



UDK:740

*Gulnora NURULLAYEVA,  
Turon universiteti nodavlat oliy ta'lim tashkiloti o'qituvchisi*

*Qarshi davlat universiteti dotsenti Tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori To'xtayeva Rano taqrizi asosida.*

## NON MAHSULOTLARI YARATILISH TARIXI VA UNING INSONIYAT SIVILIZATSIYASIDAGI O'RNI

Аннотация

Ushbu maqolada nonning kashf etilishi insoniyat tarixidagi buyuk kashfiyot ekanligi, nonning paydo bo'lish tarixi, qadimiy qadriyatlariga hurmat, yer yuzidagi global muammo bo'lgan ocharchilikka qarshi olib borilayotgan xalqaro tadbirlar haqida so'z boradi. Shuningdek, insoniyat tosh asrlarida yovvoyi o'simlik dunyosidan iste'mol qilishni boshlagan. Ya'ni, bugdoy ancha to'yimli ozuqa ekanligini bilgan insonni bug'doyga talabi ortib brogan. Yovvoyi holda o'sgan bug'doyni boshqodan ajratib olish uchun tosh asri odamlari juda ko'p vaqtlarini va mehnatlarini sarflaganlar.

**Kalit so'zlar:** buyuk kashfiyot, non iste'moli, non tayyorlash texnologiyalari tarixi, aziz ne'mat, "Avesto"dagi e'tirof, g'allakorlar, butunjahon non kuni.

## ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ИХ МЕСТО В ЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ

Аннотация

В этой статье рассказывается о том, что открытие хлеба является великим открытием в истории человечества, об истории появления хлеба, уважении к древним ценностям, о международных мерах, предпринимаемых против голода, который является глобальной проблемой на земле. Человечество также начало потреблять дикую растительность в каменном веке. То есть человек, который знал, что пшеница-гораздо более питательная пища, испытывал повышенный спрос на пшеницу. Люди каменного века потратили много времени и труда на то, чтобы отделить дикорастущую пшеницу от колоса.

**Ключевые слова:** великое открытие, потребление хлеба, история технологии выпечки хлеба, заветная щедрость, признание в "Авесте", зерновые, Всемирный день хлеба.

## THE HISTORY OF THE CREATION OF BAKERY PRODUCTS AND ITS PLACE IN HUMAN CIVILIZATION

Annotation

This article will talk about the fact that the discovery of bread is a great discovery in the history of mankind, the history of the emergence of non, respect for ancient values, international events against famine, a global problem on Earth. Also, mankind began to eat from the wild plant world in the stone ages. That is, the demand for wheat increased a person who knew that buggu was a much more nutritious feed. People of the Stone Age have spent a lot of time and hard work to separate wild-grown wheat from the spike.

**Key words:** great discovery, bread consumption, history of bread-making technologies, dear boon, recognition in "Avesto", granaries, World Bread Day.

**Kirish.** Non – qadim qadimdan ulug'lanib, inson uchun muqaddas va aziz hisoblab kelingan ne'mat. Non – doimiy ravishda har xil ovqatlar bilan qo'shib yoki o'zi alohida iste'mol qilib kelinadigan to'yimli, mazzali va foydali mahsulot hisoblanadi. Nonsiz kundalik hayotni tasavvur qilish juda qiyin.

Non va uning inson organizmiga ta'siri muammosi shu kunga qadar turli soha vakillari tomonidan tadqiq etib kelingan. Ammo non, non mahsulotlari yaratilish tarixi tarixchi olimlar tomonidan alohida tadqiqot muammosi sifatida keng o'rganilmagan. Ushbu muammo, ya'ni biz uchun eng aziz bo'lgan ne'mat - non qayerdan va qachon paydo bo'lganligi juda qiziqarli. Non tarixi shunchalik qiziqarli, hatto u haqida maktablarda alohida fan qilib o'rganilsa bo'ladi.

Arxeologik ma'lumotlarga ko'ra, nonning paydo bo'lishi tarixi bundan o'n besh ming yillar avvalgi davrlarga borib taqaladi.

Insoniyat tosh asrlarida yovvoyi o'simlik dunyosidan bug'doy boshqolarini tanlab olib, bug'doyni xomligicha iste'mol qilishni boshlagan. Bugdoy ancha to'yimli ozuqa ekanligini bilgan insonni bug'doyga talabi ortib brogan. Yovvoyi holda o'sgan bug'doyni boshqodan ajratib olish uchun tosh asri odamlari juda ko'p vaqtlarini va mehnatlarini

sarflaganlar. Chunki inson u davrda mehnat qilish faoliyatini boshlamagan, yani o'zlashtirma xo'jalikka o'tmagan edi. Keyinchalik donni tosh bilan ezib, undan dag'al holatda bo'lsa ham un olishni boshlashgan. Yorg'uchoq paydo bo'lishi bilan donni tosh orasiga maydalab yorma holatida iste'mol qilina boshlangan.

Nonning ilk ko'rinishi "bo'tqa" holatida bo'lgan. Chunki dag'al yormani iste'mol qilishdan ko'ra suvda suyiltirilgan bo'tqani yeyish ancha qulayroq edi. Yillar o'tgan sayin "bo'tqa non" yanada quyuqroq holatga keltirib borildi. Bug'doy yormasi yanada maydalab, mayinroq holatga keltirildi va sifati yaxshilandi.

Olovning kashf qilinishi bilan bu faoliyat yanada takomillashdi. G'alladan un tayyorlash va xamir qorib, qizitilgan tosh ustiga yoki qo'rga ko'mib non pishirishga o'tildi. Odamlar undan xamir qilib, kunlik ehtiyojlari uchun yetarli qilib pishirib ola boshlaganlar. Chunki ortiqcha non tezda qotib yeyishga yaroqsiz holatga kela boshlagan. Bu holat bir necha yillar davom etgan. Chunki oddiy boshqodan donni ajratib olishdan non holatiga keltirish bosqichlari qadimgi odam uchun murakkab va uzoq davom etgan faoliyat hisoblangan.

**Mavzuga oid adabiyotlarning tahlili.** Qadimgi odam uchun undan xamir qorib, nonni pishirib olish eng katta

kashfiyot bo'ldi. Tarixchi olimlarimiz taxminan 7500 yillar ilgari Misrda non kashf etilgan deb hisoblaydilar. Misrda nonni quyoshga qiyoslashgan. Nonni doira shaklida tayyorlanishida ham quyosh shakliga o'xshatilishi bo'lgan bo'lsa ajab emas. Nonning bahosi qimmatbaho metall hisoblangan olinga tenglashtirilgan. Qadimgi Misrda non alohida taom sifatida dasturxoniga tortilgan. Uni boshqa ovqatlarga aralashtirib iste'mol qilinmagan. Nonning o'zi alohida taom hisoblangan. Dastlab bug'boy unidan tayyorlangan nonlar shu qadar qimmat bo'lganki, uni faqat boy xonadonlar a'zolarigina iste'mol qila olganlar. Mehmonlarga ham o'ta taniqli taom sifatida tortiq qilingan. O'rta holda yashaydigan aholi arpa donidan tayyorlangan nonni, kambag'allar esa faqat sorgo donidan tayyorlangan nonni iste'mol qilishgan.

Xamirni kechqurun tayyorlab ertalab pishirmoqchi bo'lgan inson xamirni achishi hisobiga birmuncha yumshoq bo'lishini, yani xamir ko'tarilib, oralari g'ovaksimon bo'lishini va uni pishirganda qattiq nondan ko'ra anchagina mazzali va yumshoq bo'lishini bilib olgan. Shu tariqa xamirturushli nonlar iste'mol qilinadigan bo'lgan. Xamirturushli nonlarni tarixchilarimiz miloddan avvalgi 6000 yillarda Mesopotamiyada kashf qilingan deb hisoblaydilar. Misliklar keyinchalik Mesopotamiyaliklardan miloddan avvalgi 3000 yillarda xamir qorishda achitqidan foydalanishni o'rganib olganlar.

Dehqonchilikning eng qimmatbaho mahsuloti sifatida ta'riflangan bug'doyni yetishtirilishi, bug'doydan un olinishi, xamirturush kashf etilishi hamda tandir, o'choq, tova va boshqa non pishirish vositalarining yaratilishi va takomillashuvi, tortilgan undan non tayyorlash hozirgi zamonga qadar davom etib kelayotgan yangi, takomillashgan bosqichga ko'tarildi.

**Tadqiqot metodologiyasi.** Non tayyorlash avval uy xo'jaligida, har bir xonadon a'zolariga yetarli tarzda faqat uy bekalari bo'lgan ayollar va xonadon cho'rilari tomonidan tayyorlangan. Sivilizatsiya tufayli paydo bo'la boshlagan shaharlarda un tayyorlash uchun alohida tegirmonlar hamda tegirmonshilik kasbi, shuningdek non pishiriladigan novvoyxonalar hamda novvoychilik kasblari shakllanib bordi. Novvoylik bilan erkaklar ham shug'ullanadigan bo'ldilar.

Bundan ikki ming yillar avval Qadimgi Rimda yashagan mashhur novvoy Mark Vergiliyga 13 metrqa yetadigan monument o'rnatilgan. Mark Vergiliyga atab qad ko'targan monument hozirgacha saqlanib qolgan. Uning novvoyxonalar qariyb butun rimliklarni non bilan ta'minlab turgan. Qadimgi Rimda non tayyorlash san'at darajasiga ko'tarilgan va non tayyorlovchilar hurmatli insonlar hisoblanishgan.

Qadimgi Hindiston sivilizatsiyasi shakllab borgach, nonni turli xilda tayyorlash boshlab yuborildi. To'rt ming yillar avval Hindistonda kulochilik tandirlari paydo bo'lgan. Hozirda esa xuddi shunday tandirlar O'rta Osiyo mamlakatlarida keng tarqalgan.

Qadimgi Rusda nonlar ko'proq javdar unidan to'rtburchak shaklda yoki doira shaklida tayyorlanib, uylarini isitish uchun qurilgan pechlarida pishirilgan. Har bir rus xonadonlarida uy bekalari tomonidan oila a'zolari uchun yetarli qilib non tayyorlangan. Uzoq yo'lga chiqqan kishi oldida doim noni bo'lishi shart deb hisoblashgan.

Nasroniylik dinida non - bu xudoning o'zi, parvardigorning tanasi hisoblangan. Bir vaqtning o'zida non bu Xudoning in'omidir deyilgan. Xudo insonni non bilan ta'minlaydi, odam o'z ulushini yeganda, "ulushini", yani taqdirini, baxtini oladi deb hisoblanadi.

O'rta asrlarda Yevropa davlatlarida ovqatlanish vaqtida har bir kishi oldiga qo'yilgan non bo'lgi o'sha odam tomonidan oxirigacha yeyilishi shart bo'lgan. Tishlangan

nonni oxirigacha yemasdan qoldirish og'ir gunoh hisoblangan. Kichik bo'lakchasini ham qoldirish mumkin bo'lmagan.

Nonni tayyorlash texnologiyasi bilan yer yuzida butun insoniyat tanisha boshladi va O'rta Osiyo hududlarida ham keng tarqalib, nonni e'zozlash bu hududlarda ham kuchaydi. Mashhur tarixiy manbamiz bo'lgan "Avesto"da nonga deyarli bir bob bag'ishlangan. Avestoda "Bug'doy o'stira boshlansa, devlarni ter bosadi, sovurilgan bug'doy tayyor bo'lsa, devlar zaiflashib qoladi. Un tayyor bo'lgach devlar nolayu-fig'on chekishadi.

Insoniyat o'z boshidan ikkita jahon urushini va ko'plab urushlarni o'tkazdi va o'tkazmoqda. Urush bo'layotgan hududlarda xalq oziq-ovqat tanqisligiga uchraydi. Shu vaqtda insonni bir burda nonga zor bo'lish holati tez-tez uchrab turadi. Xususan urush va inqiroz yillarida yashagan keksalardan nonni e'zozlash haqida juda ko'p marotaba eshitganmiz. Non milliardlab insonlarni hayotini asrab qolgan. Aytish mumkinki, non inson uchun hayot garovi ekan. Ikkinchi jahon urushi yillarida "Toshkent-non shahri" degan ta'rif ham bekorga paydo bo'lmagan. Xalqimiz - nonni ushug'ini ham do'sti bilan baham ko'radigan qo'li va qalbi ochiq xalq. Har bir xonadonda nonning bo'lishi to'kinlik va tinchlik-xotirjamlik ramzi bo'lib hisoblanadi desak adashmaymiz. Nonni xalqimiz Allohning marhamati, deyishi bejizga emas.

**Tahlil va natijalar.** Yirik shaharlarning paydo bo'lishi, sanoatning taraqqiy qilishi non ishlab chiqarishni keng ko'lamda tashkil etishni taqozo qildi. Natijada non va non mahsulotlari ishlab chiqaruvchi korxonalar - zavodlar va kombinatlar yaratildi, ularning texnologik jarayonlari yuzaga keldi, non sanoati paydo bo'ldi. Hozirgi paytda har bir mamlakatda aholining tarixiy ma'naviyati negizida paydo bo'lgan non mahsulotlarining turli xillari paydo bo'ldi. Asarlar davomida novvoylar mahoratining o'sishi va texnologik usullarining takomillashuvi natijasida obi, gijda, patir, shirmoy nonlarning turli xillari tayyorlanadi. Bugunga kelib non mahsulotlarining 40000 dan ortiq turlari mavjud hisoblanadi. Bundan tashqari bug'doy bilan birga javdar, makkajo'xori, sholi va hatto grechka unidan ham non tayyorlanadi.

O'tmishda ajdodlarimiz nonni juda ulug'lashgan. Hozirgacha o'zbek zaminida qadimiy va muqaddas urf-odatlariga rioya etiladi, ya'ni non juda ham e'zozlanadi. Momolarimiz non solingan savatlarni faqat boshlarida tashishgani ham bejizga emas. Bu qadriyat hozirga qadar saqlanib qolgan. Yangi tug'ilgan chaqaloqlarni boshlari tomonga kulcha nonni qo'yib "yomonliklardan asraydi" deyilishi, kelin bo'lib ota uyidan ketayotgan qizlarimiz qo'yniga nonni qo'yib "risqing mo'l bo'lsin" deyilishi, uzoq safarga ketayotganlarga nonni tishlatib olib qo'yilishi bilan "eson-omon qaytib kelgin" deyilishi yoki yoshlarni unashtirishda qo'shaloq nonlarni ushatib "qo'shsha qarib yuringlar" deb niyatlar qilinishi ham katta ma'noga ega. Nonni ulug'lab, "nondan hatto shoh ham bosh tortmaydi", deydi xalqimiz.

Olimlarimizning fikricha, insoniyat o'ziga kerak bo'lgan kaloriyaning 30%ni ko'pincha nondan olar ekan. Non tarkibida inson organizmi uchun juda muhim aminokislota - lizin, klechatka, magniy, kaliy kabi bir necha xil muhim moddalar borki, ularsiz inson o'z sog'ligini yo'qotgan bo'lur edi.

Non va non mahsulotlarini ishlab chiqarishda asosiy xom ashyo un ekanligini hisobga olgan holda, barcha davlatlar qatori O'zbekistonda ham bu'doy yetishtirish hamda un tayyorlash davlat va hukumat oldida turgan bosh vazifalardan biri hisoblanadi. Ayniqsa, O'zbekiston Mustaqillikka erishgach bu vazifa ehg muhim vazifa bo'lib qolgan edi. Sobiq Ittifoq davrida O'zbekistonda g'alla mustaqilligi mavjud bo'lmagan holda, un boshqa Ittifoqdosh Respublikalardan

yetkazib turilardi. Bunday tizim ataylab Ittifoqdosh Respublikalarni Markaz tomonidan bo'sundirib turish maqsadida tashkillashtirilgan edi. Mustaqillikni qo'lga kiritgan O'zbekiston shunday og'ir vaziyatdan faqat davlatimiz, hukumatimiz tomonidan olib borilgan oqilona siyosati tufayli chiqib keta oldi.

Yurtimizda bugungi kunga kelib g'allakorlikni rivojlantirishga va g'alla mustaqiligini ta'minlashga e'tibor kuchayib bormoqda. G'allakor dehqonlarimizga keng imkoniyatlar yaratib berilmoqda. Buni olib borilayotgan iqtisodiy siyosatda ko'rishimiz mumkin. Prezidentimiz Shavkat Mirziyoyev O'zbekiston qishloq xo'jalik xodimlari kuni munosabati bilan dehqon, fermer va agrar soha vakillariga yo'llagan tabrigida, "Boshqoqli don yetishtirish va xarid qilishning yangi tizimi joriy etilib, dehqonlarimizning omborlari donga, ro'zg'ori qut-barakaga to'layotgani, agrar sohani moliyaviy qo'llab – quvvatlash maqsadida xalqaro imtiyozli kreditlar ajratilgani, mahsulot yetishtirish, sug'orish, urug' va ko'chat sotib olish bilan bog'liq xarajatlar subsidiya hisobidan qoplab berilayotganligini alohida aytishimiz lozim", deb g'allakorlik sohasida olib borilayotgan ishlarga baho berdi.

Prezidentimizning 2019 yil 28-dekabrda "O'zbekiston Respublikasi qishloq xo'jaligini rivojlantirishning 2020-2030 yillarga mo'ljallangan strategiyasida belgilangan vazifalarni 2020 yilda amalga oshirish chora tadbirlari to'g'risida"gi Qarorida 2020 yil 1-oktyabrdan boshlab aholini don mahsulotlari bilan uzluksiz ta'minlash va narxlarini keskin o'zgarishini oldini olish maqsadida investitsion xaridlar tizimibosqichma bosqich joriy etiladi, deb belgilab qo'yildi.

Davlatimiz va hukumatimiz tomonidan olib borilayotgan siyosat, qabul qilinayotgan qarorlar xalqimizni

asosiy oziq-ovqat mahsuli hisoblangan non bilan sifatli tartibda ta'minlanishiga asos bo'lib xizmat qilmoqda.

Non bug'doyni sifatli qilib yetishtirish, undan mo'l hosil olish, qabul qilib olingan bug'doydan zavod - korxonalarda sifatli un tayyorlash va nihoyat xonadonimizga chiroyli hamda mazzali holatda kirib kelguncha bir necha murakkab bosqichlarni bosib o'tadi. Har bir bosqichdagi vazifalarni sifatli bajarilishi mehnatkash insonning o'z ishiga sitqidildan yondashishiga bog'liq.

Dunyoning har bir mamlakatida non va non mahsulotlari sevib iste'mol qilinadi. Bugungi kunda non eng oliy mehmondo'stlik va muqaddaslik ramzi hisoblanib qolgan. Mehmonlar albatta shu aziz ne'mat bilan kutib olinadi.

**Xulosa va takliflar.** Nonning o'z bayrami- Butunjahon non kuni borligi ham bejizga emas, shu bayram har yili 16-oktabrda nishonlanadi. Butunjahon non kuni keng jamoatchilik e'tiborini dunyodagi ochlik, qashshoqlik va to'yib ovqatlanmaslik muammolari mavjud ekanligiga qaratishdir. Shu bois, an'anaviy ravishda, ko'plab mamlakatlarda Butunjahon non kuni turli xil non mahsulotlari ko'rgazmalari, novvoylar va qandolatchilar uchrashuvlari, yarmarkalar, mahorat darslari, xalq sayllari, shuningdek muhtojlarga bepul non tarqatish, xayriya tadbirlari o'tkaziladi.

Bayram 2006 yildan boshlab o'tkazib kelinmoqda. 1945 yil 16-oktabrda qishloq xo'jaligi va ishlab chiqarishdagi muammolarni hal qilish bilan shug'ullanadigan Birlashgan Millatlar Tashkilotining Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi tashkiloti tuzilgan va shu kuni Butunjahon non kuni deb e'lon qilingan.

#### ADABIYOTLAR

1. Mirziyoyev SH.M. O'zbekiston qishloq xo'jalik xodimlari kunidagi tabrik. 2022 yil. 11-dekabr.
2. Axmedov B.A. O'zbekiston tarixi manbalari.-T.: «O'qituvchi». 2001.
3. Saidqulov T.S. O'rta Osiyo xalqlari tarixining tarixnavisligidan lavhalar.-T.: «O'qituvchi». 1993.
4. Собрание восточных рукописей Академии Наук Республики Узбекистан. История. Составители Д.Ю.Юсупова, Р.П.Джалилова.-Т.: «Фан». 1998.
5. Ахмедов Б.А. Историко-географическая литература. Средней Азии XVI-XVIII в.-Т.: «Фан». 1985.
6. Бейсенбиев Т.К. «Тарихи Шахрихи» как исторический источник. Алма-Ата. 1987.
7. Munirov Q. Xorazmda tarixnavislik.-T.: 2002.