

BUXORO HUNARMANDCHILIGI, CHORVACHILIGI BILAN BOG'LIQ URF – ODAT VA MAROSIMLAR

Yusupova Manzura O'ktamovna, BuxDU

Razzoqova Zarina BuxDU - talaba

Annotatsiya: *Buxoro azaldan hunarmandlar shahri bo'lib, bu yerda ota-bobolarimiz temirchilik, chilangarlik, kashtachilik, gilamdo'zlik bilan shug'ullanishgan. Har biri o'ziga xos tarixga, urf – odat, marosimlarga boy bo'lib, "Miyonbandon" marosimining o'tkazilishi hunarmandlarning egallagan hunari uchun ilk qadam hisoblanadi. Buxoro esa zardo'zlik san'atining poytaxti hisoblanadi. XV asr oxiri – XVI asr boshlarida Buxoroning ijtimoiy, siyosiy va madaniy hayotida hunarmandlarning mavqei ancha oshadi. Hunarmandchilikning muhim tarmoqlaridan sopoldan turli xil uy – ro'zg'or anjomlarini ishlab chiqarish rivojlandi. XVII – XVIII asrlarda Zandanicha mato ishlab chiqarilgan bo'lsa, zardo'zlikda zarbof chopon, chakmonlar savdosi amirlikka katta foyda keltirgan. Metal buyumlar ishlab chiqarish rivojlangach, hunarmandchilik yana yuqori cho'qqiga ko'tarildi. Buxoro zargarlari yaratgan – bilaguzuk, zirak, baldoq, tillaqoshlar faqat Buxoroda emas, balki butun dunyoga mashhur bo'lib kelmoqda.*

Kalit so'zi: *Buxoro, voha, shahar, aholi, hunarmandchilik, degrezlik, mis qozon, charm ustasi, bayramlar.*

O'rta Osiyo xalqlari, shu jumladan o'zbeklarni etnografik jihatdan o'rganish yo'lida 1872 yilda Moskvada ochilgan politexnika ko'rgazmasiga qo'yilgan O'rta Osiyolik xalqlarning kiyim – kechaklari, hunarmandchilik mahsulotlari va asboblari ko'rgazmaga kelganlarga zo'r qiziqish uyg'otadi. Buyuk tanqidchi V. V. Stasov ko'rgazmaning Turkiston bo'limiga yuksak baho berib, unda ko'rsatilgan predmetlar — gilam, kumush bezaklar, taqinchoqlar, juda qo'p metall va sopoldan yasalgan buyumlar, gazlama, qurol – aslaha va son – sanoqsiz maishiy buyumlar "o'zining rang – barangligi bilan kishiga badiiy lazzat baxsh etadi", deb yozgan edi [1].

Buxoro vohasi aholisi (o'zbeklar, turkmanlar, arablar) uchun chorvachilik asosiy va serdaromad soha hisoblanib, qo'ychilikning rivojlanishi orqali oziq – ovqat mahsulotlaridan: go'sht, sut; xaridorgir xom – ashyolardan: jun va teri katta daromat keltirgan. Qorako'l terisi bo'lgan. Buxoroning Qorako'l tumanida istiqomat qiluvchi ko'pchilik aholi chorvachilik bilan shug'ullanib keladi va yetishtirilayot Qorako'l terisi bilan jahon bozorida mashhur bo'lib kelmoqda.

XIX asrda Buxoro amirligi bozorlariga 120 000 dona Qorako'l terilari sotish uchun chiqarilgan bo'lsa, tashqi bozorga 1907 yildan 1910 yilgacha 8862 bosh qo'y, jumladan, Rossiyaning Osiyo qismiga – 1673 bosh va G'arb mamlakatlariga 8888 bosh qo'y sotishga chiqarilgan. Shuningdek, bozorda sotish uchun ko'proq qo'y juni, kigiz, gilam, ip, arqon kabi chorvachilik mahsulotlari ishlab chiqarilgan. Zamon o'tishi bilan hunarmandchilik ham rivojlanib bordi.

Buxoro hunarmandlari, ustalari shahar va qishloqlarda daha – daha, mahalla – kuy bo'lib yashab kelishadi: Kavushdo'zlar, zardo'zlar, kulollar, temirchilar, sandiqchilar, aravaso'zlar va boshqalar.



Hunarmandlar va Chorvadorlar o'z urf – odat va marosimlarini qadimdan nishonlab kelganlar. Bu marosimlar yil fasllari bilan bog'liq holda amalga oshirilib kelingan.

Dastlabki dehqonchilik yumushlari Navro'z tantanalari bilan bir vaqtda boshlangan. Navro'z ayyomi dehqonlar faoliyatida muhim ahamiyat kasb etgan. Dehqonlar, chorvadorlar, bog'bonlar qishning izg'irinli, sovuq kunlaridan eson-omon chiqib, bahorning iliq kunlarini intizorlik bilan kutib, dala ishlariga qizg'in tayyorgarlik ko'rishgan. Asosiy ish yer haydash bo'lganligi bois, ish qurollari va ishga yaroqli hayvonlarni tayyorlab turishgan. O'rta asrlarda Buxoro o'zbek va tojiklarida dehqonlar, chorvadorlar, bog'bonlar, hunarmandlarning bunday harakatlari bayram tarzida tashkil etilgan va bu bayram dehqonchilik bayrami – **“Navro'zi kishovarzon” – “dehqonlar bayrami”** deb nomlangan [2]. Bu bayram munosabati bilan dehqonlar er haydaydi, bog'bonlar bog'larida ish qiziydi, hunarmandlar ish qurollarini ularga ishlash uchun sotadi va xullas birdamlik, ahillik, go'zallik, mehr- oqibat bayrami nishonlanadi.

Qadimsan keng tarqalib kelgan hunarmandchilik sohalaridan yana biri ko'nchilik bo'lib, bu soha Rossiya imperiyasi hukmronligi yillarida ancha susayib ketgan. Bu soha bilan charmgar, meshgar, saxtlangarlar shug'ullanganlar. **Charmgar ustalar** – xom teriga ishlov berish bilan shug'ullangan bo'lsalar, **saxtlangarlar** – mahsi va meshkop tikuvchi uatalar, **Meshgarlar** esa qo'y – qo'zi, va echki terisidan charm tayyorlovchi ustalar bo'lgan. **Degrezchi** hunarmandlar o'z mashg'ulotlari bilan qadimdan shug'ullanib kelishgan va o'zbek ustalariga bu sohada teng keladigani bo'lmagan. Ular tayyorlagan quyma qozonlardan o'zbek oshpazlari hozir ham foydalanib, jahonga mashhur bo'lgan **“Sofi osh”** ni pishirib kelmoqdalar.

Buxoro xalqi barcha marosimlarni o'tkazish jarayonida har xil mis va cho'yan qozonlardan foydalanishgan. Mis qozonlarning Panseri (besh seri deyilib, o'tmishda ser – o'lchov birligi bo'lib, 3 kg 200 gramm ga teng deb hisoblangan), dahseri, nimpudi, yakpudi, yakman (128 kg), nimman (64 kg) lik hajmdagilari bo'lgan. Mis qozonning potili qozon, abbosiy qozon deb ataluvchi xillari ham bo'lgan. Etnogrif olim Ahmad Shodieovich Jumaev bergan ma'lumotlariga ko'ra, vohada oilalarda potili qozonda shirchoy, har xil murabbolar pishirilgan. Holvapazlar potila qozonda har xil holva va nisholda (nishallo) qiyomlarini tayyorlashgan. Abbosiy qozon mis qozonning kichigi bo'lib, faqat lab ensizroq bo'lgan va u gulobkash qozon ostida turgan.

Mis qozonning kattasi faqat to'y - marosimlarda ko'p ishlatilgan. Juda qimmat, chidamli, sifat qozon bo'lib, har kim ham sotib ololmagan. Sofi osh, halisa (halim), sumalak mis qozonda pishirilgan. Chunki mis qozon issiqlikni o'zida uzoq saqlab bilib turgan. Shuning uchun mis qozonda pishirilgan taomning ta'mi ham o'zgacha bo'lgan. Taom tayyorlash jarayonida qozonning hamma tomoni baravar qaynab, ovqat tez tayyor bo'ladi, ta'mi ham mazali bo'lib, yaxshi pishadi. Misning mana shunday afza tomonlarini hisobga olgan xalqimiz to'y-hashamlarda hamda ko'pgina shaharliklar xonadonlarida faqat mis qozon, mis cho'mich (choygardonni misin-tojiklarda), choy qaynatadigan qora qumg'on (choy jo'shi misin-tojiklarda), mis toscha, mis tabax, mis la'li, mis lagan, misdan tayyorlangan o'zi qaynar (samovor) lardan foydalanganlar [3].

Sopollardan ham foydalanish vohada keng tus olgan bo'lib: sopol ko'za (suv, sut, ayron solingan), sopol tavax, sopol choynik, sopol piyola, sopol kosa, sopol laganlar maxsus kulolsoz ustalar tomonidan tayyorlangan. Hunarmandchilikning muhim tarmoqlaridan bo'lgan sopol ishlab chiqarish Buxoroda o'ziga



xos xususiyat kasb etgan bo‘lib, lagan, ko‘za, kosa, jumashgo‘y, xum, shuningdek tandir, shamdon, sopol o‘yinchoqlar ham keng ko‘lamda tayyorlanib, aholi ulardan o‘z ehtiyojlari uchun foydalansa, o‘zga yurtlardan kelgan sayyohlar, mehmonlar bajonidil xarid qilishgan va shu orqali voha hunarmandlari tomonidan tayyorlangan sopol buyumlar dunyoga mashhur bo‘lgan va hatto ularning Kosagoron, Kulolon singari sopol buyumlar tayyorlovchilarning guzarlari ham bo‘lgan. G‘ijduvonda esa shu nomdagi mahalla bo‘lgan. Xalqimizda sopol kosa-tabax (tovoq) larda taom iste‘mol qilish savob hisoblangan. Vohada har bir xonadonda sopol kosa, sopol tovoq, sopol piyola, sopol choynak, sopol dan tayyorlangan xumcha, sigir sog‘adigan idish-govjo‘sh, guppi, ko‘za, pemoncha ko‘plab ishlatilib kelingan va yillar o‘tgan sari sopol o‘rnini temir, sirli, nikel va chinni idishlar egallagan.

Tandirga ham alohida e‘tibor qaratilgan. Chunki tandirga qadimdan ozodalik va halollik ramzi sifatida qaralib, buvijonlarimiz yoshlarni doimo tandir – o‘choqlarni ulug‘lashga, qadrlashga va doimo toza saqlashga o‘rgatganlar. Tandirning tarixi bir necha ming yillarga borib taqaladi. Voha xalqlari orasida birinchi bo‘lib tandirni Said Hazrati Amir Kulol yasaganliklari, bibi Fotima to‘ylarida hazrati Momo Havo esa bu tandirda non patir pishirganliklari haqidagi rivoyatlar tarqalganligi va bu rivoyatlar og‘izdan – og‘izga ko‘chib xalqimiz orasida so‘zlab berilayotganligini biz Shofirkon, Vobkent, Jondor tumani tandirsozlari bilan olib borilgan suhbat jarayonida o‘rgandik [4]. Tandirsozlar har yili bir marta tandir yasash mavsumi boshlanmasdan turib Said Amir Kulol qabriga ziyoratga borganlar Tandirsozlar har yili bir marta tandir yasash mavsumi boshlanmasdan turib Said Amir Kulol qabriga ziyoratga borganlar¹.

XIX asr oxiri - XX asr boshlarida O‘rta Osiyoda, xususan Buxoroda ham kulolchilik bir muncha tushkunlikka uchragan bo‘lsada, biroq tandirsozlik–tano‘rsozi o‘z ahamiyatini ham, mohiyatini ham yo‘qotmaydi. Masalan, birgina Buxoroda machiti Besutun dahasida 4 ta oilaning tandirsozlik hunari bilan shug‘ullanib, shaharliklar talabini to‘la qondirganini O.A.Suxareva qayd etadi [6].

Xulosa qilsak, bugun “O‘zbek milliy hunarmandchilik mahsulotlariga bo‘lgan talab nafaqat mamlakatimiz, balki butun dunyo xalqlarining bu mahsulotlarga bo‘lgan qiziqishining ortishiga sabab bo‘lmoqda. Festivallar, ko‘rgazmalarning tashkil etilishi, hunarmandchilikning yanada rivojlanishiga olib keldi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. I.Jabborov: O‘zbek xalqi etnografiyasi. Toshkent.”O‘qituvchi”. 1994. – B. 41
2. A.Ashirov: O‘zbek xalqining qadimiy e‘tiqod va marosimlari. Toshkent. 2007. - B.130
3. A.Sh.Jumaev; M.B.Qurbonova: Buxoro etnografiyasidan lavhalar: // Moddiy madaniyat namunalari// . Buxoro 2006. – B. 44
4. Dala tadqiqoti ma‘lumotlari Shofirkon Kelachi, Kotiyon, Jilvon, Arabxona qishloqlari, Vobkent tumani O‘ba qishlog‘i, Jondor tumani Ushot qishlog‘i tandirsozlari bilan suhbat jarayonida yozib olingan. - 2022 yil.
5. O.A.Сухарева. Позднефеодальный город Бухара конца XIX – начала – XX в.в.Ташкент, 1962, с. 129-130.

¹ Ayni vaqtda Hazrati Said Amir Kulol ziyoratgohi Kogon tumanida joylashgan bo‘lib, Xojagon sulolasining oltinchi piri. Said Amir Kulol ham o‘z pirlari singari kulolchilik kasbini tutib, shu orqali tirikchilik qilishni afzal bilganlar va kulol taxallusi bilan mashhur bo‘lganlar.

