



*Madiyor TURDIYEV,*

*Alfraganus university, Ijtimoiy fanlar fakulteti, Xalqaro munosabatlar va tarix kafedrasida katta o'qituvchisi*

*E-mail: rustamrr20@mail.ru*

*Alfraganus university dotsenti, siyosiy fanlar bo'yicha falsafa doktori (PhD) R.Rashidov taqrizi asosida*

## ETHNOCULTURAL HERITAGE OF BUKHARA REGION AS AN EXAMPLE OF THE HISTORY OF NATIONAL SWEETS

Annotation

The ethno-cultural heritage of Bukhara region exemplified by the history of national sweets provides interesting information about the culinary traditions, customs and cultural practices of this historical Uzbek region. This article aims to explore how traditional sweets in Bukhara are not only culinary delights, but also symbolic expressions of the rich history and cultural identity of the region. In Bukhara, the preparation and consumption of these national sweets are deeply rooted in social customs, religious ceremonies and public holidays and reflects the values of hospitality, generosity and solidarity that define the local culture.

**Key words:** Bukhara, customs, traditions, national sweets, halwa, baklava.

## ЭТНОКУЛЬТУРНОЕ НАСЛЕДИЕ БУХАРСКОЙ ОБЛАСТИ КАК ПРИМЕР ИСТОРИИ НАЦИОНАЛЬНЫХ СЛОДОСТЕЙ

Аннотация

Этнокультурное наследие Бухарской области на примере истории национальных сладостей дает интересную информацию о кулинарных традициях, обычаях и культурных практиках этого исторического узбекского региона. Целью данной статьи является исследование того, как традиционные сладости в Бухаре являются не только кулинарными изысками, но и символическим выражением богатой истории и культурной самобытности региона. В Бухаре приготовление и потребление этих национальных сладостей глубоко укоренено в социальных обычаях и религии церемоний и государственных праздников и отражает ценности гостеприимства, щедрости и солидарности, которые определяют местную культуру.

**Ключевые слова:** Бухара, обычаи, традиции, национальные сладости, халва, пахлава.

## BUXORO VILOYATI ETNOMADANIY MEROSI MILLIY SHIRINLIKLAR TARIXI MISOLIDA

Annotatsiya

Buxoro viloyatining milliy shirinliklar tarixi orqali namuna bo'lgan etnik-madaniy merosi ushbu tarixiy o'zbek hududining oshpazlik an'analari, urf-odatlar va madaniy amaliyotlari haqida qiziqarli ma'lumot beradi. Ushbu maqola Buxorodagi an'anaviy shirinliklar nafaqat oshpazlik lazatlarini, balki mintaqaning boy tarixi va madaniy o'ziga xosligini ramziy ifodalashini o'rganishga qaratilgan. Buxoroda bu milliy shirinliklarni tayyorlash va iste'mol qilish ijtimoiy urf-odatlar, diniy marosimlar va jamoat bayramlarida chuqur ildiz otgan bolib, mahalliy madaniyatni belgilab beruvchi mehmondo'stlik, saxovatpeshalik va birdamlik qadriyatlarini aks ettiradi.

**Kalit so'zlar:** Buxoro, urf-odatlar, a'nalar, milliy shirinliklar, holva, paxlava.

**Kirish.** O'zbekistonning tarixiy va madaniy boy Buxoro viloyatida joylashgan bo'lib, mintaqaning oshpazlik an'analari bilan chambarchas bog'langan etnik-madaniy meros xazinasi joylashgan. Buxoroning gavjum bozorlaridan tortib, mahalliy xonadonlarning oshxonalarigacha shirinlik tayyorlash san'ati azaldan aziz an'ana bo'lib, nafaqat ta'mni o'ziga tortadi, balki mintaqaning rang-barang tarixi va madaniy o'ziga xosligini ham aks ettiradi. Buxorolik an'anaviy shirinlikning har bir luqmasida ziravorlar xushbo'yligi, o'tmishdagi avlodlar ertaklari, o'z merosi bilan chuqur ildiz otgan xalqning mohiyati bor. Buxoro viloyatining etnomadaniy merosi tarix, an'analar, san'at va me'morchilikning boy gobelen bo'lib, mintaqaning turli madaniy ta'siri va uzoq yillik merosini aks ettiradi. Bunday ta'sirlar uyg'unligi jo'shqin va bardavom bo'lgan noyob etnik-madaniy merosni keltirib chiqardi. Buxoro viloyatining etnik-madaniy merosi o'zbeklar, tojiklar, ruslar, yahudiylar va asrlar davomida mintaqani vatan deb atagan ko'plab boshqa etnik guruhlarning o'zaro munosabatlaridan kelib chiqqan madaniy rang-barangligi bilan ajralib turadi. Bu xilma-xillik mintaqaning tili, oshxonasi, musiqasi, raqslari, kiyim-

kechaklari va diniy urf-odatlarida o'z aksini topib, Buxoroning ko'p madaniyatli o'ziga xosligiga hissa qo'shadigan an'analar kaleydoskopini yaratadi[6].

**Mavzuga oid adabiyotlar tahlili.** Buxoro etnik-madaniy merosining eng yorqin jihatlaridan biri bu hududning boy tarixi va madaniy ahamiyatidan dalolat beruvchi me'moriy mo'jizalardir. Shahar o'zining yaxshi saqlangan tarixiy yodgorliklari, jumladan, madrasalar, maqbaralar, masjidlar va minoralar bilan mashhur bo'lib, ular mintaqaning murakkab hunarmandchiligi va badiiy hissiyotlarini namoyish etadi. Poy Kalyan majmuasi, Buxoro Arki, Somoniylar maqbarasi kabi bu me'moriy durdonalar nafaqat Buxoro madaniy merosi timsoli bo'lib xizmat qiladi, balki butun dunyodan tashrif buyuruvchilarni o'zining go'zalligi va tarixiy ahamiyatidan hayratga soladi. Buxoro o'zining an'anaviy hunarmandchiligi va san'at san'ati bilan ham mashhur bo'lib, ular avloddan-avlodga o'tib, mintaqada madaniy merosining ajralmas qismi sifatida rivojlanib bormoqda. Mohir hunarmandlar kulolchilik, gilamdo'zlik, ipakchilik, xattotlik kabi an'anaviy hunarmandchilik bilan shug'ullanib, Buxoro merosi ruhini o'zida mujassam etgan nafis san'at asarlarini

yaratadi. Bu an'anaviy hunarmandchilik nafaqat mahalliy iqtisodiyotga hissa qo'shmoqda, balki buxoroliklar uchun faxr va o'ziga xoslik manbai bo'lib, kelajak avlodlar uchun azaliy an'ana va hunarmandchilikni saqlab kelmoqda. Festival va bayram tadbirlari Buxoroning etnik-madaniy merosini asrab-avaylash va targ'ib qilish, aholi va mehmonlarga viloyatning jonli an'ana va urf-odatlarini bilan bevosita tanishish imkonini yaratishda muhim ahamiyat kasb etadi. Navro'z, Yangi yil bayrami, "Ipkak va ziravorlar" festivali kabi tadbirlar Buxoroning boy madaniy merosini an'anaviy musiqa, raqs, taomlar va chiqishlar orqali namoyish etib, madaniy almashinuv va qadrlash uchun zamin yaratadi[5].

**Tadqiqot metodologiyasi.** Buxoroning etnik-madaniy merosini asrab-avaylash va targ'ib qilish bo'yicha ishlar olib borilmoqda. Buxoroning yetita tarixiy obidasining ICESCO ro'yxatiga kiritilgani mintaqaning o'z madaniy merosini asrab-avaylash va uning tarixiy ahamiyatini xalqaro miqyosda tan olishga intilishidan dalolatdir. Buxoro viloyatining etnik-madaniy merosi mintaqaning rang-barang madaniy ta'siri va bardavom merosini o'zida aks ettiruvchi tarix, an'ana va san'at xazinasi. O'zining me'moriy mo'jizalari, an'anaviy hunarmandchiligi, bayramlari va bayramlari orqali Buxoro o'zining boy madaniy merosi va o'ziga xosligini saqlab qolishda davom etib, Markaziy Osiyoning markazida madaniy xilma-xillik va tarixiy ahamiyatga ega bo'lgan mayoq bo'lib xizmat qilmoqda. Buxoro o'zining etnik-madaniy merosini asrab-avaylash, targ'ib qilish va ulug'lash orqali uning betakror merosi avlodlar o'rtasida saqlanib qolishini ta'minlaydi, aholi hayotini boyitadi va dunyoning turli burchaklaridan tashrif buyuruvchilarning hayollarini o'ziga tortadi[4].

Buxoro viloyatining etnik-madaniy merosi milliy shirinliklar tarixi haqida ajoyib tasavvurga ega bo'lib, mintaqaning boy oshpazlik an'analari, madaniy ta'sirlari va tarixiy taraqqiyotini aks ettiradi. Turli millatlar va dinlarning erish qozoni sifatida Buxoro asrlar davomida savdo va madaniy almashinuv markazi bo'lib kelgan, bu mintaqaning an'anaviy shirinliklarini belgilaydigan noyob lazzatlar va ingredientlarning evolyutsiyasi va sinteziga olib keldi. Buxoro viloyatidagi milliy shirinliklar tarixi viloyat tarixi va madaniy merosi bilan chuqur bog'langan. Shirin taomlar asrlar davomida Buxoro pazandachilik an'analari ajralmas qismi bo'lib kelgan, retseptlar avloddan-avlodga o'tib kelgan va vaqt o'tishi bilan mintaqani shakllantirgan turli madaniyatlar ta'sirini o'zida aks ettirgan. Buxoro shirinliklari asaldan tayyorlangan oddiy qandolatlardan tortib murakkab qandolat va shirinliklarga qadar mintaqa pazandachilik manzarasida o'chmas iz qoldirgan savdo-sotiq, an'ana va madaniy almashinuv haqida hikoya qiladi. Buxoro viloyatining etnik-madaniy merosi turli etnik guruhlarining mozaikasi bo'lib, ularning har biri o'ziga xos pazandalik an'analari va mahalliy oshxonaga o'ziga xos afzalliklarga ega. Mintaqaning shirinliklari o'zbek, tojik, fors, yahudiy va rus oshpazlik an'analari ingredientlari, texnikasi va lazzatlarini o'z ichiga olgan ushbu madaniy xilma-xillikning aksidir. Misol uchun, Buxoro shirinliklarida Fors oshxonasiga xos bo'lgan yong'oq va quritilgan mevalar, shuningdek, Markaziy Osiyo shirinliklarida keng qo'llaniladigan kardamon va doljin kabi ziravorlar bo'lishi mumkin[3].

#### 1-Jadval

Buxoro viloyatining milliy shirinliklari O'zbekiston etnik-madaniy merosida muhim o'rin tutadi. Ushbu an'anaviy shirinliklar tarixi mintaqaning boy madaniy va oshpazlik an'analari bilan chambarchas bog'liq. Buxoro viloyatidagi etnik-madaniy meros milliy shirinliklari tarixini tahlil qilamiz:

1. Tarixiy ahamiyati: Buxoroning an'anaviy shirinliklari asriy retseptlar va pishirish texnikasi saqlanib qolgan holda avlodlarga o'tib kelmoqda. Ushbu shirinliklar

ko'pincha ramziy ma'noga ega va mintaqadagi madaniy bayramlar, marosimlar va ijtimoiy yig'ilishlar bilan chambarchas bog'liq.

2. Pazandachilik ta'siri: Buxoroning milliy shirinliklari O'rta Osiyo, fors, turk va rus oshpazlik ta'sirini o'zida aks ettiradi. Asrlar davomida Buxoro orqali o'tuvchi savdo yo'llari mintaqaga yangi ingredientlar va ta'mlarni olib kelib, mahalliy oshxonani boyitib, o'ziga xos shirin delikateslarni keltirib chiqardi.

3. Tarkibi va tayyorlanishi: Buxoroning an'anaviy shirinliklari odatda yong'oq, quritilgan mevalar, asal, shakar va kardamon va za'faron kabi xushbo'y ziravorlar kabi mahalliy ingredientlardan tayyorlanadi. Tayyorlash usullari ko'pincha mukammal tuzilish va ta'mga erishish uchun xamirni shakllantirish, qandolat choyshablarini qatlamlash va siroplarni qaynatish kabi murakkab qo'lda ishlov berishni o'z ichiga oladi.

4. Ramza va marosimlar: Milliy shirinliklar Buxoro madaniyatida mehmondo'stlik, saxovatpeshalik, bayram tantanalarini ifodalovchi muhim o'rin tutadi. Bu shirinliklar ko'pincha to'ylarda, diniy bayramlarda, oilaviy yig'inlarda yaxshi niyat va farovonlik belgisi sifatida tayyorlanadi va xizmat qiladi.

5. Merosni asrab-avaylash: Buxoro viloyatida an'anaviy shirinliklarning ommaviyligi va ishlab chiqarilishi davom etayotgani etnik-madaniy merosning mustahkamligidan dalolat beradi. Mahalliy qandolatchilar va oilalar bu asriy retseptlarni asrab-avaylash, buxorolik shirinliklar merosini kelajak avlodlarga yetkazishdan faxrlanadi.

**Tahlil va natijalar.** Buxoro viloyatida milliy shirinliklarning an'anaviy retseptlari mahalliy qandolatchilar va uy oshpazlarining mahorati va tajribasini aks ettiruvchi pazandachilik bilimlari va madaniy meros ombori hisoblanadi.

1. Holva: maydalangan kungaboqar urug'lari, shakar va yong'oqlardan tayyorlanadigan, ko'pincha kardamon yoki za'faron bilan ta'mlangan shirin qandolat.

2. Naxvat: yong'oq, asal va quritilgan mevalardan kichik kvadratchalar yoki barlar shaklida tayyorlangan nugat turi.

3. Paxlava: ko'p qavatli xamir, sariyog', shakar va yong'oqlardan tayyorlanadigan, odatda maxsus bayramlar va bayramlarda xizmat qiladi.

4. Navot: maxsus tantanalar va to'ylarda qo'llaniladigan, murakkab dizayn va hunarmandchilikni namoyish qiluvchi shakar asosidagi dekorativ qandolat mahsulotlari.

Buxoro viloyatida milliy shirinliklar nafaqat mazali taom, balki turli marosim va bayramlarda madaniy va ramziy ahamiyatga ega. Shirinliklar ko'pincha to'ylar, tug'ilishlar va diniy bayramlar kabi maxsus tadbirlarni nishonlash uchun ishlatiladi, bu farovonlik, mehmondo'stlik va omadni anglatadi. Shirinliklarni taqdim etish va baham ko'rish Buxoro ijtimoiy urf-odatlarining ajralmas qismi bo'lib, jamiyatda aloqalarni o'rnatadi va munosabatlarni mustahkamlaydi. Buxoro viloyatida milliy shirinliklar tarixini uning etnik-madaniy merosi sifatida asrab-avaylash va targ'ib etish borasida izchil ishlar amalga oshirilmoqda. An'anaviy retseptlar va texnikani namoyish qilish uchun pazandachilik festivallari, taom sayohatlari va pazandachilik kurslari tashkil etilib, mahalliy aholi va mehmonlarga Buxoro shirinliklari ortidagi lazzatlar va hikoyalarning boy gubolenini his qilish imkonini beradi. Ushbu pazandachilik an'analari hujjatlashtirish va baham ko'rish orqali Buxoro o'zining milliy shirinliklari tarixini avlodlar o'rtasida tarannum etishini va zavqlanishini kafolatlaydi. Buxoro viloyatidagi milliy shirinliklar tarixi mintaqaning oshpazlik merosini belgilab beruvchi xilma-xil ta'sir va o'ziga xos lazzatlarni aks

ettiruvchi madaniy almashinuv, an'analar va innovatsiyalarning mazali hikoyasi bo'lib xizmat qiladi. Buxoro viloyati o'zining an'anaviy retseptlari, madaniy ta'sirlari, ramziyligi va saqlash harakatlari orqali milliy shirinliklar jamiyatning etnik-madaniy o'ziga xosligi va tarixiy merosining mohiyatini o'zida mujassamlashtirib, har bir luqmada tarix ta'mini taqdim etishini namuna qilib ko'rsatadi.[2]

Buxoro viloyatidagi milliy shirinliklar tarixi turli madaniyatlar, an'analar va ta'sirlarning uyg'unligini aks ettiruvchi vaqt bo'ylab shirin sayohatdir. Asal qo'shilgan noz-ne'matlarning soddaligidan tortib, puxta ishlab chiqarilgan qandolat mahsulotlarigacha bo'lgan har bir shirin taom o'zi bilan mintaqaning o'tmishi haqida hikoya qiluvchi hikoyani o'z ichiga oladi. Buxoroning etnik-madaniy merosi asrlar davomida uning shirinliklarini shakllantirgan xilma-xil oshpazlik ta'sirining uyg'unligidan dalolat beradi. Mintaqaning Fors, Rossiya va Turkiya kabi qo'shni mintaqalar bilan savdo va madaniy almashinuv tarixi uning shirinliklariga boy ta'mlar, ingredientlar va texnikalar bilan ta'minlangan. Yong'oqlar, quritilgan mevalar, ziravorlar va gul mohiyati bir-biriga mukammal uyg'unlikda aralashib, ularni yaratgan odamlar kabi turli xil qandolatlarni yaratadi. Buxoro viloyatida milliy shirinliklar tayyorlashning an'anaviy retseptlari viloyat madaniy merosining jonli dalilidir. Avlodlar orqali o'tib kelayotgan bu retseptlar an'analarga botib ketgan va vaqt o'tishi bilan ularni takomillashtirgan uy oshpazlari va qandolatchilarning sevgisi va g'amxo'rliqi bilan sug'orilgan. Yong'oq qo'shilgan holvami, asal qo'shilgan naxvatmi yoki paxlavaning yog' qatlamlarimi, har bir shirin taom o'lka tarixi, urf-odatlarini va qadriyatlarini aks ettiradi. Buxoro viloyatidagi

milliy shirinliklar shunchaki shirinlik emas; ular bayram, mehmondo'stlik va jamoaning ramzidir. To'y-hashamlardan diniy bayramlargacha bo'lgan shirinliklar Buxoroning ijtimoiy udumlarida asosiy o'rin tutib, farovonlik, shodlik va hamjihatlik ramzi hisoblanadi. Shirinliklarni baham ko'rish xayrixohlik ishorasi va boshqalar bilan aloqa o'rnatish usuli bo'lib, oziq-ovqatning nafaqat oziq-ovqat, balki madaniy tayanch tosh sifatidagi ahamiyatini ta'kidlaydi. Buxoro viloyatida milliy shirinliklar tarixini asrab-avaylash va targ'ib etish borasidagi sa'y-harakatlar uning etnik-madaniy merosini kelajak avlodlar uchun asrashda muhim ahamiyat kasb etadi. An'anaviy retseptlar va usullarni namoyish etishga qaratilgan pazandachilik festivallari, mahorat darslari va o'quv dasturlari Buxoro pazandalik an'alarining boyligini tarannum etish uchun maydon bo'lib xizmat qilmoqda. Ushbu shirin an'analarni hujjatlashtirish, baham ko'rish va o'tkazish orqali mintaqa o'zining milliy shirinliklari tarixini uzoq yillar davomida qadrlashini va zavqlanishini ta'minlaydi[1].

**Xulosa va takliflar.** Xulosa qilib aytadigan bo'lsak, Buxoro viloyatining etnik-madaniy merosi o'zining milliy shirinliklari tarixida yorqin namoyon bo'lib, mintaqaning o'tmishi, buguni va kelajagiga hayratlanarli tasavvur beradi. Turli pazandalik ta'sirlarining uyg'unligidan tortib, ijtimoiy marosimlarda shirin taomlarning ramziy ma'nosigacha, Buxoro shirinliklari taomga, an'anaga va hamjihatlikka bo'lgan umumiy muhabbat bilan birlashgan jamoa ruhini o'zida mujassam etgan. Milliy shirinliklar ob'ektivi orqali biz nafaqat lazzatlar tarixini, balki bugungi kungacha Buxoro viloyatini belgilab beruvchi va boyitib kelayotgan madaniyat, o'ziga xoslik va chidamlilik tarixini kashf etamiz.

#### ADABIYOTLAR

1. Г.Н. Крусь. Технология молока и молочных продуктов. Учебник. Москва «КолосС», 2007.[1]
2. Ismoilov T.A. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi va texnikasi. O'quv qo'llanma. Toshkent, TKTI bosmaxonasi, 2013. - 300 b.[2]
3. Dodaev Q.O. Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. Darslik. T.:Noshir, 2009.387 b.[3]
4. Choriev A.J., Dodaev Q.O. Oziqovqat korxonalarini jihozlari. Darslik. Toshkent «O'zbekiston» NMIU, 2010. -192 b.[4]
5. Ismoilov T.A., Fatxullaev A., Raximjonov M.A., Muxitdinova M.U. Go'sht -sut biokimyosi. Darslik. Toshkent "Cho'lpon" nashriyoti, 2014. - 256 b.[5]
6. Food safety handbook. Ronald H. Schmidt and Gary E.Rodrick.2003 by Ajohn wiley&sons publication. Page 805.[6]