

YANGIQO'RG'ON



**AL-7823051605 “Rishton, Rishton, Yangiqo‘rg‘on va Boysun tumanlari
etnoturizm salohiyatini oshirishda lokal atributlardan foydalanish” amaliy
loyihasi ilmiy jamoasining Namangan viloyati Yangiqo‘rg‘on tumanida
2024-yil tashkil etilgan ilmiy safari**

Tuman to‘g‘risida qisqacha. Yangiqo‘rg‘on tumani – 1926-yil 29 sentyabrda tashkil topgan. Yangiqo‘rg‘on tumani Namangan viloyatining shimoliy qismiga joylashgan bo‘lib, shimoliy – g‘arb, shimol, shimoliy – sharq, tomonlardan Qirg‘iziston Respublikasi bilan, janubiy – sharq va janubiy – g‘arbdan Namangan tumani bilan, g‘arb tomondan Kosonsoy tumani chegaradoshdir. Yangiqo‘rg‘on tumani faqatgina Namangan viloyatining emas, balki Farg‘ona vodiysining eng go‘zal, so‘lim maskanlaridan biridir. Yangiqo‘rg‘on tumanining markazi Yangiqo‘rg‘on shaharchasi viloyat markazidan 22 km uzoqlikda joylashgan. Umumiy yer maydoni 540 kvadrat kilometrdan iborat. Markazi Yangiqo‘rg‘on shaharchasi.

Tuman aholisi 195037 kishi. Aholi soni jihatidan viloyatda 5, zichligi jihatidan (1 kv.kmda 260 kishi) 3 o‘rinda turadi. Tumanda 38133 ta xonadon bo‘lib, o‘rtacha bir kishiga 11 kv.m. yashash joyi to‘g‘ri keladi. Aholi 14 shaharcha va 11 ta qishloq, 68 ta mahalla fuqarolar yig‘inlari va 49 ta aholi yashash punktlari hududida istiqomat qiladi. Shaharchada 18455 kishi va qishloq joylarida 176582 kishi yashab kelmoqda.

Aholining 97,2 foizini o‘zbeklar, 2,5 foizini qirg‘izlar va qolgan 0,3 foiz aholini 14 millat vakillari bo‘lib, o‘sish sur‘ati 1,7 foizni tashkil etadi.

Ayni paytda tumanda 1 ta markaziy shifoxona, 2 ta qishloq uchastka shifoxonalari, 1 ta dispanser, 27 ta qishloq vrachlik punktlari, 1 ta salomatlik markazi faoliyat olib bormoqda. Mazkur muassasalarda 195 nafar vrach, 1499 nafar o‘rta tibbiyot xodimlari aholi sog‘ligini muhofazasi yo‘lida mehnat qilmoqdalar.



“XAMIR SOLDI” TAOMI

Yangiqo‘rg‘on tumani gastonomik turizm sohasida yetarlicha imkoniyat hamda mahalliy an‘analarga ega. Xususan, mahalliy aholi tilida “xamir soldi” yoki “xamir” nomi bilan mashhur bo‘lgan taniq taom bu yerga bir kirib o‘tgan har qanday odamning yodida qoladi. Ushbu taom ko‘rinishidan biz bilgan “beshbarmoq” va “shilpildoqqa” o‘xshab ketsada, nafaqat nomlanishi jihatdan balki, mazasi va dasturxonga tortilish uslubi bilan ham ulardan farq qiladi. Nanaydagi oshxonalarning aksariyati shu taomni



tayyorlashga ixtisoslashgan. Ayniqsa, qish va bahor oylari odam arimaydi, keldi-ketdi uzilmaydi. Bu taomni tayyorlash uchun to‘rt-besh soat vaqt ketadi. Qazisi alohida pishiriladi, oshxamir yoyiladi. Xullas, o‘ziga yarasha ovoragarchiligi ko‘p. Shu uchun ko‘pchilik tayyorlagani erinib, oshxonalarga oilaviy bo‘lib kelishadi. Mijozlar ‘bo‘ldi, bas’ demaguncha olib, xamir olib kirilaveradi. kiraveramiz. Kimdir



ikki-uch tovoqqa to‘yadi, yana kimdir ko‘proq, ayniqsa, mahalliy erkaklar 10 tovoqni ham ko‘rdim demaydi. Kuchli taom, immunitetni oshiradi, tetik-bardam qiladi, kuch-quvvat beradi, tog‘ havosi yil bo‘yi ufurib turgan qishloq

odamlar uchun ayni muddao. Aytishlaricha, “xamir”ni boshqa joylarda ham tayyorlashga urinib ko‘rishgan ekan. Lekin, uning mazasi Nanayda tayyorlangan “xamir”ga o‘xshamas ekan. Chunki bu taom Nanay tabiati va suvida o‘zgacha ta‘mga ega bo‘lib, qishloqning iqlimi uni ishtaha bilan tanovul qilishga undaydi.

“QAZI”

Nanayning mashhur “xamir soldi” taomini o‘ziga xosligi, eng avvalo, uning tabiati, shirin buloqlardan sizib keladigan shifobaxsh suvlari bo‘lib, ularga qo‘shimcha ravishda unga qo‘shiladigan go‘sht mahsuloti bo‘lmish qazining ham o‘rni beqiyos.

Qazi tayyorlashning an‘anaviy-oilaviy faoliyat turiga aylantirgan Bahromaka Salohiddinov, Nanay qishlog‘i Zarbdor MFY, Tinchlik ko‘chasi 86-xonadonda istiqomat qiladi. Qariyb 30 yildan beri, otni so‘yib qassoblik hamda uni go‘shtidan qazi tayyorlash bilan mashg‘ul bo‘lib kelayotgan



Bahromaka, Nanayning deyarli barcha “xamir” tayyorlaydigan ovqatlanish va oilaviy dam olish maskanlarini qazi bilan ta‘minlaydi. Nafaqat, Yangiqo‘rg‘on tumani, balki, Namangan, hattoki, butun vodiy bo‘ylab, Bahromakaning qazilari o‘zining doimiy iste‘molchilariga ega. Bahrom akadan, qazi tayyorlashning sir-asrorlari haqida so‘raganimizda qazi tayyorlash jarayoni bo‘yicha ma‘lumotlarni oilaviy yoki tadbirkorlik siriga bog‘lamay batafsil bayon qildi¹. Sababi, u tayyorlaydigan qazi tog‘ yonbag‘irlarida shifobaxsh giyohlardan oziqlangan ot go‘shtidan tayyorlanib, Nanayning yozda saqlanib qoladigan salqin tabiati uni tanovul qilishga bo‘lgan cheklovlarni olib tashlaydi. Aynan, o‘ziga xoslik deganda shu bo‘lsa kerak?!



¹Qazini tayyorlash uchun otning to‘sh va peshnob yoki lahm qismi go‘shti va yog‘i eni 3-4 sm, uzunligi 10-15 sm qilib tilimlanadi. Tilimlar tog‘oraga solinib tuz, murch va zira bilan yaxshilab aralashtiriladi va mavsumga qarab 4 soatdan 24 soatgacha salqin joyda saqlanadi. Ot ning 45-50 sm uzunliqdagi ichagi ag‘darilib, sovuq suvda yuviladi, shilimshiq moddasi tuz bilan ishqalab tozalanadi. Ichakning bir uchi pishiq ip bilan mahkam bog‘lab, ikkinchi uchidan tayyor tilimlar bir go‘sht va bir yog‘ zich qilib tiqiladi. Ichak to‘lgach qo‘l bilan jipslangandan so‘ng, ikkinchi tomoni qattiq bog‘lanadi, ikkala uchini biriktirib, saqlash uchun osib qo‘yiladi. 2-3 kundan so‘ng Qazi tayyor bo‘ladi. Qazini maxsus saqlov xonalarida 2 yilgacha saqlash mumkin.

“YILQICHILIK, OT SUT, QIMIZ”

Namangan viloyati, Yangiqo‘rg‘on tumanida joylashgan, asosan, qirg‘iz xalqi yashovchi O‘zbekiston qishlog‘i Mo‘g‘olda yilqichilikning mahsuldor yilqichilik, xususan, sut mahsulotlari ishlab chiqarishda o‘ziga xos o‘ringa ega. Ushbu



qishloqdagi Eshimbetov Maqsad akaning uyida bo‘lganimizda xonadonda an‘anaviy yilqichilik bilan shug‘ullanish yo‘lga qo‘yilgani guvohi bo‘ldik. Ushbu xonadonda hududga xos yilqichilik xo‘jaligi, asosan, biya boqishga

ixtisoslashgan. Viloyatning turli hududlaridan biya suti uchun tashrif buyuruvchilarning salmog‘i doimiy ravishda ortib bormoqda. Xonadon egalarining fikricha, biya suti nafas yo‘llari kasalliklari davolashda xalq tabobatida keng qo‘llaniladigan malhamlardan biridir. Hattoki, sil kasalligi shifoxonada davo topa olmaganlar, biya sutini ichib kasallikdan forig‘ bo‘lganlar ham bor ekan. Shuningdek, biya suti tanadagi gemodez, xujayralar va o‘pkani yuvishda keng qo‘llaniladi.



14 yoshli Orzubek ushbu xonadonda avloddan-avlodga o‘tib kelayotgan xonadon yilqichilik xo‘jaligining davomchilaridan biri hisoblanadi. U bolaligidan ushbu sohani ichida bo‘lib, biya boqish va uni sog‘ish bilan shug‘ullanadi. Orzubekning aytishicha, “biyalarni adirlikdagi o‘t-o‘lanlar bilan oziqlantirishi



ularning suti shifobaxshligini oshiradi. Kuniga 4 mahal biyalarini sog‘ib, yangi sog‘ilgan holatida shifo izlab kelgan insonlarga beramiz. Ortib qolgan sutlardan esa qimiz tayyorlash uchun foydalanamiz...”

ASALARICHILIK

Yurtimiz ajoyib tabiati va iqlim sharoiti, qishloq xo'jaligining barcha sohalari kabi asalarichilikning ham muvoffaqiyatli rivojlantirish imkonini beradi. Cheksiz maydonlardagi o'tloqlarimiz, rang-barang adiru qirlarimiz, bepoyon paxtazorlarimiz, keng maydonlarni ishg'ol etgan bog' va gulzorlarimiz, asalarilar uchun ajoyib ozuqa manbai hisoblanadi. Shunga qaramay, hozirgi vaqtda xalq xo'jaligi tarmog'ining rivojlanish salmog'i, aholining kundan-kunga ortib borayotgan talablariga



yeterli darajada javob bera olmaydi. Iqlim o'zgarishlari, barcha sohalar kabi asalarichilikka ham ta'sir qilib, odamlarning tabiiy giyohlar va gullarning nektarlaridan oziqlangan asal mahsulotlariga talabi doimiy ravishda oshib bormoqda. Shu kabi muammoga labbay deb javob bergan, Nanay qishlog'i, Soy bo'yi MFY, Turkiston ko'chasi 46-xonadonda istiqomat qiluvchi Nurmuhammedov Zokiraka ushbu sohani davomchisi hamda faol targ'ibotchisi hisoblanadi. Qahramonimiz, asalaridek mehnat qilib, u bilan birga yashaydi, darda chalinsa davolaydi, inom qilgan asalini esa uzoq yaqindan shifo hamda halollik izlab kelgan insonlarga ulashadi. Zokirakaning aytishicha, uning asalari asosan tog'dagi gullardan oziqlanib, o'zi bilan birga ming dardga davo yig'ib keladi. Hattoki, shifo izlab kelgan insonlarga asalari suti ham berilib, uning yig'ib olish jarayonini ham 36 yillik faoliyat natijasida o'zlashtirgan.



QURUT TAYYORLASH

Yangiqo'rg'on tumani Nanay qishlog'i an'anaviy sohalardan biri sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqarish bo'lib, bu yerda so'lim tabiat, serunum adirlarda va o'tloqlarda to'yingan chorva ushbu sohani avloddan-avlodga o'tib kelishiga zamin hozirlaydi. Shunday an'anaviy ishlab chiqarish xo'jaligiga ega Kamoliddinova Munira opa, Nanay qishlog'i Zarbdor MFY, Binokor ko'chasi 4-uyda istiqomat qiladi. Qishloqqa xos an'anaviy xo'jalikni oilaviy tadbirkorlikka aylantirgan Munira opaning uyida tong sahardan ish qizg'in. Kimdur mol sog'gan, kimdur qo'ni-qo'shnilardan sut yig'gan, kimdur suzmani qurutga aylantirish uchun ishlov bergan. Xullas, oila a'zolarini yoshu-qarini hammani o'zini vazifasi bor. Ushbu xonadondan tayyorlangan qurut mahsulotlari ekologik toza mahsulot hisoblanib, ta'mini butun umr eslab qolish uchun bir Nanayga kelgan kirib o'ting.



KO'RPACHA TIKISH

Insoniyat moddiy-madaniy hayotida uy-joylarni jihozlashda gilam, o'rin-ko'rpalar, so'zanalar, kashtalar va shu kabi badiiy bezak buyumlari muhim ahamiyat kasb etadi. Namangan viloyati Yangiqo'rgon tumani Nanay qishlogida ham uy-joylarni ichki interyerini gilam, o'rin ko'rpalarsiz tasavvur qilib bo'lmaydi. Nanay qishlog'i garchi tog'li hudud bo'lib, Qirg'iziston bilan chegara hududda joylashgan bo'lsa-da, maishiy hayotda anchagina zamonaviy tendensiyalar qaror topganligini kuzatish mumkin. Shuningdek, qishloq o'zining an'anaviy hunarmandchiligi va o'ziga qadriyatlarini saqlab qola olgan.



Qishloq iqtisodiy hayotida kashta tikish, quroqli ko'rpa-to'shak tayyorlash kabi kasb turlari bilan o'zini o'zi band qilgan ayollar mehnati evaziga ba'zi milliy uy hunarmandchiligi an'analari saqlanib qolgan. Shunday kasblardan biri Nanay qishlog'i, Na'muna MFY, Sarbon ko'chasi 50-xonadon sohibasi Muhiddinova Ra'no opa qariyb 35 yil davomida qo'rpa qavish bilan shug'ullanib kelmoqda.



Qahramonimizning aytishicha, u bu kasbni bu xonadonga kelin bo'lib tushgandan keyin qaynonasidan o'rgangan. Qaynonasi ko'rpa tikkan va qavigan paytlari quroq ko'rpachalar, yosh kelin-kuyovlarga esa albatta quroqli juft yostiq qilish an'ana hisoblangan. Bugungi kunda ko'rpa yostiq uchun tayyor materiallar chiqqan bo'lsa-da, ko'pgina oila vakillari o'z farzandlariga bir juft quroqli yostiq buyurtma berishadi. Bu kasbning ham o'z zahmati bor. Avvalo, kasbga qiziqish va did bo'lishi kerak deb hisoblaydi, Ra'no opa.

Ilgari buvilarimiz, onamiz va yaqin qarindoshlar ishtirokida turmushga beradigan, bo'y yetgan qizlari uchun ko'rpa tikish, paxta solish va qavish uchun



o'ziga xos hashar o'tkazishgan. 1-2 kunga mo'ljallangan ko'rpa tikish marosimida qo'li gul chevar ayollar, qizlar ishtirok etgan. Shunda yoshi katta tajribali chevarlar o'z kasb sirlarini, ko'nikmalarini, yosh, o'smir qizlarga o'rgatib borganlar. Deyarli har bir oila

ko'rpa to'shakga bo'lgan ehtiyojini o'zlari ta'minlaganlar.

Ammo bugungi kunda, ayniqsa, 2000-yillardan boshlab, ko'rpa-to'shak tikish bilan shug'ullanib kelgan ayollarga ma'lum bir haq evaziga buyurtma bera boshladilar. Qahramonimiz ham bu kasb bilan ikki qizlari va keyinchalik kelinlariga ham o'rgatib birgalikda buyurtmalarni bajarib kelishmoqda. Shu bilan birgalikda agar to'y mavsumi sabab buyurtmalar juda ko'payib ketsa, yaqin qarindosh, qo'shni ayollarni chaqirib, ularga ma'lum haq evaziga ish berganlar. Bu bilan qo'shnilarda ham kasb ko'nikmalari shakllanib borgan.

Uy hunarmandchiligi, kasb korligi tabiiyki oila budjetini to'ldirishda, o'zini o'zi band qilishda muhim ahamiyat kasb etadi. Buyurtmalar ayniqsa yoz va erta kuz mavsumida ko'payadi. Ularning bajargan ishlari, mehnat namunalarini kuzatganimizda, milliy an'analar yaxshi saqlanib qolganligini kuzatamiz.



Ra'no opaning aytishicha, nafaqat, mahalliy aholi balki, uzoq-yaqindan qishloqqa kelgan mehmonlarga ko'rpa tikish bo'yicha master klass o'tab berish hamda eng sifatli va milliy kaloritga boy mehnat na'munalaridan suviner sovg'alar, kichkina quroqli ko'rpachalar tayyorlash uning sevimli mashg'ulotidan biri hisoblanadi. Siz ham Nanayga kelganizda, Ra'no opaning qo'l mehnati orqali tayyorlangan san'at asarlaridan na'munalar olib keting!

“Youtube”da ham ko'rishingiz mumkin

<https://www.youtube.com/watch?v=HS-vjVLkJSc&t=1s>

BELBOG' TIKISH

Belbog' erkaklar kiyimining ustki qismlaridan biri sifatida, yaqin o'tmishda odamlar kundalik hayotda doimo yaktak va to'n ustidan belbog' bog'lab yurishga odatlanganlar. Erkaklarning belbog' bog'lab yurishi o'ziga xos ramziy ma'noni ham anglatgan. Jumladan, bo'yinga osilib, uchlari ko'krakka tushirilgan belbog' o'ziga xos g'am-qayg'uni va bu behalovat dunyodan voz kechishni anglatgan. Toshkent shahri va Toshkent vohasida belbog' bog'lash azadorlik timsoli hisoblangan. Qolaversa, qadimda belni bog'lash qandaydir xizmatga, harakatga tayyor ekanlikni ham bildirgan.



Hozirgi kunda belbog' kundalik kiyim-kiyim kechaklar tarkibidan chiqib, ko'proq marosim kiyimlari va uning tarkibiy qismiga aylanib bormoqda. Lekin, asl qo'l mehnatiga asoslangan belbog'larga doimo talab mavjud bo'lib, ular to'y marosimlarda milliylikni ko'rsatib beruvchi belgilardan biri sifatida qoraladi.

An'anaviy o'zbek belbog'lariga qo'lda gul tikish bilan shug'ullanadigan, Namangan viloyati, Yangiqo'rg'on tumani Nanay qishlog'i, Zarbdor MFY, Tinchlik ko'chasi 105-xonadon bekasi Orzixon ayaning aytishicha, belbog'lar asosan kuyovlar uchun tikilib, har bir kuyovga 15 tadan 18 tagacha olinadi. Xususan, to'y

kuni kuyov tomon kelinni olib ketish uchun uyiga kelganda yangalar tomonidan kuyovning beliga 15-18 ta belbog' boylanadi.

Belbog'larga gul tikish hozirgi kunda kam sonli an'anaviy hunarmandchilik turlaridan biri bo'lib, Orizixon ayaga ushbu kasb avloddan-avlodga o'tib kelmoqda. "Belbog' tikish - bu bizga momolarimiz, onalarimiz tomonidan qolgan urf-odat hisoblanib, bekor qoldik, deguncha uyimizda qo'l mehnati bilan tayyor bo'ladigan



belbog'lar tayyorlaymiz. Qariyb 45 yildan beri shu sohani ichida yuraman. Dastlab qizlar va ayollar uchun ro'mollar, uylarni bezash uchun parchalar tikkanmiz. Hozirgi kunda esa belbog'ga gul va naqshlar tikish bilan shug'ullanaman" – deydi, qahramonimiz.

Nanayda tikiladigan belbog'larning gullari va naqshlari turli usullari tayyorlanadi. Orzixon ayaning aytishicha, Belbog'ning asosiy naqshi ofarin deb atalib, ushbu naqshdan qadimdan ajdodlarimiz foydalanib kelishgan. Shuningdek, maydagul, suv, belbog'ning chetiga tushiriladigan kungara kabi naqshlar foydalaniladi. Hozirgi kunda belbog' tikishga ham turli zamonaviy gul va bezak



turlari kirib kelmoqda. Bizning onalarimiz foydalangan ofarin, kabira kabi naqshlar o'ring yulduzcha, atirgul hamda mijozlarning buyurtmasidan kelib chiqib boshqa naqsh va gullar tushirilgan belbog'lar tikib beramiz.

Belbog'larning gullaridan tashqari uning o'ziga xos xususiyatlaridan biri rangi hisoblanadi. Qadimdan belbog'ning ranggiga ham alohida e'tibor qaratilgan bo'lib, kekxa yoshli odamlar oq va ko'k rangdagi, yoshlar esa ko'pincha qizil, ba'zida to'q qizil hamda sariq rangdagi belbog' bog'laganlar. Nanayda tayyorlanadigan belbog'larning rangi asosan, turli rangdagi iplardan foydalanilish asnosida shakllanadi. Xususan, naqshga rang tanlashdagi asosiy tamoyil matoning rangi bilan uyg'unligi hisoblanadi. Siz ham Nanayga kelganizda, milliy koloritga boy Orzixon aya belbog'larini ko'zdan kechirish uchun xonadonlariga tashrif buyuring. Shunga aminmizki, bu xonadondan belbog'siz chiqib ketmaysiz!

YOG'OCH O'YMAKORLIGI

Yog'och o'ymakorligi - o'ymakorlik turi sifatida, badiiy hunarmandlikning qadimgi va keng tarqalgan sohasi hisoblanadi. Yog'ochni kesib, o'yib, chizib, zaminni teshib naqsh, bo'rtma shakllar hosil qilib, yog'och taxtach va bo'laklarini

bir-biriga ulab, yopishtirib handasiy shakllar, o'simliksimon tasvirlar, islamiy naqshlar hosil qilinadi. Usta naqshni bezatiladigan sirtga axta vositasida tushiradi, ustidan naqsh chiziqlari chizib chiqiladi, so'ng asbob (iskana)lar yordamida o'yiladi.

O'yishda turli usullar (pargari, bag'dodi) keng qo'llaniladi. Yog'och o'ymakorligi



ko'p mehnat talab qiladigan soha, unda O'zbekistonda o'sadigan mahalliy daraxtlar (qayrag'och, archa, yong'oq, tut, o'rik, chinor, tol, terak va b.)dan foydalaniladi. Ushbu yo'qolib

ketayotgan hunarni oilaviy saqlab qolish erishgan kam-sonli usta hunarmandlardan biri Yangiqo'rg'on tumani, Qizilyozi MFY, Hunarmand ko'cha 44-xonadon sohibi Ahmadjon Bahriddinov bo'lib, u kishi 2 nafar farzandi bilan oddiy yog'ochdan



chinakam san'at asarlar yaratib kelmoqda. Uy va oshxona jihozlari deysizmi, beshik va uyni boshqa bezak na'munalarimi, xullas, yog'ochni nimani yasash va bezak berib, naqsh tushirish qahramonimizning kundalik mashg'uloti hisoblanadi. Usta-

hunarmand, Ahmadjon akani ta'kidlashicha, o'ymakor ustalar daraxt yog'ochlarining xususiyatlarini yaxshi bilishi (daraxt yog'ochlarining quyosh nuri ko'p tushgan tomoni pishiq, zich tolali bo'ladi), keng sabrli va albatta, nozik didga ega bo'lishi kerak. Sababi, yog'ochdan yasalgan mahsulot va unga tushirilgan naqsh va bezaklarning uyg'unligi ustaning kreativligi oynasidir. Ha aytgancha, usta uzoq-yaqindan Yangiqo'rg'onga kelgan turistlar uchun ham turli suvenirlar yasaydi. Albatta, ustaning uyiga tashrif buyursangiz, ushbu suvenir ham siz uchun bir umrlik esdalik va xonangizni doimiy bezagiga aylanadi.



MO'G'OL

Namangan viloyati, Yangiqo'rg'on tumanida joylashgan, asosan, qirg'iz xalqi yashovchi O'zbekiston qishlog'i Mo'g'ol o'zining so'lim tabiati, sertarmoq xo'jaligi va mehmondo'st insonlari bilan tumanda o'ziga xos mavqega ega hisoblanadi. Mog'ol nomi qirg'izlarning shu nomidagi urug'i asosida paydo bo'lgan bo'lib, ular Yangiqo'rg'on tumaniga Norindan ko'chib kelib joylashgan. Hozirgi kunda Mog'ol qishlog'ida 300 ga yaqin xonadon istiqomat qilib kelmoqda. Ushbu qishloqdagi Eshimbetov Maqsad Mamatovichning xonadonlarida hududga xos an'anaviy



xo'jalikning bir necha turlari bilan tanishildi. Xususan, xonadonda mavjud ana'anaviy xo'jalik turlaridan biri yilqichilik xo'jaligi, asosan, xonadonda biya boqishga ixtisoslashgan. Biyani suti uchun boqilib, viloyatning turli

hududlaridan shu sut uchun tashrif buyuruvchilarning salmog'i doimiy ravishda ortib bormoqda. Xonadon egalarining fikricha, biya suti nafas yo'llari kasalliklari davolashda xalq tabobatida keng qo'llaniladigan malhamlar biridir. Hattoki, sil kasalligi shifoxonada davo topa olmaganlar, biya sutini ichib kasallikdan forig' bo'lganlar ham bor ekan.

Mo'g'ol qishlog'ining o'ziga xos tomonlaridan biri, deyarli har bir xonadon ot bor. Bejizga atrofdagi qishloqlar ushbu qishloqni "chavandozlar qishlog'i" demas ekan. Ushbu qishloqda yashaydigan 60 yil



davomida ot va chavandozlik bilan mashhur bo'lgan Komil Polvon shunday deydi: "To'rtinchi avlod chavandozman. Bizning qishloq Mo'g'ol chavandozlar qishlog'i



hisoblanadi. Biz uchun otsiz kundalik hayotimizni tasavvur qila olmaymiz. Men ham o'g'lim ham chavondoz. Hozir uyda 7 yasharlik "Sulton" nomli otni parvarish qilamiz. Shu ot orqali bizni el tanidim, yurt tanidim, Qozog'iston, Qirg'iziston, Tojikistonni ko'rdim,

ko'plab do'stlar orttirdim. Ot insonni hamrohi, u 1000 ta narsa so'raydi, shundan, 999 ta egasi uchun va faqat bittasi o'zi uchun, qorni uchun so'raydi. Ot xonadonga fayzu baraka so'raydi. Tarixan bizning yurtimizda ot e'zozlangan. Xususan, bobomiz Amir Temur otni yigitni tayanchi, deb hisoblagan".



Qorabayir ot zotida boshqa ot turlarida uchramaydigan sadoqat, jasurlik va chidam-bardosh bor. Unda hech qachon qo'rquv, vahima va sarosimaga tushish holatlari kuzatilmaydi. Uning yuragi va boshi boshqa otlardan hajm jihatdan ancha katta bo'lganligi uchun yovdan qo'rqmaydi, boshqa hayvonlarda uchramas alohida zehn mavjud. Komil polvonning "Sulton" nomli oti ham qorabayir nasliga mansub ot bo'lib, 4 yildan beri uloq chopadi. Ushbu ot ko'pkari musobaqalarda bir necha bor zafar quchgan. Xususan,



tuya, toy xonadon uchun turli maishiy buyumlardan iborat sovrinlar sohibi hisoblanadi. Shuningdek, ushbu qishloqda ot bilan bog'liq mehnat faoliyati, egarjabduq, qamchi va taqa yasash sohalari ham saqlangan va rivojlanib kelmoqda. Siz ham ot ishqibozimiz,

albatta, ushbu qishloqqa keling. Ot bo'yicha istganizdan ko'prog'ini olasiz.