

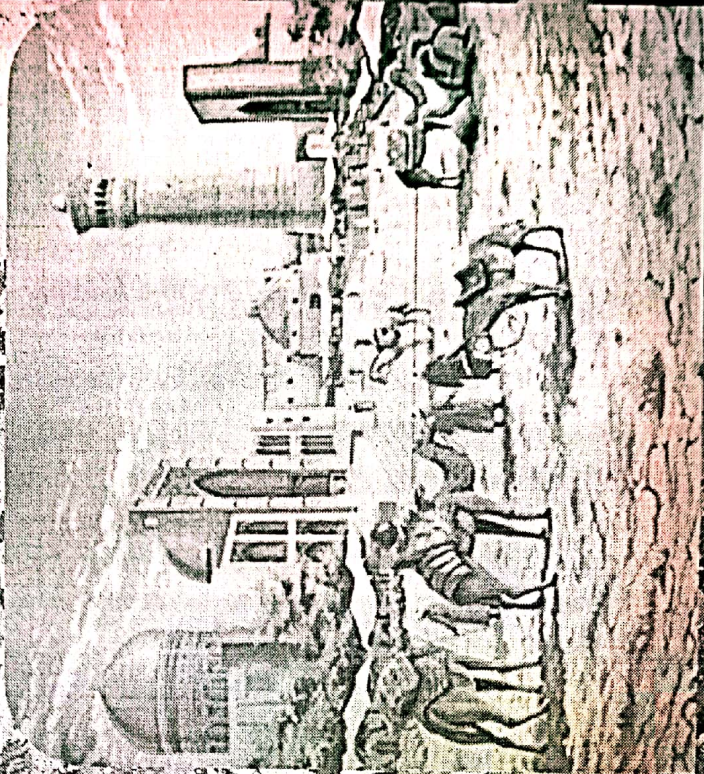
Ijtimoiy-farixiy, ilmiy va ommabop jurnal

# SOHIBQIRON SO'XUJIDUZI

Соҳибқирон Ҷорғузи  
№2 (55) 2024 йил

«Biz kim, nimalik, quray, qanday fursatimiz, biz kim  
millatlarimiz, eng qadimiy vaqtimiz, ulg'ayib Turkning  
shosh bo'lganimiz»

Sohibqiron Amir Temur



# SOHIBQIRON YULDUZI

ижтимоий-тарихий, илмий ва оммабоп журнал

## ТАХРИР ҲАЙЪАТИ АЪЗОЛАРИ:

академик Акмал Саидов  
академик Анатолий Сагдуллаев  
академик Дилором Юсупова  
Сирожиддин Саййид  
проф. Абдурахим Эркаев  
проф. Қаҳрамон Ражабов  
проф. Юлдуз Эргашева  
проф. Баҳодир Эшов  
филол.ф.д. Нафас Шодмонов  
Тўлқин Ҳайит  
т.ф.д. Г.Муминова  
проф. Шонир Гаффоров  
филол.ф.д. Хужамурод Жабборов  
филол.ф.д. Дамин Тураев  
т.ф.д. Акрам Ҳасанов  
проф. Камолиддин Гашиев  
т.ф.н.доц. Матлуба Тураева  
т.ф.д. Фахриддин Раҳмонов  
т.ф.ф.д. Раъно Тўхтаева

### Бош муҳаррир:

Ошш Бўриев

### Нашр учун масъуллар:

Равшан Тўхтамишев

Илҳом Тоғаев

### Саҳифаловчи:

Баҳодир Мусаев

### МУАССИС:

SOHIBQIRON SHULASI M.CH.J.

Қашқадарё вилоят матбуот ва ахборот  
бошқармасида 2012 йил 12 мартда  
14-076 рақами билан рўйхатга олинган.  
Журнал йилда 4 мартаба чоп этилади.  
Журналдан кўчирма олинганда манба  
қайд этилиши шарт.

### Манзилимиз:

Қариш шаҳри, Мустақиллик шоҳ кўчаси,

2-уй. Телефон: 91.466-80-32

Теришга 16.01.2024 йилда берилди.

Босишга 29.02.2024 йилда руҳсат

этилди. 06.03.2024 йилда босилди.

Бичими 70x100 1/16.15.04 босма табақ.

Адади 30 нусха. Бутортма №59

Журнал «Photo Express» шилаб чиқариш

корхонаси босмахонасида чоп этилди.

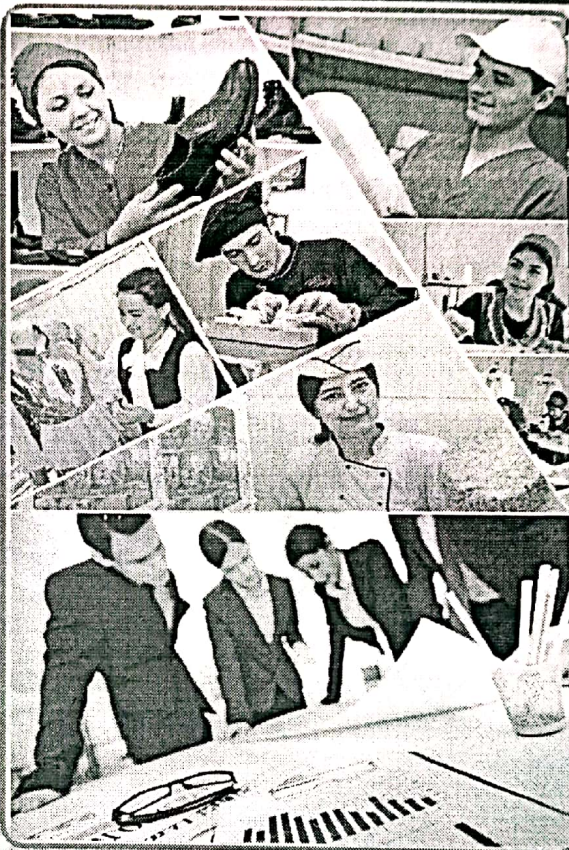
### Босмахона манзили:

Қариш шаҳри Мустақиллик шоҳ кўчаси, 22-уй.

### Электрон манзилимиз:

sohibqiron\_jurnali@mail.ru

2024 йил №2 сон (55)



2024 йил «Ёшлар ва бизнесни  
қўллаб-қувватлаш йили»

Журнал таниқли шоир, маънавият  
жонкуяри (марҳум) Исмоил Тўхтамишев  
ташаббуси билан ташкил этилган.  
2010 йилдан чоп этилади.



## TADQIQOT

Boltaboyev Muxammadjon Axmadjon o'g'li. SOVET HOKIMIYATINING DASTLABKI YILLARIDA VAQF MULKLARINING AHVOLI.....	4
Jurayev Husniddin Pazliddinovich. BUXORO AMIRLIGIDA SOLIQ SIYOSATI..	10
Murodova Sadoqat Qo'ziboyevna. O'ZBEKISTONDA MUSTAQILLIK YILLARDA BAXSHICHILIK SAN'ATINI RIVOJLANISHI.....	15
Ж.К.Тоғаймуродов, O'ZBEKISTON SHAROITIDA DINIY BAG'RIKENGLIKNI MUSTAHKAMLASH IMKONIYATLARI.....	18
Махматова Моҳира. MUSTAQILLIK YILLARIDA MUSIQA TA'LIMI TIZIMIDAGI O'ZGARISHLAR VA YANGILANISHLAR.....	25
Bo'riyeva Sanobar Farhod qizi. XORIJIY TIL O'QITISHDA DUCH KELINADIGAN MUAMMOLAR VA ULARNING OLDINI OLISH UCHUN QO'LLANILADIGAN METODLAR.....	31
Timirova Shirin Shavkatovna. AHOLI VA YOSHLARNING TOZA ATROF-MUHITDA YASHASH HUQUQINING UMUMIY TASNIFI.....	35
Nargiza Alimova. TURKISTON SOLIQ TIZIMIDAGI O'ZGARISHLAR VA ULARNING O'ZIGA XOS JIHA TLARI (XIX ASR OXIRI - XX ASR BOSHLARI).....	40
Feruza MALLAYEVA. QASHQADARYODA NEFT VA GAZ SANOATINING SHAKLLANISHI TARIXI.....	44
Abdullaev Ravshanjan. ALISHER NAVOIY ASARLARINING MAZMUN-MOHIIYATI VA O'QUVCHILARNING MA'NAVIY KAMOLOTIDAGI O'RNI..	54
Аминов Х.А., TEMURIYLARDAN SHAYBONIYLARGA O'TISH DAVRIDA YARATILGAN FIQHIY ASARLAR.....	60
Azizov Fayoz. BAROKKO DAVRI MUSIQA USLUBI.....	66
Тўраев Анвар. BUXORO TURKMANLARI MILLIY TAOMLARINING O'ZIGA XOSLIGI.....	73
Ergashev Suxrob. MAKTAB VA MADRASALAR TARIXSHUNOSLIGI (XX ASR BOSHLARI MISOLIDA).....	80
Karimov B. BUXORO AMIRLIGI DAVRIDA QARSHI SHAHRI IQTISODIYOTINING YETAKCHI TARMOQLARI.....	85
Mahmadaminov Mirqosim. EXPLORING CONDITIONALS IN DISCOURSE: FROM ALTERNATIVE MENTAL SPACES TO LINGUISTIC CHOICES....	88
Mamatova Mavluda. TARIX DARSLARIDA INTERFAOL METODLARDAN FOYDALANISHNING O'ZIGA XOS XUSUSIYATLARI.....	95
Zavqiddin Buriyev. ROSSIYA IMPERIYASI DAVRIDA KASPIYORTI VILOYATI AHOLISINING IJTIMOIIY, MA'NAVIY - MADANIY HAYOTIDA SODIR BO'LGAN O'ZGARISHLAR.....	100
Nasimov Alisher. MUSTAQILLIK YILLARIDA O'ZBEKISTONNING JANUBIY VOHALARI ETNOGRAFIYASIGA DOIR MASALALARNING SURXON VOHASI TADQIQOTCHILARI TOMONIDAN YORITILISHI.....	108
Mahmaniyo zov O'g'abek. OLIY TA'LIM TIZIMIDA HAMKORLIK ALOQALARI.....	113
O'tkirov Abdulazizbek. YEVROPA MAMLAKATLARIDA XAYRIYA FAOLIYATINING YARALISH TARIXI (GERMANIYA FEDERATIV RESPUBLIKASI MISOLIDA).....	120
Ro'ziyeva Dilshoda. MUSTAQILLIK YILLARIDA O'ZBEKISTONDA ODAM SAVDOSINI OLDINI OLISHGA QARATILGAN DAVLAT SIYOSATI.....	126
Samadova Nargiza. ILK O'RTA ASRLAR SHAHARSOZLIGI, SO'G'D MISOLIDA.....	130
Sherxon QORAYEV. XORAZMLIK SHOIR XONLAR SULOLASI TARIXI (XIVA HUKMDORI SAYYID MUHAMMAD BAHODIRXONNING 12 NAFAR SHOIR ZURRIYODI IJODI MISOLIDA).....	133



# BUXORO TURKMANLARI MILLIY TAOMLARINING O'ZIGA XOSLIGI

Тўраев Анвар Исмоилович  
Бухоро давлат университети

**Таянч сўзлар:** Наврўз, табиий-географик жиҳатлар, гўшти шўрва, қайнатма, дограма шўрва, говурма, говурдок, қарма, ишлекли, кавоб, Чорраҳа, Ипакчи, Қоражери-1, Дейсўхта, "қиш айрони", ўзбеклар, туркманлар.

Бухорода яшаб келаётган туркманларнинг истеъмол қилиб келган анъанавий таомлари уларнинг моддий маданиятининг бир қисмини ташкил қилади. Уларнинг хўжалик фаолияти, ижтимоий-иқтисодий турмуш тарзи, воҳанинг ўзига хос табиий-географик жиҳатлари, миллатнинг характер хусусиятлари бевосита аҳоли томонидан асрлар давомида тайёрланган ўзига хос миллий таомлари билан чамбарчарс боғлиқ. Туркманларнинг кундалик фаолиятида ишлатиб келган озиқ-овқат маҳсулотлари ва таомлари Ўрта Осиё халқларининг таомларига, яъни биринчи навбатда ўзбек ва қорақалпоқларнинг миллий таомларига умумий жиҳатдан ўхшаш эканлигини кўриш мумкин[12,97]. Буни уларнинг узоқ вақт бир ҳудудда яшаб келганликлари, хўжалик ҳаёти ва табиатининг ўхшаш бўлганлиги, халқлар ўртасидаги ижтимоий-иқтисодий муносабатларнинг бир-бири билан чамбарчарс боғланиб кетганлиги билан изоҳлаш мумкин. Узоқ йиллар давомида туркманларнинг бошқа туркий этнос вакиллари билан ўрнатган маданий аълоқалари ўз навбатида, уларнинг таом турларининг ҳам кўпайишига олиб келган.

Туркманларнинг озиқ-овқат таомномасида гўшти, сутли ва хамирли овқатлар асосий ўрин тутаяди. Уларда гўшт маҳсулотлари кўпроқ севиб истеъмол қилинади. Туркман чорвадорлари азалдан бепоён даштларда от, туя ва чорва моллари, яъни қорамоллар, қўй-эчкиларни боқиб келганликлари сабабли, улар тановул қиладиган овқатларда ушбу чорва молларининг гўшти асосий ўринни эгаллаган. Қолаверса, Бухоро воҳасининг катта қисми чўл ҳудудидан иборат бўлгани, иқлими иссиқлиги учун, от ва туя гўшти аҳоли орасида "иссиқлик" деб юритиб келинганлиги сабабли, уларнинг гўшти унчалик кўп истеъмол қилинмаган. Фақат "Наврўз" байрами ёки бошқа муҳим диний маросимларда туя ёки қорамол қурбонлик қилиниб, уларнинг гўшtidан ҳалиса (ҳалим) тайёрланган, таомнинг бир қисми маросимда иштирок эта олмаган ёши кекса ва ногиронларга тарқатилган. От ва туя кучидан аҳоли кўпроқ хўжалик ишларини бажаришда, юк ташишда, бугдой янчишда, каш-каш тегирмонини ҳаракатга келтиришда асосий меҳнат кучи сифатида фойдаланганлар[11].



Туркманлар хонадонида гўшти таомлардан жуда кенг тарқалгани, гўшти шўрва (чорпа), қайнатма (гайнатма), доғрама шўрва, говурма, говурдок, қарма, ишлекли, кавоб (кебоп)[13,101] ва бошқа турдаги гўшти таомларни чорваси кўп бўлган аҳоли кундалик емиш сифатида доимий тановул қилиб келганлар. Камбағал хонадонларда эса, фақат байрам ёки оилавий тадбирлардагина гўшти таомлар истеъмол қилиш имкони бўлган.

Туркманларнинг севимли таоми шўрва бўлиб, уни пиширишда асосан тоза сўйилган мол гўшти ишлатилган. Бу этнос вакиллари томонидан пиширилган шўрва таоми билан маҳаллий ўзбек ва тожик аҳолиси томонидан тайёрланадиган шўрванинг фарқли жиҳатлари мавжуд. Жумладан, туркманларда шўрвага солинадиган гўшт масаллигининг миқдори, сабзи, ошқовоқ (кади), шолғом маҳсулотларига қараганда кўпроқ бўлган. Шўрва тайёрлашда таом мазали бўлиши учун, гўшт билан бирга қорамолнинг калла гўшти ҳам бирга солиб қайнатилган. Албатта, туркман оилаларида шўрва пишган куни тандирда ёғли патир пиширилган. Бу анъанага ҳозирги вақтда ҳам, амал қилиниб келинмоқда. Пишган таом дастурхонга тортилганда, шўрванинг суви алоҳида чуқур идишларда (косада) сузиб келтирилган бўлса, шўрва ичидаги гўшт, сабзи, ошқовоқ, шолғом маҳсулотлари алоҳида идишга (товоққа) солиниб, дастурхонинг ўртасига қўйилган. Ҳар ким ўзининг таъбига қараб, шўрва сувига гўшт, сабзи, ошқовоқ, шолғом солиб тановул қилганлар[10]. Туркман этник жамоаларининг ўтроқлашиб, деҳқончилик билан шуғулланишга ўта бошлаган гуруҳларида, шўрвани бу тарзда тайёрлаш усуллари камайиб борган[15,35-36]. Бугунги кунда, туркман хонадонларида чорва моллари сонининг камлиги, бозорларда гўштининг нархи қиммат бўлганлиги сабабли, кўпроқ оилавий тадбирлар вақтида, байрамларда ёки меҳмон кутилган куни шўрва ичига илгаридадек, гўшт маҳсулоти мўл солинган ҳолда тайёрланиб келинади.

Туркманлар орасида доғрама (тўғрама) деган таом ҳам кенг тарқалган. Ушбу таомни таёрлашда биринчи бўлиб, тандирда ёпилган иссиқ нон олиниб, қўлда майда-майда бўлакларга бўлинади. Қайнаб турган шўрва ичидан гўшт олиниб, майда тўғралади, унга тўғралган пиёз қўшилиб, у нон бўлакларига аралаштирилади. Гўштининг таъми нонга ўтиши учун, ҳар уччаласини қўл ёрдамида аралаштирилади ва усти дастурхон билан ёпиб қўйилади. Ҳар ким ўзини истагига қараб, сузиб келинган иссиқ шўрва ичига нон, пиёз, гўшт аралашмасини солиб тановул қиладилар[2,54]. Ушбу таомни тайёрлашда 6-7 нафар аёлларнинг қўл кучи зарур бўлганлиги учун, туркманлар қўшни аёлларнинг ёрдам кучидан фойдаланганлар. Дўғрама таомини тайёрлашда унга кетадиган асосий маҳсулот гўшт бўлганлиги боис, чорваси кам бўлган оилалар ҳар доим ҳам, ушбу овқатни тайёрлаб тановул қила олмаганлар. Шунинг учун, туркманларнинг ўзига тўқ хонадон эгалари қорамол ёки қўй сўйганларида, яқин қариндошлари билан бирга қўшни-қўшниларини ҳам чақириб, биргаликда дўғрама таомини тайёрлаб истеъмол қилганлар. Туркман оилаларида ҳар йили камида битта қора мол сўйилиб, ундан калла-пойча шўрва таоми тайёрлаганлар. Ушбу таом бошқа таомларга



қараганда кучли, калорияга бой бўлгани учун, кўпроқ қувват бўлсин деб кексаларга улашилган. Пиширилган таом ён атрофдаги қўни-қўшниларга берилган ёки таомни биргаликда таноқ # вфвул қилиш учун улар чақирилган. Шу йўл билан туркманлар бир-бирларининг ҳолидан хабар олиб, ўзаро кундалик муаммоларини бирганликда ҳал қилишга эътибор қаратганлар. Қолаверса, бозор ҳафта давомида бир марта бўлганлиги сабабли, қишлоқ аҳолиси бир-бирларидан маҳсулот олиб турган. Бу этнос вакиллари орасида "бизлар умумий оиламиз" деган тушунча устун бўлганлиги учун, қўшнилар билан ўзаро зиддият ва келишмовчиликлар бўлишига йўл қўйилмаган.

Дала тадқиқотлари жараёнида шу нарсаларга гувоҳ бўлдикки, доғрама таоми Бухоро туманидаги "Янги турмуш" ва Когон туманидаги "Оқчамамат", "Паракти", "Сурхиён", "Ўрмонзор" қишлоқлоқларидаги аксарият хонадонларда ҳар йили янги йил байрами арафасида оила даврасида тайёрланиб келмоқда[7]. Юқорида кўрсатилган ҳудудларда туркманларнинг салмоғи кўп бўлгани учун, уларнинг моддий маданияти, урф-одатлари билан боғлиқ айрим элементлар бутунги кунгача сақланиб қолган. Бу маданий элементлар ҳозирги вақтга қадар истеъмол қилиниб келаётган шўрва, доғрама, ишликли, қазон кабоб, қовирдоқ (говурма) каби овқатларда сақланиб қолган.

Маълумки, туркманларнинг энг қадимги анъанавий таомларидан бири-қовурдоқдир. Ушбу таом чўл ҳудудларида яшовчи чўпонлар оилаларида кўпроқ тайёрланиб, истеъмол қилинган. Хонадонда қора мол, қўй, эчки каби жонлиқлар сўйилган куни, улар гўштининг бир қисми тузлаб қуритилган бўлса, қолгани ўз ёғида қовурилиб, шу йўл орқали консерва усулида овқатлар тайёрлаган. У ачимаган ва айнамаган, шунинг учун уни узоқ муддат сақлаб туриш мумкин бўлган[1,91]. Бундай овқатларни иссиқ ҳолда ҳам, совуқ ҳолда ҳам, истеъмол қилиш имкони бўлган. Агар хонадонда тоза сўйилган гўшт маҳсулоти бўлмаса, қовурдоқ суюқ овқатларга солиниб, тановул қилинган. Қовурдоқ таомини баъзи оилалар майдалаб тўғралган пиёз билан қайнатилган сувга солиб тановул қилсалар, бошқалари чойга солиб, чой шўрва ҳолида истеъмол қилганлар[14,101].

Туркман оилаларида гўшт маҳсулотини пишириш усули уч хилда бўлиб, яъни қайнатилган, қовурилган ва қуритилган гўшتلардан таом тайёрлаб келинган. Бунда, овқат тайёрлашда қайнатма ва қовурма усулидан кенг фойдаланиб келинган. Туркманлар қуритилган гўштни жуда яхши кўриб истеъмол қилганлар. Улар қорамол, туя, қўй ёки эчки гўштини майда бўлақларга бўлиб, уларнинг орасини кесиб, тузлаган ҳолда, ҳидланиб қолишига йўл қўймаслик учун, матога ўраб, шамол эсиб турган жойга осган ҳолда қуритишган[5]. Бухоро туманидаги Чорраҳа, Ипакчи, Қоражери-1, Дейсўхта, Ромитан туманидаги Чандир, Қоқиштигон, Когон туманидаги Оқчамамат, Ўрмонзор, Паракти қишлоқларида яшовчи туркман оилаларида, гўшт маҳсулотини узоқ вақт яхши сақлаш мақсадида дастлаб, гўштни маълум вақт мобайнида шўр сувга солиб қўйганлар, сўнгра гўшт майда бўлақларга бўлиниб, тузланган ҳолда салқин жойда



қуритилган[4,133]. Бундай қилишдан мақсад, аҳоли орасида гўшт маҳсулотларидан турли касалликлар тарқалишининг олдини олиш бўлган. Туркман халқлари тайёрлаб келган таомларни икки турга: биринчиси, маросим таомларига, иккинчиси, кундалик таомларига ажратиш мумкин. Дафн маросимларида ишлатиладиган таомлар жуда оддий, камтарона кўринишга эга бўлган бўлиб, улар асосан чалпак, қатлама ва шўрва дафн дастурхонига қўйилган[3,91]. Олот туманида туркманлар яшаб келган қишлоқларда, тўй ва байрам кунларида нонга хамиртуруш (дрожжа) қўшиб нон ёпган бўлсалар, диний маросимларда эса хамиртурушсиз нон ёпганлар. Шунингдек, улар таъзия бўлган уйда таом кўп истеъмол қилмаганлар, фақат озгина тановул қилганлар. Бунинг сабаби, вафот этган кишининг руҳи таскин топсин, деган ўйда шундай йўл тутишган[8]. Бугунги кунда бундай одатлар бидъат сифатида қаралиб, кўпроқ ўлган кишининг руҳи шод бўлиши учун, таомни кам истеъмол қилишга эмас, дуо ўқиш кераклиги айтилади.

Бухоро ваҳасида яшайдиган туркманлар турмушида, гўштли таомлар билан бирга, сутли таомлар ҳам муҳим ўрин тутиб келган. Чунки, ҳар доим ҳам, гўштли таомлар истеъмол қилиш учун, барча хонадон вакиллариининг имконияти етарли бўлмаган. Қолаверса, сут маҳсулотлари тўйимли, мазали бўлганлиги учун, халқ орасида ундан таёрланган таомлар "совуқлик" деб қаралганлиги сабабли, аҳоли сутли таомларни севиб, доимий тарзда тановул қилиб келган. Аҳоли сигир, эчки, қўй сутини истеъмол қилган ҳолда, туя сутидан табобатда кенг фойдаланганлар. Воҳа аҳолиси кундалик турмушида энг кўп ишлатиладигани сигир сути ҳисобланиб, шу сабабли соғин сигир жуда қадрланган, чунки, кўпчилик оилаларда қора қозоннинг қайнаб туриши, яъни оила аъзоларининг кун кечириси шу сигирга боғлиқ бўлган[16,74]. Қўйнинг сути витаминларга бой бўлгани учун, кўпроқ ундан қатиқ таёрлаб ичилган. Қўйнинг қатиғи оқсил моддасига бой бўлганлиги сабабли, уни беш-олти кун давомида доимий ичиб келган инсонда юз тузилиши таркибида ёғ миқдори кўпайганлиги билиниб турган[9]. Ушбу маҳсулотга ҳар доим ҳам аҳолини талаби бўлиб келганлиги учун, айрим чорвадорлар оилага қўшимча даромад келишини ўйлаб, қўйнинг сутидан қатиқ таёрлаб сотганлар. Чорва моллари ичида она сутига яқини эчки сути бўлиб, она сутига бор бўлган углевод, оқсил, калций ва бошқа витаминлар эчки сути таркибида ҳам бор. Шунинг учун ҳам, туғилган чақалоқга она сути етарли бўлмаганда, қўшимча равишда эчки сути ҳам берилган.

Сут маҳсулотидан тайёрланган ширчой, атала, ширқовоқ (сутли қовоқ), ширгуруч (сутбринч) таомлари, кун давомида инсонни тўқ сақлаганлиги сабабли, кўпроқ эрталабки нонушта вақтида тановул қилинган. Туркман аҳолиси орасида қуртава ҳам тансиқ таомлар сирасига кирган. Бу қуртаваларнинг ўзига хос жиҳати шундан иборатки, улар шакл жиҳатидан катта-катта қурут шаклида бўладилар. Қуртавалардан фойдаланиб, айрон тайёрлаш усуллари ҳам халқ орасида кенг тарқалган бўлиб, буни бошқача



қилиб таърифлаганда "қиш айрони" деб ҳам атаганлар. Бунга сабаб шу бўлганки, ушбу йирик қурутлардан асосан қиш мавсумида, улар устига қайноқ сув солиниб, ҳаво сувуқ бўлган вақтда иссиқ ҳолда истеъмол қилинган[6].

Кўплаб этник жамоаларда бўлгани сингари, нон туркманларда асосий озиқ-овқат маҳсулот бўлиб ҳисобланган. Бухородаги туркманлар томонидан ёпилган нон ва патирлар ўзининг катталиги, нисбатан қалинлиги билан бошқа халқларнинг нон ва патирларидан ажралиб туради. Жазирама иссиқ ёки совуқ кунларида туркман аёллари тандирга бир неча мартаба бош уриб, нон ёпишлари қийин кечишини ўйлаган ҳолда, уста ҳунармандларга тандирга буюртма берганларида унинг ичини кенроқ, оғзини эса каттароқ қилиб таёрлаб беришларини айтганлар. Туркманлар билан ёнма-ён яшаб келаётган ўзбеклар, туркманларнинг катта-катта қилиб, ёпилган нонларини кўриб, улар ҳам тандирларини туркманларнинг тандирларига ўхшатиб қура бошлаганлар. Бугунги кунда туркманлар билан бир ҳудудда яшаб келаётган маҳаллий аҳолининг нонлари ҳам катталиги жиҳатдан туркманларининг нонларидан деярли фарқ қилмайди. Демак, инсонлар ўз ҳаётлари давомида осон ва қулайликлар сари интилиб келишлари натижасида, бошқа этносларга тегишли бўлган маданият ютуқларини ҳам ўзлаштириб боришларига сабаб бўлган. Жумладан, Бухоронинг маҳаллий аҳоли маданиятига ўз навбатида шу ҳудудларга кўчиб келган туркман аҳолиси вакиллариининг маданияти ҳам, ўз таъсирини ўтказиб келганлигини кўришимиз мумкин.

Хулоса қилиб айтганда, воҳадаги туркманларнинг анъанавий таомлари бугунги кунда ҳам истеъмол қилиниб келинаётганлиги бу этнос вакиллариининг моддий маданияти асрлар давомида аждоодлардан авлодларга ўтиб, сайқаллашиб келаганлигидан далолат беради. Бухородаги маҳаллий ўзбек, тожик аҳолиси билан туркманлар ўртасида қўни-қўшничилик, қудандачилик ришталари боғлаганлиги ўз навбатида таомларнинг таёрлаш усуллариини, турларини, таомланиш маданиятининг ҳам ўзгаришига олиб келди. Бугунги кунда туркманларнинг тўй ва маросимларида кўпроқ маҳаллий аҳолининг истеъмолида бўлиб келган таомлар таёрланиб келинса, оила даврасидаги айрим базм ва кўнгил очар тадбирларда туркманлар биргаликда ўзларининг миллий таомларини таёрлаб келишмоқда.

### Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. Атаханов Р. Фарғона водийси қорақалпоқларида этноинтеграция жараёнлари. Андижон. 2022. -Б. 156.
2. Бердыва М.С. Трансформация традиционной системы питания туркмен наши дни / Советская этнография. Москва. 1985. № 1. -С. 293., Винников Я.Р. Социалистическое переустройство хозяйства и быта Дайхан, - С. 54., file:///C:/Users/123/Downloads/ZDIF+0805.pdf (ҳаволага 29.08.2023 мурожат қилинган). Umarov A. Turkmanlarning to'y marosimlarida go'shli taomlar: an'analar va yangiliklar.
3. Бердыва М.С. Трансформация традиционной системы питания



- туркмен наши дни / Советская этнография. Москва. 1985. № 1. -С. 293.
4. Doniyorov A., Vo'riyev O., Ashirov A. Markaziy Osiyo xalqlar etnografiyasi. -Т.: "Nif Mish", 2020. -В. 223.
  5. Дала ёзувлари. Бухоро вилоят, Бухоро туман, Ипакчи қишлоғи 2022 йил, Дала ёзувлари. Бухоро вилоят, Когон туман, Оқчамамат қишлоғи. 2022 йил.
  6. Дала ёзувлари. Бухоро вилоят, Бухоро туман, Чорраҳа қишлоғи. 2022 йил.
  7. Дала ёзувлари. Бухоро вилоят, Когон туман, Сурхиён қишлоғи. 2022 йил.
  8. Дала ёзувлари. Бухоро вилоят, Олот туман, Бўрибек чандир қишлоғи. 2023 йил
  9. Дала ёзувлари. Бухоро вилоят, Ромитан туман, Қоқиштигон қишлоғи. 2022 йил.
  10. Дала ёзувлари. Бухоро вилоят, Ромитан туман, Юқори чандир қишлоғи. 2022 йил.
  11. Дала ёзувлари. Бухоро вилоят, Ромитан туман, Юқори чандир қишлоғи. 2022 йил.
  12. Толстова С.П., Жданко Т.А., Абразона С.М., Кислякова Н.А. Народы Средней Азии и Казахстана. Москва, Издательство академии наука СССР, 1963. -С. 97., Doniyorov A., Vo'riyev O., Ashirov A. Markaziy Osiyo xalqlar etnografiyasi. -Т.: "Nif Mish", 2020. -В. 153.
  13. Толстова С.П., Жданко Т.А., Абразона С.М., Кислякова Н.А. Народы Средней Азии и Казахстана. Москва, Издательство академии наука СССР, 1963. -С. 101., Doniyorov A., Vo'riyev O., Ashirov A. Markaziy Osiyo xalqlar etnografiyasi. -Т.: "Nif Mish", 2020. -В. 153.
  14. Толстова С.П., Жданко Т.А.; Абразона С.М., Кислякова Н.А. Народы Средней Азии и Казахстана. Москва, Издательство академии наука СССР, 1963. -С. 153.
  15. Файзуллаева М. Ўзбек таомлари билан боғлиқ анъаналар. -Т.: "Янги нашр", 2010. -Б.158 .
  16. Файзуллаева М. Ўзбек таомлари билан боғлиқ анъаналар. -Т.: "Янги нашр", 2010. -Б.158 .

Резюме: Ушбу мақолада Бухоро ҳудуди бўйлаб кенг ёйилган туркман аҳолиси вакиларининг жойлашуви, хўжалик машғулоти, доимий истеъмолда бўлиб келган таомларининг тайёрланиш услублари атрофлича ёритиб ўтилган. Шунингдек, туркманларнинг севимли гўшти таомлари: шўрва (чорпа), қайнатма (гайнатма), доғрама шўрва, говурма, говурдок, қарма, ишлекли, кавоб (кебоп) каби овқатларни пишириш учун керак бўладиган маҳсулотлар, маҳаллий аҳоли вакиллари томонидан тайёрланган таомлар билан туркман таомларининг ўхшаш ва фарқли жиҳатлари ҳам таҳлил қилинган. Туркманлар томонидан ёпилган нон ва патирлар ўзининг катталиги, нисбатан қалинлиги билан Бухородаги бошқа халқларнинг



нонларидан фарқли хусусиятлари баён қилинган.

Резюме: В этой статье описано размещение туркменского населения, его хозяйственная деятельность и быта, а также способы приготовления пищи, широко распространенные на территории Бухары. Также излюбленными мясными блюдами туркмен являются: суп (чорпа), тушеное мясо (гайнатма), рубленый суп, говурма, говурдок, карма, ишлекли, кабоп (кебоп), блюда, приготовленные местными жителями, и подобные блюда туркмен и в разных аспектах. А также хлеб и лепешки, приготовленные туркменами, по размеру и толщине отличаются от хлеба других народов Бухары.

Summary: The article delves into the residence patterns, economic pursuits, and culinary practices of the Turkmen population in Bukhara. It sheds light on their preferred meat-based dishes, including soup, stew, and kebabs, as well as local variations. Notably, it emphasizes distinctions in the size and thickness of bread and flatbreads crafted by the Turkmens, setting them apart from the bread of other communities in Bukhara.