

**XORAZM QOVUNCHILIGINING TARIXI.**

**Rahimov Furqat Jabberganovich**

*Ichan-Qal'a davlat muzey-qo'riqxonasi "Tabiat" bo'limi mudiri.  
Sapoyeva Nilufar - Ichan-Qal'a davlat muzey-qo'riqxonasi yetakchi mutaxasisi.*

**Annotatsiya:** Maqolada mualliflar Xorazm diyorida yetishtirilgan qovun navlari, qovun navlarining dunyoga tarqalish tarixi, qovunlarning insonlarga foydali omillari to‘g‘risida ma'lumotlar beradi.

**Kalit so'zlar:** Xorazm, Qovun, Ne'mat, Nav, Tuyakarvonlar, Xushbo'y, Shabbozi gulobi, Dehqon, Urug', Olimlar asarlari, Da'vo.

Qadimgi rivoyatlarga ko‘ra, kunlardan bir kuni Xorazmdan Dajla va Frot daryolari oralig‘idagi ellar tomonga olib boradigan yo‘lda Amir Temur soqchilari katta bir karvonni to‘xtatishadi. - “Hoy, chol, bizning qovunlarimizni uzoq Bog‘dodga nima uchun olib ketayapsan yoki sening yurtingda qovun yo‘qmi? - Ey ulug‘ xoqon, axir Bog‘dod bozorlarida sening yerlaringda yetishgan qovunga teng keladigani yo‘qda! - Mayli, yo‘lingdan qolma. Temurga qarashli yerlarning qovuni yetti iqlimda ham yo‘qligini hamma bilib qo‘ysin”. Qovun haqidagi bu rivoyat balki haqiqatdir. Axir o‘zbek tuproq‘ida yetishtirilgan qovunlarning ta'rifi uch-to‘rt ming yillardan buyon davom etib kelmoqda-ku!

XII asr. Arab xalifaligining poytaxti Bog‘dodga O‘rta Osiyo o‘lkalaridan yuzlab tuyalarda tovarlar keltirilgan. Xirojlar xalifalikning poytaxtdan uncha uzoq bo‘limgan joyidagi muhtasham saroyiga tushirilmoqda. Ko‘zni qamashtiradigan darajada tovlanib turgan qorako‘l terilar, Turkman hunarmandlarining sehrli qo‘llari bilan yaratilgan gilamlar, anvoyi oltin, kumush taqinchoqlar, Xorazmiy tilida yozilgan noyob kitoblar va boshqa qimmatli buyumlarni ko‘zdan kechirayotgan xalifa Abu-Bakr ular orasida maxsus qo‘rg‘oshin idishlarga joylangan Xorazm qovunlarini ko‘rib, beixtiyor to‘xtab qoldi. Bu ajoyib sovg‘alardan shabbozi gulobi navli bir qovun ehtiyyotkorlik bilan idishdan olingach, undan taralgan xushbo'y hid xalifaning kayfiyatini ochdi. Xorazm qovunlarinng ta'rifini g‘oyibona eshitib yurgan xalifa haligi qovundan bir karj yegach, darhol O‘rta Osiyodagi arab qo’shinlarining noibi Ubaydullaxon ibn Ziyodga maxsus farmon yubortirdi. Farmonda bundan keyin ham saroya yanashunday noyob qovunlardan muntazam yuborib turishni tayinlangan edi. Shu davrdan boshlab qadimgi Xorazmdan uzoq Arabistoniga tuyakarvonlarining kajavalarida muntazam yuborib turiladigan bo‘ldi.

O‘zbek, Turkman va Qoraqolpoqlar yashab turgan hududlar ham poliz

ekinlarining eng sara navlarini bunyodga keltirgan qadimgi o'lkalardan biridir. Madaniy ekinlar yovvoyi turlaridan kelib chiqqani ma'lum, lekin poliz ekinlari dastlab qachon va qayerda paydo paydo bo'lganligi to'g'risida uzil-kesil aniq bir ma'lumot yo'q.

Ba'zi tarixiy va arxeologik topilmalarining guvohlik berishicha, qadim-qadimdan ekib kelingan. Hatto 4000 yil avval ham shu Osiyoga sayohat qilgan Xitoylik sayyoohlар bu yerlarda Xitoyda hechqachon bo'lмаган a'lo navli qovunlar borligini yozib qoldirishgan. O'rta Osiyoda, shu jumladan Xorazmda yetishtirilgan qovun, tarvuz, qovoq nihoyatda xushxo'rлиgi, shirinligi, uzoq vaqt oddiy mehnatkashdan podshohgacha hammaning sevimli ne'mati bo'lgan.

Professor S.P. Tolstov boshchiligidagi arxeologlar 1951 yilda hozirgi Beruniy shahridan 81 km shimoldagi Sulton Uvays tog'larining yonbag'irlarida joylashgan va qadimgi Xorazmshohlarning qarorgohi bo'lmish Tuproq qal'adan milodning III asriga mansub bo'lgan madaniy qovun urug'ini topishgan.

Arab olimi Abu-Mansur Abdulmalik ibn-Muhammad Ismoil as-Solibiy (961-1038) o'z asarlarida xalifa Ma'mun ibn Vosiq saroyiga usti muz bilan qoplangan maxsus qo'rg'oshin idishlarda keltirilgan Xorazm qovuni haqida ko'plab ma'lumotlarni qayd qilib o'tgan. Jumladan, u o'zining 990-995 yillarda yozilgan "Kitob latoif al Maorif, ("G'aroyib ma'lumotlar kitobi") asarida Xorazmda yetishtirilgan, hozirda esa yo'qolib ketgan bitta mashhur qovun navini tilga olib shunday yozadi: "Xorazmga xos narsalardan u yerda baranj nomi bilan yuritiladigan qovundir. U qovunlarning eng shirini va yaxshisidir. Agar yaxshi saqlanib yetib kelsa, bir donasi yetti yuz dirham turar ekan".

Xorazmda umumiy savdoning asosiy qismini qovun savdosi tashkil qilgan. Buni Faxriddin Halloj At'imon Sheroziy-Abu Ishaqning (1450) "Kanz al-ishtaho" asarida ham ko'ramiz: "Xorazmning qovunini qay til bilan aylay bayon, oning aslo tengi yo'q, hoh Chinu, hoh Bulg'orga bor".

1333 yili Xorazm mamlakatiga sayohat qilgan Ibn Batuta o'z "Sayohatnama" asarida Xorazm qovunlariga maxsus bob ajratadi. U shunday deb yozadi: "Xorazm qovunlariga teng keladigan qovun na Mashriqda va na Mag'ribda topiladi. Xorazm qovunining mag'zi qattiq, rangi qizg'ich bo'lib, "to'ni" ko'k-yashil tovlanadi. O'zi juda ham shirin, mamlakat tashqarisida ham juda mashhur va suyumli meva hisoblanadi. Qovun qoqilarini hatto Xitoy va Hind yurtlariga ham savdogarlar Xorazmdan olib borishadi". Xorazmdan so'ng Ibn-Battuta Hindiston mamlakatiga safar qilib, Hind hukmdori huzurida bo'lganida u yerda ko'rgan Xorazm qovunlariga qoyil qolganini yozadi. O'shanda hukmdor bu qovunlarga o'zining ham moyilligini tan olib, "Sayohatnama" muallifiga Xorazmdan keltirilgan qovun qoqi taqdim etganini Ibn Battuta yozib qoldirgan. O'rta Osiyo qovunlarining tilimi tilni yorishi to'g'risida Zahiriddin Muhammad Bobur ham lutf qilgan. U Hind zaminida yetishtirgan

qovunlarni o‘z ona yurtidagi qovunlar bilan solishtirib "Boburnoma" da shunday yozadi: "Movarounnahrda Buxoro qovunidan, ko‘p va xo‘p qovun bo‘lmas. Agarchi Farg‘ona viloyatidan Axsisining bir nav qovuni kim "Mir Temuriy" derlar, muning qovunidan chuchuqroq va nozikroq bo‘lur, vale Buxoroda harjins qovundin ko‘k bo‘lur, yaxshi bo‘lur. Bu fursatda bir qovun keltirib edilar, kesib yegach g‘aroyib ta’sir qildi". Mashhur Venger sayyohi G. Vambyeri Xorazm qovunini ta’riflab, shunday deydi: "Xiva qovunidek shirin yegulikni na Eronda, na Turkiyada, na Yevropayu na Osiyo qit’asining boshqa o‘lkalaridan izlab topa olasan". Professor Ya.G’ulomov esa bu yuksak bahoning sirini quyidagicha izohlaydi; "Xiva qovunlarining bu qadar shirin bo‘lishi asrlar davomida mavj urib oqqan voha qon tomiri - sehrgar Amudaryo suvi va sahovatli Xorazm tuprog‘ining komyoviy tuzilishi bilan bog‘liqdir". XIX asr oxiri XX asr boshlarida Rossiyaga juda ko‘plab olib Markaziy Rossiya aholisini lol qoldirgan qovunlar Xorazmdan vagonlarda jo‘natilgan. Ular Xorazm vohasida yetishtirilgan qovunlar edi. Suv chiqmaydigan baland yerlarga qovun ekib, undan mo‘l hosil olish usuli yana g‘alati. Masalan, bu haqda XVII asrning ensiklopedist olimi balxlik Mahmud Ibn Vali "Sirli dengiz" asarida, "Dunyo bo‘yicha Xorazm qovuni singari shirin qovun ko‘rmadim" - deb yozgan va uning yetishtirilishini quyidagicha ta’riflagan; - "Tomiri pishgunichaa yantoq tomiridagi suv bilan oziqlangan qovunning hosili juda yirik va nihoyatda shirin bo‘ladi". Xorazm qovunining qoqi ham ko‘pgina davlatlarga olib borilib, undan foydalanganlar. Jumladan, XIX asr o‘rtalarida Fransuz ishbilarmonlari Xorazm qovunining quritilgan qoqidan a’lo navli konyak ichimligini tayyorlashgan. Ko‘hna zamonlardan beri qovun inson uchun shirin ozuqa, to‘yimli ne’mat bo‘lishi bilan birga, bir qator xastaliklar davosi sifatida iste’mol qilib kelingan. Abu Ali ibn Sino o‘zining shoh asari - "Tib qonunlari" kitobida "qovunning eti va - ayniqsa, urug‘i yetiltiruvchi tozalovchidir. Terini tozalaydi, ayniqsa, urug‘i va ichidagi boshqa narsalar sepkil, dog‘ va boshning kepagini yo‘qotishda foyda qiladi. Qobig‘i (po‘chog‘i) manglayga yopishtirilsa, ko‘zga tushadigan narsalarga to‘sinqilik qiladi, qovunning yetilgani ham, xomi ham peshob haydaydi. Ayniqsa, buyragi va qovug‘ida mayda toshlar bo‘lgan bemorlar uchun foydalidir". O‘z zamonining mashhur tabiblaridan biri Ismoil Jurjoniyalar "Xorazmshohning davolar xazinasi" kitobida qovun qonni tozalash xususiyatiga ega ekanligini ta’kidlaydi. Zamonaviy tibbiyat amaliyotida qovun kishi asabini tinchlantiruvchi, podagruga davo, siyidik haydovchi, ichni yumshatuvchi, bavosil aziyatlariga malhamlik qiluvchi omil sifatida tavsiya qilinadi. Shuningdek, beg‘ubor qovunlar jigar, arteroskleroz xastaliklariga yengillik beruvchi manba sifatida ham ishlatiladi. Qovun yurak - qon tomir tizimi, jigari kasallangan bemorlar, shuningdek, anemiya bilan ozorlangan kishilar uchun foydali. Yuqoridagi ma’lumotlardan ko‘rinib turibdiki, qovun inson hayotida naqadar ahamiyatga egadir, shuning uchun bu durdona asrab-avaylanishi, kelgusi avlodga yetkazilishi o‘ta muhimdir. Xorazm qovunini takomillashtirish ishlari asrlar mobaynida davom etgan;

xalqdan yetishib chiqqan usta qovunchilar qovunnavlarini asrab-avaylab kelish bilan birga yangi navlarni yaratish, uning agrotexnikasiga yangiliklar qo‘yish bilan yaqindan shug‘ullanganlar. Xorazm eliga 1928 yilda kelgan ulug‘ rus olimi I.I. Vavilov mahalliy ekinlarning parvarishiga, ulardan bu yerda olinadigan hosildorlikka juda yuqori baho bergen. Shuning bilan u “Chorjo‘y” deb nomlangan qovun haqida Chorjo‘yda emas, balki Xorazm vohasidan keltirilayotganini isbotladi. Xorazm qovunchiligini rivoj topishiga 1930 yillar boshlarida tashkil etilgan. Xorazm tajriba stansiyasi olimlari o‘z munosib hissalarini qo‘shganlar. Bu dargohda A.N. Yaxtenfeld (1928) va mahalliy navlarni ta’riflash bilan birga birinchi marta qovunda biokimyoviy tahlil o‘tkazganlar. Xorazm qovunlarini takomillashtirish maqsadida 1973 yilda O‘zbekiston sabzavotchilik, polizchilik va kartoshkachilik ilmiy tadqiqot institutining Xorazm tayanch punkti barpo etilgan. Bu dargohda Xorazm qovunlarining yangi navlari yaratish, agrotexnikasini yanada takomillashtirish borasida ancha ishlar qilingan. Olimlardan qishloq xo‘jalik fanlari nomzodi Q. Sharipov, S. Gulomovlar bu ishlarga rahbarlik qildilar. Keyingi yillarda Xorazm elida ko‘pgina usta qovunchilar yetishib chiqdi. Ulardan qovunchilikni rivojlantirishda Yangibozorlik Matvafo aka Yusupovni, Gurlanlik Madraxim Turobovni, Urganchlik Matyaqub Sobirovni, Shovotlik Ahmadjon aka Abdullaevni, Xivalik Ulli ota Samandarovni ajoyib ishlarini alohida ta’riflab o‘tishimiz joizdir. Chunki ular tabiatning ulug‘ ne’mati bo‘lgan Xorazm qovunining dovrug‘ini taratgan insonlardirlar.

### **Foydalanilgan Adabiyotlar.**

1. X.U. Bekchonov, M.X. Bekchonov, N. Yadgorova, U.E. Do‘schanov. “Poliz agrotsenozi entomofaunasi va qovun pashshasi (MYIOPARDALIS PARDALINA) ning bioekologiyasi”. Urganch-2011y.
2. D.Y. Yormatova, M.Y. Ibrahimov, D.S. Yormatova. “Meva-sabzavotchilik”. Toshkent-2002 y.
3. Tolstov S. P., Qadimgi Xorazm madaniyatini izlab, Toshkent, 1964;
4. T.E. Ostonaqulov. “Sabzavotlar yetishtirish texnologiyasi” Sharq nashriyoti. Toskent-2003y.