

QO‘QON DAVLAT
PEDAGOGIKA INSTITUTI
ILMIY XABARLARI
(2025-yil 3-son)



IJTIMOIIY FANLAR
SOCIAL STUDIES

O‘ZBEK MILLIY TAOMLARINING TAQVIMIY MAROSIMLAR TIZIMIDA TUTGAN O‘RNI

Sarimsokov Abdilatip Abdiraximovich,

University of Business and Science Ijtimoiy fanlar kafedrası dotsenti,

tarix fanlari nomzodi

abdulsarimsokov@gmail.com

+99893 926 01 18

Annotatsiya: Yil taqvimi bilan bog‘liq marosimlar har bir xalqning o‘tmishini, qadimiy madaniyatini qayta tiklashda o‘ziga xos o‘rin tutgan. Bu borada Farg‘ona vodiysi o‘zbeklarining taqvimiyl marosimlari boshqa etnoslarga tegishli xilma xil taqvimiyl marosimlar orasida o‘ziga xos tomonlari bilan ajralib turadi. Ushbu maqolada o‘zbeklarning taqvimiyl urf-odat va marosimlarida tayyorlanadigan halim, sumalak, «qo‘sh oshi», «qo‘sh go‘ja», «xudoyi sho‘rva» hamda «ona bug‘doy»dan qo‘shib tayyorlanuvchi pishiriqlar to‘g‘risida ma‘lumot berilgan.

Kalit so‘zlar: O‘rta Osiyo, Farg‘ona vodiysi, o‘zbek xalqi, taqvimiyl marosimlar, urf-odat, marosimiyl taom, xudoyi, darveshona, qozon to‘ldi, Navro‘z, halim, sumalak, qo‘sh oshi, qo‘sh go‘ja, xudoyi sho‘rva, is chiqarish, bo‘g‘irsoq.

МЕСТО УЗБЕКСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД В СИСТЕМЕ КАЛЕНДАРНЫХ ОБРЯДОВ

Аннотация: Ритуалы, связанные с календарным годом, занимают особое место в восстановлении истории и древней культуры каждого народа. В этом отношении календарные обряды узбеков Ферганской долины выделяются среди разнообразных календарных обрядов других этносов, имеющих свои особенности. В этой статье приведена информация о халиме, сумалаке, «куш оши», готовящихся по узбекским календарным обычаям и обрядам, а также о выпечках «куш гужа», «худойи шурпа» и «она бугдой».

Ключевые слова: Центральная Азия, Ферганская долина, узбекский народ, календарные обряды, традиции, ритуальные блюда, худойи, дарवेशона, козон тулди, Навруз, халим, сумалак, куш оши, куш гужа, худойи шурпа, жертвоприношение, баурсак.

THE ROLE OF UZBEK NATIONAL DISHES IN THE SYSTEM OF CALENDAR CEREMONIES

Abstract: Rituals related to the calendar of the year have a special place in the reconstruction of the past and ancient culture of each nation. In this regard, the calendar rituals

of the Uzbeks of the Fergana Valley stand out among the various calendar rituals of other ethnic groups with their own characteristics. In this article, there is information about the food prepared in Uzbek calendar customs and ceremonies like halim, sumalak, "kosh oshi", "kosh goja", "khudeyi shorva" and also pastries prepared with the addition of "ona bugdoy".

Key words: Central Asia, Ferghana Valley, Uzbek people, calendar rituals, tradition, ritual food, khudoyi, dervishona, kozon tuldi, Navroz, halim, sumalak, kosh oshi, kosh goja, khudoyi shorva, is chikarish[sacrifice], boursak.

KIRISH. Insoniyat hayot tarzi qadimdan turli-tuman urf-odat va marosimlarga to‘la bo‘lgan. Mazkur urf-odatlarining aksariyati yil fasllari, makon va zamondagi o‘zgarishlar bilan chambarchas bog‘liq bo‘lib, ular taqvimiy marosimlar sifatida tadqiq etiladi. Jamiyatdagi faoliyat – tabiatdagi o‘zgarishlar, davrlarning almashinuvi, quyoshning chiqishi va botishi, Oy fazalarining o‘zgarishi bilan vobasta rivojlanib boradi. Odamzod o‘z faoliyatini tabiat maromiga muvofiqlashtirish bilan birga, marosimlarni ham ularga moslashtirib, mustahkamlab borgan. Bu borada vaqt alohida mustaqil turkum sifatida emas, balki tabiat va ijtimoiy hayotning bir ko‘rinishi sifatida qabul qilingan. Masalan, nonushta, tushlik va kechki ovqat kundalik hayotning bir ko‘rinishi bo‘lishi bilan birga, o‘ziga xos bo‘lgan bir kunlik vaqt o‘lchov birligini ham bildiradi.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODOLOGIYA. Maqola umum qabul qilingan tarixiy metodlar – tarixiylik, ilmiylik, qiyosiy-mantiqiy tahlil, ketma-ketlik, xolislik tamoyillari asosida yoritilgan bo‘lib, unda o‘zbeklarning taqvimiy marosimlari tarkibidagi marosimiy taomlar tahlil qilingan.

NATIJALAR. Taqvimiy urf-odat hamda marosimlarning tarkibiy qismlaridan biri bo‘lgan an‘anaviy taomlar kundalik, ziyofat va marosimiy taomlarga bo‘linadi. Marosimiy taomlar yilning burilish nuqtalari bilan bog‘liq bo‘lgan urf-odatlarda – eski va yangi yillar orasida, yil fasllari yoki mavsumiy xo‘jalik mashg‘ulotlarida alohida e‘tibor bilan tayyorlangan.

Farg‘ona vodiysining azaliy o‘troq aholi istiqomat qiluvchi barcha hududlarida yangi yil kirib kelishi, bahorgi ishlar oldidan, mart oyi boshlarida kekxa dehqonlar, oqsoqollar boshchiligidan masjid yoki mozorlar yaqinida «xudoyi», «darveshona» marosimi o‘tkazib kelinadi. Oldinlari har bir xonadondan bug‘doy va oziq-ovqat mahsulotlari yig‘ilgan bo‘lsa, keyingi vaqtlarda ma‘lum miqdorda mablag‘ yig‘ish ham qo‘shilmoqda. Bunda o‘sha hududdagi barcha aholi savobdan bahramand bo‘lish uchun o‘z hissasini qo‘shishga harakat qiladi. To‘plangan pulga bozordan buzoq yoki qo‘y sotib olinib, qurbonlik uchun so‘yilgan va go‘shidan halim pishirilgan. Halim – suvga bug‘doy yormasi va go‘sh solib, uzoq [hil-hil bo‘lib ketguncha] qaynatib pishiriladigan quyuq ovqat. Taom tayyorlangunga qadar qishloq erkaklari uch-to‘rt guruhga bo‘linib, ariqlarni tozalaganlar. Tushlik vaqtida hamma to‘plangach, «xudoyi» uchun tayyorlangan taom iste‘mol qilingan. XX asr birinchi yarmida o‘tkazilgan shunga o‘xshash marosimlarda idish-tovoq yetmay qolsa, hasharchilar taomni o‘zlarining yuvib, obdon tozalangan ketmonlariga suzdiganlar [16; 17:108]. Marosimga kela

olmaganlarning uylariga nasiba sifatida pishirilgan taomdan berib yuborilgan. Tushlikdan so‘ng Qur‘oni karim oyatlaridan o‘qilib, oqsoqollar ushbu xudoyi savobini «o‘tganlarning» ruhi poklariga baxshida etishib, kelayotgan yil xosiyatli, barakali bo‘lishi hamda mo‘l hosil olish va boshqa ezgu niyatlarni amalga oshirish uchun Allohdan madad so‘raganlar.

An'anaga ko‘ra, Navro‘z bayrami eski yildagi hut oyining oxirgi kechasi oila davrasida o‘tkaziladigan «qozon to‘ldi» udumidan boshlangan. «Qozon to‘ldi» oqshomida qozonlarni to‘ldirib biror lazzatli taom tayyorlansa va barcha idishlar suvga to‘ldirib qo‘yilsa, kelayotgan yilda hosil mo‘l bo‘ladi hamda suv to‘ldirilgan idishlarga Tangrining marhamati bilan qut-baraka to‘ladi degan tasavvur bo‘lgan. Kelib chiqishi «Avesta»da qayd qilingan «Xamaspaeta» [4:45] bayrami bilan bog‘liq. Qadimda bu udum ezgu ruhlarning yangi yil arafasida o‘zlari yashagan xonadonga tashrif buyurishi bilan aloqador marosim sifatida o‘tkazib kelingan bo‘lib, unga ko‘ra, har bir xonadon o‘z imkoniyati doirasida tansiq taomlar tayyorlab, o‘tgan ajdodlari ruhiga atab «is» chiqarishi kerak [2:114–115]. «Is» chiqarish zardo‘shiylik bilan bog‘liq odatlardan bo‘lib, arvohlarga atab yoki ins-jinslarni qaytarish maqsadida tayyorlangan maxsus issiq taomni qo‘ni-qo‘shni, mahalladoshlar yoki qarindoshlarga yedirish tushuniladi. Shuningdek, oqshom dasturxoniga tayyorlangan o‘rik turshagi sharbati, bo‘g‘irsoq, ko‘katli somsa kabi taom va pishiriqlar qo‘ni-qo‘shni, qarindosh-urug‘larga ulashilgan [7:36–40].

Uy bekalarlari ushbu kunda har yilgi odatlariga ko‘ra «uy ko‘taradilar». Ya‘ni uydagi gilam, kigizlarni tashqariga olib chiqib yoyadilar, hammayoqni supurib-sidiradilar, qishi bilan isingan sandallarni olib tashlab, o‘rnini tuproq bilan ko‘mib, tekislaydilar. Shu kuni tanadagi bodni quvib chiqarish uchun marosimiy o‘rik turshagidan tayyorlangan sharbat ichiladi [6:44; 11:10]. XIX asrda Qo‘qon xonligida yangi yil bayrami – «Sari-sol»da xon haramiga o‘rik turshagidan tayyorlanadigan sharbat uchun ma‘lum miqdorda shakar va o‘rik turshagi ajratilishi to‘g‘risidagi ma‘lumot ham fikrimizni isbotlaydi [26:14–20].

Har yili Navro‘z bayramida doshqozonlarda sumalak, halim va boshqa bahoriy taomlar pishiriladi. Ushbu taomlar ichida eng keng tarqalgani sumalak bo‘lib, bu taomni tayyorlashning o‘zi alohida bir marosim hisoblanadi. «Sumalak» kalimasi «sharbat uchun undirilgan arpa» yoki bug‘doy ma‘nolarini anglatuvchi qadimiy turkiy so‘z «suma»dan kelib chiqqan. Muhammad Husayn Burxonning «Burxoni qot‘i» asarida [1650 y.] «samanu – holvaytarga o‘xshagan narsa, uni ko‘klagan bug‘doy o‘simtalarining shirasidan tayyorlanadi» [5:50], deb izohlanadi. Buyuk tilshunos olim Mahmud Koshg‘ariyning «Devonu lug‘otit turk» kitobida: «Suma – ivitilgan bug‘doy nomi. Uni quritib tuyiladi. So‘ng undan ugra oshi va non qilinadi. Sharbat uchun qilingan, undirilgan arpa uchun ham bu so‘z qo‘llaniladi» deyilgan. Shunga ko‘ra «sumalak» – ivitilgan bug‘doy yoki arpa ma‘nosini anglatuvchi qadimgi turkiycha so‘z «suma»dan kelib chiqqan deyish mumkin.

An‘anaviy tasavvurlarga ko‘ra har bir kishi yaxshi niyatlar bilan sumalak pishayotgan doshqozonni kovlashga harakat qilgan. Navro‘z arafasi, sumalak pishayotgan vaqtlarda eski gina-qudratlar unutilib, arazlashib qolgan kishilar o‘zaro yarashganlar. Sumalak pishirish

shunchaki yig‘ilib bir taom pishirishdan iborat bo‘lmay, unda yosh va keksalar yig‘ilishib bir kecha kunduz davomida o‘yin-kulgu qilishib, turli qo‘shiqlarni aytishgan.

Sumalak pishirish ishlariga yoshi ulug‘, ko‘p farzandli, xalq orasida katta hurmat qozongan ayollar yetakchilik qilishgan. Sumalak o‘chog‘idan odamlardagi shamollashni haydovchi vosita sifatida foydalanib, farzand ko‘rmayotgan juvonlarning sumalak o‘chog‘iga kirib o‘tirishlari sumalakning hosildorlik kulti bilan bog‘liq ekanligini tasdiqlaydi.

Ulkan qozonlar qadimdan muqaddas sanalib, ularda tangrilar sharafiga maxsus taomlar pishirilgan [1:21–24; 10:109–110]. Serhosillik timsoli hisoblangan bunday qozonlarda pishirilgan sumalakdan tanovul qilgan kishiga yil bo‘yi omad, qut-baraka yor bo‘ladi degan qarashlar mavjud bo‘lgan. Ma'lumotlarga ko‘ra, Sohibqiron Amir Temur davrida yaratilgan ulkan qozonda ham har yili «qozon to‘ldi» kuni to‘ldirilib, marosimiy taomlar tayyorlangan [25:2–6]. Bir idishda taom iste‘mol qilish odamlarni o‘zaro yaqinlashtiradi degan qadimiy qarashlarga hamohang holda bitta qozonda bayram taomlarini tayyorlash ham kishilarni g‘oyaviy jihatdan birlashtiradi deyishimiz mumkin.

Dehqonlar Navro‘z arafasida yetti taxtacha ustiga bug‘doy, arpa, sholi, jo‘xori, tariq, javdar, mosh kabi donli ekinlarning urug‘larini yoyishib, har kuni suv sepib turganlar. «Qozon to‘ldi» kuni ana shularning unishiga qarab, kelayotgan mavsumda qaysi ekindan mo‘l hosil olish mumkinligi chamalangan [3:256; 8:90].

Bayram dasturxonlarining bezatilishi xo‘jalik mashg‘ulotlari bilan ham bog‘liq bo‘lib, dehqonlarning dasturxoni ziroatchilik ne‘matlari bilan to‘lsa, chorvadorlarning dasturxonida go‘sh va sut-qatiq mahsulotlari ko‘proq bo‘lgan [21:75]. Moldavanlarning tasavvuriga ko‘ra, yangi yil dasturxonida qaysi taom mavjud bo‘lmasa, yil bo‘yi o‘sha taom oilada kam bo‘lar ekan [13:69]. Shuning uchun bayram dasturxonini iloji boricha turli noz-ne‘matlar bilan bezatish urf bo‘lgan. Bu haqda Umar Hayyom quyidagilarni qayd etgan: «...*barcha zamonlarda* [muallif yashagan va ungacha bo‘lgan davrda] *iloji boricha* [bayram] *dasturxonni yaxshiroq bezatishga...*» harakat qilingan [22:18].

Navro‘z bayrami odatda dalaga qo‘sh chiqarish bilan yakunlangan. Dalaga qo‘sh chiqarilgan kuni Buvoyi Dehqonga atab biror bir hayvon, ko‘pincha qo‘chqor qurbonlik uchun so‘yilgan va marosimiy taom tarzida «qo‘sh oshi» [bug‘doy yormasidan tayyorlanuvchi taom bo‘lib, masallig‘i har bir xonadondan yig‘ilgan, kelayotgan yilning har tomonlama yaxshi kelishini niyat qilgan odamlar «qo‘sh oshi»ga o‘z hissasini qo‘shishga harakat qilganlar], «qo‘sh go‘ja» [9:55], «xudoyi sho‘rva» pishirilgan. Eng keksa usta dehqon fotiha berganidan so‘nggina xudodan mo‘l-ko‘l hosil so‘rab, yaxshi niyatlar qilishib ishga kirishilgan. Qurbonlik hayvon go‘shidan palov yoki sho‘rva tayyorlangan [27:214–223].

«Qozon to‘ldi» kungi «is» yog‘iga tarixiy-etnografik adabiyotlarda hosildorlik ramzi sifatida talqin qilingan bo‘g‘irsoq [19:225–226], o‘yma-qatlama pishirilgan yog‘ bilan ho‘kiz shoxlari, bo‘yni hamda bo‘yinturuqni moylaganlar. Keksalarning aytishicha, shunday qilinsa, ho‘kiz muguzlari baquvvat, bo‘ynini bo‘yinturuq yara qilmaydigan, ho‘kizlarning o‘zi esa mehnatdan charchamaydigan bo‘ladi [15:37; 18:50–51; 24:174].

Oldinlari «qo‘sh chiqarish» marosimlarida «Ona bug‘doy»dan qo‘shib tayyorlangan patir va kulchalar ishtirokchilarga ulashilgan. «Ona bug‘doy» o‘tgan yilgi oxirgi tutam bug‘doy bo‘lib, u yanchilmasdan tutam holda bog‘lanib, bahorgi ekin paytiga qadar saqlangan. Ho‘kizlarga ham shu kulchalardan berilib, isiriq tutatilgan. Urug‘lik donga ham «ona bug‘doy» donidan aralashtirilgan [12:159; 14:16; 20:148; 23:122–123]. Ko‘pgina dunyo xalqlarida hosilning mo‘l bo‘lishi uchun urug‘lik donga yong‘oq, tuxum po‘choqlarini aralashtirish yoki urug‘lik donni oy to‘lgan vaqtda sepish, qurt-qumursqalardan saqlash uchun bolta solib qo‘yish kabi odatlar bo‘lgan. Qarashlarga ko‘ra, ona bug‘doy magik qudratga ega bo‘lib, uni urug‘likka aralashtirish hosildorlikni oshirishga ko‘mak beradi.

MUHOKAMA. Demak, birinchidan, jonli yashayotgan bug‘doy o‘rilgach, butunlay o‘ladi va uning joni «ona bug‘doy»ga keyinchalik esa yanagi yil sepiladigan urug‘lik bug‘doyga o‘tadi.

Ikkinchidan, ona bug‘doyda yangidan tiriluvchi bug‘doyning joni saqlanar ekan, uning urug‘lik donga aralashtirilishi ana shu jonning bu yilgi hosilga ham o‘tishini ta‘minlaydi. Bu narsa o‘z-o‘zidan o‘luvchi va tiriluvchi tabiat haqidagi qadimgi animistik tasavvurlar saqlanib qolganligidan dalolat beradi.

Uchinchidan, marosimda saqlanib qolgan ona bug‘doy unidan non yopish va uni yeyish, urug‘lik donga aralashtirish va sepish kabi rasm-rusmlar kishilarning magik qarashlariga aloqadordir. Chunki, bu narsada muloqot hamda taqlidiy magiya qoldiqlari saqlangan.

Darhaqiqat, nondan yeyish orqali bu yilgi hosildan ham shu xilda non yeylik, degan istak taqlidiy yo‘l bilan bayon etilsa, urug‘lik donga ona bug‘doy donidan aralashtirish orqali ona bug‘doydagi yangidan yashash qudratini sepiluvchi urug‘lik donga o‘tkazish tasavvuri yotadi. Zotan, ona bug‘doy animistik tasavvurga ko‘ra, g‘ayritabiiy qudratini o‘zida tashiydi. Shu boisdan ham unga muqaddas jonli narsa sifatida munosabatda bo‘linadi.

Xuddi shunday odat va marosimlar hosil yig‘imi, g‘alla o‘rimida ham kuzatiladi. Hosilning mo‘l bo‘lishi, tabiiy ofatlardan saqlanish maqsadida o‘rim oldidan «is» chiqarilib, «jonliq» so‘yilgan va «xudoyi oshi» pishirilgan. Marosim so‘nggida Qur‘oni karim oyatlaridan o‘qilgan. Oqsoqollar hosil yig‘imini boshlab berib, aholini tezroq ishlashga, harakatni jadallashtirishga da‘vat qilganlar. Xayrixudoyi o‘tkaziladigan xosiyatli kun oldindan oqsoqollar yoki xalq hisobdonlari tomonidan belgilab berilgan. Bu marosim qadimiy qurbonlik odatining islomiylashgan shaklidir.

XULOSA. Xullas odamlar marosimiy taomlarni g‘ayritabiiy – unumdorlik, shifobaxshlik, apotropik xususiyatlarga ega deb hisoblaganlar. Bunday taomlar yilning barcha davrlarida – har qanday xo‘jalik ishining boshlanishida va yakunida, tabiiy ofatlar, tabiat kuchlari oldidagi ojizlik paytlarida tayyorlangan. Marosimiy taomlar ko‘pincha oziq-ovqat sifatida emas, balki qurbonlik yoki himoyalovchi sifatida qabul qilingan. Bunday qarashlarda diniy qorishuvlik – islomgacha va islomiy g‘oyalar uyg‘unlashuvini kuzatish mumkin.

Marosimiy taomlarning sehrli kuchi boshqa taqvimiy odatlar bilan bir xil funksiyani bajarishga yo‘naltirilgan. Masalan, yer va chorva mollarining unumdorligini oshirish, odamlarning oilaviy farovonligini mustahkamlash singari.

Marosimiy taomlarning tarkibi, tayyorlash usullari uzoq vaqt davomida o‘zgarmagan. Xuddi shu narsa qurbonlik va sovg‘a taomlariga ham tegishli. Marosimiy taomlardagi bunday an'anaviylik uni tarixiy jihatdan rivojlanishini o‘rganib chiqish imkonini beradi.

ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. Акишев К.А., Кушаев Г.А. Древняя культура саков и усуней долины реки Или. – Алма-ата, 1967. – 316 с.
2. Аширов А. “Авеста” ва қадимий деҳқончилик анъаналари хусусида айрим мулоҳазалар // Ўзбекистонда ижтимоий фанлар. – Тошкент, 2005. – № 1–2. – Б. 114–115.
3. Абу Райхон Беруний. Қадимги халқлардан қолган ёдгорликлар / Танланган асарлар. – Тошкент: Фан, 1968. Т.1. – 468 б.
4. Бойс М. Зороастрийцы. Верования и обычаи. – М.: Наука, 1987. – 302 с.
5. Бўриев О. Наврўз тарихидан лавҳалар. – Тошкент: Ўзбекистон, 1990. – 64 б.
6. Жўраев М. Ўзбек халқ тақвими ва мифологик афсоналар. – Тошкент: А. Навоий номидаги Ўзбекистон Миллий кутубхонаси нашриёти, 1994. – 108 б.
7. Жўраев М. Кўздай ёруғ байрам // Соғлом авлод учун. – Тошкент, 2004. – № 3. – С. 36–40.
8. Иностранцев К.А. Сасанидский праздник весны // Сасанидские этюды. – С. Петербург: В.О. Киришбаума, 1909. – С. 82–109.
9. Кармышева Дж.Х. Земледельческая обрядность у казахов // Древние обряды верования и культуры народов Средней Азии. – Москва: Наука, 1986. – С. 47–70.
10. Кузьмина Е.Е. В стране Кавата и Афрасиаба. – Москва: Наука, 1977. – 144 с.
11. Наврўз [Наврўз билан боғлиқ қўшиқлар, афсоналар, одатлар ва иримлар]. – Тошкент: Фан, 1991. – 100 б.
12. Пиркулиева А.Н. Приёмы земледелия в Ахальском оазисе в конце XIX – начале XX в. // Хозяйственно-культурные традиции народов Средней Азии и Казахстана. – Москва: Наука, 1975. – С. 154–169.
13. Попович Ю.В. Молдавские новогодние праздники [XIX – начале XX в]. – Кишинев, 1974. – 185 с.
14. Пропп В.Я. Русские аграрные праздники. – Ленинград, 1963. – 143 с.
15. Сазонова М.В. Традиционное хозяйство узбеков южного Хорезма. – Ленинград: Наука, 1978. – 97 с.
16. Саримсоков А.А. Календарные обряды узбеков [на основе материалов Ферганской долины]. Автореферат диссертации на соискание ученой степени. – Тошкент, 2010.

17. Саримсоков А.А. Ўзбекларнинг тақвимий маросимлари [Фарғона водийси материаллари асосида]. – Тошкент: «Yangi nashr», 2014. – 176 б.
18. Саримсоков Б. Ўзбек маросим фольклори. – Тошкент: Фан, 1986. – 216 б.
19. Снесарев Г.П. Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. – Москва: Наука, 1969. – 336 с.
20. Соколова В.К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев, белорусов. – Москва: Наука, 1979. – 287 с.
21. Тенишев А.Э. Празднование Невруза и Хыдыреллеза в Турции [конец XIX – середина XX в.] // Совесткая этнография. – Москва, 1991. – № 6. – С. 71–80.
22. Умар Ҳайём. Наврўзнама. – Тошкент: Меҳнат, 1990. – 78 б.
23. Чибиров Л.А. Народный земледельческий календарь осетин. – Цхинвали: Ўрыстан, 1976. – 282 с.
24. Шаниязов К.Ш. К этнической истории узбекского народа. – Тошкент: Фан, 1974. – 242 с.
25. Шодиев Б. Наврўз Амир Темур ва темурийлар даврида // Мозийдан садо. – Тошкент, 2005. – №1. – Б. 2–6.
26. Sarimsokov A.A. Navruz: Customs and Ceremonies // Central Asian Journal of Social Sciences and History. 2024, 5[2], 14–20.
27. Sarimsokov A.A. The ritual of “qo‘sh chiqarish” among Uzbeks and its territorial features (on the example of the Fergana Valley) // Историческая этнология. 2024. Т. 9. № 2. С. 214–223.