



UDK: 635.611:94(575)

Raxmon MUXAMMADIYEV,
Toshkent Kimyo xalqaro universiteti dotsenti, PhD
E-mail: r.muxammadiyev@kiut.uz

KIUT professori, t.f.d DSc A.Zamonov taqrizi asosida

TARIXIY MANBALARDA O'RTA OSIYO QOVUNLARI HAQIDAGI MA'LUMOTLAR

Annotatsiya

Maqolada tarixiy manbalarda keltirilgan qaydlar asosida O'rta Osiyoda yetishtirilgan qovun va uning navlari, qovun yetishtirishning o'ziga xos xususiyatlari, qovun qoqilarini tayyorlash hamda mahalliy qovunlarning uzoq o'lkalarga olib borilishi, muarrif va sayyohlarning qiziqarli ma'lumotlari umumlashtirilib tahlil qilingan.

Kalit so'zlar: Qovun, O'rta Osiyo, poliz, qovun qoqisi, Movarounnahr, Xorazm, Buxoro, mevalar.

INFORMATION ABOUT CENTRAL ASIAN MELONS IN HISTORICAL SOURCES

Annotation

The article, based on records from historical sources, summarizes and analyzes interesting information from historians and travelers regarding melons and their varieties grown in Central Asia, the peculiarities of melon cultivation, the preparation of dried melons, and the transportation of local melons to distant lands.

Key words: Melon, Central Asia, field, dried melons, Movarounnahr, Khorezm, Bukhara, fruits.

СВЕДЕНИЯ О СРЕДНЕАЗИАТСКИХ ДЫНЯХ В ИСТОРИЧЕСКИХ ИСТОЧНИКАХ

Аннотация

В статье на основе записей, приведенных в исторических источниках, обобщены и проанализированы интересные сведения историков и путешественников, такие как дыни и их сорта, выращиваемые в Средней Азии, особенности выращивания дынь, приготовление сушеных дынь и перевозка местных дынь в дальние края.

Ключевые слова: Дыня, Средняя Азия, бахча, сушеные дыни, Мавераннахр, Хорезм, Бухара, фрукты.

Kirish. O'rta Osiyo jumladan, O'zbekistonda yetishtiriladigan qovun navlari oziqlik qiymati va tarkibidagi qand miqdoriga ko'ra Kichik Osiyo, Yevropa va Amerika qovunlaridan ustun turadi. Xalqaro ko'rgazmalarda mamlakatimizda yetishtirilgan qovun navlari bir qator oltin va kumush medallarni olgani bundan dalolat beradi. Markaziy Osiyoda qovun mevalari etini tilim-tilim qilib oftobda quritiladigan qovun qoqisi tayyorlanadi. Qovun qoqisi qish kezlari iste'mol qilinishidan tashqari kompotlar, turli qandolat mahsulotlari tayyorlash uchun ham ishlatiladi.

O'zbekistonning lalmikor sharoitlarida poliz ekinlari yerni huddi toza shudgor singari boshqa ekinlar uchun yaxshi tayyorlab beradi. Ular maydonlarni begona o'tlardan tozalaydi va tuproqda ham yaxshi saqlanib turishi uchun yordam beradi. Hindiston, Eron, Afg'oniston va Kichik Osiyoda qovunlarning yarim madaniy turlaridan to hozirgi davrgacha ma'lum bo'lgan shirasi o'tkir xillari uchraydi. Qovunning yovvoyi turlari esa Janubiy va Markaziy Afrikaning Nil sohillarida ko'p tarqalgan hamda qovunlarning madaniy turlari haqidagi ilk ma'lumot Dioskorid Pliniy tomonidan eramizning I va II asrlarida qayd etilgan. IV asrda esa qovun birinchi marotaba Rimda yetishtirila boshlangan. Markaziy Osiyo - qovun kelib chiqqan va yetishtirish keng tarqalgan markazlardan biri hisoblanadi.

Qovunlarning katta miqdorda miloddan avvalgi II asrda Xitoyga, IX-X asrlarda Iroqqa olib chiqilganligi to'g'risidagi ma'lumotlar saqlangan. Qovunlar Hindistonda, Eronda va boshqa mamlakatlarda ham munosib baholangan. Shu davrlarda qovun qoqisi ham e'tirof etilib, uni uzoq o'lkalarga olib chiqilar edi. Qadimda qovunni yaxshi shamollatiladigan joylarda, quruq qumda, don, somon ichida, osib qo'yish yo'li bilan hamda maxsus qurilgan qovun omborlari - qovunxonalarda keyingi yilning aprel-may oyiga qadar saqlash usullari ma'lum bo'lgan. O'zbekiston hududida

hozirgacha qovunning achchiq va nordon ta'mli yovvoyi turi o'sadi, u Markaziy Osiyoda tarqalgan madaniy tur xillarning asoschisi hisoblanadi. Dehqonlar asrlar davomida qimmatli-xo'jalik belgilariga ega bo'lgan yangi shakllar ustida doimiy izlanishlar olib borish va eng maqbul sara qovun mevasining urug'larini yangi hosil uchun tanlash tajribalarini avloddan-avlodga uzatganlar. Bunda faqatgina naslda mustahkamlanib va saqlanib qolishi mo'ljallangan barqaror belgilarga ega bo'lgan shakllarga e'tibor berilibgina qolmay, navlarning qayta changlanishi tufayli yuzaga kelgan yangi shakllariga ham ahamiyat berilgan [1].

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili. Yozma tarixiy manbalar bundan 2 ming yil ilgari ham qovun etishtirilganligidan dalolat beradi. Qoraqalpog'iston Respublikasining Beruniy shahridan 80 km uzoqlikda joylashgan Tuproqqal'ada olib borilgan qazilma ishlari jarayonida milodiy III asrga taalluqli madaniy qovun urug'lari topilgan. As-Saolibiy (milodiy IX asr), Istaxriy (X asr) va sayyoh Ibn Batutta (XIV asr) o'z kitoblarida O'rta Osiyo qovunlariga ta'rif berishgan. Zahiriddin Muhammad Bobur (XV asr), Mahmud ibn Vali (XVII asr), Yujin Skayler (XIX asr) va undan keyingi davrda bir necha sayyohlar Movarounnahr bo'ylab safarlari davomida bu farovon o'lkaning ajib qovunlariga qoyil qolishgan.

Tadqiqot metodologiyasi. Ushbu maqolada metodologik tadqiqot natijalariga ko'ra tizimlashtirish usulidan bundan tashqari o'rta asrlarga oid manbalarda keltirilgan ma'lumotlarning tarixiy-qiyosiy tahlil metodikasidan va tarixiy ma'lumotlarni umumlashtirish, xolislik tamoyili kabi ilmiy tadqiqot usullaridan foydalanildi.

Tahlil va natijalar. Xorazm qovunlari o'rta asrlarda ma'lum va mashhur hisoblangan ularning ta'rif davrlar osha og'izdan-og'izga o'tib yurgan. Saolibiy so'ziga qaraganda, bundan ming yil burun ham Xorazm qovunlarining ta'rif

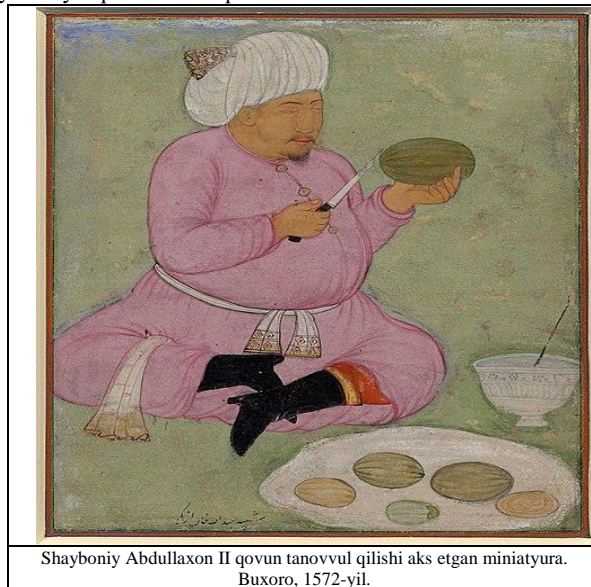
jahonga tarqalgan. U Xorazmning boranj degan qovuni haqida hikoya qilgan ekan, bu qovunni qalay yoki misdan yasalgan maxsus qutilarga solib, atrofiga muz qo'yib, Bag'dodga halifa al-Ma'mun (813-833) va al-Vosiq (842-847)larga olib borishganini yozadi. Agar yaxshi saqlanib olib borilsa, bitta qovun uchun halifalar yetti yuz dirham to'laganlar [2, 91].

Musulmon muarrixlari va tadqiqotchilar orasida "jug'rofiya fani otasi" nomi bilan shuhrat qozongan Istaxriy o'zining "Kitab al-masalik val-mamalik" asarida Xuroson va Movarounnahr o'lkalari haqida ma'lumot berganda, X asrda bu yerda yetishtirilgan turli mevalar shu jumladan, qovun haqida ham noyob qaydlar qoldirgan: "... Mayiz va boshqa meva qoqlarini hamma joyda xush ko'rishadi. Hirot ko'p maqtalib, chetga tarqatsa ham Marvaziyniki ta'm va sifatda ustundir. Qovunlari shirinligidan tilimlanib, qoq qilinadi va chetga olib ketiladi. Bu narsa boshqa shaharda tayyorlanishini bilmayman" [3, 98].

XIV asrning eng yirik ilmiy manbasi bo'lmish Marokashlik sayyoh Ibn Battutaning "Sayohatnoma – Tuhfatun-nuzzor fiy g'arobibil-amsor va ajoibil-asfor" asarida O'rta Osiyoda yetishtirilgan qovunlar haqida qimmatli ma'lumotlar berilgan: "Sharqada ham, G'arbda ham Xorazm qovuniga teng keladigani dunyoda yo'q. Buxoro qovuni

bundan mustasno, undan keyin Isfahon qovuni turadi. Po'chog'i yashil tusda, eti qizil, juda shirin va ayni paytda kuvrakdir. Shunisi qiziqki, xuddi bizdagi quritilgan anjir va Malaga anjiri kabi bu qovunni tilim-tilim qilib kesib, oftobda quritib, savatga solib, Xorazmdan Hindistonga va Xitoyning uzoq shaharlariga olib borib sotishadi. Barcha quritilgan mevalar ichida qovunqoqiga teng keladigani yo'q. Men Hindistonning Dehli shahrida yashab turganimda sayyohlar kelib qolsa, g'ulomlarimdan birontasini qovun olib kelish uchun jo'natar edim. Hindiston podshosi, agar unga, hatto ozgina qovunqoqi keltirishsa ham, mening yaxshi ko'rishimni bilib, huzurimga yuborar edi" [4].

Zahiriddin Muhammad Bobur o'zining mashhur "Boburnoma" asarida Farg'ona vodiysidagi manzillarni qayd eta turib, Axsikent qovunlari va ularning Movarounnahrning boshqa hududlarida yetishtirilgan qovunlar bilan solishtirma tavsifini keltirgan: "... Qovuni yaxshi bo'lur. Bir nav qovundurkim, "Mirtemuriy" derlar, andoq qovun ma'lum emaskim, olamda bo'lg'ay. Buxoro qovuni mashhurdur. Samarqandni olg'on mahalda Axsidin va Buxorodin Qovun keturub bir majlisda kesturdim, Axsi qovunining hech nisbati yo'q erdi" [5].



Shayboniy Abdullaxon II qovun tanovvul qilishi aks etgan miniatyura. Buxoro, 1572-yil.

O'rta asrlarda sharq miniatyuralarida hukmdorlarni qovun tanavvul qilayotgan tarzda tasvirlash ham keng tarqalgan. Sababi qovun va qovun qoqisi hukmdorlar uchun shohona shirinlik o'rnida iste'mol qilinadigan taom hisoblangan.

XVII asrning buyuk qomusiy olimi balxlik Mahmud ibn Vali o'zining "Bahr ul-asror fi manaqib al-ahyor" asarida Movarounnahrda xususan, Buxoro va Xorazm vohasida yetishtirilgan qovunlar haqida qiziqarli ma'lumotlar yozib qoldirgan. "... Buxoroning mevalaridan qovun va uzumi yaxshi, ayniqsa ko'k novvot navli qovun va olakokil navli uzum. Bu navlar nafaqat Movarounnahr aholisi orasida, balki ba'zi mamlakatlarda ham dunyodagi boshqa barcha qovun va uzumlardan afzal va mazalir'oq hisoblanadi" [6].

"Aytishlaricha, ...Xorazmda qovun ekish va o'stirish mo'jizalarsiz bo'lmaydi va bu jarayon shunday amalga oshiriladi: ildizi uzun bo'lgan yantoq tanlanadi, uning tanasi kesiladi va unga qovun urug'lari ko'chirib o'tqaziladi. Kesilgan yantoq poyasida urug' unib chiqadi va qovun pishguncha shu ildizdan oziqlanadi. Va bunday qovun katta va shirin bo'ladi" [6].

1870-1876-yillarda AQShning Sankt-Peterburg shahridagi diplomatik missiyasi kotibi lavozmida faoliyat yuritgan Yujin Skayler 1873-yilda O'rta Osiyo qilgan sayohati natijalarini "Turkiston: Rossiya Turkistoni, Qo'qon, Buxoro

va G'uljaga sayohat qaydlari" nomi bilan kudalik tarzida qayd etib borgan. Asarda O'rta Osiyoda yetishtiriluvchi mevalar va poliz mahsulotlari haqida qiziqarli ma'lumotlar juda ko'p. Yujin Skayler kundaligida Zarafshon vohasidagi ziroatkorlik haqida ma'lumot bera turib, qovun haqida quyidagilarni qayd etgan: "Taruvsdan tashqari bu yerda ertapishar qovunning o'nta, shuningdek, kechpishar qovunning oltita navi bo'lib, har qaysisi bizning bog'larimizga ham yaxshigina ko'rk beradi. Bu yerning issiq iqlimida ular juda foydali hamda yoz bo'yi iste'mol qilinadigan poliz ekinidir. Isib ketgan yoki chanqaganda o'tirib olib bir juftini eyishdan boshqa narsani o'ylamaysan, kishi" [7].

Rus biolog olimi va tadbirkor Nikolay Shavrov o'zining "Чарджуйский дыни и их разведение" ("Chorjo'y qovunlari va ularni yetishtirish") risolasida Turkiston o'lkasida yetishtirilgan qovunlar, ularning turlari, ekish va parvarishlash usullari haqida batafsil ma'lumotlar bergan: "Turkistonda qovun yetishtirish iqlim sharoiti, tuprog'i va joylashuvi turlicha bo'lganligi sababli, turli hududlarda faqat ikki xil usulda olib boriladi. Birinchi usul yoki ekstensiv ekin tizimi deb ataladigan usulda o'simliklar yetarli miqdorda tabiiy holda namlik oladigan vaqtda, qovun ekish keng ko'lamda olib boriladi, bunda tuproqni o'g'itlash yoki sug'orish haqida qayg'urilmaydi. Bunday ekin tizimi Amudaryoning o'ng qirg'og'i atrofdagi qishloqlar aholisi va

ushbu ulug'vor Turkiston daryosining quyi oqimida olib boriladi. Bu sohil bo'yi yerlarining hammasi yengil, juda unumdor va toza qum-soz tuproqli bo'lib, tuproq ostidagi nam ko'p, bu nam 1-1/2 arshin chuqurlikda turadi, iyun oyida Amudaryoda suv ko'payganda va orollarni hamda o'ng pastak sohilning bir qismini suv bosganda bu nam yanada ko'payadi" [8].

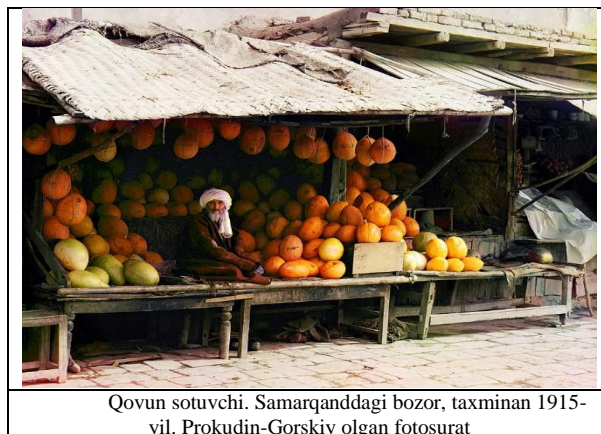
Qovun yetishtirishning ikkinchi usuli hamma joyda sun'iy sug'orish yo'li bilan olib boriladi. Turkistondagi deyarli barcha qishloqlarda, xuddi Amudaryo sohilida bo'lgani kabi, qovun arpa va bug'doydan keyin ikkinchi ekin sifatida ekiladi yoki u ko'p miqdorda chirindi va boshqa o'g'itlarni talab qiladigan unumdor tuproqni talab qiladigan qovun ekish uchun eng yaxshi joy hisoblangan tomorqadagi 8-9-yillik eskirgan bedazorlarini yoki jo'xori dalalarini o'rniga almashlab ekiladi. Qovun ekish uchun tanlangan maydon odatda erta bahorda omoch bilan uzunasiga va ko'ndalangiga bir necha marta haydaladi, shundan so'ng dala suv bostiriladi va u loylanmaydigan darajada qurigandan so'ng, yana ikki marta omoch bilan haydaladi so'ngra kichik ketmon bilan tekislanadi [8].

Bu yerda qovun odatda arpadan keyin ikkinchi ekin sifatida ekiladi, lekin ko'pincha yangi o'zlashtiriladigan maydonlarni egallaydi. Qovun ekish uchun mo'ljallangan "qo'riq" yoki "yangi" yerlar dastlab begona o'tlardan tozalash uchun yoqib yuboriladi, ajriq, qamish ildizpoyalari 2-3 vershok chuqurlikda omoch bilan haydab olib tashlanadi hamda kichik yog'och mola kundalangiga sudralgan holda boronalanadi. Bu ish tugagach, may oyida va undan kechroq qovun urug'i ekishga kirishiladi. Qovun urug'lari ekishdan oldin quyoshda quritilgan qobiqlarida saqlanishi kerak, shunda ekish paytida navlarni farqlash mumkin bo'ladi va ko'plab mahalliy aholi urug'larni bunday yuvmasdan va tozalamasdan saqlash unib chiqishning yuqori foizini va bir yillik urug'lardan ham mo'l hosil olishni kafolatlaydi deb ta'kidlaydilar. Ko'pincha bir yillik quruq urug'lar suvda undirilmagan holda ekiladi. Ba'zi mahalliy aholi ekishdan oldin qovun urug'larini odatdagi haroratdagi suvga soladi, ular 2-3 kundan keyin unib chiqadi va bilinar-bilinmas ildiz ko'rinishi bilan, ular ketmon bilan tayyorlangan chuqurlarga hech qanday qatorlar va masofalarga rioya qilmasdan ekiladi. Har bir shunday chuqurchaga 5-7 tadan urug' ekiladi. Keyin unib chiqqan maysalar siyraklashtiriladi va gullash vaqtigacha eng yaxshi, sog'lomlari qoldiriladi... [7].

Qovunning keyingi parvarishi begona o'tlarni o'toq qilish, chopiq qilish va yovvoyi hayvonlar va uy chorvasi hujumidan himoya qilishdan iborat. Bu yerda shunday usulda yetishtirilgan qovunlar sersuvligi, qandiligi, xushbo'yiligi va uzoq muddat saqlanishi bilan ajralib turadi, shuning uchun bunday joylarga asosan kechki navlar, masalan, avgust-sentyabr oylarida terib olinadigan Gulobi, Ko'kcha, Qoraqo'tir, Gulakcha va boshqalar ekiladi. Kuzgi sovuq tushishidan oldin terib olinadigan bir nechta qishki navlar ham mavjud. Poliz qovunlardan bo'shagach, bir-ikki marta qayta haydaladi va kuzgi bug'doy ekiladi... [7].

Poliz ekinlari turlari ichida ko'chma ma'no hosil etishda qovunga yetadigan yo'q. Chunki qovun boshqa ekinlarga nisbatan shirinligi va keng iste'mol qilinganligi uchun bu nom ishtirokida turli birikmalar hosil qilingan. Masalan, shirinnovvot o'yini – shirinnovvot qovun navi bilan bog'langan o'yin nomi. Qovun sayil – qovunxo'rlik va sayrtomosha maqsadida ko'pchilik bo'lib, dalaga – qovun polizga chiqish, yetti qovun pishig'i, qovun pishig'i – vaqt, paytni bildiruvchi umumiy birlik, qovun boshi tandir – tandirning bir turi. Shuningdek, qovun poliz, qovun kapa, qovunbozor singari birikmalardagi qovun leksik birligining ma'nosi keng bo'lib, o'sha poliz yoki bozorda tarvuz, qovoqlar ham bor bo'lgan, ularni ham o'sha polizlarda ekishgan, bozorlarda sotishgan, qovun kapalarda egasi o'tirib, qovun bilan birga ularni ham o'g'ri va qarovsiz chorva mollaridan qo'riqlagan kabi ma'nolarni bildiradi. Ammo tilda tarvuzbozor, tarvuz poliz, tarvuz kapa yoki qovoqbozor, bodringbozor, qovoq poliz, bodring poliz singari birikmalar yasalmaydi. Chunki qovoq, bodring, tarvuzlar qovun singari xilma-xil navlarga va qovun singari shuhratga ega bo'lgan emas [9].

XIX asr ikkinchi yarmi – XX asr boshlarida O'rta Osiyoga ilmiy ekspeditsiyalar tarkibida tashrif buyurgan rus va yevropalik fotograflar Anton Murenko, Fransua Orde'N, Sergey Prokudin-Gorskiy, Lev Barshevskiylar ham mahalliy bozorlar va ularda sotiladigan poliz ekinlari, xususan qovun rastalarini fotosuratlariga muhrlashni e'tibordan chetda qoldirmaganlar. Ushbu fotosuratlar orqali xonliklar davri hamda XX asrning birinchi choragida Turkiston o'lkaida yetishtirilgan qovun navlari, qovunlar bilan savdo qilingan bozorlar holati, ular joylashgan hudud to'g'risida batafsil ma'lumot olish mumkin.



Qovun sotuvchi. Samarqanddagi bozor, taxminan 1915-yil. Prokudin-Gorskiy olgan fotosurat

Xulosa va takliflar. Xulosa qilib aytganda, tarixiy manbalar O'rta Osiyo qovunlari juda qadimdan mashhur bo'lganini va ularning mintaqa madaniyati hamda iqtisodida muhim o'rin tutganini ko'rsatadi. Ko'plab sayyohlar va sharq tarixchilari O'rta Osiyoda qovun yetishtirish juda erta boshlanganini qayd etib, bu hudud qovunchilikning muhim markazlaridan biri bo'lganligini ta'kidlaganlar. Manbalarda O'rta Osiyo qovunlarining shirinligi, xushbo'yiligi va uzoq

saqlanishi alohida qayd etilgan. Turli navlarning mavjudligi ham qovunchilik madaniyatining O'rta Osiyoda yuksak darjada rivojlanganidan dalolat beradi. Qovunlar ichki bozorlardan tashqari, Buyuk Ipak yo'li orqali boshqa o'lkalarga ham olib borilgan. Qovun nafaqat oziq-ovqat, balki mehmondo'stlik, to'kin-sochinlik va dehqonchilik an'analarning ramzi sifatida qadrlangan. Umuman olganda, tarixiy manbalarga ko'ra, O'rta Osiyo qovunlari mintaqaning

tabiiy sharoiti, dehqonchilik tajribasi va madaniy merosini yorqin aks ettiruvchi noyob mahsulot sifatida e'tirof etilgan.

ADABIYOTLAR

1. O'zbekiston polizchiligi. – Toshkent: Baktria Press, 2023. – 216 b.
2. Абдуллаев И. Абу Мансур Абдулмалик Ас-Саолибий. Масъул муҳаррир М.М.Хайруллаев. – Тошкент: Ўзбекистон, 1992. – 94 б.
3. Истахрий. Китаб ал-масалик вал-мамалик (Хуросон ва Мовароуннаҳр) / Араб тилидан таржима муаллифи Р.Т.Худойберганов. – Тошкент: Фан, 2019. – 480 б.
4. Саёҳатнома “Тухфатун-нузур фий ғароибил-амсор ва ажоибил-асфор” / Ибн Баттута: масъул муҳаррир ва муқаддима муаллифи Н.Иброҳимов. – Т.: “Shamsuddinxon Boboqonov” НМИУ, 2025. – 696 б.
5. Бобурнома / Захриддин Муҳаммад Бобур. – Тошкент: “Ochun”, 2024. – 496 бет.
6. Махмуд ибн Вали. Море тайн относительно доблестей благородных (география). – Ташкент: Фан, - 168 с.
7. Скайлер Южин. Туркистон: Россия Туркистони, Қўқон, Бухоро ва Ғулжага саёҳат қайдлари. Таржимон З.А.Саидбобоев. – Тошкент: “O'zbekiston” НМИУ, 2019. – 336 б.
8. Шавров Н. Чарджуйский дыни и их разведение. – Санкт-Петербург, 1911. – 20 с.
9. Saparov M. Turkiy tillarda poliz ekinlari nomlari // O'rta Osiyo va Qozog'iston turkiy tillari leksikasidan tadqiqotlar. – Toshkent: Fan, 1990. – B. 176-250.