan, tova ichida qandolat uchun no'xat yoki bodom, pista, o'rik mag'zlari tayyorlab qo'yilgan, mag'zlar qiyomga qo'shilishi uchun tova u yon — bu yonga tashlab olingan. Xuddi shu jarayonda un-urvoq ham sepilgan, keyin esa oq matoga o'rab qo'yilgan. Mag'z tarkibidagi yog' qandolatni yumshoq saqlagan. 5 kg shakardan tayyorlangan qiyomga 1 kg miqdorda mag'z sarflangan.

Qandolatning oq rangi, shirin ta'mi, mag'zilligi uning sifatini, to'yimlilikini oshirgani sababli doimo u to'y dasturxonini ko'rkiga aylangan. Shu sababli voha markazida ayollar ham, erkaklar ham sovchilikka qandolatsiz bormaganlar. Chunki qandolatning oppoq rangi baxt-saodat ramzi hisoblanadi.

Voha aholisining kundalik iste'molidagi shirinliklardan biri parvardalardir[1]. Ular qadimiy parvarda yoki dorivorli parvarda, "sebcha parvarda" (shakli olmaga o'xshashligi uchun) akkoli (ikki tomoni uchli shaklda) parvarda va hokazo turlari bo'lgan. Qadimiy parvardalar tarkibiga, albatta, dolchin, za'far va garmdori qo'shilgan. U xuddi yarim oy, ya'ni hilol shaklida yasalgan. Holvapazlar sarqand va kallaqandlarni eritib, parvarda pishirganlar. Vohada turli mevalardan qiyom, shinni, sharbatlar ham tayyorlangan.

XIX asr muallifi Qori Rahmatulloh Vozehning qayd etishicha, vohada murabboning 33 xili tayyorlangan[14]. Albatta, murabbolar rang-barangligi vohada yetishtirilgan sifatli hosildor mevalarga bog'liq edi. O.A.Suxarevaning qayd etishicha, Buxoroda gul saylida maxsus gul xilidan murabbo pishirilgan va mehmon dasturxoniga qo'yilgan[18, 39].

Ayrim mevalar faqat murabbogina emas, shinni, musallas va hatto quritib mayiz sifatida ham ishlatilgan. Masalan, birgina uzumni Buxoroliklar uch xil usulda iste'mol qilganliklarini N.Xannikov yozib qoldirgan[20, 123-124]. Xususan, XIX asr oxiri XX asr boshlarida G'ijduvon, Shofirkon, Qorako'l tumanlarida shinnipazlik keng tarqalgan. Bu davrda Shofirkon tumani Pirmast qishlog'ida tayyorlangan shinni butun vohada "Shindi Permast"[7] nomi bilan mashhur bo'lgan. Uzum sharbati maxsus "ispor" deb nomlangan moslama yordamida olingan. Ispor yoki isporxonalarda shinnipazlik bilan shug'ullanganlar. Isporxona devori balandligi 1,5 metr, kengligi 5 bolorli uy hajmida bo'lib, usti ochiq qoldirilgan va moslama ichkaridan tashqariga qarab sharbat oqadigan novalar qurilgan. Novalardan oqqan uzum sharbatlari tindirilib, qozonlarga solib qaynatilgan. Permast shinnisi ko'pincha oq uzumdan tayyorlanib, echki terisidan tikilgan meshlarga solib saqlangan. Ushbu suyuq shinni turli holvalarga ishlatilgan. Quyuq shinni esa asalday iste'mol qilingan. Shinni pishgan mevalardan tayyorlangan[16, 75]. Shuning uchun ham vohada uzumning ayni pishgan davri — oktyabr oyidan boshlab shinnipazlik bilan shug'ullanilgan.

Vohada taomni hazm qiluvchi qiyom ham tayyorlangan, bu qiyom g'o'radan pishirilgan ochordir[10, 108]. Ochor ishtahani ochgani uchun doimo yog'li taomlar bilan iste'mol qilingan. Buning uchun uzum to'la pishib yetilib ulgurmasdan yig'ib olinib, qo'l bilan suvi siqib olingan va bu uzum suviga shakar qo'shib qaynatilgan. Qiyom holatiga tushganidan keyin sopol ko'zchalarga solib saqlangan. Qiyom quyuqligi xuddi asalga o'xshash, faqat mazasi nordon bo'lgan.

Vohada uzumdan shinni, ochorgina emas, musallas ham tayyorlangan. Musallas mayning bir turi bo'lib, uzum sirli xumlarda bostirilib, 15 kun quyosh issig'ida saqlangan. Shundan keyin tayyor bo'lgan mahsulot sim elak yoki dokadan o'tkazilib, iste'molga tayyorlangan.

XIX asr oxiri – XX asr boshlarida Buxoro vohasi o'zbek va tojiklar iste'molidagi ichimliklar kundalik hamda to'y-ma'raka dasturxonlariga tortiladigan ichimliklardan, shuningdek, buloq va avliyo qadamjolari yaqinida qazilgan quduqlarning suvlaridan iborat bo'lgan.

Kundalik iste'moldagi ichimliklarga ko'k choy, qora choy, shirchoy, ayron, chalob, g'o'lingob (o'rik sharbati), gulob kirgan. Aholi yozda, xususan, ko'k choy, qishda esa qora choy iste'mol qilgan. Ko'k choyning zirachoy, g'o'ra choy, bargchoy singari xillari ichilgan. Shirchoy aholining ertalabki nonushtadagi taomi hisoblangan. Yozning issig'ida nafaqat, chanqoqni qondiruvchi, balki javzo va saraton quyoshi salbiy ta'sirini qaytaruvchi ichimlik ayronni

iste'mol qilish xalq orasida odatga aylangan. Yuqorida qayd etilgan ichimliklar faqat Buxoro o'zbek va tojiklari orasidagina emas, balki O'rta Osiyoning boshqa xalqlarining keng iste'molida bo'lgan[21, 122-123].

Vohada turli o'rik navlaridan quritilgan "g'o'lin yoki turshakdan" tayyorlangan o'rik sharbati "g'o'lingob"[10, 115] ichimligi ham o'zbek va tojiklar iste'molida keng o'rin olgan. Qish davomida kishi tanasida yig'ilgan g'uborlarni haydash uchun g'o'lingob iste'mol qilingan. Shu boisdan bahor kirishi bilan deyarli hamma xonadonlarda bir oy davomida g'o'lingob ichilgan. Bu ichimlikni tayyorlash uchun turshak – ya'ni quritilgan o'rik (toj.g'o'lin) — sovuq suvda chayilib, qaynatilgan suvga kun davomida ivitib qo'yilgan. Navro'z dasturxonini g'o'lingobiga "haft salom"^{***} ham ivitilgan.

Vohada guldan tayyorlangan gulob shirinlik, ichimlik va ovqatlarga solingan. Bu ichimlikni tayyorlash uchun maxsus qozon (degi gulobkashi)dan foydalanilgan. Buning uchun gul bargak qilib, 8 kg gulga bir paqir suv sarflanib, ichimlik tayyorlangan. Voha axolisi ushbu ichimlikning ko'zni ravshan qilishi va yurakni davolovchi xususiyatidan xabardor bo'lishgan. Shu sababli quyidagi bayt xalq orasida keng tarqalgan[8]:

*"Ro'yi tu gulu labi tu qand hast,
Gul qand davoyi dili dardman hast."*

Tarjimasi:

*"Sening chexrang gul, lablaring qandolatdur,
Gul qand ersa dili xastaga davodur".*

Gulob – qandob, qand choy, nisholda, haft salom ivitilgan novvotli sharbatga (toj.qandi gulob)[11, 30], ba'zan suyuq ovqatlarga^{****} ham solingan. Bu muattar, xushbo'y ichimlikni me'yorida foydalanish xalq tajribasida sinalgan. Gulob issiqlik bo'lib, uni iste'mol qilish bilan peshob mo'tadillashgan. Shuni alohida qayd etish lozimki, gulob ko'proq shaharda aslzodalar xonadoni iste'molida bo'lib, qishloq ahli undan deyarli foydalanmagan.

Xulosa va takliflar. Xalq dasturxonida qandchoy va qand ob deb atalgan ichimliklar ham bo'lgan. Qandchoy qiz to'yining "padaroshi", "Kiyim kiydi", "Mavlud" marosimlari dasturxoniga tortilgan. Qandobning bir xili suv, ikkinchisi esa sutdan tayyorlangan. Qandob kelin-kuyov chimildig'i dasturxoniga, Bibi Seshanba suprasiga, Navro'z dasturxoniga ham tortilgan. Qandchoy har bir mehmonga alohida piyolalarda suzilgan. Qandob esa juft sonda (ikkita yoki to'rtta) shohkosalar (katta kosa)ga solinib, qiz to'yida avval kelin-kuyovga ichirilgan, boshqa marosimlarda esa to'rda o'tirgan mehmonlardan boshlab bir ho'plamdan ta'tib ko'rilgan.

Bundan tashqari, vohada Ramazon oyida o'tkaziladigan "iftor" marosimi dasturxonida ham bir kosa suv qo'yilgan, bu suv (toj. obi iftor) bilan og'iz ochilgan. Musulmon dunyosida iftor suviga maloyikalar nur yog'dirar ekan. Shuning uchun uning bir tomchisini ham oyoq osti qilish uvol, deb qabul qilingan[9].

Xulosa qilib aytganda, XIX asr oxiri XX asr boshlarida Buxoro vohasida umrguzaronlik qilgan o'zbek va tojiklar dasturxonidagi shirinlik va ichimliklar rang-barangligi, ularning har biri o'z o'rnida, me'yorida, o'ziga xos xususiyatlaridan kelib chiqib, yil fasllariga qarab iste'mol qilinganligi xalq moddiy va ma'naviy madaniyatining yuksak rivojidan darak beradi.

* Таранжабин – янтоқ шакар, тонгда янтоққа қўнган шира қоқиб олинади. Қуригач шакарга айланади.

** Бухорода Бурқи Сармастни хусусан, ҳолвагар ҳунармандлар ўзларининг маҳаллий пири деб тан оладилар.

*** Заъфар ва шакар қайнатмасидан тайёрланган суюқлик билан нафис қоғозга ёзилган Қуръон сураларидан олинган оятлар.

**** Бухоро эронийларида гулобни суюқ овқатларга қўшиб истеъмол қилиш одати бўлган.

Адабиётлар/Литература/Reference:

1. *Ayniy S.* Kulliyot, childi 12. – Dushanbe, 1976, sah. 512.
2. *Vulfson E.S.* Kak jivut sarty. – M.,1908. – S.52-57.
3. *Geyert I.* Vverx po Pyandju (Putevyie vpechatleniya). Sbornik «Russkiy Turkestan».Tom 1-y. Prilojeniyе k gazete «Russkiy Turkestan».1899.g. – S.4-5.
4. *Dala yozuvlari.* Buxoro viloyati, Buxoro shahri. 1989 yil, avgust.
5. *Dala yozuvlari.* Buxoro viloyati, Shofirkon tumani. 1997 yil, mart.
6. *Dala yozuvlari.* Buxoro viloyati, Qorako'l va Olot tumanlari. 1999 yil, iyun.
7. *Dala yozuvlari.* Buxoro viloyati, Shofirkon tumani. 1991 yil, may.
8. *Dala yozuvlari.* Buxoro viloyati, Buxoro shahri. 1991 yil, mart.
9. *Dala yozuvlari.* Buxoro viloyati, Buxoro shahri. 1993 yil, avgust.
10. *Mirzayev M.* O'zbek tilining Buxoro gruppа shevalari. – T., 1969. – B.115.
11. *Muhammad at-Tabibal-Haraviy.* Mizoj haqida risola. – T., 1991. – B.30.
12. *Nebolsin P.I.* Ocherki torgovli Rossii s Sredney Azii, Jivoy, Buxaroy i.Kokandom (so storony Orenburgskoy linii). – Spb., 1856. – S.16-17.
13. *Ne'matzoda T.* Koni lazzat va xoni ne'mat i Vozex. – Stalinobod, 1959. Sah. 55.
14. *Niyazova M.I.* K voprosu o texnologii proizvodstvo Buxarskix sladostey // Iz istorii kul'turnogo naslediya Buxary. – T.,1990. – S.131.
15. *Qurbonova M.* Supradagi hikmat // Saodat. – Toshkent. – 1993. – № 2-3. – B.27.
16. *Qo'chqorov U., Ogursov K.* Shotut va balxi tut. – T., 1989. – B.75.
17. *Suxareva O.A.* Pozdnofeodalnyy gorod Buxara konsа XIX nach. XX v. Remeslennaya promyshlennost. – T., 1962. – S.122.
18. *Suxareva O.A.* Prazdnestvo svetov u ravninnykh tadjikov (kones XIX –nachalo XX v.) // Drevniye obrayady verovaniya i kultы narodov Sredney Azi. Istoriko-etnograficheskiye ocherki. – M.,1986. – S.39.
19. *Xolmatov X.X., Xabibov Z.X., Olimxo'jayeva N.Z.* O'zbekistonning shifobaxsh o'simliklari. – T., 1991. – B.41.
20. *Xannikov N.* Opisaniye Buxarskogo xanstvo. – SPb, 1843. – S.120.
21. *Shishov A.* Tadjiki. – T., 1910. – S.122-123.