

TURKMANLARNING TO'Y MAROSIMLARIDA GO'SHTLI TAOMLAR: AN'ANALAR VA YANGILIKLAR

Umarov Anvar Shuxratovich

Sharof Rashidov nomidagi Samarqand davlat universiteti tayanch doktoranti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.8020081>

Annotasiya: Turkman xalqlari va urug'larining to'y-marosimlarida, an'ana tarzida asrlar mobaynida saqlanib kelayotgan taomlanishi, uning yangi ko'rinishlari, go'sht maxsulotlarining tayyorlanishi va bajariladigan odatlar to'g'risida fikr yuritiladi.

Kalit so'zlar: To'y, xidir-eli, bayat, to'ydan to'pukcha, gaynatma, chekdirme, sadaqa, yorma, yapraklama, pishme, chelpe, Enakachandir, Novchandir va Parchachandir

To'y har bir xalq hayotida eng quvonchli va tantanali bayramdir. An'anaviy kundalik madaniyatning eng murakkab komplekslaridan biri bo'lgan to'y marosimi, shuningdek, oziq-ovqat ramziyligining muhim qatlamini o'z ichiga oladi. E. Novik ta'rifiga ko'ra, "jamo'a ichidagi ikki guruh o'rtasidagi almashuv munosabatlari to'yda modellashtiriladi, buning natijasida kelin ("ko'chiriladigan" ob'ekt) kuyov guruhiga "o'tadi" [1, 182-bet]. Ushbu almashuv munosabatlari ramziy harakatlar zanjirida, jumladan, oziq-ovqat marosimining belgilarida amalga oshiriladi.

Bayram, jumladan, to'y dasturxonlari turkmanlar taomnomasining tarixiy va etnik-hududiy xususiyatlarini o'zida aks ettirdi. Turkmanlar ikkita oziq-ovqat modellarining kombinatsiyasi (turkiy chorvachilik va qishloq xo'jaligi) bilan ajralib turadi. To'y dasturxonlaridagi oziq-ovqatlarning u yoki bu modelining ustunligi alohida qabilalarning yashash joyiga, xo'jalik turiga, joylashish darajasiga va qo'shni xalqlar bilan etnik-madaniy aloqalarga bog'liq bo'ladi. Turkmanlarning to'y taomlari ro'yxatida ko'pincha qishloq xo'jaligi va chorvachilik madaniyatiga xos bo'lgan taomlarni birlashtirgan. Hech bir to'y marosimi ichimliklarsiz o'tmaydi. O'rta Osiyo xalqlaridan farqli o'laroq, turkmanlarning aksariyat guruhlarida katta bazm "to'y" kuyovning uyida, faqat ba'zi Amudaryo turkmanlari (xidir-eli, bayat)larda kelinning ota-onasining uyida bo'lgan [3, b.325, 329].

Barcha bayramona taomlarning asosiy xususiyatlarini o'z ichiga olgan to'y taomlari ro'yxati eng sharafli taomlardan iborat bo'ladi. Turkmanlarning ajdodlari bo'lmish ko'chmanchi o'g'uzlar orasida bulyon bilan qaynatilgan go'sht va alkogolli achitilgan sutli ichimliklardan iborat bo'lgan [4, 15-bet]. Keyinchalik ot podalarini boqish va biyalarni sog'ish kamayganligi sababli to'yda qimiz ichish odati eskirgan va yaqin vaqtgacha faqat Stavropol turkmanlari orasida saqlanib qolgan [5, 165-bet]. V.Poxlebkin ta'kidlaganidek, "Turkman oshxonasi boshqa O'rta Osiyo xalqlari oshxonasiga qaraganda ko'proq sof go'shtli taomlar, to'g'rirog'i, boshqa mahsulotlar ovqatlar qo'shilmagan, go'shtdan tayyorlangan taomlar bilan ajralib turadi" [6., p. 242].

Xalq ichida to'yga kelgan har bir mehmon go'shtdan "To'ydan to'pukcha" ("Hech bo'lmaganda to'pig'i bilan") o'z ulushini olishi kerak deb hisoblashgan. Bayramda tortilgan to'y taomlaridan tashqari, yaqin qarindoshlar hamda sovchilar tomonidan go'shtli sovg'a sifatida pishiriqlar olib kelishgan. To'yning asosiy taomlari go'shtli "gaynatma" yoki "chekdirme" sho'rvalari bo'lib, ular turli xil non mahsulotlari bilan tortilgan. "Gaynatma" (Ersarinlar orasida "asma") so'yilgan hayvonning barcha go'shti, jumladan, tozalangan ichak va oyoq-qo'llari suvda qaynatilgan. "Chekdirme" ni tayyorlashda go'sht (qo'l-oyoqlardan tashqari) oz miqdorda

suvda qaynatiladi. Stavropol turkmanlari odatda mehmonlarni "beshbarmak" bilan mehmon qilishadi. Uni xamirturushsiz tayyorlangan xamirni go'sht qaynatilgan suvga tashlab olishadi, so'ngra xamir bo'laklari ustiga go'sht bo'laklari qo'yilib, yog'li bulondan, piyoz va maydalangan qalampir sousi bilan dasturxonga tortiladi. Turkmanlarning o'troq guruhlari ko'pincha "dograma" - maydalangan non, go'sht va maydalangan piyoz aralashtiriladi va bulon bilan qo'yiladi, "yapraklama" - katta maydalangan non ustiga go'sht bo'laklari va bulon bilan qo'yiladi. Agar qadimdan o'troq turkmanlarda - "dograma" oddiy to'y taomi bo'lgan bo'lsa, u salirlar orasida "gaynatma chorba" asosiy taomiga qo'shimcha sifatida kirgan. Etnograf A. Orazov axal tekinlari orasida ko'pincha nonsiz beriladigan go'shtli bug'doy pyuresi "bo'yinturug'i" dan tayyorlagan, qadimgi chorvachilik an'alarining taomlari haqida ma'lumot beradi [7, 33-34-betlar].

Samarqand viloyatida Pasdarg'om tumanida Yuqori, Enaka, Novchandir va Parcha Chandir qishloqlarida, olib borilgan dala kuzatuv va surustiruv ishlari hamda oqsoqol G'affor Karimov ma'lumotlariga ko'ra, qishloqdagi aholining barchasi, engillik bo'lishi uchun bayramlarda, to'ylarda, kimdir chetdan kelganda va boshqa tadbirlarda "Sadaqa" deb nomlanadigan tadbirlari majud. Aynan shu tadbirda "Yorma" deb nomlangan maxsus taom qilinadi. Ushbu taom har bir xonodonda eng kami 10 ta qozonda tayyorlanadi. Qozonning kattaligiga qarab, 10-20 kg qo'y go'shti, 5-10 kg dumba (quyruq), sari yog', to'g'ralgan piyoz, bug'doy yormasi va suv solib, kami 5-6 soat qaynatiladi. Bu taomni qishloq aholisining hammasi tayyorlolmas ekan. Qizig'i shundaki, taomni tayyorlash faqat ayollar qo'lidan keladi va maxsus taom tayyorlovch oshpaz opalar, kim "Sadaqa" qilsa o'sha xonodonga erta saharda borib, to tugaguncha pishirishadi. Tartibi sundaki, qishloqning barchasi qatnashadi, ertalab soat 6 dan erkaklar, soat 10 dan keyin ayollarlar kelishadi. Tadbirga ko'chdan o'tayotgan odamlarni ham chaqirishadi. Tadbirda qatnasha olmagan keksa, nogiron yoki betoblar xonodonga "tuguncha" qilib olib borib beriladi[13].

To'yni nishonlash an'analari - To'ylarda bir nechta go'shtli taomlarni majburiy tayyorlash hozirgi paytda turkmanlarga xosdir. Agar "dograma" va "yarma" kabi taomlarni bugungi kungacha to'yning asosiy taomi bo'lsa, "yapraklama" endi to'y taomlari menyusiga kiritilmaydi, sababi uning o'rnini "gaynatma chorba" egallagan. "Gaynatma chorba" faqat go'shtdan (ichak, oyoq-qo'llarisiz), pomidor, kartoshka va piyoz qo'shilishi bilan tayyorlanadi. To'y dasturxonini menyusi turli xil yaxna g'o'shtlar, salatlar, sovuq ichimliklar bilan boyitiladi. To'y marosimi nafaqat kuyovning uyida, balki kelinning uyida ham nishonlanadi.

Bayram dasturxonida turli xil non mahsulotlari, palov, qozonda pishirilgan "bo'g'ursoq" (pishme), "chelpak", "g'atlama" muhim o'rin egallagan bo'lsa-da, ularning xususiyatlari o'rganilmoqda. Ushbu maqola doirasidan tashqarida bo'lganligi uchun biz to'xtamaymiz.

Etnik-madaniy xususiyatlardan kelib chiqib, g'o'shtli taomlarning tarkibi nikoh to'y marosimi tartibida ham namoyon bo'ladi. Agar qadimgi Eron an'alarida rangli tuxum, yong'oq, yangi va quritilgan mevalar ular yangi turmush qurganlarning taomlari menyusiga kiritilgan va shirin hayot, unumdorlik timsoli hisoblangan bo'lsa, dastlabki paytlarda turkmanlarning to'y marosimida oziq-ovqat nikoh ramzlari bo'lgan bo'lsa, keyinchalik chorvachilik asosiy o'rin egallab, qo'zichoq go'shti to'y marosimida asosiy o'rin oldi.

Shunday qilib, birinchi to'y oqshomi kunida G'arbiy Mutes va Axal Tekinsda yangi turmush qurganlarga qaynatilgan qo'y go'shti va yuragini ikki teng qismga bo'lishdi va istemol qilishda. Shunda yangi turmush qurganlarning yuraklari "bog'lanadi" degan qarashlar bo'lgan.

Axallarning ayrim ovullarida yurak bilan birga jigar yoki buyraklarga ham istemol qilingan (maxtumlar orasida). Marv turkmanlari orasida yangi turmush qurganlarni qaynatilgan jigari va quyruq yog'i bilan davolash ularning hayotini shirin qilishlariga ishonishga. Qozoqlar, qirg'izlar va o'zbeklar o'rtasidagi nikohning eng ifodali belgilaridan biri bo'lgan "Qo'yriq yog'i" bilan qo'y jigaridan tayyorlangan marosim taomlari shular jumlasidandir [2, b. 177].

Samarqand viloyatida Pasdarg'om tumanida Chandir qishloqlarida nikoh to'yidan keying kunda kuyovning uyida "Go'sht pochak" tayyorlanadi. Bu taom to'yda so'yilgan molning kalla-pochasi (boshi, ichak, qorin, o'pka va oyoq-qo'llari) yaxshilab qaynatilib maydalanadi, piyoz, so'ng ziravorlar qo'shib yaxshilab aralashtiriladi va yaxtay suvda qorilgan xamir ichiga solinib qozonda pishiriladi. Oqsoqol Mirzayev Abdualim va Shodmonov Qaxramonlarning aytishicha bu taom faqat Yuqori Chandir qishlog'ida bor ekan. Qolgan Enaka, Novchandir va Parcha Chandir qishloqlarida uchramasligini takidlaydi[14].

O'troq hayot kechiradigan turkmanlarning yangi turmush qurgan oilalarining taomnomasi turkiy va eron xalqlari kabi shirin hayotning unsurlaridan iborat edi. N. Lobacheva ta'kidlaganidek, "turkman to'y marosimlarining turli turkman guruhlarida orasida, turli bosqichlarida va turli nisbatlarda madaniy urf-odatlar va marosimlari aralashmasi uchraydi" [8, b.325]. Shunday qilib, emrelilar - turkmanlar orasida yangi turmush qurgan kelin-kuyovlarning kaftlari orasiga shakar bo'laklarini qo'yib, ularni yolg'iz qoldirishdan oldin qo'llarini bog'lab qo'ygan. Bundan oldin, nikoh uyida kuyov va do'stlarining "dosh dograma" - "maydalangan ko'krak" nomi ostida marosim taomi bo'lib o'tdi: qaynatilgan ko'krak (ko'chmanchi turklar orasida nikoh ramzi) hisoblanadi. Shakar ezilib, birlashtirilib tayorlangan to'qqizta "gatlama", shuningdek, kelin o'tirgan parda orqasiga to'sh suyagidan olingan suyaklarni tashlab yeyilgan. [9, p.64-65].

Shunday qilib, bugungi kunda to'y marosimi aksariyat hududlarda yangi turmush qurganlar kelin-kuyovning uyida so'yilgan hayvonning boshi, oyoqlari, yuragi, jigari, buyragi va yog'i xom ashyo sifatida taqdim etilib, undan to'y uchun taom tayyorlanadi.

Umuman olganda, yangi turmush qurganlarning marosim taomlari kelajakdagi oila uchun farovonlikni ta'minlashga qaratilgan vosita sifatida amalga oshirildi. Qo'zi go'shtining turli qismlaridan go'shtni iste'mol qilish, N. Lobachevaning fikricha, "hosildorlik, unumdorlik kabi sehrining namoyon bo'lishi - to'y marosimlarida sehrli amaliyotning asosiy yo'nalishi" [8, 299-b.].

Turkmanlarning to'y marosimi har bir bosqichda, xoh u sovchi bo'lsin, xoh to'y marosimining o'zi, xoh to'ydan keyin sovchilarning o'zaro tashrifi va qizning ota-onasining uyiga qaytishi, qarindoshlari o'rtasida sovg'alar almashishni o'z ichiga olgan. To'y munosabati bilan sovg'alar almashinuvi ibtidoiy jamiyatdan beri ma'lum bo'lgan global hodisadir. To'y sovg'asi almashinuvi, Yu. I. Semyonovning fikricha, "nikohning birinchi bosqichini ikkinchidan ajratib turuvchi ijtimoiy chiziq bo'lib, guruhdan individual nikohga o'tish bilan bog'liq" [10, 197-b.].

To'y marosimlarida oziq-ovqat sovg'alarini almashish bayram tashkilotchisi, qarindoshlar, qishloqdoshlari va kelin-kuyovning ota-onalari o'rtasida ham amalga oshirildi. Tegishli sovg'a almashinuvi faqat go'shtli taomlarni o'z ichiga olmaydi, shuning uchun biz bu erda faqat qudalar (sotuvchilar) o'rtasidagi sovg'a almashinuvini ko'rib chiqamiz. Sovg'a almashinuvining asosiy sub'ektlari kuyovning onasi va kelinning onasi bo'lib, olingan sovg'alarni qarindoshlari - marosim ishtirokchilari o'rtasida tarqatishadi. Qo'y go'shti, non

mahsulotlari, shirinliklar va tayyor ovqatlar qudalar (sotuvchilar) o'rtasida sovg'a almashish ob'ekti bo'lib xizmat qilgan.

M.Berdiyev asarlarida chorvachilik bilan shug'ullanadigan belgi-ramziy go'sht sovg'alarini almashish tizimi turkmanlarning aksariyat guruhlariga xos edi, faqat o'troq bo'lganlar bundan mustasno. O'tmishda go'sht sovg'a almashish an'analari muqaddas qilingan. [11, 117-118-betlar]. Sovchilar o'rtasida go'shtni sovg'a qilish "do'sh alishmak" go'shtining eng sharafli tana qismlari (ko'krak qafasi) - bosh, dumba va "o'n ikki suyak" dan iborat bo'lgan. Go'sht sovg'asini tayyorlash uchun qo'yning tanasi odatda bo'g'inlarga bo'linib, "umumiy" qozonda qaynatiladi; tana go'shtining ozgina pishmagan qismlari va sovg'a qilish uchun olingan, qolgan qismi esa "sovg'a suyaklari" deb hisoblanmagan, bulon bilan birga tanavul qilish uchun qo'yiladi. Shuningdek, turkmanlarning ersariylarida, tana go'shtidan sovg'a tayyorlashning ko'proq arxaik usulidan foydalanish urf bo'lgan. Ular tana go'shtini qismlarga bo'lmasdan, butun holda alohida qozonda pishirdilar. Turkiy tilli xalqlar orasida go'yoki nikoh shartnomasi ramzi bo'lgan ko'krakni almashish odati o'zbeklar, qozoqlar, qirg'izlar, qoraqalpoqlar orasida qayd etilgan [8, 298-333-b].

Agar sovg'a olib keluvchi tomon go'sht sovg'asini topshirishga shoshilmagan bo'lsa, unda talab qattiq bo'lishi mumkin: Ular orasida "Bizga tegishli o'n ikki suyakni bering!" degan gaplar yangraydi. Agar marosimda kelganlar soni ko'p bo'lsa, mezbon tomon ikki qo'y so'yib, suyaklar sonini yigirma to'rttaga yetkazadi. So'yilgan qo'yning ko'krak qafasi va dumba yog'i "gudalik" deb ataladigan ortiqcha faxriy sakrum faqat sotuvchining (guda) yoki turkiy xalqlar orasida yoshlarning an'anaviy "rasmii vakili" kelinning (yenge) ulushi bo'lishi mumkin edi xisoblanadi.

Quda tomonlar uyga qaytgandan so'ng, kelin yoki kuyovning onasi olingan sovg'alarni munosabatlarni saqlab qolish va yanada mustaxkamlash uchun qarindoshlar o'rtasida bo'lishiladi. Salyrlar orasida, masalan, qo'yning qaynatilgan boshi kelinning ota-onasiga berilgan, ammo ikkinchisi hech qachon kuyovning ota-onasiga bermagan, sababi "bir bosh", ya'ni allaqachon qizlarini ularga berishganligini anglatadi. Bunday hollarda, ikkinchi bosh kuyovning onasining mulozimlaridan eng keksa ayolning ulushiga aylandi. "O'n ikki suyak" delegatsiyaning boshqa a'zolariga maqomi va qarindoshlik darajasiga qarab taqsimlandi. Gara suyagining unchalik hurmatli hisoblanmagan. Buni olgan ayol uning nomiga mos keluvchi so'zlar bilan qoralashi mumkin edi: "G'animiga gari berdim" yoki "G'ariy berdim" yoki "Bechora ayolni hisobga olib, "gari" berdim.). Shuning uchun, Salyrlar orasida kelin yoki kuyovning onasi go'shtni o'z mulozimlari o'rtasida taqsimlab, faqat shu suyakning go'shtini berdi va Meri Tekinlar orasida, Axallardan farqli o'laroq, ular odatda umuman bermaydilar. Tos suyagi ham unchalik qadrlanmagan. Ersariylar orasida tuynukli ekanligi ma'lum bo'lgan tos suyagi ajoyib ramziy ma'noga ega edi: kelinga tana go'shtining bo'linmagan orqa yarmi taqdim etilganda, qolgan ikkala tos suyaklari ham kesilib o'zlariga qoldirilgan. Buning sababi kelinning bokiraligi tasdiqlashdan iborat edi. Ba'zi qabilalarda sovg'a almashinuviga boshqa suyaklar ham kiritilishi mumkin edi. Masalan, salirlar orasida suyaklari kam bo'lgan uzoq qarindoshlariga berilgan.

O'rta Osiyo va Sibir chorvadorlari orasida to'y marosimlari go'shtining tana qismlari sovg'a almashinuvi va ularga hamroh bo'lgan taomlarning o'zgarmas qismi bo'lgan. Shu bilan birga, nafaqat marosimlar, balki ularning ba'zi normalari ham mos kelgan. Masalan, oltoylar va

tuvaliklar, shuningdek, turkmanlar orasida ko'krak va tana go'shtining orqa qismi (ba'zan sakrum) yangi turmush qurganlarning ota-onalari ulushi hisoblangan [12, 102-103-betlar].

O'rta Osiyo xalqlarining oziq-ovqat sovg'asi almashinuvida nafaqat go'sht, balki non mahsulotlari ham ishlatilgan. M.Berdiyevning fikricha, ikki qutb Hind-yevropa xalqlari madaniyati: turkiy-mo'g'ul chorvachilik va o'troq dehqonchilik o'rtasida joylashishi natijasidir [11, 119-bet].

O'rta Osiyoning qadimgi o'troq xalqlari bo'lgan tojiklar va o'zbek-sartlar orasida to'y sovg'asi almashinuvining markaziy taomi tandirda pishirilgan non bo'lgan. Turkmanlar qozonda pishirilgan non mahsulotlarini (gatlama, chelpek va bogursak) afzal ko'rganlar, ular bayram tantanasining ramzi bo'lgan. Tamdirda pishirilgan nonni faqat oilaviy sovg'a almashish uchun ishlatish mumkin edi, bu sovg'a sifatida emas, balki qishloqdoshlarning "ovqat bilan yordami" sifatida amalga oshirilgan.

Umuman olganda, turkmanlarning to'y dasturxonini ham qishloq xo'jaligi, ham chorvachilik ovqatlanish madaniyatining xususiyatlarini o'zida mujassam etgan. O'ziga xoslikka qaramay, Markaziy Osiyoning turli xalqlari orasida to'y majmuasining oziq-ovqat ramziyligining sezilarli darajada umumiy semantik parametrlari mavjud. Buning sababi shundaki, bu g'oyalarning shakllanishi, ehtimol, yagona turkiy-mo'g'ul jamiyati mavjud bo'lgan davrga to'g'ri keladi. Taxmin qilish mumkinki, bu majmua bir hiletlik-madaniy muhitda, ijtimoiy rivojlanish darajasi bir xilda, patriarxal jamoaning shakllanish davrida, avvalgi ijtimoiy-oilaviy tuzumning xususiyatlari hali ham mavjud bo'lgan davrda shakllangan. Bu etnik qatlam O'rta Osiyoning bir qator zamonaviy xalqlarining ajralmas qismi bo'lib, madaniyat unsurlarida, xususan, nikoh marosimlarida o'xshashliklarni bergan.

Zamonaviy turkman jamiyatida to'y sovg'alarini almashish an'analari sezilarli darajada o'zgargan. Go'shtning etakchi roli asta-sekin kamaydi va sovg'a almashishning asosiy buyumlari "chelpek" qozonida pishirilgan "gatlama", shirinliklardan iboratdir. Ko'pgina viloyatlarda bugungi kunda go'shtni sovg'a qilish an'anasini faqat keksa odamlar eslashadi, ammo ba'zi qishloqlarda, masalan, Noxurli, Sariqlarda, tana go'shti qismlarining ramziy gradatsiyasiga rioya qilmasdan ham, sovchilar o'rtasida sovg'a almashish an'analari saqlanib qolgan. Go'sht sovg'asi almashinuviga faqat ko'krak kiradi, u endi qarindoshlar bilan bo'linmaydi, lekin to'g'ridan-to'g'ri kelin yoki kuyovning oilasida iste'mol qilinadi.

Samarqand viloyatida istiqomat qiladigan chandirlarda XIX asr oxirida XX asr boshlarida kuyov tomondan kelin tomonga to'rtta qo'y, pul va bitta sigir berilgan. Bularda go'sht berish bo'lmagan. Xozirda bu an'analari o'zgarganligini takidlashadi [15].

Xulosa. XIX asr oxirida XX asr boshlarida go'shtni sovg'a qilish an'alarining o'zgarishi turkmanlar iqtisodiyotidagi o'zgarishlar, to'yni nishonlashning zamonaviy voqeliklari va to'y go'shtli taomlari turlarini kengaytirish bilan bog'liq bo'lishi mumkin. Uy-joy va kiyim-kechak bilan solishtirganda, oziq-ovqat global o'zgarishlarga kamroq duchor bo'ladi. Biroq, Osiyo va Sibir chorvadorlariga xos bo'lgan va asrlar davomida saqlanib qolgan go'sht ayirboshlash, shubhasiz, chorvachilik iqtisodiyotning asosiy tarmog'i bo'lmagan jamiyatda o'zgarishlarni boshdan kechirishi kerak edi. Urbanizatsiya, ekzogamik nikohlar, turli qabilalar vakillarining shaharlarda aralash yashashi oziq-ovqat marosimlari belgilaridagi etnik-madaniy farqlarning sezilarli darajada xiralashishiga olib keldi.

Turkman xalqi milliy urf-odatlarini doimiy ravishda saqlab qolishga qaramay, turkmanlarning to'y dasturxonini menyusi sezilarli darajada o'zgardi va jahon oshxonasidan olingan

maxsulotlar bilan to'ldirildi. To'y o'tkazish uchun maxsus qurilgan – 500-1000 o'rinli “restoranlar”larda, to'kin dasturxonlarda bayram o'tkazish nafaqat shaharlarda, balki qishloqlarda ham an'anaga aylangan. Shunga qaramay, turkman oshxonasining asosiy taomlari - dograma, yarma, palov, cho'rba turkmanlarning bayram taomlarining ajralmas taomlari bo'lib qolmoqda.

Reference:

1. Новик, Е. С. Обряд и фольклор в сибирском шаманизме: опыт сопоставления структур. М., 1984
2. Шаханова, Н. Ж. Символические аспекты традиционной свадебной трапезы казахов //Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л., 1989
3. Васильева, Г. П. О роли этнических компонентов в сложении свадебной обрядности туркмен // История, археология и этнография Средней Азии. М., 1968
4. Книга моего деда Коркута. Огузский героический эпос. М.— Л., 1962
5. Курбанов, А. В. Ставропольские туркмены. Историко-этнографические очерки. СПб., 1995
6. Похлебкин, В. Национальные кухни наших народов. М., 2004
7. Оразов, А. Ритуальная пища туркмен // Материалы по исторической этнографии туркмен. Ашхабад, 1987
8. Лобачева, Н. П. Различные обрядовые комплексы в свадебном церемониале народов Средней Азии и Казахстана // Домусульманские верования и обряды в Средней Азии. Москва, 1975
9. Таджов, А. Свадебные обряды туркмен-емрели // Материалы по исторической этнографии туркмен. Ашхабад, 1987
10. Семёнов, Ю. И. Происхождение брака и семьи. М., 1974
11. Бердыев, М. С. Традиционная система питания туркмен. Ашгабат, 1992
12. Жуковская, Н. Л. Категория и символика традиционной культуры монголов. М.: Наука, 1988
13. Дала ёзувлари. Самарқанд вилояти, Пасдарғом туман, 2022 йил, 14-октябр.
14. Дала ёзувлари. Самарқанд вилояти, Пасдарғом туман, 2023 йил, 16-март.
15. Дала ёзувлари. Самарқанд вилояти, Пасдарғом туман, 2023 йил, 19-март.