

SAMARQAND VILOYATIDA YETISHTIRILGAN DEHQONCHILIK MAHSULOTLARI

Karimova Zarrina Abdurafikovna

Samarqand Agroinnivatsiya va Tadqiqotlar Instituti

Agrobiologiya fakulteti Agronomiya yo'nalishi 3-kurs talabasi

Annotatsiya: Ushbu maqolada Samarqand viloyatining doimiy farovon va boy dehqonchilik an'analari, zamonaviy va ekologik jihatdan toza dehqonchilik mahsulotlari yetishtirish yo'llari, meva-sabzavotlar, ekinlar, poliz mahsulotlari va g'alla yetishtirishdagi ilg'or tajriba hamda viloyat qishloq xo'jaligining mintaqaviy xususiyatlari keng yoritiladi. Xalqaro andozalarga mos ekologik mahsulot yetishtirish, yuqori hosil, fermer tajribasi va viloyat agrar sektorining iqtisodiy va ijtimoiy rivojiga qo'shgan hissasi haqida so'z yuritiladi.

Kalit so'zlar: Samarqand viloyati, dehqonchilik mahsulotlari, meva-sabzavot, poliz ekinlari, ekin maydonlari, qishloq xo'jaligi, g'alla, ekologik tozalik, fermer, agroiqtisodiy rivojlanish.

O'zbekiston qadim va zamonaviy dehqonchilik madaniyatining beshigi hisoblanadi. Bag'rikeng tabiat va boy tarixga ega Samarqand viloyati esa bu yo'nalishda eng oldi, serhosil va katta salohiyatga ega mintaqalardan biri hisoblanadi. Asrlar davomida bu diyorda don-dunyo, meva-sabzavot, poliz mahsulotlari, uzumzorlar, yashil dalalar, turli ekinlar yetishtirib kelingan. Bugungi kunda ham Samarqand iqtisodiyotini, aholining farovon turmush darajasini asosan yaxshi rivojlangan qishloq xo'jaligi belgilaydi.

Samarqand yerlarining serunumi, iqlim sharoiti o'zgacha betakror. Bu zamin quyosh nurlari, iliq va bir maromda yomg'ir yog'adigan havosi, boy yer osti va yer usti suvlari, asriy sug'orish inshootlari bilan mashhur. Bu esa, yerda yetishtiriladigan dehqonchilik mahsulotlarining sifati va mazasi alohida yuqorilik kasb etishiga sabab bo'ladi. Aksariyat yetishtirilayotgan mahsulotlar o'zining tabiiyligi, go'zalligi, foydaliligi va eksportbopligi bilan ajralib turadi.

Viloyatda asosan ikki asosiy tizim – paxtachilik va donchilik an'analari saqlanib qolgan. Bu yer yerlarida bug'doy, arpa singari don mahsulotlari keng tarqalgan. Yozgi va qishki bug'doy – barcha zamonlarda Samarqand nonining yaxshi va farovon pishishida muhim omil hisoblanadi. Zamonaviy agrotexnika asosida yetishtirilayotgan bug'doy, paxta, arpa, befoyda aralashmalarni kam o'z ichiga oladi, sog'lom va toza mahsulotlar olinadi. Bug'doydan pishiriladigan non va non mahsulotlari, milliy ovqatlar, turli xildagi makaron va un mahsulotlari oilalarning doimiy dasturxonida muhim o'rinni egallaydi. Samarqandda don mahsulotlari bir necha bosqichli ekin

tizimi asosida parvarishlanadi. Zamonaviy ekin almashinuvi, suv tejash, pestitsid va mineral o'g'itlarni ilmiy asosda kiritish natijasida, yetishtirilayotgan don mahsulotlari nafaqat mahalliy aholi ehtiyojini, balki eksportning ham muhim qismini ta'minlaydi. Paxtachilik esa Samarqand iqtisodiyotining ustun yo'nalishlaridan sanaladi. Hozirgi kunda yangi texnologiyalar, serhosil navlar va ilg'or ekish usullari samarasida paxta hosildorligi yildan yilga oshib bormoqda. Paxta yetishtirishda tuproq unumdorligini saqlash, suv resursidan samarali foydalanish, hosilni zararkunandalardan himoya qilish masalalari doimiy e'tibordaligi uchun paxta sifati har yili muntazam yaxshilanmoqda. Samarqand paxtasi ifori, tozaligi, uzun to'li va haroratga chidamli tolasi bilan ajralib turadi. Qishloq aholisining asosiy daromad manbai, ko'plab ishlab chiqarish va qayta ishlash sanoatining o'zagini tashkil etadi [1].

Viloyatda dehqonchilik mahsulotlari orasida meva-sabzavotlar maxsus o'rin tutadi. Samarqand bog'lari har yili gullardan to mevalarga, rezavorlardan tok va poliz mahsulotlarigacha bo'lgan o'ziga xos mahsulot turini yetishtirib beradi. Eng mashhur va qadimiy bog'lar Samarqand atrofidagi tog'li va adirli hududlarda joylashgan. Ularning suvga boy, quyosh yetarli tushadigan, issiqlik va namlik muvozanatini yaxshi ushlab turadigan yerlaridadir. Bu yerda yillab o'sgan olma, shaftoli, o'rik, olcha, gilos, anor, tok, uzum, tut, o'rik, yong'oq, bodom kabi mevalarning ta'mi, rang-barangligi, yirikligi va eksportbopligi har bir iste'molchiga ma'lum. Aynan Samarqand uzumi, gilos va shaftolisi dunyo bozorlarida o'z o'rnini va boy tarixiga ega.

Sabzavotchilik ham viloyatda doimiy rivojlanuvchi soha. Qishloq ahlining asosiy daromad manbalaridan biri sifatida, ko'pchilik hududlarda pomidor, bodring, sabzi, piyoz, kartoshka, sholg'om, karam, rediska kabi mahsulotlar o'stiriladi. Bahor va kuzda bir necha nav va muddatda yetishtiriladigan sabzavotlar qishqor maydonlarda yil bo'yi uzluksiz yetishtiriladi. Ayniqsa, bahorgi ko'chat turi, issiqxona sabzavotchilik, ekologik toza o'g'itlardan foydalangan holda o'stirilgan mahsulotlar asosan mahalliy va regional bozorlarni to'ldiradi. Samarqand sabzavotlari bozorbo, chiroyli va vitaminlarga boyligi bilan qadrlanadi [2].

Respublika va viloyat hajmidagi poliz mahsulotlari ham samarali yetishtiriladi. Bular qovun, tarvuz, qovoq, oshqovoq, qovoq urug'i, patir, pichak bodring va boshqa poliz navlari. Chunki, Samarqandda yoz oylarida kuchli quyosh va quruq iqlim bu mahsulotlarda shirinlik va xushta'm miqdorini oshiradi. Poliz mahsulotlari tez o'sadi, yaxshi saqlanadi, uzoq transportirovka qilish mumkin bo'ladi va eksport uchun qulaylik yaratiladi. Viloyatda har yili katta hajmda qovun va tarvuz ekiladi, ko'p jihatdan ekologik toza, tabiiy va intensiv texnologiyalar yordamida yuqori sifatli hosil olinadi. Patir va pichak bodring — viloyatga xos, yevropacha va mahalliy usulda pishiriladigan poliz mevasi ham tashqi bozorlarda mashhur.

Shuningdek, Samarqand telpak sohasida dukkakli ekinlar — no'xat, mosh, loviya, yasmiq, qora no'xat kabi o'simliklar faol yetishtiriladi. Ularning tarkibida yuqori oqsil,

vitamin va minerallar bo'lib, doimiy ozuqa zaxirasi va an'anaviy pazandachilikda keng qo'llaniladi. Ayniqsa, ekin almashinuvi va organik tuproq unumdorligini saqlash uchun dukkaklilar asosiy manba hisoblanadi. Dukkakli ekinlardan tayyorlangan palov, sho'rva, lag'mon, somsa, salat va boshqa xalq taomlari mahalliy aholi va uzoq mamlakatlarda ham qadrlanadi [3].

Samarqandda barakali va serhosil yerlar, toza suv va zamonaviy agrosanoat yutuqlari tufayli yil o'rtacha ikki-uch marta hosil olinadi. Bu, yakuniy natijada nafaqat joy aholisi, balki respublika va xorijning ham ehtiyojlarini qondiradi. Viloyatda issiqxona xo'jaligi, yangi texnologiyalar va innovatsion usullar, ko'chatlar va navlarni seleksiya va o'stirish, agrobiotexnologiya asosida olib borilishi, hosildorlik va sifatni oshirishda doimiy yutuqlarga sabab bo'lmoqda. Ko'plab fermer va dehqon xo'jaliklari mahalliy va xorijiy talablar asosida mahsulot yetishtirmoqda, buning natijasida mahsulotlar kattaligi, mazasi, tashqi ko'rinishi va vitaminlar tarkibi bo'yicha yuqori saviyaga chiqmoqda [4].

Mevalar orasida hududlarda o'rik, shaftoli, olcha, anor, olma, nok, xurmo, behi, uzum, gilos keng ko'lamda yetishtiriladi. Aynan Samarqand o'rigi va shaftolisi, uzum, bodom va yong'og'i o'zining shirin va yog'li, yuzaki ta'm va xushbo'yiligi bilan ko'pchilik mamlakatlarda mashhur sanaladi. Hududlardagi bog'lar asosan mahalliy va xorijiy seleksiya navlarini, ilg'or agro-texnika asosida yetishtiriladi. Yevropa va Osiyo bozorlari uchun tayyorlanayotgan eksport mahsulotlar ham aynan viloyat bog'larida ilmiy yondoshuv va tajribali dehqonchilik asosida ishlab chiqarilmoqda.

Samarqand dehqonchilik mahsulotlarining eng muhim xususiyati, ularning ekologik toza, tabiiy va sog'lom mahsulotlar bo'lib, tarkibida zararli pestitsid va kimyoviy qo'shimchalar kam uchraydiganligi, mahalliy yer sharoitiga mos ravishda parvarish qilinadiganligi va asrlar davomida sinovdan o'tgan an'anaviy sug'orish va agro-texnologiyalar asosida yetishtirilishidir. Misol uchun, Samarqand sabzisi, piyoz va kartoshkasi hududdagi tug'ma namlik, boy minerallik, serquyosh sharoiti natijasida boshqalarga qaraganda o'ziga xos bo'ladi [5].

Samarqand bog'lari, uzumzorlari, paxtazorlari, don ekinlari va sabzavot maydonlari – yillab sinovdan o'tgan, xalq va zamon sinoviga bardosh bergan, har bir tug'ma hudud uchun mos, o'ziga xos agroiklim va tuproq muhitiga mos naqshli o'suvchanlikka ega dehqonchilik mahsulotlariga boy. Bu mahsulotlar respublika ichki va tashqi bozorlarda O'zbekiston obro'sini doimo yorqin qilib ko'rsatib kelmoqda.

Xulosa

Samarqand viloyatida yetishtiriladigan dehqonchilik mahsulotlari – don, paxta, meva-sabzavot, poliz ekinlari, dukkakli va dorivor o'simliklar faqatgina viloyat emas, butun O'zbekiston va butun dunyo uchun ham muhim ahamiyat kasb etadi. Bu mahsulotlarning asosiy xususiyati – tabiiyligi, ekologik tozaligi, mazali va boy vitamin-mikroelement tarkibi, uzoq saqlanishi va har yili hosildorligi oshib

borayotganligi bilan tanilgan. Samarqand zamini yuqori hosilli, boy zararli kimyoviy va sun'iy pestitsidlardan kam foydalaniladi. Viloyat dehqonlari va fermerlari har bir maydon va har bir hududda zamonaviy agro-texnologiyalar nozikligini chuqur his qilishadi va undan samarali foydalanadilar. Bu esa yilning har bir faslida eng toza, mazali va tejamkor mahsulotlar olish imkonini beradi. Samarqand dehqonchilik sektorining o'sishi, yangilanishi, ilmiy-texnik asoslarda rivojlanishi, xalq farovonligi va agrar sohadagi yetakchiligini yanada mustahkamlaydi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Xudoyberdiyev S. "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarining eksport salohiyati: Samarqand viloyati tajribasi." Samarqand, 2016
2. Normurodov R. "Samarqand viloyatining dehqonchilik mahsulotlari va agroiklim xususiyatlari." Samarqand, 2012
3. Mamatqulov M.A. "O'zbekiston dehqonchiligida innovatsion rivojlanish." Toshkent, 2014
4. Rahimova N. "Meva-sabzavotchilik madaniyati va zamonaviy usullari." Toshkent, 2019
5. Axmedov O.E. "Samarqand vohasida dukkakli va poliz mahsulotlarining parvarishi." Samarqand, 2013