

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ

ФАРҒОНА ДАВЛАТ УНИВЕРСИТЕТИ

**FarDU.
ILMIY
XABARLAR-**

1995 йилдан нашр этилади
Йилда 6 марта чиқади

4-2021

**НАУЧНЫЙ
ВЕСТНИК.
ФерГУ**

Издаётся с 1995 года
Выходит 6 раз в год

Муассис: Фарғона давлат университети.

«FarDU. ILMIY XABARLAR – НАУЧНЫЙ ВЕСТНИК. ФерГУ» журналі бир йилда олти марта чоп этилади.

Журнал филология, кимё ҳамда тарих фанлари бўйича Ўзбекистон Республикаси Олий аттестация комиссиясининг докторлик диссертациялари асосий илмий натижаларини чоп этиш тавсия этилган илмий нашрлар рўйхатига киритилган.

Журналдан мақола кўчириб босилганда, манба кўрсатилиши шарт.

Ўзбекистон Республикаси Президенти Администрацияси ҳузуридаги Ахборот ва оммавий коммуникациялар агентлиги томонидан 2020 йил 2 сентябрда 1109 рақами билан рўйхатга олинган.

Муқова дизайни ва оригинал макет ФарДУ таҳририят-нашриёт бўлимида тайёрланди.

Таҳрир ҳайъати

Бош муҳаррир
Масъул муҳаррир

ШЕРМУҲАММАДОВ Б.Ш.
ЎРИНОВ А.А.

ФАРМОНОВ Ш. (Ўзбекистон)

БЕЗГУЛОВА О.С. (Россия)

РАШИДОВА С. (Ўзбекистон)

ВАЛИ САВАШ ЙЕЛЕК. (Туркия)

ЗАЙНОБИДДИНОВ С. (Ўзбекистон)

JEHAN SHANZADAN NAYYAR. (Япония)

LEEDONG WOOK. (ЖанубийКорея)

АЪЗАМОВ А. (Ўзбекистон)

КЛАУС ХАЙНСГЕН. (Германия)

БАХОДИРХОНОВ К. (Ўзбекистон)

ҒУЛОМОВ С.С. (Ўзбекистон)

БЕРДЫШЕВ А.С. (Қозоғистон)

КАРИМОВ Н.Ф. (Ўзбекистон)

ЧЕСТМИР ШТУКА. (Словакия)

ТОЖИБОЕВ К. (Ўзбекистон)

Таҳририят кенгаши

ҚОРАБОЕВ М. (Ўзбекистон)

ОТАЖОНОВ С. (Ўзбекистон)

ЎРИНОВ А.Қ. (Ўзбекистон)

РАСУЛОВ Р. (Ўзбекистон)

ОНАРҚУЛОВ К. (Ўзбекистон)

ГАЗИЕВ Қ. (Ўзбекистон)

ЮЛДАШЕВ Г. (Ўзбекистон)

ХОМИДОВ Ғ. (Ўзбекистон)

АСҚАРОВ И. (Ўзбекистон)

ИБРАГИМОВ А. (Ўзбекистон)

ИСАҒАЛИЕВ М. (Ўзбекистон)

ҚЎЗИЕВ Р. (Ўзбекистон)

ХИКМАТОВ Ф. (Ўзбекистон)

АХМАДАЛИЕВ Ю. (Ўзбекистон)

СОЛИЖОНОВ Й. (Ўзбекистон)

МАМАЖОНОВ А. (Ўзбекистон)

ИСКАНДАРОВА Ш. (Ўзбекистон)

МЎМИНОВ С. (Ўзбекистон)

ЖЎРАЕВ Х. (Ўзбекистон)

КАСИМОВ А. (Ўзбекистон)

САБИРДИНОВ А. (Ўзбекистон)

ХОШИМОВА Н. (Ўзбекистон)

ҒОҒУРОВ А. (Ўзбекистон)

АДҲАМОВ М. (Ўзбекистон)

ХОНКЕЛДИЕВ Ш. (Ўзбекистон)

ЭГАМБЕРДИЕВА Т. (Ўзбекистон)

ИСОМИДДИНОВ М. (Ўзбекистон)

УСМОНОВ Б. (Ўзбекистон)

АШИРОВ А. (Ўзбекистон)

МАМАТОВ М. (Ўзбекистон)

ХАКИМОВ Н. (Ўзбекистон)

БАРАТОВ М. (Ўзбекистон)

Муҳаррирлар: Ташматова Т.
Жўрабоева Г.

Мусахҳиҳ: Шералиева Ж.

Таҳририят манзили:

150100, Фарғона шаҳри, Мураббийлар кўчаси, 19-уй.
Тел.: (0373) 244-44-57. Мобил тел.: (+99891) 670-74-60
Сайт: www.fdu.uz

Босишга рухсат этилди:

Қоғоз бичими: - 60×84 1/8

Босма табоғи:

Офсет босма: Офсет қоғози.

Адади: 50 нусха

Буюртма №

ФарДУ нусха кўпайтириш бўлимида чоп этилди.

Манзил: 150100, Фарғона ш., Мураббийлар кўчаси, 19-уй.

**Фарғона,
2021.**

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Ш.Абдусаторов | |
| Анъанавий ўзбек таомларидаги ўзгаришлар ва ундаги новациялар | 179 |
| А.Акбаров, Д. Абдуллаева | |
| “Билса эди чечаклар, гуллар...” | 183 |
| Д.Хошимова, М.Мўминова | |
| «Бобурнома» матнидаги характерлар тавсифида бадиий-тасвирий ифодаларнинг прагматик тадқиқи | 186 |
| К.Марасулов | |
| Хайриддин Султонов ижодида тарихий шахс образларининг ёритилиши | 189 |
| М.Мўминова | |
| «Бобурнома» матнидаги антропонимлар таржималарининг лингвопрагматик хусусиятлари | 193 |
| М.Хусанова | |
| Фарида Афрўз поэтик асарларида табу ва вульгаризмлар экспрессивликни оширувчи восита сифатида | 196 |
| Д.Исроилова, Н.Ашурова | |
| Нофилологик олий таълим муассасаларида мотивацияни шакллантиришнинг ижтимоий-педагогик хусусиятлари | 200 |
| Д.Юлдашева | |
| Матнда аллюзив номларнинг ифодаланиши | 204 |
| З.Акбарова | |
| Тил ва маданиятнинг ўзаро таъсирига доир | 207 |
| Ғ.Раҳмонов | |
| Ўзбек тили синонимик қаторларида айнанлик ва фарқлилик тамойилининг амал қилиши | 209 |
| Ш.Алиева | |
| Тил ва нутқ ҳодисалари | 213 |
| М.Ҳожиева | |
| Термин, атама ва истилоҳ тушунчалари ҳақида | 217 |
| Ш.Дадабаева | |
| Қиёслаш мазмунининг содда гаплар доирасида ифодаланиши | 220 |
| Д.Турдалиева | |
| Мақолларнинг прагматик функционалиги | 223 |
| А.Мусаев | |
| Дипломатия соҳасига оид атамаларнинг лингвистик тадқиқи | 226 |

 ФАНИМИЗ ФИДОЙИЛАРИ

| | |
|-------------------------|-----|
| Илмга бахшида умр | 229 |
|-------------------------|-----|

АНЪАНАВИЙ ЎЗБЕК ТАОМЛАРИДАГИ ЎЗГАРИШЛАР ВА УНДАГИ ИННОВАЦИЯЛАР

ИЗМЕНЕНИЯ И ИННОВАЦИИ В ТРАДИЦИОННОЙ УЗБЕКСКОЙ КУХНЕ

CHANGES AND INNOVATIONS IN TRADITIONAL UZBEK CUISINE

Абдусаторов Шерзод Мавлонжон ўғли¹

¹Абдусаторов Шерзод Мавлонжон ўғли

– Ўзбекистон Миллий университети тарих факультети таянч докторанти.

Аннотация

Мақолада анъанавий ўзбек таомларидаги инновациялар, уларнинг турли минтақаларга хос хусусиятлари ҳамда улардаги трансформациялари борасида тўпланган маълумотлар таҳлили бугунги кунда долзарб масала эканлигини тасдиқлайди.

Аннотация

В этой небольшой статье рассматриваются инновации и процессы трансформации в современной традиционной узбекской кухне. Что узбекская кухня собирает и анализирует данные о своих особенностях и нововведениях в разных регионах. В ней проанализированы собранные полевые материалы, что является актуальной современной денье.

Annotation

This short article discusses the changes, innovations and current relevance of traditional Uzbek cuisine. It is important that Uzbek cuisine is collecting and analyzing data on their specific features and innovations in different regions.

Таянч сўз ва иборалар: моддий маданият, анъанавий таомлар, консерваланган таомлар, фаст-фуд, доннар, шаурма, гамбургер хаш, луля-кабоб.

Ключевые слова и выражения: материальная культура, традиционные блюда, консервирование продукты, фастфуд, доннар, шаурма, гамбургер-гашиш, луля-кебаб.

Keys words and expressions: material culture, traditional dishes, canned food, fast food, donnar, shawarma, hamburger hash, lulya-kebab.

Бугунги кунда миллий таомларидаги инновациялар ва уларнинг турли минтақаларга хос хусусиятлари ҳамда улардаги инновациялар борасида тўпланган янги маълумотларни таҳлили муҳим аҳамият касб этади.

Одатда тановулдаги янги жиҳатлар моддий маданиятнинг бошқа жиҳатларига нисбатан секинроқ рўй беради, шунинг учун унда кўплаб локал хусусиятлар, этнодифференцияловчи хусусиятлар ва архаик унсурлар қатламлари кўпроқ сақланади, намоён бўлади [1,3]. Айни пайтда XX аср давомида ўзбек халқимизнинг таом тановул қилиш тизимида сезиларли ўзгаришлар рўй берди. Ўзгаришларнинг асосий омиллари қишлоқ хўжалигида янги маҳсулотлар (картошка, помидор, бақлажон, булғор қалампери ва ҳ.к.)нинг етиштирилиши бошлаши; ўзбек халқи

томонидан таом тайёрлаш ва кулинариянинг янги жиҳатларини ўзлаштириши; янги русумдаги анжомлар ва идишларнинг пайдо бўлиши (самовар, кастрюллар, манти-қосқонлар ва ҳ.к.лар); аҳоли орасида янги этник гуруҳлар (славянлар, кавказликлар, хитойликлар ва ҳ.к.)нинг шаклланиши ва уларнинг анъанавий ўзбек таомлари тизимида ўз новацияларини жорий этишлари ва ҳ.к.лар.

Анъанага кўра ҳозирда ўзбек таомларини уч гуруҳга бўлиш мумкин: ўтроқ аҳолининг асосан донли экинлар, сабзавотлардан ва кам миқдордаги гўшт сут маҳсулотларидан тайёрланган таомлари; ўтмишда кўчманчи бўлган аҳоли томонидан тайёрланган ва таркибида гўшт-сут маҳсулотлари мўл бўлган таомлар; юқоридаги икки хусусиятни ўзида жамлаган ярим ўтроқ (ярим кўчманчи аҳоли таомлари) каби гуруҳларга бўлиниши XX асрнинг 60-йилларига қадар кузатилади [2,96,118]. Ҳозирда бу хилдаги тафовут асосан қишлоқ

жойлари ва чекка туманлар аҳолиси таомларида кузатилиши мумкин, лекин шахарлар ва уларга яқин йирик аҳоли манзилларида анъанавий ва янги таомларни қамраб олган ягона умуммиллий овқатланиш мажмуалари яратилган.

XX асрнинг ўрталаридан ўзбек халқининг таомлар тизимига янги маҳсулотлар макарон, вермишель, консерваланган маҳсулотлар, заводда тайёрланган нон ва қандолат маҳсулотлари кириб келди. Европаликларнинг таомномасидан котлет, гўшти димланган карам, гўшти ва картошкали жаркоп, окорочка; татарлардан бляш, блин, чак-чак каби таомлар ўзбек дастурхонига пайдо бўлди.

Таъкидлаш жоизки, барча инновациялар, шу жумладан, таомларнинг янги турлари маҳаллий аҳоли томонидан тез қабул қилинмасдан дастлаб ишчилар ошхоналари, колхоз-совхоз дала шийпонларида истеъмол қилинган. Масалан, XX асрнинг 50-йилларида ҳам макарон айрим бадавлат оилаларда “ўрисларнинг овқати” деб аталган, картошкани эса, ўзбек қишлоқларида дастлаб шайтоннинг овқати дейишган[3]. Ҳозирги кунда картошка ва карам ўзбек таомларининг ажралмас қисми саналади. Карамдан ўзбеклар ўзига хос асосда карам шўрва пиширишни ўрганишди: дастлаб ёғда гўшт, пиёз, сабзи, қизил лавлаги, помидор қовурилиб сув қуйилади, сўнгра эса картошка ва карам солиниб, Украина борщининг ўзбекча тури тайёрланади.

Совет ҳокимияти даврида рўй берган озиқ-овқат маҳсулотлари тақчиллиги аҳолининг тансиқ таомлар тўғрисидаги анъанавий тасавурларининг ўзгаришига олиб келди. Ўтмишда тақчил маҳсулотлар фақат ижтимоий жиҳатдан юқори қатламга кишиларгагина насиб этарди. Ушбу қатлам вакиллари томонидан ўша даврда тансиқ деб ҳисобланган қизил ва қора икра, қизил балиқ, салями, сервелат, қимматбаҳо пишлоқ каби маҳсулотлар истеъмол қилинар эди.

Республикамиз аҳолиси хўжалигида 1950 йиллар охири – 1960 йиллар бошидан мева ва сабзавотлардан консервалар тайёрлаш тарқала бошлади. Фарғона водийсида турли хил сабзавотларни қовурилган ва қайнатилган ҳолда, бақлажон

икраси, мева шарбати ва компоти каби маҳсулотларни консерваланган ҳолда пишиқчилик мавсумида тайёрлай бошланди. Сўнги аҳолининг айрим вакиллари маросимий таом сумалакни ҳам консерваланган ҳолда тайёрлай бошлади.

Ўзбеклар озиқ-овқат рациони 1970-1980 йилларда фабрикалар ва саноат корхоналарида тайёрланган маҳсулотлар ҳам билан бойиди. Бу жараён ҳам 1990 йилларда давом этди.

Умуман, ўзбек халқи таомларидаги ўзгаришлар хусусида сўз кетганида шуни алоҳида таъкидлаш жоизки, ўзбек таомлари миллий шакллари ва хусусиятларининг барқарорлиги; шаклланган анъанавийликнинг давомийлиги билан ажралиб туришлиги сабабли, уларда рўй берган ўзгаришлар даврини аниқ белгилаш ниҳоятда мушкул.

Бир томонидан янги таомлар турлари пайдо бўлса, иккинчи томонидан анъанавий таомлар тайёрланиши давом этади, шунингдек, таом тановул қилиш хусусиятлари, таомларни дастурхонга тортиш кетма-кетлиги тартибидаги ўзгаришлар ҳам тинимсиз рўй бераётганини таъкидлаш жоиз[4,93].

Анъанавий маданиятга таъсир этган глобализация, урбанизация, унификация жараёнларига қарамасдан, ўзбек миллий таомлари ўзбек халқининг этник кўрсаткичи бўлиб қолмоқда ҳамда таом туризмни юксалишига ўз ҳиссасини қўшади.

Маросим таомлари орасида ҳозирда деярли истеъмолдан чиқишга улгурган архаик анъанавий пишириқлар хусусан юпқа бўлган. Айни пайтда аввалда маросим таомлари саналган айрим таомлар байрамларда, ундан сўнг эса кундалик турмушда (масалан қатлама, чалпак, консерваланган сумалак ва ҳ.к.) тайёрлана бошланди.

Ўтказилган тадқиқотларда ўзбек таомлари этнолокал хусусиятларининг сақланиб қолиш даражаси ҳам аниқланди. Хусусан, “Сиз овқатланиш учун қайси миллат таомларини афзал биласиз?” деган саволга сўровнома иштирокчиларининг аксарияти турли халқлар ошхонасига мансуб бўлган хилма-хил таомларини истеъмол қилишларини таъкидлаган (европа таомларидан – 6%, хитой, корейс, уйғур – 3%).

Ўзбеклар таом тановулидаги миллий хусусиятлар, таомларининг анъанавий таркиби, кундалик, хусусан байрамона таомларнинг истеъмол қилиш тартиби ва кетма-кетлиги, дастурхон тузашнинг ўзига хослиги ва овқатланиш маданиятида ҳам кўзга ташланади.

Фарғона водийсида яшовчи аксари оилаларда, жумладан шаҳарлардаги ёш оилаларда анъанавий таомлар асосан байрам кунлари ёки меҳмон келганда тайёрланади, яъни анъанавий таомлар халқнинг миллий ўзига хослигини намоён этади.

Собиқ Иттифоқ даврида таомлар таркибидаги ўзгаришлар ўзаро этномаданий алоқаларнинг кучайиши фаол урбанизация жараёнлари билан бевосита боғлиқ бўлган. Маълумки 80-йиллар ўрталаридан халқнинг миллий ўзлигини ангалаш жараёни кучайиши сабабли анъанавий маросимий таомларни тайёрлашга эътибор кучайди. Бу ҳол миллий маросимлар ва урф-одатларнинг тикланиши билан боғлиқ. Мустақиллик йилларида хусусий меҳнат фаолияти ва кичик бизнес билан шуғулланишга йўл очилгач, миллий таомларни тайёрлаш тижорий асосларга қўйилди. Хусусий томорқаларда чорва молларининг кўпайтирилиши, фермер ва деҳқон хўжаликларининг пайдо бўлиши, гўшт-сут маҳсулотлари турларининг кўпайишига замин яратди. Ҳозирда катта миқдорда қазӣ, мол гўшtidан тайёрланган колбаса маҳсулотлари (колбаса, сосиска, сарделка) ва ҳ.клар ишлаб чиқарилмоқда.

Ўзбек ошхонаси рационининг бойиши, шунингдек, сабзавотлар етиштирилиши билан боғлиқ. Маҳсулотларни консервалаш нафақат уй шароитида, балки мева-сабзавот комбинатларида ҳам амалга оширилади. Баён этилганлардан шу нарса маълум бўладики, анъанавий таомларнинг тикланиши ўзбек ошхонасига бошқа халқлар таомларининг кириб келишига халақит бермайди. Масалан, ҳозирда ўзбеклар корейс салатлари, кавказ шашлиги, уйғур лағмони, украин борщи, рус блинлари ва ҳ.к.ларни тайёрлашади ва истеъмол қилишади.

Аста-секинлик билан бўлсада, илгари жуда кам истеъмолда бўлган таомлар пайдо бўла бошлади. Масалан, қайнатилган, тузланган ва дудланган балиқлар; қушлар

(ғоз, ўрдак) гўшти; ачитқили нон; кўзиқоринлар, колбаса, дудланган гўштлар, консервалар, яримтайёр маҳсулотлар, маринадлар, кофе, какао ва ҳ.к.лар. Гўштларни консервалашнинг анъанавий усуллари (тузлаш, қуритиш, қовуриш ва ёғ билан қоплаш) камайди. Шунингдек, айрим ўсимлик маҳсулотларнинг камайиши кузатилди: картошка илгари кенг тарқалган шолғомни аста-секин сиқиб чиқарди. Айрим анъанавий ўзбек шўрвалари, (шўрва, мастава, мошхўрда, мохора) ҳозир ҳам кенг тарқалган бўлса, қуртова, шопирма, қоқирим, сихмои, пиёва каби таомлар ҳозир кам тайёрланади. Ҳозир бундан бир аср олдин Ўзбекистонда шакароб (помидор ва бодринг салат), жаркоп, қовурдоқ, фаршли булғор қалампири, томат соуси, бақлажонли салат, бақлажон икриси каби машҳур таомлар тайёрланмаганлигига ишониш ниҳоятда мушкул. Янги маҳсулотларнинг пайдо бўлиши, шунингдек, анъанавий таомлар рецептнинг ўзгаришига туртки берди. Масалан, анъанавий таом ҳисобланиш димлама таркибига мажбурий элемент сифатида картошка, помидор, булғор қалампири, бақлажон қўшилади, бироқ шолғом, қовоқ сингари маҳсулотлар, жуда кам ишлатилади ёки деярли ишлатилмайди.

Илгари ўзбек халқининг этник таркиби ўсиши овқатланиш ва таомларга ҳам таъсир кўрсатди, келиб чиқиши Хитойдан бўлган уйғур ва дунганлар, маълумки, деҳқончилик, гуруч етиштириш, томорқа маҳсулотлари етиштириш билан шуғулланишган ва ўзларининг миллий маданияти ва ҳаёт кечириш усулларини сақлаб қолишган. [6,174,175]. Дунганлар игари Ўрта Осиёда жуда кам бўлган ёки умуман мавжуд бўлмаган экин турларини етиштиради [7]. В.И. Тимошинов таъкидлаганидек, уйғурлар шарофати билан бу ерлар учун янгилик саналган редиска “қизил қалампир, бақлажон пайдо бўлди”[8. Б.105]. Хитойдан кўчиб келганлар ўзбек ошхонасига лағмон, манчиза, шиман, манпар, манти каби таомларни олиб киришди.[9]. Таъкидлаш жоизки, XX аср бошларида ушбу таомлари махсус уйғур-дунган таомхоналарида тановул қилиш мумкин бўлган бўлса, ҳозирда улар ўзбекларнинг одатий кундалик таомларига айланишди ва уй шароитида тайёрланади.

Корейслар ўзбек ошхонасига фунчоза лапшаси, кук-си шўрваси, че ва хе салатларини [10,343,349], шарқий славянлар (руслар, украинлар, белоруслар) щи, борщ, окорошка шўрвалари, пироглар ва ҳ.к. таомларни олиб киришди[11,195,203].

Ўзбеклар Волга бўйи татарларидан чак-чак, беляш каби пишириқлар[12,116, 117]; арманлардан хаш, чалагач, хорошоц, кята каби таомларни [13,37,38], озарбайжонлардан пахлава, шакар – бура, ноъун, шакар-гурек каби ширинликлар, оқ-палов, дўлма, луля-кабоб каби таомларни ўзлаштирилган [14,17]. Немислар, маълумки, колбасачи, ёғпаз ва пишлоқпазлар сифатида донг таратишган [15,168]. Ҳозирда ушбу миллат ва элат вакиллари республикада нисбатан озчиликни ташкил этишсада, улар томонидан яратилган таомлар ўзбек ошхонасида кенг тарқалган.

Таъкидлаш лозимки, ўзбеклар у ёки бу халқдан бирор бир таомни ўзлаштириш билан бирга уларга ўз дидларига қараб ўзгартириш киритишади. Масалан, чалоп деб номланувчи таом қадимдан мавжуд бўлган. Ушбу таомга турли сабзавотлар (редиска, бодринг) ва кўкат солиниб устидан айрон қуйилади. Рус окорошкаси таъсири остида ушбу таомга гўшт, картошка,

зираворлар солинади, бироқ русларгига ўхшаб квас эмас, балки айрон қилишади.

Бошқа мисол, қозоқ ошхонасидан қазии ўзлаштирилган. Қозоқлар қазиси одатда қайнатилган ҳолда истеъмол қилинади. Ўзбеклар эса қазини паловга қўшиб ёки қазии билан биргаликда норин тайёрлашади.

Хулоса сифатида анъанавий ўзбек таомларидаги инновациялар, уларнинг турли минтақаларга хос хусусиятлари ҳамда улардаги трансформациялари борасида тўпланган маълумотлар таҳлили бугунги кунда долзарб масала эканлигини тасдиқлайди. Бу борада XX аср охири – XXI аср бошларида оммавий таомланиш масканлари (чойхона, ошхона, паловхона) билан бир қаторда Ўзбекистонда пиццерия, гамбургер, шаурма, доннар, фаст-фуд каби овқатланиш тармоқлари ҳам пайдо бўлди. Таъкидлаш жоизки, ҳозирда Ўзбекистонда турли миллатларнинг миллий таомлари тайёрланадиган ресторан ва кафелар (масалан, армян, озарбайжон, грузин, корейс, уйғур, дунган, турк, араб ва ҳ.к. ресторанлари). Албатта илгаригидек, ўзбек миллий таомларини тайёрлашга ихтисослаштирилган ўзбек кафелари ҳам кенг тарқалмоқда.

Адабиётлар:

1. Тихомирова М.Л. Традиционная пища татар Среднего Прииртышья во второй половине XIX - первой трети XX в. Автореф. дис.... канд. ист. наук. Омск, 2005.
2. Шаниязов К.Ш. О традиционной пище узбеков// Этнографические очерки материальной культуры узбеков конца XIX - начала XX в. Ташкент, 1972; Шаханова Н.Ж. Традиционная пища казахов как историко-этнографический источник. Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Л., 1987; Курбанова М.Б. Традиционная пища узбеков и таджиков Бухарского оазиса (конец XIX - начало XXв.). Автореф. дис. ... канд. ист. наук. -Т., 1994.
3. Дала ёзувлари. Наманган вилояти. Чуст тумани. Ғова қишлоғи. Юқори Ғова МФЙ. 2017 йил.
4. Брусина О.И. Славяне в Средней Азии. -М., 2001.
5. Узбеки. М. 2011.
6. Григулевич Н.И. Стабильность локального пищевого комплекса как результат успешной адаптации переселенцев // Этническая экология: теория и практика. -М.: 1991.
7. Стратанович Г.Г., Сушанло М., Думая Л. И. Дунгане//Народы Средней Азии и Казахстана. -М.,1963.-Т.2.
8. Тимошинов В.И. Культурология. Алматы, 1997. С.105.
9. Савуров М.Д. Секреты дунганской кухни. Ташкент, 1989. С.3-4; Захарова ИВ. Уйгуры// Народы Средней Азии и Казахстана. М, 1963. -Т. 2.
10. Ионова Ю.Б. У корейцев Средней Азии// КСИЭ. М., 1965. Вып. 37. С. 23-34.; Джарылгасинова Р.Ш. Традиционное и новое в семейной обрядности корейцев Средней Азии// История, археология и этнография Средней Азии. М., 1968. .
11. Брусина О.И. Славяне в Средней Азии. М., 2001а; Брусина О. И. Особенности питания славян-старожилов в Средней Азии в XX веке // Традиционная пища как отражение этнического самосознания. М., 20016. .
12. Губаева С. С. Население Ферганской долины в конце XIX - начале XX в. - Т., 1991.
13. Григорьянц А.А. Армяне в Средней Азии (вторая половина XIX в. - 1917 г.). Ереван, 1984.
14. Жукова Л.И., Буряков Ю.Ф. Азербайджанцы // Этнический атлас Узбекистана. -Стамбул, 2002.
15. Кнауэр Н.Х. Немцы // Этнический атлас Узбекистана. -Стамбул, 2002.

(Тақризчи: Б.Усманов – тарих фанлари доктори)