

TARIX VA JAMIYAT

HISTORY AND SOCIETY
ИСТОРИЯ И ОБЩЕСТВО
общественный электронный
ЖУРНАЛ

—
JOURNAL
2022

№3

Бош муҳаррир:

Пардаев А.Ҳ. ЖДПИ, тарих факультети декани, т.ф.н. доцент.

Бош муҳаррир ўринбосари:

Ақчаев Ф.Ш. ЖДПИ, тарих факультети, т.ф.б.ф.д. (PhD), доцент.

Масъул котиблар:

Саидов Ж.О. ЖДПИ, Тарих факультети ўқитувчиси

Хўжанова М. ЖДПИ, Тарих факультети ўқитувчиси

Таҳририят аъзолари:

1. Сагдуллаев А.С. – тарих фанлари доктори, Академик,
2. Аҳмедшина Ф.А. – тарих фанлари доктори, профессор,
3. Шодмонова С.Б. – тарих фанлари доктори, профессор,
4. Очилова Б.М. – фалсафа фанлари доктори, профессор,
5. Чориев С. – фалсафа фанлари доктори, профессор,
6. Туленова Г. Ж. – фалсафа фанлари доктори, профессор,
7. Пардаев М.Ҳ. – тарих фанлари доктори, доцент,
8. Ғойибов Б.С. – тарих фанлари доктори (DSc), доцент,
9. Ярмагов Р. – педагогика фанлари доктори (DSc), доцент,
10. Саидқосимов А.И. – ф.ф.б. фан доктори (DSc), доцент,
11. Амануллаев А. – ф.ф.б. фан доктори (PhD), доцент,
12. Тошбоев Ф.Э. – тарих фанлари бўйича фан доктори (PhD), доцент,
13. Миркомиллов Б. – тарих фанлари номзоди, доцент,
14. Саидов М. – фалсафа фанлари номзоди, доцент,
15. Ғофуров Ж. – тарих фанлари бўйича фан доктори (PhD), доцент,
16. Ҳошимхонов М.Х. – ф.ф.б. фан доктори (DSc), доцент
17. Валиев А.Х. – катта ўқитувчи,
18. Мажидов А.С. – катта ўқитувчи,
19. Каримова Н. – ўқитувчи,

Тарих ва Жамият илмий журнали
ЧОРВАДОР АҲОЛИСИ ТАОМНОМАСИДА СУТЛИ
МАҲСУЛОТЛАРНИНГ ЎРНИ
(жиззах вилояти мисолида)

Эшмуҳаматов Ахрор Шарипович
Тошкент давлат шарқшунослик университети таянч докторанти.

Аннотация: Ушбу мақолада, Жиззах воҳаси аҳолисининг кундалик турмушида муҳим ўрин тутган сутли таомларни этнологик жиҳатдан ўрганиш муҳим аҳамиятга эга бўлиб бу таомларни тайёрлашдаги воҳанинг ўзига хослиги тарихий маълумотлар, этнографик дала тадқиқотлари асосида кенг ёритиб берилган. Шунингдек воҳа аҳолисининг кундалик турмуш тарзида муҳим аҳамият касб этган чорва маҳсулотлари ва уларнинг турларини эъзозлаши натижасида вужудга келган кўплаб урф – одатлар, маросимлар, анъаналар ва ўзига хос касбий кадриятлар шаклланганлиги дала – этнографик матиреаллар асосида ёритиб берилган.

Калит сўзлар: *Қозон патир, сутли човати, сутли ўпка, сут, қатиқ, айрон, сарёз, сузма, қурт, мандир.*

Annotation: In this article, it is important to ethnologically study the dairy products that play an important role in the daily life of the people of Jizzakh oasis. The formation of many customs, rituals, traditions and specific professional values, which are the result of respect for livestock products and their species, which are important in the daily life of the people of the oasis, is also highlighted on the basis of field-ethnographic materials.

Keywords: *Boiler patir, milk chovati, milky lung, milk, yogurt, iron, butter, sour cream, worm, mandarin.*

Аннотация: В данной статье важно этнологически изучить молочные продукты, играющие важную роль в повседневной жизни жителей Джизакского оазиса. На основе полевых исследований также выделено формирование многих обычаев, обрядов, традиций и специфических профессиональных ценностей, являющихся результатом уважения к продуктам животноводства и их видам, имеющим важное значение в повседневной жизни людей оазиса. этнографические материалы.

Ключевые слова: *Котел патир, молочная човати, молочное легкое, молоко, простокваша, железо, масло, сметана, червяк, мандарин.*

Халқнинг яшаш тарзи ва маданиятининг муҳим компонентларидан бири бўлган анъанавий таомлар, уларнинг тайёрланиш усуллари ва улар билан боғлиқ маросимлар инсониятнинг илк яшаш тарзи билан боғланади. Ҳар бир ҳудуднинг таомлари ўзига хослиги билан ажралиб турган. Жиззах воҳаси аҳолисининг таомлари ҳам ўзига хос этник ва маҳаллий хусусиятлари билан фарқланган. Воҳада миллий таомларни тайёрлаш ҳамда таомлар учун зарур

Тарих ва Жамият илмий журнали

бўлган маҳсулотларни етиштириш бўйича катта амалий тажриба тўпланиб, таомлар билан боғлиқ қарашлар ва маросимлар ҳам асрлар оша ўзбек халқининг моддий ва маданий маданияти такомиллашишига муносиб ҳисса қўшиб келган. Ўз навбатида илмий адабиётларда ўзбек халқи анъанавий таомлари ва уларнинг ўзига хос хусусиятлари ҳамда таомлардаги этник ва иноэтник компонентлар масаласи маълум даражада ёритилган [1.106; 2.1960]. Бироқ, айнан Жиззах воҳаси анъанавий таомларининг тавсифи ва таснифи ҳамда уларнинг маҳаллий лакал хусусиятлари махсус тадқиқ этилмаган.

Чорвачилик билан шуғулланувчи аҳолининг кундалик озиқ – овқатларини табиийки, биринчи навбатда чорвадан олинадиган сут ва сут маҳсулотлари ҳамда гўшти таомлар ташкил этган. Чорвадорларнинг кундалик турмушидаги биронта таомни чорва маҳсулотларисиз тасаввур қилиб бўлмаган. Бундай қаторига гўшт, сут, қатик, айрон, сарёғ, сузма (чакки) ва қурт қаби маҳсулотлар кирган. Аҳоли кундалик ҳаёт тарзида доимо сигир, қўй, эчки, туя ва бия сутлари, гўшлари ҳамда улардан тайёрланган озиқ овқатлар етакчи аҳамият касб этган.

Сутнинг инсон ҳаёти учун зарур бўлган маҳсулот эканлигини яхши билишган. Катта ва кичик шохдор молларнинг аралашган сути энг мўътадил ҳисобланиб, сутли маҳсулотлар “тез бузиладиган” ва “узоқ сақланадиган” турларга бўлинган. Тез бузиладиган сутли маҳсулотларга – хом ва пишган қаймоқ, қатик, сузма, айрон кирса, иккинчи турга эса – сариёғ ва қурутлар кирган [2.80].

Чорвадор халқ ҳамиша мол боқиб, қатик – сутга сероб бўлган. Шу сабабли ҳам уларнинг ҳаётида оқлик, яъни сут – қатикнинг ўрни юксак баҳоланади [4.71]. Чорвадор аҳоли ҳаётида сигир, қўй ва эчкилардан соғиб олинган сутдан қаймоқ олиб эрталабки таом сифатида дастурхонга тортилган. Буни воҳа аҳолиси қаймоқ деб аташган [5]. Сигир сутининг аҳамияти ҳар бир инсонни кундалик ҳаётида муҳим ўрин тутган. Сут ҳеч қачон меъдасига тегмайдиган қимматли озиқ ҳисобланади. Айниқса ёш болалар, қариялар ва касалликларга чалинган кишилар учун сутнинг ўрнини бошқа озиқ билан алмаштириб бўлмайди [6.87]. Сут маҳсулотлари юрак, қон томирлари ва қон босимини яхшилаши ҳамда инсонни тўқ тутиб кун бўйи тетик юришган. Сут пишири вақтида идишнинг тагида сутнинг қозонга ёпишиб, қуйук қисим қолган ва хуштаам ширин таом – қирмич қириб олинган. У ҳам асосан болаларга берилган. Шунинг учун халқ орасида тўйи бўлаётган ўғил ёки қизнинг тўйида ёгингарчилик бўлса, “Қирмични кўп еган экан”, деган нақл ҳам кенг тарқалган [7].

Маҳаллий аҳоли сут ва қатик маҳсулотларининг идишига алоҳида аҳамият бериб, қатик қади ва ёғочдан тайёрланган идишга уютилган. Пиширилган сутлар идишларга солиниб қўл куймайдиган ҳолатга келтгандан сўнг уютқи солинган ва шу тарзда қатик ҳосил қилинган [8.77]. Фориш тумани

Тарих ва Жамият илмий журнали

аҳолиси уютқи сифатида “мандир” [9]дан фойдаланишган. Бу уютқи қатикни яхши ва мазали чиқишини таминлаган. Мандирдан бир бўлагини кесиб уютиладиган сутга солишган, бошқа уютқиларга қараганда сутнинг қатик бўлишини тезлаштирган. Мандирнинг яна бир хусусияти, ёш боллар шамоллаганда, ичи оғриган вақтларида доволашда дори сифатида фойдаланган [10].

Уютилган қатик сут маҳсулотлари олишда асосий вазифани бажариб берган. Чунки, қатикқа ишлов бериш натижасида ундан кўплаб – сарёғ, айрон, чакки, курт ва шунга ўхшаш бошқа маҳсулотлар ҳам олинган.

Воҳа чорвадорларида қатик мўл бўлиб, маҳаллий тилда янги уютилгани чуччи (чучук) қатик дейилган. Қатикнинг инсон саломатлиги учун аҳамияти катта ҳисобланган. Қатик овқатни ҳазм қилишида ёрдам берганлиги учун ҳам қадимдан билишган ва фойдаланиб келишган [11]. Сузма қилиш учун махсус халта – иркитга (чакки турадиган латта идиш) қатик сузиб қўйилган. Шунингдек, пишиб сарёғи ажратиб олинган айрон ҳам иркитга солиб қўйилган. Иркитдан оқиб тушган сув зардоб дейилган. Зардоб шўр, ўткир суюқлик бўлиб, дарахтларни тагига тўкилса, уларни қуритган. Бироқ, ундан кўпгина касалликларни доволашда фойдаланилган. Яна зардоб, ёзнинг иссиқ кунларида офтоб ўтиб касал бўлганда қўёш захрини олиш билан биргаликда ошқозон ичаклардаги яраларни доволашда ҳам кенг ишлатилган [12]. Суви оқиб бўлган айрон, чакки дейилган. Уни қуюқ ҳолида ёки суюлтириб ичиш мумкин бўлган. Ёзнинг иссиқ кунларида чанқокни босадиган чалоб, айрон деярли ҳамма хонадонларда ичилган. Ортганидан қурут тайёрлаш мумкин бўлган.

Воҳанинг деярли барча қишлоқларида қатикни қувида пишиб сариёғ олишган. Қувини асосан ёғочдан тайёрлашган ва қўлда пишишган. Ажралиб чиққан ёғ тол товоққа солиниб, қўл билан яна ишлов берилиб қолган суви ҳам ажратилган. Зомин тумани тоғли ҳудудларида ёғни махсус арчадан ясалган товоққа солишганда, тоғ арчасининг хиди ёғни хуштамлигини оширган ва еган одамга ҳам мазали ва фойдали бўлган [13]. Ёғлар воҳанинг кўпгина ҳудудларида махсус идиш қадига солинган [11].

Кундалик истеъмолдан ортган сариёғ йиғилиб, тузланган ва олдиндан тайёрлаб қўйилган қўй ёки эчки қорнига солинган ва у қоринмой деб аталган.

Жиззах воҳаси аҳолиси орасида қоринмой тайёрлаш анъанаси сақланиб қолган бўлиб, этнологик дала тадқиқотимизда барча ҳудудда тайёрланишига гувоҳ бўлдик. Шунингдек, Ғаллаорол тумани Аламли қоринмой тайёрлаш бўйича 40 йиллик тажрибага эга кишилар борлиги маълум бўлди. Қоринмой қилиш учун қорин тайёрланган, бу эса қўй ёки эчки қорни тозаланиб, шишириб қуёшда қуритилган. Қоринга сариёғни солишдан олдин сариёғнинг сариқ суви қолмагунча, 5–6 марта сувда ювилиб тузланган. Қоринга сариёғни мушлаб зичлаб қаттиқ қилиб тикилган. Сариёғ қоринга жойлангандан сўнг оғзи тикилиб, ташқи томонига тузли айрон сузмаси чапланган ва сўнгра ишлов

Тарих ва Жамият илмий журнали

берилган (ошланган) териларга ўраб қўйилган. Ёғ яхшилаб тузланса мазаси янада ошган, сифати ва сақланиш муддати ҳам узокқа бўлган [14]. Қоринмойни кўп вақт сақлаш мумкин бўлган. Ёз кечалари қоринмойлар ёйиб салқинлатилган. Ҳар бир оила соғин сигир ёки эчкилар сонига қараб бир нечта хатто, ўндан ортиқ қоринмой қилишган. Чорвадорларнинг кўпчилиги ёзги яйловларда сутдан қишга курт ва сариёғларни ғамлаб келишган. Қишлоқ аҳли чегана ёки навбат билан боқилган чорвага аёллар навбат билан яйловга боришган [11]. Ушбу қоринмойларни сақлаш учун махсус ертўлалар қурилган. Сутли маҳсулотларни сақлаш учун табиий ёки инсонлар томонидан қилинган ғор ва тўлаларда сақлашган. Ғорларга қишлоқ аҳолиси томонидан сариёғлар қўйилган ва бир – бириникига тегиниш ёки адаштириш ҳолатлари бўлмаган. Ғорлари бўлмаган қишлоқларда ердан махсус тўлалар қилиниб иссиқ кунларда, у ерларга сув сепиб салқинлатиб мойларни сақлашган [11].

Жиззах воҳаси чорвадор аҳолиси орасида чаккидан қурут тайёрлаш учун қатиқдан сарёғи пишиб, ажратиб олинган айрон бир неча кун ирkit (чакки сақланадиган латтадан тайёрланган идиш “чакки халта”)да оқизиб сувидан ажратилгач қозонга ҳар хил райхону зироварлар ва туз солиб қуюқлашгунча қайнатилган. Кейин махсус қопга солиб илинган ёки кўпинча устига оғирроқ нарса бостириб қўйилган. Сузманинг ортиқча сувлари чиқиб кетгач юмалоқланиб, курт қилишган ва тўқилган саватларда қуритилган. У ҳамиша тайёр таом ҳисобланиб, уни яйловда ёки узок сафарда қурук ҳолатда истеъмол қилишган. Бугунги кунда Зомин ҳудудида сигир, қўй курти билан биргаликда эчки сутидан тайёрланган қатиқ ва куртларнинг донғи кетган [15]. Бироқ ундан асосан қуртова тайёрлаш кенг ёйилган бўлиб қуротовони ваҳадаги барча уруғлар бирдек тайёрлаб истеъмол қилиб келишган. Бу таом қўчманчи чорвадор халқларида кенг тарқалган бўлиб, Жиззах воҳа ўтроқ аҳолисининг таомларидан фарқ қилмаган [16.658]. Қуртаба ҳақида зомин тил қомуси китобида “Қуртоба – қайнок сувда эзиб, таталанган курт устига қуйдирилган сариқмой қуйиб тайёрланадиган емак тури” [4.211] деб таъриф берилган. Қайнаб чиққан қуртова косага сузиб, устига қуйдирилган сариёғ қуйилган ва дастурхонга тортилган. Қуртавага туз солинмаган чунки қурутнинг тузи етарли бўлган. Эрталаб бир коса ичилган қуртоба билан чўпонлар кечгача очикмаган ва қувватсизлик сезмаган [13]. қуртоба тўйимли бўлиб, у ичган одам совуқ кунларда ҳам ўзида совқатиш сезмаган. Қуртоба чорвадор аҳолида жуда оммабоп таом бўлганлигини учун воҳа аҳолиси орасида “... совуқ кунда юз отли чавондознинг ичида, буви бурқираб турган (оғзидан буғ чиқиб турган) одам қурут ичган бўлади” деган нақл сақланиб қолган.

Воҳада қимиз ва қимрон тайёрлаш қирғизлар, қозоқлар ва бошқа туркий уруғлар орасида кенг тарқалган. Хусусан, Қимиз бугунги кунда Жиззах воҳасининг тоғли ҳудудлари аҳолисининг замонавий маҳсулотларидан бири сифатида баҳоланиб келади. Қимиз шифобахш ва тўйимли мазали сутдан тайёрланадиган ичимликдир. Қимизни Жиззах ҳудуд аҳоли сеvimли ичилиги

Тарих ва Жамият илмий журнали

сифатида истемол қилиган ва бугунги кунда уни жуда мазали қилиб тайёрлашади. Қимиз бир қатор (сил, ичак, ошқозон, камқувват ва бошқа) касалликларни даволашда салмоқли ўрин эгаллайди [18.45]. Қимиз – ўпка шамоллаш ва қон айланиш тизимига шифолиги билан машхур. Шунинг учун ҳам қимизнинг энг сараси ... “Еттикечувда бўлади. Унга икки унсур – шифобахш ўт ва мусаффо ҳаво бўлса бас. Бошни чирсиллатадиган, бурунни ачитадиган, иштахани карнай қиладиغان қимиз ичаверасан” [18.47] деб таъриф билдиришган.

Жиззах воҳасида қимиз тайёрлаш қадимдан шаклланган бўлиб бугунги кунда ҳам давом этмоқда. Қимизни бия сутидан тайёрлашган, бия қариган сари биядан кўп сут олинган. Шунинг учун воҳа аҳолисида бия қариган сайин сути кўпайиб борганлиги учун ҳам “Сигир қариса чўл бўлар, бия қариса кўл бўлар” [19] деган нақл пайдо бўлган.

Қимиз тайёрлашда бия ҳар икки соатда соғилиб идишга солинган ва уни кўзгаб туришган. Ҳар икки соатда соғилган бия сути идишга солиниб уни куви пишганда пишган ва шопириб тез – тез кўзгаб туришган. Шунингдек, қимизга кўйнинг кат думбасидан солишмоқда. Бунда қимизнинг мазасини ва қуввати ошириб ичган одамга дармон берган. Қимизга яна зира ва арчадан ҳам солишган бу қимизнинг ҳушталигини оширган. Тайёр бўлган қимиз 2 йилгача сақласа ҳам тами ўзгармаган [20].

Воҳанинг тоғлик ҳудудларида яшайдиган халқлар орасида қимиз билан биргаликда “қозон патир” тайёрлаш ҳам кенг тарқалган. Патирни тайёрлаш ва уни истемол киш бугунги кунда туризм ривожини натижасида анча ортган. Патир нонни тайёрлаш ва пишириш ўтроқ халқнинг тандир нонидан фарқ қилган. Патир ҳамиртуришли ва ҳамиртуришсиз патирларга бўлинган. Қозон патирнинг маҳсулотларининг кўпчилиги чорвадан олингани учун ҳам чорвадорлар орасида машхур ва кенг миқёсда истемол қилинган. Қозонда пиширилган патирни ичига сариёғ солинган. Патирни ҳамирини тайёрлашда сутдан, ейишда сариёғдан фойдаланилган учун ҳам ширин ва мазали ва ҳаммага бирдек ёқадиган бўлган. Бугунги кунда воҳада “патирнинг ўндан ортиқ тури” мавжут ва тайёрланиб келинмоқда. Шунга кўра патирларнинг “кўй ёғи, жизза, сариқ ёғ, кунжит” [18.43]ли патирлардан ташқари пиёзли ва гўштли патирлар ҳам тайёрланган. Зомин туманида маҳаллий халқ томонидан қоринмой солинган патирни думба жигарга қиёс қилишган ва бу патирни “... йигитларнинг белига қувват, қизларимизнинг билагига ғайрат берган таомлардан бири” [18.44] деб истемол қилиб келишган. Қозон патир бугунги кунда Жиззах воҳаси ҳамма ҳудудларида қилинсада Зомин ҳудудида қилинган патирлар мазаси бўйича бошқа жойларникидан фарқ қилади.

Воҳада қозон патирлардан ташқари тандирдан узилган нонни тўғрамларга бўлиб куйдирилган сариёғга аралаштириб тайёрланган таом “янчмич (жанчмич, жажмиш)” [19] тайёрлашган. Бу таом ҳақида “Зоминнинг тил қомуси” китобида “... янги ёпилган иссик нонни тўғраб, сариқмой билан

Тарих ва Жамият илмий журнали

аралаштириб, яъни янчиб ва мижиглаб тайёрлайдиган емаги” [4.208] деган маълумотларни келтириб ўтган.

Жиззах воҳасида барча ҳудудларда аниқланган овқатлардан яна бири Сутли ўпка асосан бугунги кунда Бахмал ва Зомин туманларида қилинмоқда. Бу таомни тайёрлашда, қўй – эчки, сигирнинг ўпкаси олинган. Ўпка бир неча бор пуфланиб сув қуйиб яхшилаб ювилгандан сўнг, ўпкага кетгунча сут қуйилган. Ўртача ёшли қўйнинг ўпкасига 5 литргача сут кетган [21]. Ўпкага сут ва зираворлар солиниб, кекирдак қисми арача шохи билан беркитилган. Ўпкани икки хил усулда пиширган. Биринчиси калла пойча билан бирга, иккинчи усулда фақат ўпканинг ўзини пиширилган [22]. Ўпка тўйимли овқат ҳисобланган ва сут солиб пиширилган ўпка қўйнинг думмасига тенг қувват берган.

Зомин тумани аҳолиси орасида сутли човати деб номланган овқат ҳам тайёрланган. Бу овқат қозонда баъзи ҳудудларда тандирда ҳам пиширилган. Сут билан унни аралаштирилиб ҳамир тайёрланган бу ҳамир юпка қилиб ёйилгандан сўнг қозонга озгинадан ёғ солиб тобланиб икки томони ҳам тоблаб пиширилган. Еттикечувликлар ҳар бир човотининг ўртасига қаймоқ суртиб уни ярмидан буклаб еса ҳам бўлган, баъзида қават – қават қилиб орасига қаймоқ суркалиши натижасида қалин қилиб уни тортга ўхшаб кесиб еса ҳам бўлган [23]. Зомин ўтроқ аҳолиси қозонга пиширилган човотини сут ва шўрваларга тўғраб еган. Бу чавотининг яхши томони кекса тиши йўқ кишиларга мақул бўлган [5].

Хуллас, ўрганилаётган даврда воҳа аҳолисининг кундалик турмушида сут ва сутли таомларнинг ўрни беқиёс бўлган. Маҳаллий аҳоли сутдан хом ва пишган қаймоқ олишни, қатиқ уютишни, қурут қилишни яхши билган. Айниқса, сариёғ олиш ва сақлаш усуллари яхши ўзлаштирган. Бундан ташқари, бугунги кунда нутилиб кетаётган гилагай, қатрон, қағанок, куртоба, ширкади каби таомлар аҳоли орасида азиз саналиб, севиб истеъмол қилинган миллий таомларни йўқолиш арафасида.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Шаниязов К. О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. – Ташкент, 1972. – С. 106;
2. Маҳмудов К. Ўзбек таомлари. – Тошкент, 1960.
3. Файзуллаева М.Ҳ. Сурхон воҳаси аҳолисининг таомлар билан боғлиқ анъана ва маросимлари (XX аср биринчи ярми). Тарих фанлари номзоди илмий даражасини олиш учун ёзилган дисс. – Т.: 2018. – Б. 80.
4. Туйчибоев Б., Қозоқбой Қ. Зоминнинг тил қомуси. – Тошкент, “Akademnashr”, 2012. – Б. 71-208.
5. Дала ёзувлари: Эрназарова Мавлуда, 1960 йилда туғилган. Зомин тумани, Лайлак уя қишлоғи.
6. Икромов Т.Х. Чорвачилик асослари. – Тошкент, 1996. – Б. 87.
7. Дала ёзувлари: Алимов Зойид, 1959 йилда туғилган. Зомин тумани, Лайлак

Тарих ва Жамият илмий журнали

уя қишлоғи.

8. Бўриев О. ва бошқ. Ўзбек халқи боқий қадриятлари. – Қарши: “Насаф”, 2005. – Б. 77.

9. Мандир бу 10 кунлик кўзичоқнинг сут билан қотирилган ошқозони.

10. Дала ёзувлари: Кистаубоев Қолдибек 1947 йилда туғилган. Фориш тумани, Оқтом қишлоғи.

11. Дала ёзувлари: Дехқонова Норбуви, 1969 йилда туғилган. Пахтакор тумани, Самарқанд МФЙ.

12. Дала ёзувлари: Таштанова Осиё 1958 йилда туғилган. Фориш тумани, Йўлисой қишлоғи.

13. Дала ёзувлари: Яхшиева Хурматой 1968 йилда туғилган. Зомин тумани, Бешкуви ҚФЙ.

14. Дала ёзувлари: Исоқов Хайитбой 1960 йилда туғилган. Ғаллаорол тумани, Аламли маҳалласи.

15. Дала ёзувлари: Хасанова Қизлархон, 1967 йилда туғилган. Ш.Рашидов тумани, А. Темур маҳалласи.

16. Народы Восточной Азии // Народы мира. Этнографические очерки. – М. – Л., 1965. – С. 658.,

17. Мирҳайдаров Ҳ. Чинор. – Тошкент, “Mumtoz so’z”, 2021. – Б. 43-44-45-47.

18. Дала ёзувлари: Абдиев Эгамберди 1957 йилда туғилган. Зомин тумани, Усмонсой қишлоғи.

19. Дала ёзувлари: Холиқов Жумон 1957 йилда туғилган. Зомин тумани, Тоғтерак қишлоғи.

20. Дала ёзувлари: Бегимов Абдувоҳид 1969 йилда туғилган. Фориш тумани, Йўлисой қишлоғи.

21. Дала ёзувлари: Абдуқаюмова Хабиба 1954 йилда туғилган. Зомин тумани, Оқтош қишлоғи.

22. Дала ёзувлари: Абдуллаева Улбозор 1951 йилда туғилган. Зомин тумани, Еттикечув қишлоғи.