



THE INTEGRATION OF MULTICULTURAL CULINARY TRADITIONS WITH UZBEK CUISINE IN THE TASHKENT REGION

Kholbek Sulaymanov

Senior Research Fellow, Independent Researcher

“Applied Ethnology” Laboratory

Faculty of History, National University of Uzbekistan

Tashkent, Uzbekistan

ABOUT ARTICLE

Key words: Tashkent Region, Koreans, Tatars, Russians, Germans, Uyghurs, Dungans, diaspora, multicultural culinary culture, population resettlement, Uzbek national cuisine, gastronomic traditions, cultural integration, Soviet period, interethnic cultural exchange, traditional dishes, national cuisine.

Received: 17.04.26

Accepted: 18.04.26

Published: 19.04.26

Abstract: This article analyzes the formation of a multicultural culinary culture in the Tashkent region and its integration with Uzbek national cuisine during the Soviet period. In particular, it examines the changes in gastronomic culture that occurred as a result of population resettlement and the settlement of representatives of various ethnic groups in the Tashkent region during World War II and the Soviet era. The study shows that elements of Russian, Korean, Tatar, and other national cuisines gradually blended with local ingredients and traditional Uzbek cooking practices, leading to the emergence of new dishes and taste traditions. The article evaluates this process as one of the important manifestations of cultural exchange and interethnic harmony during the Soviet period.

ТОШКЕНТ ВИЛОЯТИДА КЎПМИЛЛАТЛИ ТАОМЛАР МАДАНИЯТИНИ ЎЗБЕК ОШХОНАСИ БИЛАН УЙҒУНЛАШУВИ

Холбек Сулайманов

Мустақил изланувчи

“Амалий этнология” лабораторияси

Катта илмий ходими,

Ўзбекистон Миллий университети

Тошкент, Ўзбекистон

МАҚОЛА ҲАҚИДА

Калит сўзлар: Тошкент вилояти, корейс, татар, рус, немис, уйғур, дунган,

Аннотация: Ушбу мақолада Тошкент вилоятида кўпмиллатли таомлар

диаспора, кўпмиллатли таомлар маданияти, аҳоли кўчирилиши, ўзбек миллий ошхонаси, гастрономик анъаналар, маданий уйғунлашув, совет даври, миллатлараро маданий алмашинув, анъанавий таомлар, миллий ошхона.

маданиятининг шаклланиши ва унинг ўзбек миллий ошхонаси билан уйғунлашуви совет даври мисолида таҳлил қилинади. Хусусан, Иккинчи жаҳон уруши ва совет даврида аҳолининг кўчирилиши ҳамда турли миллат вакилларининг Тошкент вилоятига жойлашиши натижасида гастрономик маданиятда юз берган ўзгаришлар ёритилади. Шу даврда рус, корейс, татар ва бошқа миллатлар ошхонаси элементлари маҳаллий маҳсулотлар ва ўзбекча таом тайёрлаш анъаналари билан уйғунлашиб, янги таом турлари ва таъм анъаналари шаклланиши кўрсатилади. Мақолада бу жараён совет давридаги маданий алмашинув ва миллатлараро ҳамжиҳатликнинг муҳим кўринишларидан бири сифатида баҳоланади.

ИНТЕГРАЦИЯ МНОГОНАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛИНАРНОЙ КУЛЬТУРЫ С УЗБЕКСКОЙ КУХНЕЙ В ТАШКЕНТСКОЙ ОБЛАСТИ

Холбек Сулайманов

Старший научный сотрудник, независимый исследователь

Лаборатория «Прикладная этнология»

Исторический факультет, Национальный университет Узбекистана

Ташкент, Узбекистан

О СТАТЬЕ

Ключевые слова: Ташкентская область, корейцы, татары, русские, немцы, уйгуры, дунгане, диаспора, многонациональная кулинарная культура, переселение населения, узбекская национальная кухня, гастрономические традиции, культурная интеграция, советский период, межнациональный культурный обмен, традиционные блюда, национальная кухня.

Аннотация: В данной статье анализируется формирование многонациональной кулинарной культуры в Ташкентской области и её интеграция с узбекской национальной кухней на примере советского периода. В частности, рассматриваются изменения в гастрономической культуре, произошедшие в результате переселения населения и размещения представителей различных народов в Ташкентской области в годы Второй мировой войны и в советский период. Показано, что в этот период элементы русской, корейской, татарской и других национальных кухонь, сочетаясь с местными продуктами и традициями узбекского приготовления пищи, способствовали формированию новых видов блюд и вкусовых традиций. В статье данный процесс оценивается как одно из важных проявлений культурного обмена и межнационального согласия в советский

Кириш. Россия империяси ва кейинчалик Совет даврида Марказий Осиё, жумладан Тошкент вилояти худудига турли миллат вакилларининг кўчириб келтирилиши минтақанинг этнодемографик тузилишига сезиларли таъсир кўрсатди. XIX асрнинг иккинчи ярмидан бошлаб Россия империяси мустамлакачилик сиёсати доирасида ҳарбий хизматчилар, амалдорлар, савдогарлар ва деҳқонларни бу худудга жойлаштирди[1.5-13]. XX асрнинг 30–40-йилларида эса Совет давлатининг мажбурий кўчириш сиёсати натижасида корейслар, крим татарлари, месхети турклари, немислар ва бошқа миллатлар Марказий Осиёга, хусусан Тошкент вилоятига жойлаштирилди[2.]. Шунингдек, sanoatлаштириш ва қишлоқ хўжалигини ривожлантириш жараёнлари ҳам турли миллат вакилларининг бу худудга кўчиб келишига сабаб бўлди. Натижада минтақа кўп миллатли ва кўп маданиятли муҳитга айланди.

Муҳокама ва натижалар. Этнодемографик таркибнинг бундай хилма-хиллиги фақат аҳоли сони ва миллий таркибнинг ўзгариши билан чекланиб қолмади, балки ижтимоий ва маданий ҳаётнинг кўплаб соҳаларига, жумладан, овқатланиш маданияти ва кундалик турмуш тарзига ҳам таъсир кўрсатди. Миллий таомлар ҳар бир халқ маданиятининг муҳим қисми бўлиб, улар тарихий тажриба, табиий муҳит, хўжалик фаолияти ва диний анъаналар билан узвий боғлиқ ҳолда шаклланади. Шу сабабли Тошкент вилоятида яшаган турли миллат вакиллари ўзлари билан бирга миллий таомлар анъаналарини ҳам олиб келган.

Совет даврида шаклланган кўп миллатли муҳитда турли халқларнинг миллий ошхоналари ўзаро таъсирга киришди. Бу жараённи маданий интеграциянинг муҳим кўринишларидан бири сифатида баҳолаш мумкин. Масалан, рус ва украин аҳолиси орқали турли нон маҳсулотлари, сутли таомлар, шўрва турлари кенг тарқалди. Корейс диаспораси эса сабзавотли салатлар ва аччиқ маринадланган таомлар тайёрлаш анъанасини ривожлантирди. Татар ва бошқа туркий халқлар орқали хамирли таомлар, айникса, турли пирог ва қовурма таомлар маҳаллий муҳитда оммалашди. Шу билан бирга, маҳаллий ўзбек ошхонасига хос бўлган палов, сомса, лағмон каби таомлар бошқа миллат вакиллари томонидан ҳам қабул қилинди ва кундалик овқатланиш маданиятининг бир қисмига айланди.

Мазкур жараён бир томонлама таъсир билан чекланмаган. Яъни, кўчиб келган миллатлар фақат ўз миллий таомларини сақлаб қолиш билан чекланиб қолмай, уларни маҳаллий шароитга ҳам мослаштирдилар. Масалан, маҳсулот турлари, иқлим шароити ва маҳаллий бозор имкониятлари таомлар таркибига маълум даражада ўзгаришлар киритди.

Айрим таомлар маҳаллий зираворлар ва маҳсулотлар билан тайёрланиб, янги мазмун касб этди. Бу эса миллий ошхоналар ўртасидаги ўзаро таъсир ва маданий мослашув жараёни янада кучайтирди.

XIX асрнинг иккинчи ярмидан бошлаб Россия империяси даврида, кейинчалик эса Совет ҳокимияти йилларида бу ҳудудга рус, беларус ва украин аҳолисининг кўчиб келиши кучайди. Айниқса, XX асрнинг ўрталарида саноат корхоналарининг қурилиши, темир йўл тармоқларининг ривожланиши ва шаҳар инфратузилмасининг кенгайиши натижасида ушбу миллат вакиллари асосан шаҳарлар ва саноат марказларида жойлашди [3]. Бу жараён маҳаллий аҳолининг турмуш тарзи ва овқатланиш маданиятига ҳам муайян таъсир кўрсатди.

Славян халқлари миллий ошхонасида турли хил шўрва ва хамирли таомлар муҳим ўрин тутди. Улар орасида борщ, пельмени, блины ва солянка каби таомлар кенг тарқалган. Борщ сабзавотлар, айниқса лавлаги асосида тайёрланадиган қуюқ шўрва бўлиб, у рус ва украин ошхонасининг анъанавий таомларидан бири ҳисобланади. Пелмени эса қийма солинган майда хамирли таом бўлиб, қайнатилган ҳолда истеъмол қилинади ва кундалик овқатланишда муҳим ўрин тутди. Блины турли хил қўшимчалар билан истеъмол қилинадиган юпка қовурилган хамир маҳсулоти бўлиб, у ҳам кенг тарқалган миллий таомлардан бири ҳисобланади. Шунингдек, солянка каби қуюқ ва сермасаллик шўрва турлари ҳам рус ошхонасига хос таомлар қаторига киради[4].

Мазкур таомлар Тошкент вилоятида, айниқса шаҳар муҳитида ва саноат корхоналари атрофидаги аҳоли орасида оммалашиб борди. Совет даврида ташкил этилган умумий овқатланиш муассасалари, ишчилар ошхоналари ва фабрика- завод ошхоналарида бу каби таомлар тайёрланиб, турли миллат вакиллари томонидан истеъмол қилинди. Шу тариқа, рус ва украин миллий таомлари маҳаллий гастронмик муҳитнинг бир қисмига айланди.

Татар ва бошқирд диаспораси ҳам Тошкент вилоятининг кўп миллатли маданий муҳитини шакллантиришда муайян ўринга эга бўлган этник гуруҳлардан ҳисобланади. Уларнинг минтақада пайдо бўлиши асосан XIX асрнинг иккинчи ярмида Россия империяси давридаги маъмурий, ҳарбий ва савдо алоқалари билан боғлиқ бўлса, кейинчалик Совет даврида бу жараён янада кучайди [5]. Татар ва бошқирд аҳолиси кўп ҳолларда шаҳар марказлари, савдо нуқталари ва таълим муассасалари атрофида жойлашган бўлиб, улар ўз миллий маданий анъаналарини, жумладан, овқатланиш маданиятини ҳам сақлаб қолган.

Татар ва бошқирд миллий ошхонаси туркий халқлар анъанавий таом маданиятига яқин бўлиб, унда хамирли ва ширинлик туридаги таомлар муҳим ўрин тутди. Бу халқларнинг энг машҳур миллий таомларидан бири бўлган чак-чак асал билан аралаштирилган қовурилган хамир бўлақларидан тайёрланадиган ширинлик бўлиб, у турли байрам ва маросимларда тайёрланадиган анъанавий таом ҳисобланади. Шунингдек, эчпочмак – гўшт, картошка ва пиёз солинган учбурчак шаклидаги хамирли таом сифатида татар ошхонасининг ўзига хос намуналаридан биридир. Бляш (беляш) эса гўштли қийма солинган хамирни қовуриш орқали тайёрланадиган таом бўлиб, кундалик овқатланишда кенг истеъмол қилинади [6].

Тошкент вилоятида яшаган татар ва бошқирд диаспораси мазкур таомлар орқали ўз миллий ошхона анъаналарини сақлаб қолишга муваффақ бўлди. Шу билан бирга, бу таомлар маҳаллий аҳоли орасида ҳам маълум даражада тарқалди ва шаҳар муҳитидаги бозорлар, ошхоналар ҳамда уй шароитида тайёрланадиган таомлар қаторига кирди. Айниқса, хамирли таомларни тайёрлаш усуллари маҳаллий ўзбек ошхонаси анъаналари билан маълум даражада уйғунлашиб кетди.

1937 йилда Совет давлатининг мажбурий депортация сиёсати натижасида Узок Шарқ ҳудудларида яшаган корейс аҳолиси Марказий Осиёга, жумладан Тошкент вилоятига кўчириб келтирилди [7]. Бу жараён нафақат минтақа этнодемографик таркибининг ўзгаришига, балки маданий ва маиший анъаналарнинг шаклланишига ҳам таъсир кўрсатди. Корейс диаспораси янги муҳитга жойлашиш жараёнида ўз миллий анъаналари, жумладан, овқатланиш маданиятини ҳам сақлаб қолишга ҳаракат қилди.

Корейс миллий ошхонасида сабзавотлардан тайёрланадиган таомлар муҳим ўрин тутди. Шу сабабли Тошкент вилоятига кўчириб келган корейслар ҳам сабзавотларга асосланган таомлар тайёрлаш анъанасини давом эттирдилар. Улар орасида турли хил маринадланган ва аччиқ таъмга эга салатлар тайёрлаш кенг тарқалган бўлиб, бу таомлар вақт ўтиши билан маҳаллий аҳоли орасида ҳам оммалаша бошлади. Хусусан, корейсча сабзи салати сифатида машҳур бўлган “морковча” бугунги кунда нафақат корейс диаспораси, балки бошқа миллат вакиллари орасида ҳам кенг истеъмол қилинадиган таомлардан бирига айланган [8].

Шунингдек, корейс ошхонасига хос бўлган кимчига ўхшаш аччиқ сабзавот салатлари ва турли маринадланган сабзавотлар ҳам маҳаллий гастронмик муҳитга кириб келди. Бу каби таомлар асосан сабзи, карам, бодринг, редиска каби маҳсулотлардан тайёрланиб, уларга турли зираворлар, сирка ва аччиқ қалампир қўшиш орқали ўзига хос таъм берилади. Марказий Осиё шароитида баъзи анъанавий корейс маҳсулотлари мавжуд

бўлмагани сабабли, айрим таомлар маҳаллий хомашёлардан фойдаланган ҳолда тайёрлана бошлади. Бу эса миллий таомларнинг муайян даражада трансформацияланишига ва маҳаллий муҳитга мослашувига олиб келди.

Вақт ўтиши билан корейс диаспораси томонидан тайёрланадиган сабзавот салатлари шаҳар бозорлари, умумий овқатланиш корхоналари ва уй шароитида кенг тарқалди. Натижада мазкур таомлар минтақа аҳолисининг кундалик овқатланиш маданиятида муайян ўрин эгаллай бошлади.

Немис диаспораси Тошкент вилоятидаги кўп миллатли муҳитда муҳим гастрономик таъсир кўрсатган етакчи гуруҳлардан бири бўлди. Совет даврида, айниқса 1941 йилдан сўнг Волга бўйидан кўчирилган немислар Марказий Осиёга, шу жумладан Тошкент вилоятига мажбурий равишда кўчириб келтирилди [9]. Улар ўзлари билан нафақат турмуш тарзи ва меҳнат анъаналарини, балки миллий ошхонасига хос таом тайёрлаш усуллари ва маҳсулотлар маданиятини ҳам олиб келдилар.

Немис миллий ошхонасида нон маҳсулотлари алоҳида аҳамиятга эга. Волга бўйи немислари қўлланган турли турдаги нонлар – куюқ ва юмшоқ, шўр ва ширин нонлар, печеньелар ва тортлар маҳаллий аҳоли орасида ҳам қадрли таомлар қаторида оммалашди. Шунингдек, немис диаспораси колбаса турлари тайёрлаш анъанасини ҳам Тошкент вилоятига олиб кирди. Улар гўштни турли усулларда консервалаш, сирт қоплаш ва ковриш орқали колбаса ва сосиска каби маҳсулотларни тайёрлашни маҳаллий аҳолига кенг оммалаштирдилар [10].

Маҳаллий шароит ва мавжуд маҳсулотлардан келиб чиққан ҳолда, немисларнинг нон ва колбаса тайёрлаш анъаналари Тошкент вилоятида муайян трансформация жараёнидан ўтди. Айрим маҳсулотлар маҳаллий зираворлар ва сабзавотлар билан алмаштирилди, бу эса таомларга янги мазмун ва маҳаллий таъм қўшди.

Тошкент вилоятидаги кўп миллатли муҳитда миллий ошхоналарнинг эволюцияси ва интеграция жараёни маданий ва гастрономик жиҳатдан муҳим тадқиқот объекти ҳисобланади. Шу нуқтаи назардан, ўзбекистондаги уйғур диаспораси алоҳида аҳамиятга эга. Марказий Осиёда қадимдан яшаб келган туркий халқлардан бўлган уларнинг миллий ошхонаси ўзининг хос хусусиятлари – асосан ун маҳсулотлари ва сабзавотли таомлар билан ажралиб туради.

Совет даврида Тошкент вилоятида яшаган уйғур аҳолиси ўз миллий таомларини сақлаб қолишга ҳаракат қилгани билан бирга, маҳаллий ошхона анъаналари билан ҳам уйғунлашди. Бу жараён миллий таомларнинг анъанавий хусусиятларини сақлаб қолиш билан бирга, маҳаллий маҳсулотлар ва тайёрлаш усуллари ҳам ўзлаштиришни

таъминлади. Шу тариқа, таомлар нафақат этник ўзига хослигини сақлади, балки маҳаллий гастрономик муҳитда ҳам интеграциялашди, бу кўп миллатли маданий синтезнинг аниқ намунаси бўлди.

Ўзбекистондаги уйғур ошхонасида асосий таомлар қуйидагича:

1. Лағмон – юпқа хамир ва гўшт-сабзавотли шўрвадан тайёрланади. Лағмон миллий таом сифатида сақланиб қолган ҳолда маҳаллий аҳоли орасида ҳам кенг тарқалган.

2. Манти – юпқа хамирга солинган қийма ва бугда пиширилган таом. Унинг кўп қатламли мазаси ва тайёрлаш услуби миллий ошхона анъанасининг сақланишини кўрсатади.

3. Самса – гўшт ва пиёз солинган хамирли таом бўлиб, байрам ва кундалик овқатланишда кенг тарқалган. Самса маҳаллий маҳсулотлар билан ҳам тайёрланиб, интегратив хусусиятга эга.

4. Ўзбек паловига яқинлашган уйғур палови – гўшт, сабзавот ва хушбўй зираворлар асосида тайёрланади. Бу таом маҳаллий палов анъаналари билан уйғунлашган ҳолда миллий хусусиятларни сақлайди [11].

Тошкент вилоятидаги уйғур диаспораси ўз миллий ошхонаси орқали маҳаллий гастрономик муҳитни бойитган ва кўп миллатли маданий синтез жараёнида муҳим ҳисса қўшган. Миллий таомларнинг маҳаллий ингредиентлар билан уйғунлашуви нафақат таомлар мазаси ва тайёрлаш услубига таъсир қилди, балки турли миллатлар орасида маданий интеграцияни ҳам ривожлантирди. Бу жараён Тошкент вилоятидаги кўп миллатли жамиятнинг гастрономик маданиятида туркий анъаналарнинг аҳамиятли ўрнини кўрсатади

Дунган диаспораси келиб чиқиши бўйича хитойлик мусулмон халқ ҳисобланади ва XIX аср охирида турли сиёсий ва ижтимоий сабаблар туфайли Марказий Осиёга кўчиб келган [12]. Совет даврида дунганларнинг бир қисми Тошкент вилоятига жойлашиб, маҳаллий этнодемографик ва маданий муҳитда ўз таъсирини кўрсатди. Уларнинг жойлашиши нафақат этник таркибнинг кўп қатламлилигини таъминлади, балки маҳаллий гастрономик муҳитда ҳам сезиларли ўзгаришларга олиб келди.

Дунган ошхонасининг энг хос хусусиятларидан бири – сабзавотлар ва аччиқ зираворлардан кенг фойдаланишдир. Бу уларнинг таъм маданиятидаги асосий белгиларидан бири бўлиб, дунган таомларининг ўзига хос мазаси ва ҳирсиятли таъм профилини шакллантиради. Шу билан бирга, дунганлар томонидан тайёрланадиган

таомлар маҳаллий шароитга мослашиб, маҳаллий маҳсулотлардан фойдаланиш орқали ҳам ўзгаришларга учраган.

Асосий дунган таомлари қаторида қуйидагилар алоҳида аҳамиятга эга:

Дунган лағмони – юпқа хамирли қолип ва гўшт-сабзавотли шўрвадан тайёрланади. Лағмон тайёрлаш жараёнида таомнинг мазаси ва серкатламлиги сақланади, шунингдек, маҳаллий ингредиентлар билан уйғунлашиши унинг интегратив хусусиятини кўрсатади.

Цай – асосан сабзавотлар ва маҳаллий зираворлардан тайёрланадиган гўштли ёки сабзавотли қуюқ таом. Бу таом дунган ошхонасида ширин ва аччиқ таъмлар билан фарқланади.

Буғда пиширилган манти – юпқа хамир ва гўштли қийма асосида тайёрланади. Бу таом кўп қатламли мазаси билан ажралиб туради ва миллий ошхона анъанасининг сақланишини кўрсатади.

Аччиқ салатлар – турли сабзавотлардан тайёрланиб, соя соуси, саримсоқ ва турли маринадлар билан бойитилади. Бу салатлар дунган таомларининг асосий хослиги бўлиб, улар маҳаллий аҳоли орасида ҳам кенг тарқалган [13].

Бу таомлар нафақат дунган миллий ошхонасини сақлаб қолишга хизмат қилган, балки маҳаллий ошхона анъаналари билан ҳам уйғунлашиб, Тошкент вилоятидаги кўп миллатли гастронмик муҳитда кенг тарқалди. Шу тариқа, дунганлар ўз миллий таомлари орқали маҳаллий овқатланиш маданиятига интегратив ҳисса қўшди, турли миллатлар ошхоналари ўртасида маданий алоқа ва таъсир жараёнини ривожлантирди.

Хулоса. Тошкент вилоятида турли этник гуруҳлар томонидан шаклланган миллий ошхоналар нафақат уларнинг маданий ўзлигини сақлаб қолиш ва анъанавий гастронмик меросни авлодлар орасида узатиш воситаси вазифасини бажарди, балки маҳаллий аҳоли ошхонаси билан динамик ўзаро таъсир ва интеграция жараёнида муҳим роль ўйнади. Турли диаспоралар ўз таомларини маҳаллий маҳсулотлар - гўшт, сабзавот, дон ва зираворлар билан уйғунлаштириш орқали маҳаллий ошхона анъаналарига интеграциялашди ва шу тариқа Тошкент вилоятининг кўп миллатли гастронмик муҳити ривожига ҳисса қўшди.

Миллий таомлар орқали юзага келган бу бирлашув маданий уйғунлашуви жараёнининг амалий кўриниши сифатида аҳамиятлидир. Унда маҳаллий аҳоли ва кўчириб келинган диаспоралар ошхоналари ўртасидаги таомлар, уларнинг тайёрлаш усуллари ва мазали аралашмалари орқали маданий мулоқот, ижтимоий алоқа ва тажриба алмашинуви таъминланади. Шу тариқа, ошхона маданияти нафақат миллий анъаналарни сақлаб қолиш,

балки турли этник гуруҳлар ўртасида маданий интеграция ва гастронмик инновацияларни ривожлантириш учун муҳим тизим сифатида хизмат қилади.

Фойдаланган адабиётлар рўйхати:

1. Ж.Исмоилова. XIX асрнинг иккинчи ярми-XX аср бошларида Тошкентнинг “янги шаҳар” қисми тарихи. Т.2004 йил. 5-13 бетлар.
2. Ўзбекистоннинг янги тарихи. Иккинчи китоб. Ўзбекистон совет мустамлакачилиги даврида. - Т.: Шарқ, 2000.
3. Ж.Исмоилова. XIX асрнинг иккинчи ярми-XX аср бошларида Тошкентнинг “янги шаҳар” қисми тарихи. Т.2004 йил. 5-13 бетлар.
4. Осипов Н.П. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. – Санкт-Петербург. 1790 г.С.120.
5. Этнический атлас Узбекистана. © Институт "Открытое Общество" — Фонд содействия — Узбекистан, 2002. С.202-206.
6. <https://ramadakazan.com/naczionalnaya-kuhnya/>
7. SSSR NKVDsining Janubiy Qozog'iston viloyatidan koreyslarni Orol dengizi, Balxash va O'zbekiston SSR hududlariga ko'chirish to'g'risidagi direktivasi. 1937-yil 24-avgust, 4-son. <https://docs.historyrussia.org/>
8. <https://ru.scribd.com/document/577794095/> Пак Сан-ён и Др. - О Корейской Кухне – 2013.
9. SSSR Oliy Kengashi Prezidiumining 1941-yil 28-avgustdagi “Volga mintaqasida yashovchi nemislarning ko'chirilishi haqida” 21/160-sonli Farmoni. <https://docs.historyrussia.org/>
10. Ursula Heinzelmann — "Beyond Bratwurst: A History of Food in Germany". - London.2014.
11. Сихимбаева Е. Уйгурская кухня: 20 знаковых рецептов. М.: Издательские решения, 2021. — 50 с.
12. Этнический атлас Узбекистана. © Институт "Открытое Общество" — Фонд содействия — Узбекистан, 2002. С.53.
13. Юсуров Х.Ю., Юсурова З.Г. Дунганская кухня. — Бишкек: Кыргызстан, 1991. — 96 с.