



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

Sherzod ABDUSATOROV,
O'zMU Arxeologiya va etnologiya kafedrası dotsenti v.b., PhD
E-mail: sherzodabdusattorov2@gmail.com

O'zMU professori, t.f.d B.Ubaydullayeva taqrizi asosida

BAYRAMLAR VA TO'Y MAROSIMLARDAGI TAOM TORTISH HAMDA ISTE'MOLI BILAN BOG'LIQ URF-ODATLAR
Annotatsiya

Mazkur maqolada o'zbek xalqining bayramlar va turli to'y marosimlarida taom tayyorlash, tortish va iste'mol qilish bilan bog'liq urf-odatlar etnologik nuqtai nazardan tahlil etilgan. Tadqiqotda Tirgon, Navro'z, Mehrjon, tug'ish to'yi, sunnat to'yi, nikoh to'yi kabi marosimlarda dasturxon madaniyatining ramziy va ijtimoiy ahamiyati yoritilgan. Taom nafaqat mehmondorlik va hurmat ramzi, balki jamiyatdagi birlik, farovonlik va an'anaviy qadriyatlarning ifodasi sifatida talqin etilgan. Shuningdek, maqolada bayram dasturxonlari orqali milliy dunyoqarash, diniy-axloqiy qarashlar va ijtimoiy munosabatlar tizimi namoyon bo'lishi ilmiy asosda ko'rsatib berilgan.

Kalit so'zlar: O'zbek an'analari, taom madaniyati, bayram marosimlari, to'y urf-odatlari, dasturxon.

CUSTOMS RELATED TO THE SERVING AND CONSUMPTION OF FOOD DURING TRADITIONAL HOLIDAYS AND WEDDING CEREMONIES

Annotation

This article analyzes, from an ethnological perspective, the customs of the Uzbek people related to the preparation, serving, and consumption of food during holidays and various wedding ceremonies. The study highlights the symbolic and social significance of table culture in rituals such as Tirgon, Navruz, Mehrjon, the celebration of childbirth, circumcision (sunnat to'y), and wedding ceremonies. Food is interpreted not only as a symbol of hospitality and respect but also as an expression of unity, prosperity, and traditional values within society. Furthermore, the article demonstrates how the festive dastarkhan reflects the national worldview, religious and moral beliefs, and the system of social relations.

Key words: Uzbek traditions, food culture, festive rituals, wedding customs, dastarkhan.

ОБЫЧАИ, СВЯЗАННЫЕ С ПОДАЧЕЙ И ПОТРЕБЛЕНИЕМ ПИЩИ ВО ВРЕМЯ ПРАЗДНИКОВ И СВАДЕБНЫХ ТОРЖЕСТВ

Аннотация

В данной статье с этнологической точки зрения проанализированы обычаи узбекского народа, связанные с приготовлением, подачей и потреблением пищи во время праздников и различных свадебных торжеств. В исследовании раскрыто символическое и социальное значение культуры застолья в таких обрядах, как Тиргон, Навруз, Мехржон, обряд по случаю рождения ребёнка, обрезание (суннат туй), свадебное торжество и другие. Пища рассматривается не только как символ гостеприимства и уважения, но и как выражение единства, благополучия и традиционных ценностей общества. Кроме того, в статье показано, что через праздничный дастархан проявляются национальное мировоззрение, религиозно-нравственные взгляды и система социальных отношений.

Ключевые слова: Узбекские традиции, культура питания, праздничные обряды, свадебные обычаи, дастархан.

Kirish. Har bir xalqning milliy madaniyati va ma'naviy merosi uning an'analari, urf-odatlari hamda marosimlarida o'z ifodasini topadi. O'zbek xalqi madaniy hayotida bayramlar va to'y marosimlari alohida o'rin tutadi. Ushbu marosimlarda taom tayyorlash, tortish va iste'mol qilish jarayoni nafaqat maishiy ehtiyoj, balki ma'naviy, ijtimoiy va ramziy ma'noga ham egadir. Taom madaniyati orqali xalqning dunyoqarashi, qadriyatlari, mehmondorlik an'analari va ijtimoiy munosabatlar tizimi namoyon bo'ladi.

Marosimlar davomida tayyorlanadigan va dasturxonga tortiladigan taomlar – palov, sho'rva, somsa, shirinliklar va turli non mahsulotlari – xalqning turmush tarzi, tabiiy muhiti va diniy qarashlari bilan uzviy bog'liqdir. Masalan, Navro'z, Tirgon va Mehrjon kabi qadimiy bayramlarda tayyorlanadigan taomlar tabiatning uyg'onishi va farovonlik ramzi hisoblanadi, tug'ish to'yi, sunnat to'yi va nikoh to'ylaridagi taomlar ijtimoiy birlik va barokat timsoli sifatida qabul qilinadi.

Shu jihatdan, bayram va to'y marosimlarida taom tortish va iste'moli bilan bog'liq urf-odatlarini o'rganish nafaqat etnografiya va etnologiya sohasi uchun, balki xalqning

madaniy antropologiyasini chuqur anglashda ham muhim ahamiyat kasb etadi. Mazkur maqolada mazkur marosimlardagi taom madaniyatining ijtimoiy, ma'naviy va ramziy jihatlari tahlil etiladi hamda ularning milliy an'analar tizimidagi o'rni yoritiladi.

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili. O'zbek xalqining bayramlar va turli to'y marosimlarida taom tayyorlash, tortish va iste'mol qilish bilan bog'liq urf-odatlarini etnologik nuqtai nazardan turli ilmiy maktablar hamda nazariy yondashuvlar doirasida o'rganilgan va turli xil xulosa hamda talqinlar bilan ifoda etilgan. Jumaladan, Abu Rayhon Beruniyning "Qadimgi xalqlardan qolgan yodgorliklar" asaridan, Mahmud Qoshg'ariyning "Devoni lug'atit-turk" asaridan, N.P.Lobacheva "Formirovaniye novoy obryadnosti uzbekov" asaridan va U.Qoraboyev "O'zbekiston bayramlari" asaridan va H.Ismoilov "O'zbek to'ylari" asarlaridan qiyosiy tahlil sifatida foydalanildi.

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. Bayramlar eng qadimiy davrlardan boshlab inson hayotining eng muhim va tarkibiy qismiga aylangan. Ularsiz insoniyat hayotini mutlaqo tasavvur qilib bo'lmaydi. Bayramlar xalq hayotining eng yaxshi va go'zal tomonlarini aks ettiruvchi ko'zgudir. Maxsus adabiyotlarning ko'pida bayramlar marosimlardan kelib chiqqan deyiladi. Marosimlar o'z navbatida kishilarning mehnat va kurashda erishgan yutug'i va xursandchiligi, boshqacha qilib aytganda, bayram holati asosida vujudga kelgan. Bunga oychilik va dehqonchilik marosim-bayramlari misol bo'la oladi. Buning ustiga mehnatga bag'ishlangan tantanalar faqat marosimdan tashkil topib qolmay, balki unda uyinlar, musobaqalar uyushtirilib, hatto shu tantana uchun maxsus taomlar tayyorlangan.

Bayramlar, yuqorida eslatganimizdek, har bir fasl tabiati xususiyatini aks ettirishdan tashqari, asosan inson faoliyatini madh etishga qaratilgan. Xususan, islomgacha bo'lgan kuzgi bayramlarning ikkitasi ayniqsa diqqatga sazovordir. Ularning biri – “Tirgon” (yoki “ro'zi tir”)dir. “Tir”, “tirama” so'zi hozir ham “kuz” degan ma'noni bildirishini hisobga olsak, bu hayit haqiqiy kuz bayrami ekanligini bildiradi. “Tirgon” katta bayram bo'lib, o'sha kuni barcha kotiblar va dehqonlar yangi kiyim kiyib yurishgan. Bu bayramda bug'doy va mevalardan maxsus taom tayyorlanib, dasturxonlarga tortilgan[1].

Ba'zi etnograf olimlarning, jumladan N.P.Lobachevaning fikricha, qadimdan O'rta Osiyoda yil boshi bahorga to'g'ri kelgan[2]. Bahorning kelishi, havolarning isishi, qorlarning erishi, tabiatning jonlanishi dunyo xalqlarining barchasini deyarli bir xilda sevintirishi aniq. Navro'z bahor faslining boshlanishi, tengkunlik tantanasidir. Turkiy xalqlar ham qadimdan ko'klamni orziqib kutishgan, uni alohida tayyorgarliklar, quvonch va tantanalar, to'y-tomoshalar bilan kutib olishgan. Ko'klam kelishini qishloqlarda, ovullarda qo'ni-qo'shnilar, qarindosh-urug', yor-birodar, do'st-u qardonlar birgalashib bayram qilishgan. Bir-birlarini bayram bilan qutlashgan, bayramona taomlar bilan ko'ngil olishgan.

Navro'zda ko'k somsa, ko'k chuchvara, ko'k varaqi somsa, halim, sumalak kabi taom va shirinliklar tayyorlab qo'ni qo'shnilar, qarindosh-urug'lar bilan birga baham ko'rganlar. Navro'zni xalq keng maydonlarda, dala-qirlarda nishonlashni xush ko'rgan. Shu bois xalq sayli shaklida o'tkaziladigan Navro'z tantanalari repertuaridan ko'pkari yoki uloq, arqon tortish, kim o'zarga yugurish, kurash tushish, polvonlar bellashuvi, dorbozlik, chavandozlik kabi milliy o'yin va sport turlari ham joy olgan.

Xalqni birlashtiruvchi, yoshlarni ezgulik g'oyalari asosida tarbiyalovchi bu qadimiy bayram mustabid tuzum davrida jiddiy taqiqqa uchragan edi. Navro'zning shoh taomi sumalak tayyorlash an'anasining tarixi juda uzoq davrlarga borib taqaladi. Milodning I-II asrlarida yashab o'tgan yunon olimi Plutarx qadimgi odamlarning bahoriy udumlarini to'g'risida yozar ekan, ular ilk ko'klamda bug'doydan maxsus taom pishirganliklarini alohida qayd qilib o'tgan. IX asrning buyuk alloma Mahmud Koshg'ariy “Devonu lug'otit turk” asarida “suma” so'ziga – ivitilgan bug'doy nomi, uni quritib tuygandan so'ng undan ugra osh va non tayyorlanadi. Sharbat uchun tayyorlangan, undirilgan arpa uni uchun ham shu so'z qo'llaniladi deb izoh bergan hamda Turkiston o'lkasi istiqomat qilgan ajdodlarimiz bundan ming yillar avval ham ko'klamni sumalak pishirish bilan kutib olganliklarini haqida ta'kidlab o'tgan[3]. Demak, “sumalak” atamasi “sharbat uchun qilingan, undirilgan arpa” yoki erta ko'klamda sharbatidan maxsus taom tayyorlash uchun ko'kartirilgan bug'doy ma'nosini anglatuvchi qadimgi turkiy so'z bo'lgan

“suma”dan kelib chiqqan desak xato bo'lmaydi. Abu Rayhon Beruniy “Qadimgi xalqlardan qolgan yodgorliklar” nomli asarida keltirilgan afsonalardan biri sumalak pishirish an'anasining tarixini aniqlashda yordam beradi[4].

Sumalak saylining marosim bayrami sifatida qanday shakllanganligi haqida rivoyatlar ko'p. Xalq orasida yurgan rivoyatlarning ba'zilari o'zining haqiqatga yaqinligi bilan kishi diqqatini tortadi. Mana shulardan biri: dehqon olib qo'ygan oxirgi donini tezroq ekish uchun yaxshi niyatlar bilan hammadan oldinroq suvga ivitib ko'yadi. Lekin birdan ob-havo buziladi. Bug'doy ivitilgan idishda nish urib o'sa boshlaydi, ob-havo yaxshilanavermaydi. Oila a'zolari och turgan paytda bug'doyini butunlay nobud qilmaslik choralarini izlay boshlaydilar. Dehqon tavakkal qilib nish urgan va ancha “bo'yi ko'targan donni qiymalaydi va uy bekasiga bundan taom pishirishni iltimos qiladi. Uy bekasi uni qozonga solib uzoq vaqt qaynatadi. Qarangki, oq ko'ngil dehqonning niyati xolis chiqadi. Undan hidi yoqimli, o'zi to'yimli, mazasi esa tanovul qilgan kishining uzoq vaqt esida qoladigan darajadagi shirin taom hosil bo'ladi. Natijada kelgusi yil bahorda unda yana shunday taom yeyish ishtiyoqi tug'iladi. Bu taom borgan sari xalq o'rtasida keng tarqalib, bahorning eng lazzatli taomiga aylanadi. Keyinchalik dehqonlar donni faqat urug'lik uchungina emas, balki sumalak pishirish uchun ham qo'yishadigan bo'ladi. Urug'likka olib qo'yilgan dondan yangi “mo'l-ko'l” hosil ko'tarilsa, sumalak pishirish uchun asralgan dondan esa kishilar o'zining sog'ligi, tetikligi va bardamligini tiklash uchun hayotbaxsh oziq tayyorlashgan[5]. Darhaqiqat, sumalakni tanovul qilgan kishida ana shunday sog'lom ruhiy kayfiyat paydo bo'lishi barchaga ma'lumdir.

Xalq Navro'zni keng miqyosda nishonlay olmagan bo'lsa-da bahorning betakror taomi hisoblangan sumalakni uylarda yashirincha pishirib keksalar va bemorlarga ulashib kelgan. Mustaqillik tufayli qatag'onga uchragan qadriyatlarimiz tiklandi va yanada rivojlanishi uchun kerakli chora-tadbirlar ishlab chiqildi[6].

Ma'lumki, barcha diqqatga sazovor hodisalarning yaxshi niyatlar bilan boshlanishi va muvaffaqiyatli yakunlanishi bayram kayfiyatini taqozo etadi. Agar tabiat uyg'onishi dalalarda ish boshlanishi “Navro'z” (yil boshi) sifatida tantana qilingan bo'lsa, o'simlik dunyosining o'sishidan to'xtab, “uyquga ketishi”, mehnat mavsumi yakuniga yetayotganligini “Mehrjon” (yil yarmi) shaklida nishonlashgan. Bu bayramlar shunchaki uyulab topilmagan, balki ular koinot, tabiat qonuniyatlari, quyosh va yer o'rtasidagi munosabatlar asosida vujudga kelgan. Negaki, “Navruz” bahorgi kunu-tun tengligini qayd qilsa, “Mehrjon”kuzdagi o'sha holatdan nishona bergan. “Mexrjon” bayrami, bir tomondan, koinot va yerga jon ato etib turgan quyoshni qadrlashga, o'z nuri va harorati bilan hosil yetkazishga bergan yordami uchun minnatdorchilik bildirishga imkon yaratgan bo'lsa, ikkinchidan, barchani qish g'aminini yeyishga undagan. “Mehrjon” kuz bayrami ham bo'lgani uchun unda kuz ne'matlaridan tashkil topgan rang-barang ko'rgazma-savdolar, sharq bozorlari: (yarmarkalar), tabiatsevarlar ijodi ko'riklari alohida o'rin tutishi lozim. Shu sababli, bir joyda “Uzum sayli” (Uzum bozori), “Anjir sayli” (Anjir bozori), “Olma sayli”, “Anor sayli” kabilar. Ikkinchi joyda – “Kuz taomlari” nomli ovqatlanish rastalari, uchinchi joyda – “Bayram choyxonalari” qatori va boshqa ko'rik-ko'rgazmalar ishlab tursa, nur ustiga a'lo nur bo'ladi.

To'y – hayotning katta shodiyonasi, oila baxt-saodati va farovon turmushning go'zal ramzi, inson umrining guljoji, hayotning eng baxtli, eng quvonchli damlaridir. Dunyodagi barcha xalqu ellarda to'y o'tkazish udumi bor bo'lib, ularning mohiyati inson hayotidagi muhim voqealarni tantana qilish hisoblanadi. “To'y” degan tushunchaga biz ibrat olish tantanasi deb qaraymiz. Zero, to'y marosimida bahamjihatlik, ahillik, inoqlik, izzat-ikrom, mehr-oqibat, odob-axlok,

mehmonnavozlik kabi fazilatlar o'z ifodasini topadi. O'zbek to'ylarining turlari ko'p. Agar urf-odatlariga murojaat qilsak, ilgari "Beshik to'yi", "Sunnat to'yi", "Nikoh to'yi" va "Payg'ambar yoshi to'yi" kabilar bo'lganligi ma'lum. Hozirgi vaqtda ular orasida, ayniqsa nikoh to'ylari rivojlanib, yangicha, zamonaviy shakli qaror topmoqda.

O'zbek xalqi an'anaviy marosimlariga bag'ishlangan H.Ismoilov[7] va Q.Nasriddinov[8]larning risola va monografiyalarida esa, o'zbeklarning turli xil to'y va ma'rakalarida tayyorlanadigan taomlari keltirib o'tiladi.

Turkiston xalqlari, xususan, o'zbek xalqining ezgu urf-odatlari, ananalari, to'y-tomoshalarida, farzandlarning sog'lom, bilmidon, kasb-hunar egasi, mehnatsevar bo'lib, o'sishlarini niyat qilib o'tkaziladigan marosimlarida o'zining yorqin ifodasini topgan. Ana shunday to'y-tantanalardan biri xalqimiz orasida o'tkazilayotgan "tug'ish to'yi"dir.

Ushbu to'y marosimi mamlakatimizning bir qator joylarida qayd etilgan bo'lib, lekin eng jozibali o'tkazilgan to'ylar Xorazm viloyatining qator qishloqlarida kuzatilgan. Jumladan, yuqorida ta'kidlanganidek, ushbu to'y uchun asosiy bahona oilada farzand tug'ilgan kunning birinchi daqiqalarida, qarindosh-urug'lar, yaqin kishilar, qo'ni-qo'shnilarining to'planishi, ularning "tug'uluq" bo'lgan joyga kelishlari bilan boshlangan.

Azaliy udumga ko'ra, har bir keladigan mehmon yangi farzand ko'rgan ayol uchun o'zi bilan birga tuxum yoki tuxum qovurdoq olib kelgan. Ayrim hollarda esa suvda pishirilgan tuxumning o'zi olib kelingan. Shuningdek, turli shirinliklar, qand-qurslar, meva-chevalar olib kelganlar. Ushbu to'yning o'ziga xos tomoni shundaki, tuxumni mayda to'g'ralgan go'sht bilan qovurib, taom tayyorlashgan. Taom tobiga yetkazilib pishirilib, dasturxonga tortilgan.

G.P.Snesarevning yozishicha, "tug'ish to'yida" yangi farzand ko'rgan onaning birinchi taomi albatta, tovuq tuxumidan bo'lishi shart hisoblangan. Sababi tuxum hosildorlik ramzi, pusht qoldirish, belgi sifatida juda ham qadimgi zamonlardan paydo bo'lgan[9].

Vaqt o'tishi bilan insonlar nazdida ro'y bergan o'zgarishlar natijasi o'laroq, "Tug'ish to'yi"ning birinchi taomi sifatida qrvurilgan go'sht birlamchi, ikkilamchi esa palov beriladigan, somsa, go'mma, chuchvara-barak esa dasturxonning bezagi sifatida kiritilgan.

Navbatdagi katta marosim "beshik to'yi"dir. To'yxona egalari mehmonlarni xushnudlik bilan kutib oladilar. Ularning boshlaridan shirinliklar, meva chevalar, tanga pullar sochadilar, to'plangan bolalar, mehmonlar sochqini terib oladilar. Odat ko'ra, sarimsoq piyoz, non, qayroqtosh bolaning boshiga qo'yiladi, Qur'on kitobi ham bolaning boshiga qo'yiladi, ikkinchisini bolalarga beriladi. Bolalar nonni olib ko'chaga qarab qochadilar, aytishlaricha, ular qancha uzoqqqa qochsalar, bolaning umri ham shuncha uzoq bo'larmish[10]. Ma'lum vaqtdan keyin bolalar nonni qaytarib olib keladilar v u sindirilib bolalarga ulashib beriladi. G.P.Senesarevning yozishicha, non to'y va tantanalarda semantik, yashirin, magik kuchga ega bo'lgan[11]. Bu marosimlarda xamirdan ugra oshi qilinib, uzun-uzun kesilishida va iste'mol qilishida ramziy ma'no bo'lib, bolaga uzoq umr tilaganligini olim H.Ismoilov o'z asarida keltiradi[12].

Sunnat to'y: bu marosim o'tkazilishi, sunnat to'yi uning tahlili doimo etnograf nazarini tortib kelgan. Mintaqa aholisining muhim tadbirlari qatori sunnat to'yi ham maslahat oshidan boshlanadi. Issiq non bilan to'y marosimi boshlangan, yangi qurilgan tandirda non yopilib mahallaga, qishloqqa tarqatilib, keyingi marakalarga xabar qilingan[13].

Keksalarning aytishicha, bu bola kelajakda baquvvat, kasallikka chalinmay voyaga yetishga yordam bergan. Xalq an'analardan yana biri, bu insoniylikning iymonini saqlanib avloddan avlodga o'tib kelayotganligidir. Sunnat to'y qilingandan so'ng bola ancha ulg'ayib qoldi degan maqsadda uni qo'li halol kabi tushunchalar ham ishlatilgan.

Bolaning milliy odatlar, dasturxon boshida kattalardan yuqoriga o'tirmaslik, ota-ona va kattalardan oldin ovqatga qo'l urmaslik kabi[14] axloq qoidalari yoshlik chog'idan o'rgatiladi[15]. Bu albatta uning ijtimoiy munosabatlarda muhim o'rin tutib keladi.

"Fotiha to'yi" bu – nikohdan oldingi eng yirik marosimdir. Aslini olganda, ushbu marosim ichida nikohdan oldingi va keyingi marosimlar, odatlar mavjud bo'lib, ayrimlari xususida so'z yuritiladi. Belgilangan kuni kuyov uyiga uning do'stlari va qarindoshlari yig'ilib, palov qilingan. Bundan tashqari nikoh to'yi bilan bog'liq o'tkaziladigan marosimlar ham mavjud. "Kuyov navkar" nikoh to'yining boshlanish marosimi bo'lib, vodiy aholisida bu marosim o'ziga xos tariqa o'tkazilib kelinadi. Kuyov, o'rtoqlari (kuyov jo'ra) bilan kelinnikiga jo'natar ekan, ularga kuyovning tog'asi yoshi ulug' qarindoshlari hamroh bo'lib boradi. Ular orasida albatta sozandalar ham bo'lishi kerak. Ular uchun bir uyga dasturxon yozilib, ziyofat uchun shaylab qo'yiladi. Bu uy ostonasiga poyandoz to'shalib, undan albatta birinchi kuyov o'tadi[16]. Xonaga kirilgach, kuyov o'tirmay turadi. Jo'ralari kuyov o'tirmayapti deb qichqirib, xonadon egalari, kelin otasi va oqsoqollarni kutadilar[17]. Odaga ko'ra, bir taom yeb bo'lingach (odatda qatqliq osh, manti, palov tortiladi), "kuyov osh yemayapti" tarzida takrorlanib, yuqoridagiga o'xshab javob olinadi. Ziyofat tugab, fotiha o'qilgach, kuyov jo'ralari hovliga chiqadilar.

O'zbek xalqining bayram va to'y marosimlarida taom tayyorlash, tortish hamda iste'mol qilish bilan bog'liq urf-odatlar milliy madaniyatning muhim tarkibiy qismi hisoblanadi. Taom nafaqat oziq-ovqat manbai, balki ijtimoiy birlik, mehr-oqibat va qadriyatlarining ramziy ifodasi sifatida namoyon bo'ladi.

Shu tariqa, o'zbek xalqining barcha marosimlarida taom tortish va iste'moli nafaqat mehmondorlik belgisi, balki an'anaviy dunyoqarash, diniy va axloqiy qarashlarning semiotik ifodasi sifatida namoyon bo'ladi. Taom madaniyati orqali jamiyatning ijtimoiy munosabatlari, tabaqalanishi, madaniy qadriyatlari va axloqiy ideallari avloddan-avlodga uzatiladi.

Shuning uchun ham bayram va to'y marosimlaridagi taom bilan bog'liq urf-odatlar o'zbek xalqi madaniyatining yorqin ifodasi bo'lib, ularni o'rganish xalqning ma'naviy merosini anglashda muhim etnologik manba vazifasini bajaradi.

ADABIYOTLAR

1. Беруний. Қадимги халқлардан қолган ёдгориликлар. – Танланган асарлар, I- том, Т., Фан, 1968 – Б. 260.
2. Лобачева Н. П. Формирование новой обрядности узбеков. – М., Наука, 1978.
3. Qoshg'ariy M. Devonu lug'otit turk. 3-tom. – Toshkent: Fan, 1963. – B. 169.
4. Abu Rayhon Beruniy. Tanlangan asarlar. 1-tom. Toshkent: Fan, 1968. – B. 256.
5. Қорабоев У. Ўзбекистон байрамлари. – Тошкент: Ўқитувчи, 1991. – Б. 27.
6. Yuldashev M. O'zbek til va madaniyatida Navro'zning o'rni // O'zbek milliy madaniyati va san'ati tarixida Navro'z umumxalq bayramining o'rni. Respublika ilmiy-amaliy anjuman materiallari. – Toshkent, 2022. B. 10-14.
7. Исмоилов Х. Ўзбек тўйлари. – Т., 1994. – 140 б.
8. Насридинов Қ. Ўзбек дафн ва таъзия маросимлари. – Т.: Мерос, 1996. – 144 б.
9. Снесарев Г.П. Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. – Москва, 1969. – 241 с.

10. Ташбаева Т.Х, Савуров М.Д. Новое и традиционное в сельской семье узбеков. – Ташкент, 1989. – С. 103.
11. Снесарев Г.П. Реликты домусульманских верований у узбеков Хорезма. – Москва, 1969. – С. 227.
12. Исмоилов Х. Ўзбек тўйлари. – Т., 1994. – Б. 24.
13. Дала ёзувлари. Фарғона вилояти, Фуркат тумани, Сурпа МФЙ, 2025 йил.
14. Лыкошин, Н.С. Хороший тон на Востоке. К полувековому юбилею завоевания русскими. Туркестанского края. – Пг., 1915. – С. 7.
15. Ершов Н.Н. Кисляков Н.А, Пещерова Е.М., Русайкина С.П. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. – Москва, 1954. – С. 188.
16. Дала ёзувлари. Наманган вилояти, Чуст тумани, Қалъаи Поён МФЙ, 2025 йил.
17. Шаниязов К.Ш. К этнической истории узбеков народа. – Ташкент, 1974. – С. 312.