



UDK:39:903`14/15(575.1)

*Sherzod ABDUSATOROV,*  
*O'zMU Antropologiya va etnologiya kafedrasida katta o'qituvchisi, PhD*  
*E-mail: sherzodabdusattorov2@gmail.com*  
*Turon BABARAXIMOV,*  
*O'zMU Antropologiya va etnologiya kafedrasida o'qituvchisi*  
*E-mail: turonbabaraximov@gmail.com*

*O'zMU dotsenti t.f.d B.Ubaydullayeva taqrizi asosida*

#### AHOLI XO'JALIK MASHG'ULOTLARINING TAOMLARDAGI O'RNI (FARG'ONA VODIYSI MISOLIDA)

Аннотация

Ushbu maqolada turmush tarzi chorvachilik bo'lgan aholi va asosiy mashg'uloti dehqonchilik bo'lgan Farg'ona vodiysining o'troq aholisi orasida o'zaro madaniy aloqalar asrlar davomida jadal kechganligi ko'rsatilgan. Bu ikki komponent uzoq tarixiy davr mobaynida ma'lum ma'noda bir birini to'ldirib, boyitib borgan. Boshqa xalqlar bilan etnoslararo madaniy aloqalar natijasida yuzaga keladigan yangiliklar dastavval o'troq aholi tomonidan o'zlashtirilib, so'ngra turmush tarzi yarim o'troq va ko'chmanchi bo'lgan aholi bilan o'zaro madaniy almashinuv jarayoni natijasida, ular tomonidan ham qabul qilinganligi haqida so'z boradi.

**Kalit so'zlar:** O'rta Osiyo gavhari, taom komponentlari, suyuq va quyuq taomlar, chevati, yupqa, chorvachilik mahsulotlari, dehqonchilik mahsulotlari.

#### THE ROLE OF ECONOMIC ACTIVITY IN FOOD (USING THE EXAMPLE OF THE FERGANA VALLEY)

Annotation

The article explores the intensity of cultural connections between the nomadic pastoral population and the settled agricultural population of the Fergana Valley. It examines the interaction between these two population groups and their contribution to enriching each other over a long historical period. The process of assimilating innovations resulting from cultural contacts with other ethnic groups by the settled population is illuminated, as well as their subsequent adoption through cultural exchange with semi-settled and nomadic populations.

**Key words:** Central Asian pearl, food components, first course, second course, chevats, yupqa, livestock products, agricultural produce.

#### РОЛЬ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПИЩЕ (НА ПРИМЕРЕ ФЕРГАНСКОЙ ДОЛИНЫ)

Аннотация

В данной статье исследуется интенсивность культурных связей между кочевым скотоводческим населением и оседлым земледельческим населением Ферганской долины. Рассматривается взаимодействие этих двух групп населения и их вклад в обогащение друг друга в течение длительного исторического периода. Освещается процесс усвоения нововведений, происходящих в результате культурных контактов с другими этническими группами, со стороны оседлого населения, а также их последующее принятие в результате культурного обмена с полuosедлым и кочевым населением.

**Ключевые слова:** жемчужина Средней Азии, пищевые компоненты, первое блюдо, второе блюдо и густые, чеваты, юпка, продукты животноводства, сельскохозяйственная продукция.

**Kirish.** Vodiy – yer maydoni mamlakatimizning atigi 5%ni tashkil etib, (umumiy hisobda 22,2 ming km<sup>2</sup>), aholisining zichligi va etnik rang-barangligi jihatidan O'rta Osiyodagi o'ziga xos mintaqa hisoblanadi. Uning hududi shimoli-g'arbda Qurama va Chatqol tizmalari, shimoli-sharqdan esa Farg'ona, Janubiy Oloy va qisman Turkiston tizmalari bilan o'ralgan. Farg'ona vodiysi nafaqat o'zining go'zal tabiati bilan balki xushfe'l insonlari bilan ham mashhurdir.

Darhaqiqat, vodiy azal-azaldan yerning hosildorligi, insonlarning mehnatkashligi, oliyjanoblighi va go'zal takrorlanmas tabiati, iqlimi bilan "O'rta Osiyo gavhari" deya nom qozongan. Qolaversa, aynan mazkur zamin aholisi o'ziga xos "farg'onacha" madaniyatni yaratuvchi va dunyoga tarqatuvchilar hamdir. Aynan Farg'ona vodiysi aholisining kundalik turmush tarzi va madaniyatiga e'tibor qaratadigan bo'lsak vodiya yashovchi aholining milliy qadriyatlarini, madaniy an'analarini va o'ziga xos etnografik jihatlari bilan mashhur.

**Mavzuga oid adabiyotlar tahlili.** Taomlar va taomlanish madaniyati masalasi turli ilmiy maktablar hamda nazariy yondashuvlar doirasida o'rganilgan va turli xil xulosa hamda talqinlar bilan ifoda etilgan.

O'rta Osiyo aholisining turmush tarzi, moddiy va ma'naviy madaniyati to'g'risida ma'lumotlar berilgan dastlabki manba – "Avesto"dir. "Avesto" kitobida insonlar iste'mol qilishi zarur bo'lgan taomlar ikki turga bo'linadi: iste'mol qilish mumkin bo'lgan (yaxshi) va mumkin bo'lmagan (yomon) taomlarga bo'linadi [1].

Yana manbalar sifatida Abu Ali Ibn Sino[2], Abu Rayhon Beruniy [3], Mahmud Koshg'ariy [4], Zahridin Muhammad Bobur [5] va boshqalarning asarlarini ko'rsatish mumkin.

Bundan tashqari Rossiya imperiyasi va sovetlar davrida yaratilgan ishlar bo'ldi. Ular sirasiga rus olimi P.Nebolsin[6], venger olimi G.Vamberi[7], A.D.Grebenkin[8], V.Nalivkin, M.Nalivkina[9], A.Middendorf[10], N.S.Likoshin[11], N.Xanikov[12], A.Ostroumov [13]larning asarlarida tadqiqot mavzusiga oid ma'lumotlar ko'proq

uchraydi.

O'zbekistonning turli mintaqalarida, jumladan, Farg'ona vodiysi o'zbeklarning taomlari to'g'risidagi ma'lumotlar O'rta Osiyo va Qozog'iston xalqlari etnografiyasiga bag'ishlangan monografiya [14], K.L.Zadixina [15], B.X.Karmisheva[16], S.S.Gubayevlarning [17] ilmiy tadqiqotlaridan bevosita qiyosiy ma'lumot sifatida ish jarayonida foydalanish mumkin.

Sovet davri ilmiy adabiyotlarda garchi taom mavzusi alohida ishlamagan bo'lsa ham, taomlanishga doir ayrim etnografik ma'lumotlar berilgan. Bu guruhga o'zbek etnograf olimlari akademik K.SH.Shoniyozov[18], K.Mahmudovdir[19], I.M.Jabborov [20], U.S.Abdullayev [21]larning ishlari kiritilgan.

Mustaqillik yillarida taomlar maxsus tadqiqot obyekti sifatida ilk bora M.B.Qurbonova tomonidan o'rganildi[22]. An'anaviy o'zbek taomlari bo'yicha maxsus tadqiqot sifatida M.Fayzullayevaning dissertatsiyasini ham ko'rsatish mumkin[23]. Etnolog M.Fayzullayeva mazkur tadqiqotning natijasi sifatida monografiya ham nashr ettirgan[24].

Etnolog olim G.Sh.Zunnunovaning "Toshkent o'zbeklarining moddiy madaniyati: transformatsiya jarayonlari (XX-XXI asrlar)" monografiyasida ham taomlar masalasiga alohida paragraf bag'ishlangan. Ushbu tadqiqot o'zining nazariy metodologiyasi bilan ham ajralib turadi.

**Tadqiqot metodologiyasi.** Tadqiqotning yetakchi ilmiy konsepsiyasi muammoga sivilizatsion yondashuv ekanligini hisobga olgan holda, o'rganilayotgan muammoni to'g'ri hal etishda ilmiylik, bilishning xolis, tarixiy, qiyosiy va tanqidiy o'rganish, tizimlilik tamoyillari, kulturogenез prinsiplariga amal qilindi.

**Tahlil va natijalar.** O'zbek xalqining taomlari xilma-xil va boydir. U mamlakatning tabiati va xo'jaliga o'ziga xosliklari bilan bog'liqdir. Taomnomasining xilma-xilligi, boyligi bilan o'tmishda dehqonchilik vohalari va shaharlar ajralib turgan. Ularning taomlarida dehqonchilik mahsulotlari ( donli, sabzavotlar, mevalar) katta o'rin tutgan. Yarim ko'chmanchi aholi guruhlarida taomlar asosini chorvachilik mahsulotlari (go'sht, yog', sut) tashkil etadi. Lekin o'troq aholi va yarim o'troq o'zbeklarning aralashuvi bu tafovutlarni yo'qolib borishiga, umum o'zbek milliy taomlarini shakllanishiga olib keladi.

Mintaqada yashovchi aholining oziq-ovqat mahsulotlari asosan ularning xo'jalik faoliyatiga bog'liq bo'lgan. Lekin shu bilan birga dehqonchilik bilan mashg'ul bo'lgan aholi faqat dehqonchilik mahsulotlari, chorvachilik bilan shug'ullangan aholi faqat chorvachilik mahsulotlari iste'mol qilgan deyish noto'g'ri bo'lardi. Ular bozorlarda tovar ayirboshlash yo'li bilan o'zlarida mavjud bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talablarini qondirishgan.

Akademik K.Shoniyozov o'zbek milliy pazandachiligining paydo bo'lishini quyidagicha ta'riflaydi: "XVIII asr oxiri- XIX asr o'rtalarida o'zbek xalqining oziq-ovqat mahsulotlari tarkibi xilma-xil bo'lgan. O'troq aholi taomnomasida qadimdan dehqonchilik mahsulotlari, yarim o'troq o'zbeklarda esa ko'proq chorvachilik mahsulotlari asosiy o'rinni egallagan. Biroq o'zbek xalqining o'troq va yarim o'troq aholisining o'zaro qo'shilishi natijasida XIX asr o'rtalarida taomlardagi farq asta-sekin yo'qolib borgan, bu esa o'zbek umummilliy taomlarining paydo bo'lishiga olib kelgan" [26].

Tadqiqotimiz ob'ekti bo'lgan Farg'ona vodiysida joylashgan turli xalqlarning madaniy-xo'jalik tipidan kelib chiqqan holda taom tayyorlashda o'ziga xos malakalarga ega bo'lgan, ya'ni o'troq aholi taomlari tarkibidagi komponentlar turmush tarzi ko'chmanchilik va yarim ko'chmanchilikdan iborat bo'lgan elatlarnikidan birmuncha farq qilgan. Buni, xususan, Farg'ona vodiysi xalqlarining an'anaviy taomlarida

kuzatishimiz mumkin. Agar vodiyning o'troq o'zbek, tojik, uyg'ur kabi xalqlarining an'anaviy taomlari, asosan, dehqonchilik mahsulotlaridan iborat bo'lgan bo'lsa, qirg'iz, qipchoq, qurama, turk, yuz kabi chorvador elatlar o'z oziq-ovqatlarini tayyorlashda ko'proq sut va go'sht mahsulotlaridan foydalanganlar[122].

Shuningdek, Farg'ona vodiysi aholisining milliy taomlarini shartli ravishda ikki qismga bo'lish mumkin: quyuc va suyuq taomlar. O'z navbatida, mazkur taomlar ham tayyorlanish usullari xilma-xilligiga qarab suyuq taomlarni suyuq taomlar va donli suyuq taomlarga; quyuc taomlarni: yarim quyuc va quyuc taomlar, donli quyuc taomlar, xamirdan tayyorlangan quyuc taomlar, sut va tuxumdan tayyorlangan quyuc taomlar va go'shtli quyuc taomlarga bo'lingan[28:4]. Milliy taomga ta'rif berishda vodiylklarning fikrali ham inobatga olindi. Xususan, olib borilgan etnosotsiologik so'rovnoma biz vodiylklardan "Milliy taom deganda siz nimani tushunasiz?" degan savol bilan murojaat etgan edik. Andijonliklarning 72%i har bir halqqa tegishli, millatga mansub taomlar, 18%i xalqimizning an'anaviy taomlari, 10%i odatiy taomlar deb javob bergan bo'lsa, namanganliklar 23%i ota-bobolardan saqlanib kelayotgan taomlar, 20%i har bir tegishli taomlar, 18%i o'zbek milliy taomlari (osh, manti, sho'rva, lag'mon taomlari), 16%i bu palov, 15%i o'zimiz iste'mol qiladigan taomlar, 2%i aholi doimiy iste'mol qiladigan taomlarni milliy taom deb ta'riflar bergan. Farg'onaliklar esa 30%i etnosga xos, 18%i doimiy uy sharoitida tayyorlanadigan taomlar, 14%i xalq suygan taomlar, 9% uydta tayyorlanadigan an'anaviy taomlar, 8%i avloddan avlodga o'tib kelayotgan taomlar, 2%i mahalliy tayyorlanadigan taomlar deb javob berdi[29].

Ushbu natijalardan Farg'ona vodiysi aholisi milliy taom deganda, avloddan avlodga o'tib kelayotgan, kundalik, doimiy, xalq suygan an'anaviy taomlar, shuningdek, palov, sho'rva, manti, lag'mon taomlarini va har bir xalqqa mansub tez-tez tayyorlanadigan taomlarni tushunishlari aniqlandi.

Kishilik jamiyatida xalqlarning xo'jalik turmush tarzi ularning kundalik va marosimiy taomlarda o'z aksini topadi. Jumladan, Farg'ona vodiysi aholisi an'anaviy dehqonchiligida ekin turlari juda ham xilma-xil bo'lgan[30]. Bu mintaqada aholisi taomnomasi uchun yetarli mahsulotlarni va milliy taomlarni tayyorlash hamda iste'mol qilish uchun zamin yaratgan. Bu yerda asosiy ekin turi nafaqat bug'doy, balki ko'plab boshqa donli mahsulotlarni jumladan, arpa, jo'xori, makkajo'xori, tariq sholi, mosh, loviya, kunjut, kanop, paxta; poliz ekinlaridan qovun, tarvuz, sabzi, piyoz, lavlagi, bodring va qovoq yetishtirilib kelinadi[31]. Jumladan, so'rovnoma natijalariga ko'ra, "Siz yashaydigan hududda asosan qaysi turdagi dehqonchilik mahsulotlari ko'proq yetishtiriladi?" degan savol bilan murojaat qilindi. Farg'onaliklarning 36% kartoshka, 19% sabzi, 16% bug'doy, 13% pomidor, 7% sholi, 5% makkajo'xori, 4% qovun tarvuz esa ni tashkil qilgan bo'lsa, andijonliklar 34% kartoshka, 24% sabzi, 16% makkajo'xori va 4% sholi yetishtirishlari ma'lum bo'ldi. Tahlillar shuni ko'rsatadiki, aholining milliy taomlari tarkibida so'nggi davrlarda kartoshka bo'lgan talabning ham yuqori ekanligi aniqlandi.

Vodiyning o'troq aholisi taomlarida un va un mahsulotlari muhim ahamiyatga ega hisoblanadi. Bug'doy, arpa, makkajo'xori va jo'xori unlaridan tayyorlangan xamir ko'plab an'anaviy taomlar pishirishda asosiy mahsulot hisoblanib kelingan. Xamirdan, asosan, turli non va non mahsulotlari tayyorlangan[32].

Azaldan Farg'ona vodiysi aholisi bug'doyning turli navlarini yetishtirib keladi. Bunday dehqonlar tomonidan o'stirib kelayotgan bug'doy o'ziga xos sifati va hosildorligi bilan ajralib turgan[33].

Tadqiq etilayotgan davrda bug'doyning ba'zi navlari "chillaki bug'doy", "oq bug'doy", "qizil bug'doy" hamda "qoraqiltiriq" kabi turlari yetishtirilib, ularning unlari o'ziga xosligi va sifatligi bilan ajralib turadi. Ulardan tayyorlangan nonlar juda ham to'yimli hisoblangan. Shuningdek, vodiyning lalmikor yerlarida ekiladigan "luchchak" navidan asosan nonvoylar foydalangan. Sababi, ushbu bug'doy unidan yopilgan nonlar chiroyli, to'yimli va mazali bo'lgan [34]. Ayni shu o'rinda aytish mumkinki, bug'doyning turli navlari O'rta Osiyo xalqlari tomonidan azaldan yetishtirib kelinib, manbalarda ham tilga olinadi [35].

O'rganilayotgan davrda o'troq aholining noni tarkibidagi ba'zi qo'shimcha mahsulotlari (piyoz, go'sht, jizza, yog'), tuzilishi va sifati bilan ko'chmanchi aholi tomonidan tayyorlangan nonlardan farq qilgan. Jumladan, o'troq aholi bayram va oilaviy marosimlar uchun aksariyat hollarda maxsus patir nonlar tayyorlab kelishgan. Farg'ona vodiysi o'troq aholisi orasida patirning ikki xilini tayyorlash keng tarqalgan edi. Birinchisi, 30-40 sm diametri, ikkinchisi esa 25-30 sm diametrdagi bo'lib, qatma-qat qilib yasalgan qatlama patirlar hisoblanadi. Bu patirlar xamiriga, odatda, qo'y yoki mol yog'i qo'shilgan [36]. Farg'ona vodiysi o'troq elatlarida rusum bo'lgan bolalar uchun kichkina o'lchamdagi kulcha nonlar tayyorlash o'zaro madaniy aloqalar natijasida respublikamizning turli hududlariga tarqalgan.

Vodiyning chorvachilik bilan shug'ullanadigan aholisi, xususan, turk, yuz, qurama, qipchoq va qirg'izlarda turli xildagi nonlarni qozonda pishirish keng tarqalgan bo'lib, bu ko'chmanchilikning belgilaridan biri hisoblanadi. Nonlarni tayyorlash usuli barcha yarim ko'chmanchi etnik jamoalarda deyarli bir xil bo'lib, ularning ayrimlari quruq qozonda qotirib olinsa, boshqalari esa qozonga yog' surtilib yoki quyilib unda pishirib olingan. Masalan, Farg'ona vodiysi turklari xamirdan katta va yupqa qilib aylana shaklda yasalgan nonni qozonda yog' solmasdan qotirib olganlar. Bu nonni ular chevatli deb ataganlar. Xuddi shu usulda tayyorlangan non farg'onalik quramalarda yuqma, qipchoqlarda esa yupqa deb atalgan [37]. Qozonga yog' solinib tayyorlangan non mahsulotlaridan qatlama, bo'g'irsoq, chalpak kabilarni keltirib o'tishimiz mumkin. Fikrimizcha, mazkur mahsulotlarni chorvachilik bilan shug'ullanadigan elatlar o'troq xalqlardan o'zlashtirgan.

O'zbek milliy taomlarini tayyorlashda azaldan turli xil go'sht va go'sht mahsulotlari ishlatilib kelingan. Janubiy viloyatlarning yarim o'troq aholisi orasida, asosan, qo'y go'shti keng iste'mol qilingan bo'lsa, Farg'ona vodiysida

qo'ydan tashqari echki, mol, ot va asosan, o'troq aholi orasida parranda go'shtlari ham iste'mol qilingan. O'troq aholi tomonidan tayyorlanadigan taomlarda go'shtning ulushi katta bo'lmagan. Farg'ona vodiysining o'troq aholisi taomlarida ko'plab ziravorlarning ishlatilishi, taomni go'shtsiz ham mazzali bo'lishini ta'minlagan. Ziravorlardan yalpiz, jambil, rayhon, zira, kashnich, qizil qalampir kabilardan foydalanilgan. Shu o'rinda, vodiyning o'troq aholisi taomlarida qizil qalampirning o'rni haqida to'xtalmoqchimiz. Bizga ma'lumki, vodiyning o'troq aholisi taomlarida qizil qalampirni deyarli barcha taomlarida ishlatib, ba'zan esa o'zini ham sevib iste'mol qilishadi. Bu holat janubiy viloyatlarda kuzatilmaydi. Mazkur komponent - qalampir keng iste'mol qilinadigan Xitoydan uyg'ur va dunganlar tomonidan olib kiritilganligini taxmin qilish mumkin. O'z navbatida qalampir Farg'ona vodiysining Qo'qon shahri va uning atrofiga keng yoyilishiga iqlimning xalqiligi ham o'z ta'sirini o'tkazgan. Axborotchilarning ta'kidlashicha, qalampir zax tufayli kelib chiqadigan ba'zi kasalliklarni oldini olishga yordam beradi.

Ma'lumki, O'rta Osiyo xalqlarining eng buyuk fazilatlaridan biri mehmondo'stlikdir. Jumladan, vodiylar xonadonga tashrif buyurgan mehmonga katta hurmat-ehtirom ko'rsatilib, imkon qadar eng yaxshi taom tayyorlab kelinadi. ayniqsa mehmon uchun imkon qadar palov tayyorlashga harakat qilinadi.

**Xulosa va takliflar.** Xulosa qilib aytish mumkinki, turmush tarzi chorvachilik bo'lgan aholi va asosiy mashg'uloti dehqonchilik bo'lgan Farg'ona vodiysining o'troq aholisi orasida o'zaro madaniy aloqalar asrlar davomida jadal kechganligiga amin bo'ldik. Bu ikki komponent uzoq tarixiy davr mobaynida ma'lum ma'noda bir birini to'ldirib, boyitib borgan. Boshqa xalqlar bilan etnoslararo madaniy aloqalar natijasida yuzaga keladigan yangiliklar davlat o'troq aholi tomonidan o'zlashtirilib, so'ngra turmush tarzi yarim o'troq va ko'chmanchi bo'lgan aholi bilan o'zaro madaniy almashinuv jarayoni natijasida, ular tomonidan ham qabul qilingan degan xulosaga keldik.

O'zbek milliy taomlarining shakllanishida asosiy komponentlar dehqonchilik bilan shug'ullangan o'troq aholi tomonidan kiritilgan bo'lsa, yarim ko'chmanchi va yarim o'troq turmush tarzini kechirgan aholi o'troqlashish jarayoni davomida mazkur taomlarni o'zlashtirib, o'z navbatida ularni tarkiban boyitishda va xilma-xilligini oshirishda o'zlarining munosib hissalarini qo'shishgan.

#### ADABIYOTLAR

1. Маковельский А.О. Авеста. – Баку, 1960. – С. 86.
2. Абу Али ибн Сино. Тиб конунлари. – Тошкент: Абдулла Кодирий номидаги халқ мероси, 1992. 1-жилд. – Б. 47.
3. Абу Райхон Беруний. Қадимги халқлардан қолган ёдгорликлар. Танланган асарлар 1-жилд. – Тошкент, 1957. – Б. 87-89.
4. Қошғарий М. Девону луғотит турк. 3-жилд. – Тошкент: Фан, 1963. – 463 б.
5. Бобур З.М. Бобурнома. – Тошкент: Ўқитувчи, 2012. – 286 б.
6. Небольсин П. Очерки торговли России со странами Средней Азии. – Санкт-Петербург, 1856. – С. 24.
7. Вамбери Г. Путешествие в Бухару. – Москва, 1886. – С. 112-174.
8. Гребенкин А.Д. Узбеки // Русский Туркестан. Вып. II. – Москва, 1872. – С. 82.
9. Наливкин В., Наливкина М. Очерки быта женщин туземного оседлого населения Ферганской долины. – Казань, 1886. – 244 с.
10. Миддендорф А. Очерки Ферганской долины. – Санкт-Петербург, 1882.
11. Лыкошин Н. С. Полжизни в Туркестане. Очерки быта туземного населения. – Пг, 1916.
12. Ханьков Н. Описание Бухарского ханства. – Санкт-Петербург, 1943. – С. 21-124, 129, 134, 137.
13. Остроумов А. Саргы. – Ташкент, 1896. – С. 67-80.
14. Народы Средней Азии и Казахстана. Т.1. – Москва, 1962. – С. 304-313.
15. Задыкина К.Л. Узбеки дельты Амударьи // Труды Хорезмской археолого-этнографической экспедиции. – Москва, 1952. – С. 372-376.
16. Кармышева Б.Х. Этнографическая группа тюрки в составе узбеков (историко-этнографические данные) // Советская этнография. – Москва, 1960.

17. Губаева С.С. Население Ферганской долины в конце XIX – начале XX в. (этнокультурные процессы). – Ташкент, 1991.
18. Шаниязов К.Ш. О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. – Ташкент, 1972. – С. 96-118; Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.М. Этнографические очерки материальной культуры узбеков конца XIX – начала XX века. – Ташкент, 1981. – С. 105-121; Шониёзов К.Ш. Узбеки – карлуки. – Ташкент, 1964. – С. 76; Жабборов И.М. Ўзбеклар: турмуш тарзи ва маданияти. – Тошкент, 2003.
19. Маҳмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент: Меҳнат, 1989. – 344 б.
20. Жабборов И. Ўзбек халқи этнографияси. – Тошкент: Ўқитувчи, 1994. – 320 б.
21. Абдуллаев У.С. Фарғона водийсида этнослараро жараёнлар (XIX-XX аср бошлари). – Тошкент, 2005. – Б. 214.
22. Курбонова М.Б. Бухоро воҳаси ўзбек ва тожикларнинг анъанавий таомлари (XIX аср охири – XX аср боши). Дис. ...тарих.фан.номзоди. – Тошкент, 1994. – 158 б.
23. Файзуллаева М. Сурхон воҳаси аҳолисининг таомлар билан боғлиқ анъана ва маросимлари (XX асрнинг биринчи ярми). Дис. ...тарих. фан. номзоди. – Тошкент, 2010. – 163 б.
24. Файзуллаева М. Ўзбек таомлари билан боғлиқ анъаналар. – Тошкент, 2010; Файзуллаева М. Ўзбек миллий таомлари ва тановул маданияти. – Тошкент: “Tafakkur avlodi”, 2021. – 360 б.
25. Зуннунова Г.Ш. Материальная культура узбеков Ташкента: трансформация традиций (XX-XXI в.). – Ташкент: EXTREMUM-PRESS, 2013. – 320 с.
26. Шаниязов К. Ш. Одежда и пища: История Узбекистана. Т.3. ( XVI в.-I-я половина XIX века). — Ташкент: Фан, 1993. — С. 329.
27. Абдуллаев У.С. Фарғона водийсида этнослараро жараёнлар (XIX — XX аср бошлари). — Т. 2005 й Б.122.
28. Худойшукуров Т ва бошқ. Ўзбек миллий таомлари. — Тошкент: Шарқ, 1995. — Б. 4,5,6.
29. Сўровнома натижаларидан.
30. Исоков И. Фарғона водийси анъанавий деҳқончилик маданияти. Тошкент., “Yangi nashr”. 2011. Б.42.
31. Қаранг: Арифхонова З.Х. Растительность Ферганской долины. Ташкент, 1967. — С. 252-288.
32. Батафил қаранг, Маҳкамов К. М, Потосян А. И, Свинин С. И. Узбекские лепешки. Ташкент, 1974.
33. ЎзМЭ. 2 т. 2001. 321-328 бетлар; Удачин Р.А., Шахмедов И. Ш. Пшеница в Средней Азии. Ташкент, 1984. С. 56-69.
34. Исоков И. Фарғона водийси анъанавий деҳқончилик маданияти. Тошкент., “Yangi nashr”. 2011. Б.42.
35. Маҳмуд Кошғарий. Девони луғатит турк. Тошкент. 1963. 3-жилд. Б.257.
36. Абдуллаев У.С. Фарғона водийсида этнослараро жараёнлар (XIX — XX аср бошлари). — Т. 2005 й. Б.123.
37. Ўша асар. Б.124 .