



ISSN 2181-9599

Doi Journal 10.26739/2181-9599

ЎТМИШГА НАЗАР

3 ЖИЛД, 7 СОН

ВЗГЛЯД В ПРОШЛОЕ

ТОМ 3, НОМЕР 7

LOOK TO THE PAST

VOLUME 3, ISSUE 7



ТОШКЕНТ-2020

Бош муҳаррир:
Главный редактор:
Chief Editor:

Муртазаева Рахбар Хамидовна
тарих фанлари доктори, профессор,
Ўзбекистон Миллий университети

Бош муҳаррир ўринбосари:
Заместитель главного редактора:
Deputy Chief Editor:

Джураева Нилуфар Далибаевна
тарих фанлари номзоди, доцент, Ўзбекистон
жаҳон тиллари университети

"Ўтмишга назар" илмий журнали таҳририй маслаҳат кенгаши
редакционный совет научного журнала "Взгляд в прошлое"
Editorial board of the scientific journal Looking into the past

Кебадзе Мадонна

*Доктор исторических наук, Телавский
государственный университет, Грузия*

Бурдиашвили Майя

*Доктор исторических наук, Телавский
государственный университет, Грузия*

Кожакеева Ляззат Темировна

*тарих фанлари доктори, доцент,
Хотин-қизлар давлат педагогика
университети, Қозоғистон Республикаси*

Сагдуллаев Анатолий Сагдуллаевич

*тарих фанлари доктори, профессор, академик,
Ўзбекистон Миллий университети*

Бобожонова Дилором Бобожонова

*тарих фанлари доктори, профессор,
Ўзбекистон жаҳон тиллари университети*

Зияева Доно Хамидовна

*тарих фанлари доктори, профессор,
ЎзР ФА Тарих институти*

Аширов Адхам Азимбаевич

*тарих фанлари доктори, профессор,
ЎзР ФА Тарих институти*

Агзамова Гулчеҳра Азизовна

*тарих фанлари доктори, профессор,
ЎзР ФА Тарих институти*

Ульжаева Шохистахон Мамажоновна

*тарих фанлари доктори,
Тошкент кимё - технология институти*

Бабаджанова Нодира Абдуллаевна

*тарих фанлари номзоди, доцент. Ўзбекистон
давлат жаҳон тиллари университети*

Рахмонкулова Зумрад Бойхуразовна

*Тарих фанлари номзоди, доцент
Ўзбекистон Миллий университети*

Ғофоров Шокир Сафарович

*тарих фанлари доктори, профессор
Самарқанд давлат тиббиёт институти*

Эргашева Юлдуз Алимовна

*Тарих фанлари доктори, профессор
Қариш муҳандислик-иқтисодиёт институти*

Теймураз Ахалмосулишвили

*профессор, Телавский государственный
университет, Грузия*

Халикова Рахбар Эргашевна

*тарих фанлари доктори, профессор,
Тошкент давлат техника университети*

Ишанходжаева Замира Райимовна

*тарих фанлари доктори, профессор в.б.,
Ўзбекистон Миллий университети*

Кобзева Ольга Петровна

*тарих фанлари доктори, профессор в.б.,
Ўзбекистон Миллий университети*

Одилов Аброр Анварович

*тарих фанлари номзоди, доцент,
Ўзбекистон Миллий университети*

Ерметов Аваз Абдуллаевич

*тарих фанлари доктори, доцент,
Ўзбекистон Миллий университети*

Саипова Камола Давляталиевна

*тарих фанлари номзоди, доцент,
Ўзбекистон Миллий университети*

Джоробекова Айнур Эшимбековна

*тарих фанлари номзоди, профессор,
Ташиқи ишлар вазирлиги қошидаги Дипломатия
академияси, Қозоғистон Республикаси*

Ғолипов Файзулла Саидович

*тарих фанлари номзоди, доценти
Тошкент давлат техника университети*

Page Maker | Верстка | Саҳифаловчи: Хуршид Мирзахмедов

Контакт редакций журналов. www.tadqiqot.uz

ООО Tadqiqot город Ташкент,
улица Амира Темура пр.1, дом-2.
Web: <http://www.tadqiqot.uz/>; Email: info@tadqiqot.uz
Тел: (+998-94) 404-0000

Editorial staff of the journals of www.tadqiqot.uz

Tadqiqot LLC The city of Tashkent,
Amir Temur Street pr.1, House 2.
Web: <http://www.tadqiqot.uz/>; Email: info@tadqiqot.uz
Phone: (+998-94) 404-0000

МУНДАРИЖА / СОДЕРЖАНИЕ / CONTENT


1. Ўктамжон Абдуллаев ЎЗБЕКИСТОННИНГ ЖАНУБИЙ ВИЛОЯТЛАРИДАГИ УМУМИЙ ЎРТА ТАЪЛИМ МУАССАСАЛАРИДА ПЕДАГОГ КАДРЛАР МУАММОСИ (1991-2010 ЙИЛЛАР).....	4
2. Собир Абдуназаров ЎЗБЕКИСТОНДА ЁШЛАРГА ОИД ДАВЛАТ СИЁСАТИ САМАРАДОРЛИГИНИ БАҲОЛАШ МЕЗОНЛАРИ.....	10
3. Валишер Абиров, Иломиддин Мамаюсупов ЖАНУБИЙ ЎЗБЕКИСТОННИНГ ЭТНИК ҚАТЛАМЛАРИГА ДОИР.....	22
4. Акмал Базарбаев ТУРКИСТОНДА МУСТАМЛАКА МАЪМУРИЯТИНИНГ ЕРГА ДОИР СИЁСАТИ (1867-1900 ЙИЛЛАР).....	33
5. Ойбек Исаев СУРХОН ВОҲАСИГА ОИД ТАЪЛИМ МАСАЛАЛАРИНИНГ АРХИВ ҲУЖЖАТЛАРИДА ЁРИТИЛИШИ (1920-1930й).....	40
6. Гулмира Каттаева ЛЯПИС–ЛАЗУРИТ МАНЗИЛГОҲЛАРИ ВА УНИНГ ТАРҚАЛИШ ГЕОГРАФИЯСИ.....	46
7. Nargiza Karimova ZIRAVORLAR VA MAHSUS TA’M BERUVCHI VOSITALAR SAVDOSINING RIVOJLANISH TARIXI HAQIDA VA’ZI MASALALAR.....	54
8. Дадахон Норқўзиёв МУСТАҚИЛЛИК ЙИЛЛАРИДА ФАРҒОНА ВОДИЙСИДА ЭКОЛОГИК МУВОЗАНАТНИНГ ҲОЛАТИ ВА УНИНГ АҲОЛИ САЛОМАТЛИГИГА ТАЪСИРИ.....	60
9. Мафтуна Рўзикулова МАРКАЗИЙ ФАРҒОНАДА СУҒОРИШ ИНШООТЛАРИ ВА ДАВЛАТ ХЎЖАЛИКЛАРИНИНГ ТАШКИЛ ЭТИЛИШИ ТАРИХИ (XX АСРНИНГ 50-70-ЙИЛЛАРИ МИСОЛИДА).....	64
10. Махмуджон Солиев ДУКЧИ ЭШОН ҚЎЗҒОЛОНИ СОВЕТ ТАРИХШУНОСЛИГИДА.....	72
11. Наргиза Ҳасанова ОНАЛИК – ЗАМОНАВИЙ ШАРҚ АЁЛИНИНГ УЛКАН МАСЪУЛИЯТИ.....	76
12. Махпурат Хуббалиева БУДДА РОҲИБЛАРИНИНГ САЁҲАТНОМАЛАРИДА МАРКАЗИЙ ОСИЁ: VII – VIII АСРЛАР.....	85

ЎТМИШГА НАЗАР ВЗГЛЯД В ПРОШЛОЕ LOOK TO THE PAST

Nargiza Ikramovna Karimova,
Abdulla Qodiriy nomidagi
Jizzax Davlat pedagogika instituti
O'zbekiston tarixi kafedrasini o'qituvchisi

ZIRAVORLAR VA MAHSUS TA'M BERUVCHI VOSITALAR SAVDOSINING RIVOJLANISH TARIXI HAQIDA BA'ZI MASALALAR

For citation: Nargiza Ikramovna Karimova, SOME PROBLEMS ABOUT THE HISTORY OF THE DEVELOPMENT TRADE OF SPICES AND SPICERY. Look to the past. 2020, vol. 7, issue 3, pp.54-59

 <http://dx.doi.org/10.26739/2181-9599-2020-7-7>

ANNOTATSIYA

Ushbu maqolada Osiyo, Afrika va Evropadagi mamlakatlar o'rtasidagi savdo tarixi, rivojlanishi va madaniyatlar almashinuvi haqida qiziqarli ma'lumotlar keltirilgan. Ziravorlar va uning turlari ham berilgan, "ladan" afsonalari va ularning tayorlanishi, tibbiyot va boshqa sohalarda ishlatilishi to'g'risida ma'lumotlar keltirilgan. Shuningdek, bugungi kunda dolzarbmasala ziravorlarning haqiqiylikini aniqlash. Ziravorlar va ziravorlar savdosi dunyo mamlakatlarining madaniy tarixini rivojlanishiga ta'sir ko'rsatishi hamda fan va ishlab chiqarish sanoatining turli sohalarida katta o'rin tutishi haqida tarixiy faktlar keltirilib o'tilgan.

Kalit so'zlar: Ziravorlar, maxsus ta'm beruvch vositalari, ayovan, azgon, dochin, zanjabil, kardamon, vanil, chinnigul, Semiskent

Наргиза Икрамовна Каримова,
преподаватель кафедры истории Узбекистана
Джизакского государственного
педагогического института
им.Абдулла Кадыри

НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ ОБ ИСТОРИИ РАЗВИТИЯ ТОРГОВЛИ СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ

АННОТАЦИЯ

В данной статье приведены интересные сведения об истории торговли, развития товарооборота и обмен культур между странами Азии, Африки и Европы. Также приведены виды специй и пряностей и рассказываются о легендах «благовоний» и использовании их в кулинарии, медицине и других отраслях. Также определения подлинности пряностей, что является очень актуальным на сегодняшний день. Приводятся исторические факты что, торговля специями и пряностями повлияла на развития истории культуры стран мира и играет большую роль в разных сферах науки и производственных отраслях.

Ключевые слова: Специи, пряности, айован, ажгон, корица, имбирь, кардамон, ваниль, гвоздика, Семискент

Nargiza Ikramovna Karimova,
Lecturer, Department of History of Uzbekistan
Jizzakh State pedagogical institute
named after Abdullah Kadiri

SOME PROBLEMS ABOUT THE HISTORY OF THE DEVELOPMENT TRADE OF SPICES AND SPICERY

ABSTRACT

This article provides interesting information about the history of trade, development and the exchange of cultures between countries in Asia, Africa and Europe. Also given are the types of spices, the legends of “incense” and their use in cooking, medicine and other industries. Also determine the authenticity of spices, which is very relevant today. The historical facts are given that the trade in spices and spices has influenced the development of the history of culture of the countries of the world and plays important role in various fields of science and industries.

Index Terms: Spices, Iowan, Spicery, Cinnamon, Ginger, Cardamom, Vanilla, Clove, Semiskent

1. Актуальность

Что такое пряность и специя? Пряность это - растительное вещество которое широко используется в кулинарии, медицине, производстве и других сферах. Специя - это смешанный химический состав с пряным, что усложняет его изучение и определения подлинности для продажи и распространения по торговым путям. Важность изучения торговых путей этих благовоний заключается, исследования быт народностей, социально – экономический и культурный обмен между ними, а также влияние на внешнюю и внутреннюю политику стран. Как нам известно, торговля пряностями и специями ввелось с древних времен. Это был один из самых ценных предметов торговли в древнем мире и Средневековье, когда соль ценилась своё время дороже золота. Многие века на маршрутах Великого Шелкового пути шумели разноязычные восточные базары, сотни лет по пыльным караванным дорогам везли купцы для продажи европейцам драгоценные шелка и камни, пряности и красители, золото и серебро, ковры и паласы.

Товары по Шелковому пути шли в основном с востока на запад. Пряности широко использовались для изготовления лекарств и для приготовления всевозможных изысканных блюд[1].

2. Методы и степень изученности:

Хотя рыночные отношения специями и пряностями имеет древнюю историю. Исследования о видах пряностей с другими растениями, определения подлинности товара мало изучено, существуют путаницы между ними, что может сильно повлиять на торговые отношения между странами. А также ввоз некачественных или фальшивых заменителей пряностей и специй может негативно повлиять на здоровья населения, так как каждое научное исследование должно служить человечеству во имя блага. Данная статья, основана на принципах общепринятых исторических методов, историко-сравнительного, логического анализа, последовательности и объективности, из изученных материалов известно что много разных источников, торговля специями и пряностями начала развиваться повсюду, начиная с Ближнего Востока приблизительно 2000 года до н.э. Первыми на продажу стали возить корицу и перец. А еще в 3500 году до н.э. древние египтяне применяли пряности и специи не только в пищу, но и как косметические средства или лекарства. Указания о приготовлении лекарств на основе пряных растений и специй находили на египетских папирусах, но больше всего о них знали жители Индии, Дальнего Востока и Азии. Как например, приводит в своих трудах сведения Кобзева. О.П что, Согдийцы в Китае слыли большими любителями выпить,

именно от них китайцы научились искусству виноделия и самый лучший белый сахар изготавливали в VIII в. в Бухаре и Хорезме и доставляли его в Китай, которые употребляли их чтобы придать различные вкусы и разнообразие простым блюдам[2]. Также известные сегодня всему миру черный перец, корица, имбирь, куркума и кардамон – первые специи, получившие широкое распространение в Индии. Знали о специях и пряностях и в древнем Китае. В Китай из Тохаристана, Чача, Кеша, Маймурга поступали лекарства, приготовленные из различных благовоний[2].

Также упоминается о полезных свойствах специй в сочинениях Конфуция, а в других древних трактатах приводятся, что китайские придворные жевали сухие бутоны гвоздики перед встречей у императора, освежая таким образом свое дыхание.

В Древнем Риме пряности добавлялись в вино, а также ароматизировали ими воду. Арабские врачи готовили на основе пряных трав и специй, например из персидского сахара первые лекарственные сиропы, в составе которых были имбирь, черный перец, мускатный орех, гвоздика, корица и кардамон.

Арабы долгое время «держали» мировой рынок специй и пряностей – и вели торговлю ими, наладив бесперебойный караванный путь с Ближнего Востока в Средиземноморскую часть Европы. Там привезенные специи и пряности переходили в руки римлян и оттуда уже распространялись по всей территории Европы. Свой небольшой бизнес на них делали и древние греки, закупавшие напрямую в Индии большие партии черного перца, корицы и имбиря, в Малой Азии – шафран, в Южной Азии – корицу, гвоздику, кинамон и кассию. Одна из полезнейших культур - острая приправа фагора использовавшаяся очень широко, также была неизвестна в Китае и ввозилась из Западного края (Средней Азии, Индии). Фагору использовали в пище, в медицине. Она способствовала росту волос, ее использовали рудокопы при поисках ртути. Эту приправу возливавшегося на алтарь богов, добавляли к жертвенному мясу и вину, добавляли к нектару. Это, вероятно, красный перец, который и у среднеазиатских народов ценится при приготовлении пищи, а также часто используется в оформлении украшений, вышивок как священный мотив, связанный со свойствами отгонять злых духов[2].

У своих ближайших соседей по Средиземноморью греки покупали лавровый лист. В то время как перец был самой распространенной специей, шафран был самым редким и самым дорогим. Арабы окружали все, что связано со специями и пряностями, большой тайной – и маршруты следования, и торговые точки, и источники поставок. Для того, чтобы отбить охоту у желающих заниматься поиском мест добычи их они придумывали легенды о кишаших змеями долинах коричневого дерева, о гигантских птицах, охраняющих заросли кассии и тому подобное.

Однако, наступали сложные времена – Римская империя рухнула, Багдад захватили турки, а католическая церковь запретила западным купцам торговать с мусульманами. Католические государства даже сходили в крестовый поход, и возвращаясь из стран Ближнего Востока, крестоносцы везли с собой не только драгоценности и ткани, но и специи и пряности. Среди них были уже известные перец и корица, но и некоторые новые, например мускатный орех и мускатный цвет, которые были впервые использованы в Европе в качестве благовония на коронации императора Генриха IV. Из специй стали составлять смеси и благовонные масла. В Средиземном море появилась новая морская торговая держава – Венеция, купцы которой уговорили папу Иннокентия III в виде исключения разрешить вести с мусульманами торговлю специями и пряностями. И с начала XIII века право торговли было поделено между Венецией, Генуей и Пизой, им разрешили основать свои торговые центры в Индии. В Генуе пряности были и денежными единицами – ими можно было расплачиваться с кредиторами, а в качестве жалования наемным солдатам платили 48 золотых монет и 2 фунта перца. Но затем Венеция перетянула одеяло на себя и стала единоличной столицей по торговле пряностями в Европе. Западная Европа в торговле с Востоком всегда имела пассивный торговый баланс: покупая дорогие восточные товары, европейцы не могли

предложить в обмен равного по качеству товара и были вынуждены платить золотом и серебром[3].

Арабские легенды о змеях, птицах и прочих чудовищах, охранявших специи и пряности, развеял путешественник Марко Поло. Двадцать четыре года он путешествовал по Китаю, Азии и Индии. Его строки об острове Ява, где свободно растут перец, мускатный орех, гвоздика и все прочие пряности и лекарственные растения вдохновят многих мореплавателей на то, чтобы снарядить корабли и отправиться за специями. Португалец Васко да Гама нашел ближайший путь до Индии и наладил торговлю Португалии с индийской Калькуттой.

На родину он вернулся с трюмами, наполненными мускатным орехом, гвоздикой, корицей и имбирём. Роль столицы специй и пряностей, которой так дорожила Венеция, перешла к Лиссабону – португальцы и испанцы уже давно выступали против венецианских цен на пряности. Бизнес они вели жестко – на подконтрольных плантациях устраивали карательные экспедиции, пытались поймать контрабандистов, а малейшего подозрения в контрабанде было достаточно, чтобы казнить человека. Кроме того, если в каком-либо селении на Молуккских островах были обнаружены молодые всходы мускатника или гвоздики, все население подвергалось наказаниям, все саговые и кокосовые пальмы — единственный источник питания местных жителей — беспощадно вырубались, а пойманных туземцев секли плетью и палками, а то и убивали. Распространение и высаживание в личных целях семян пряных растений было строго запрещено. В распространении семян мускатного ореха и гвоздики активно участвовали птицы, переносившие семена в своих желудках и естественным путем «высаживая» их где придется. На специях и пряностях Голландия богатела, в целях искусственного поддержания высоких цен на мускатный орех, гвоздику и корицу на мировом рынке Роль арабов в мировой торговле специями и пряностями по-прежнему была значима, но они уже не были единственными поставщиками, и диктовать свои условия не могли.

Несмотря на все меры, наличных денег для расчетов купцам Шелкового пути все равно не хватало. Поэтому они широко практиковали бартерные сделки (товар на товар), оплачивая деньгами только разницу в стоимости партий. Поскольку перевозить на далекое расстояние крупные суммы наличных денег было опасно, купцы Шелкового пути начали использовать чеки («чек» в переводе с персидского — «документ, расписка»). Отправляясь на Восток, купец сдавал свои наличные деньги кому-либо из авторитетных менял в обмен на расписку[3].

Легендарный Христофор Колумб, открывший Новый Свет, обогатил европейцев новыми специями и пряностями: перцем чили, душистым перцем и ванилью (это помимо табака, картофеля, кукурузы и прочего). Со временем в Европе снова начался «передел рынка» и столицей специй и пряностей стала Голландия. Вскоре началась война между Голландией и Англией и длилась она двести лет. Когда конфликт завершился — пряности стали гораздо более распространенным и дешевым товаром. Конец XVIII в. вывел на арену борьбы за специи Америку. На сегодняшний день основными рынками пряностей считаются Лондон, Гамбург, Роттердам, Сингапур и Нью-Йорк и другие города мира.

Так как экзотические специи и пряности Азии и Африки долгое время стоили в Европе очень дорого – они были исключительной принадлежностью высшего сословия. Крестьяне и ремесленники искали и находили европейские аналоги заморским специям и пряностям. Было обнаружено, что чеснок и лук заменяют асафетиду, укроп и тмин — индийский айован (ажгон) и так далее. Однако многие пряности оказывались незаменимыми, например, шафран и корица. Сложно представить, но шафран даже подделывали! Подделка каралась очень жестоко. И не смотря на это торговля бурно продолжалась.

3. Результаты исследований:

Изучая историю торговли пряностей и специй на Великом Шелковом пути результаты исследование показывает что, Средняя Азия в средние века была передовым торговым путем. Источники свидетельствуют что ,один из таких прекрасных городов был

Самарканд. В источниках Масъуди упоминает о самаркандском купце, который отправился в Китай морем из иранского портового города Сираф. Из Средней Азии в Китай, как и прежде, вывозили различные хлопчатобумажные и шерстяные ткани, одежду, драгоценные металлы и камни, ювелирные изделия, тюркских рабов, пряности, фрукты и другие товары. Из Китая приводили шелк, фарфор и другие товары[4].

Руи Гонсале де Клавихо с восхищением описывал Самарканд следующими словами “...так изобилен и богат этот город и его земля, что просто удивительно. А за это богатство, он и был назван «Самарканте», а его настоящее имя Симескент, что значит Богатое селение, так, «симес» означает у них большой, а кент — селение, и отсюда пошло название Самарканте. Богатство этой земли не только в изобилии съестного, но и в шелковых тканях, атласе, камке, сендале, тафте, терсенале которых здесь производится много и в меховых и шелковых подкладках, в притираниях, пряностях и в золотых и лазоревых красках и прочих предметах”[5].

4.Выводы

Появление новых химических лекарственных средств также оказало влияние на сокращение употребления пряностей в быту. Прежде люди всегда имели дома набор всевозможных пряностей, которые в зависимости момента могли быть одновременно употреблены и как лекарства, и как пищевые добавки. Но когда пряности, травы и корни исчезли из домашней аптеки, уступив место портативным и дешевым синтетическим средствам, и уже не оказывались всегда под рукой, их, естественно, стали все реже употреблять и на кухне. Все это вместе взятое серьезно оттеснило пряности с прежних позиций, особенно тогда, когда у городского населения промышленных стран возникла широкая возможность разнообразить свой стол привозными продуктами.

Цель изучения истории торговли пряностей и специй лежит человеческий фактор, и приведенные сведения в статье откроют широкие возможности определению качества и подлинности товара которое послужит для здоровья человечества. Внесёт огромный вклад в развития качественного рыночного отношения , использование в медицине , также взглянув на прошлое можно будет сделать выводы что, пряности и специи это не только пищевые добавки, но и лекарственные снадобья, и торговля ими не зря сильно повлияло на политические и культурные связи между странами. Например, как рассказывает в своей статье Зульфия Туланова, “Важнейшую роль в обмене, играли также перец и пряности. Тогда они в первую очередь использовались как медикаменты или как составляющая часть более сложных лекарств. Древние и средневековые медицинские энциклопедии и лечебники рекомендовали их в качестве лучших лекарственных снадобий. Не следует забывать: эпидемии, повальные болезни всегда в прошлом были губителем человечества. Крупную торговую статью составляли и благовония (ладан, мирра и др.). Было бы ошибкой думать, будто они употреблялись исключительно в церковных ритуалах или в парфюмерии. Ладан, например, применялся как кровоостанавливающее средство. Но, все же в первую очередь они предназначались для обеззараживания воздуха во время эпидемий чумы и других инфекционных заболеваний” [6]. Много других примеров можно предоставить. Исследования будут продолжаться, и история торговли специями и пряностями на Великом Шелковом пути будет всегда притягивать всех народов мира и сближать их.

Iqtiboslar /Сноски /Referenses

- [1] Muradalieva E. Cities of the Caucasus on the Great Silk Road. 200 p. Baku, "Caucasus", 2011.p.7
- [2] The Great Silk Road and World Civilization (Training Manual) Compiled by: teacher O. Kobzeva Responsible editor: academician A. Muhammedjanov “University” 2002.p.44
- [3] Yu.V. Latov The Great Silk Road - Prologue of the world economy and globalization .10,131стр.

- [4] Academy of Sciences of the Republic of Tajikistan Institute of History, Archeology and Ethnography A. Donisha. History Tajik People. Tajikistan N.N. Negmatova. Dushanbe 1999. p.389-390
- [5] Rui Gonzalez De Claviho Travel Diary To Samarkand to Timur's Courtyard (1403-1406) (translation from old spanish) "Nauka". Moscow p.1990.138-139.
- [6] Trade and money relations in Timurid period Ph.D. candidate Zulfiya Tulanova (Tashkent State University of Economics, Uzbekistan) p.589

ЎТМИШГА НАЗАР

3 ЖИЛД, 7 СОН

ВЗГЛЯД В ПРОШЛОЕ

ТОМ 3, НОМЕР 7

LOOK TO THE PAST

VOLUME 3, ISSUE 7

Editorial staff of the journals of www.tadqiqot.uz

Tadqiqot LLC The city of Tashkent,

Amir Temur Street pr.1, House 2.

Web: <http://www.tadqiqot.uz/>; Email: info@tadqiqot.uz

Phone: (+998-94) 404-0000

Контакт редакций журналов. www.tadqiqot.uz

ООО Tadqiqot город Ташкент,

улица Амира Темура пр.1, дом-2.

Web: <http://www.tadqiqot.uz/>; Email: info@tadqiqot.uz

Тел: (+998-94) 404-0000