

QARAQALPAQ XALIQ ANANALARI VOSITASIDA MAKTAB O'QOVCHILARNI MA'NA'VIY TA'RBIYALASHNING PEDAGOGIK JIHATLARI

Nilufar Dusjanova

Ajiniyaz" nomidagi NDPI "Pedagogika" yo'nalishi 1-kurs magistranti

K.A Kodirov

P.F.D (DcS) ilimiy rahbar.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.14784820>

Annotaciya. Bu maqolada Qaraqalpaq xaliq ananalari vositasida maktab o'qovchilarni ma'na'viy ta'rbiyalashning pedagogik jihatlari haqida sóz etilgan.

Kalit sózlar: milliy kiyimlar, madaniyat, an'anaviy, cholg'u asboblari.

PEDAGOGICAL ASPECTS OF SPIRITUAL EDUCATION OF SCHOOLCHILDREN THROUGH THE TRADITIONS OF THE KARAKALPAK PEOPLE

Abstract. This article discusses the pedagogical aspects of spiritual education of schoolchildren through the traditions of the Karakalpak people.

Keywords: national clothes, culture, traditional, musical instruments.

ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ДУХОВНОГО ВОСПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ ЧЕРЕЗ КАРАКАЛПАКСКИЕ НАРОДНЫЕ ТРАДИЦИИ

Аннотация. В данной статье говорится о педагогических аспектах духовного воспитания школьников через каракалпакские народные традиции.

Ключевые слова: национальная одежда, культура, традиционные, музыкальные инструменты.

Qoraqalpoq xalqining milliy kiyimlari ularning madaniyatini aks ettiruvchi muhim elementlardan biridir. Ayollar odatda uzun ko'ylaklar kiyib, boshlariga ro'mol o'raydilar. Eraklarning kiyimlari esa ko'proq amaliy va qulay bo'lib, chopon va telpak kabi bosh kiyimlarni o'z ichiga oladi. Qoraqalpoq milliy kiyimlari rang-barang naqshlar bilan bezatilgan bo'lib, ular o'zlarining ma'naviy va estetik ahamiyatiga ega. Ushbu naqshlar odatda tabiiy motivlar, jumladan, o'simliklar va hayvonlar tasvirini o'z ichiga oladi. Milliy bezaklar orasida turli taqinchoqlar ham muhim ahamiyatga ega. Masalan, ayollar taqadigan zargarlik buyumlari kumush va boshqa qimmatbaho metallardan yasaladi. Bu buyumlar nafaqat chiroyli ko'rinish uchun, balki ko'pincha turli marosimlarda an'anaviy ahamiyatga ega bo'lgan.

Qoraqalpoq xalqining mehmondo'stligi ularning madaniyati va an'alarining ajralmas qismidir. Mehmonlarni iliq kutib olish va ularga eng yaxshi taomlarni taklif qilish qoraqalpoq oilalarining faxrli vazifasi hisoblanadi. Mehmon uchun dasturxonda albatta qoraqalpoq milliy taomlari tortiladi.

Ayniqsa, go'shtli taomlar, non va choy mehmon kutish marosimining ajralmas qismi hisoblanadi. Mehmondo'stlik faqatgina oziq-ovqat bilan chegaralanib qolmaydi. Mehmonlarga o'zlarini qulay his qilishlari uchun barcha sharoitlar yaratiladi. Shuningdek, mehmonlar uchun milliy kuy-qo'shiqlar ijro etilishi, dostonlar aytilishi odat tusiga kirgan. Qoraqalpoq xalqining mehmondo'stlik an'analari ularning ochiq ko'ngilliligi va mehr-oqibatini yaqqol namoyon qiladi.

Qoraqalpoq xalqining bayramlari ularning tarixiy va diniy qarashlarini aks ettiradi. Navro'z bayrami qoraqalpoq xalqining eng qadimiy va sevimli bayramlaridan biridir. Ushbu bayram bahorning kirib kelishi va yangi yil boshlanishini nishonlash sifatida katta tantana bilan o'tkaziladi. Navro'zda ko'plab xalq o'yinlari, sport musobaqalari va musiqiy dasturlar tashkil etiladi. Bundan tashqari, diniy bayramlar, masalan, Ramazon hayiti va Qurbon hayiti ham keng nishonlanadi. Ushbu bayramlarda odamlar bir-birlariga yaxshilik tilab, o'zaro mehmondo'stlik ko'rsatadilar. Qurbonlik qilish marosimi diniy ahamiyatga ega bo'lib, ehtiyojmandlarga yordam ko'rsatish ramzi hisoblanadi.

Qoraqalpoq xalqining musiqasi va qo'shiqlari ularning madaniy merosining muhim qismini tashkil etadi. "Doston" deb ataluvchi epik qo'shiqlar qoraqalpoq xalqining folklor an'alarini aks ettiradi. Ushbu dostonlarda tarixiy voqealar, qahramonlik va muhabbat mavzulari yoritiladi.

Baxshilar – doston aytuvchilar katta hurmatga ega bo'lib, ular turli bayramlar va marosimlarning ajralmas qismi hisoblanadi. Shuningdek, qoraqalpoq xalq cholg'u asboblari – dutor, qobiz, do'mbira va boshqa asboblari bilan ham mashhur. Ushbu cholg'u asboblari yordamida ijro etiladigan kuylar xalqning tabiatga va hayotga bo'lgan mehrini ifoda etadi.

Qoraqalpoq xalqining o'yinlari va sport turlari ham ularning madaniy hayotida muhim o'rin tutadi. Kurash, o'q otish, ot chopish kabi an'anaviy sport turlari bayram va marosimlarda keng namoyish etiladi. Ayniqsa, "ko'k bo'ri" kabi xalq o'yinlari katta qiziqish bilan o'tkaziladi. Xulosa qilib aytganda, qoraqalpoq xalqining milliy an'analari ularning tarixiy rivojlanishi va turmush tarzini aks ettiruvchi boy madaniy merosdir. Bu an'alar faqatgina qoraqalpoq xalqining ichki hayotini emas, balki boshqa xalqlar bilan madaniy aloqalarini ham boyitishga xizmat qiladi. Ushbu merosni asrab-avaylash va kelgusi avlodlarga yetkazish har bir qoraqalpoq uchun muhim vazifadir.

Qoraqalpoq xalqining milliy dasturlari, ya'ni ularning milliy taomlari va ularni tayyorlashga oid urf-odatlar xalqning turmush tarzi, madaniyati hamda tarixini o'zida aks ettiradi. Qoraqalpoq taomlari ko'p asrlik an'analarga ega bo'lib, ushbu taomlar xalqning tabiiy sharoiti, iqtisodiy faoliyati va ijtimoiy ehtiyojlariga mos ravishda shakllangan. O'zining o'ziga xosligi va boyligi bilan ajralib turadigan qoraqalpoq dasturxonini nafaqat mahalliy aholining, balki chet ellik mehmonlarning ham e'tiborini tortadi. Quyida qoraqalpoq milliy dasturlari haqida batafsil to'xtalamiz.

Qoraqalpoq milliy taomlari ko'pincha go'sht, un, sut mahsulotlari, shuningdek, baliqdan tayyorlanadi. Ushbu hududning tabiiy sharoitlari chorvachilik va baliqchilikning rivojlanishiga imkon bergan, shu sababli go'sht va baliqli taomlar qoraqalpoq dasturxonining asosiy qismidir.

Qoraqalpoq xalqining taomlari nafaqat to'yimli, balki juda mazali va oddiy tayyorlanish usullari bilan ham ajralib turadi. An'anaviy qoraqalpoq dasturlarida odatda quyidagi asosiy taomlar o'z o'rniga ega: "Beshbarmoq" qoraqalpoq xalqining eng mashhur milliy taomlaridan biridir.

Ushbu taom nomi "besh barmoq" so'zidan kelib chiqqan bo'lib, bu uni qo'l bilan yeyish an'anasini ifodalaydi.

Taom asosan qo'y yoki ot go'shti, kartoshka va qo'l bilan yoyilgan xamir bo'laklaridan tayyorlanadi. Go'sht uzoq vaqt davomida qaynatilib, maxsus ziravorlar bilan boyitiladi, so'ngra xamir ustiga qo'yiladi. "Beshbarmoq" qoraqalpoq xalqining to'ylari, mehmondorchiliklari va boshqa muhim tadbirlarida albatta tortiladi. Bu taomning nafaqat to'yimli ekanligi, balki uy-joy va mehmondo'stlik ramzi sifatida katta ahamiyatga ega. "Qazi" qoraqalpoq dasturxonining yana bir o'ziga xos taomi hisoblanadi. Qazining tayyorlanishida asosan ot go'shtidan foydalaniladi.

Otning qorin yog'lari maxsus shaklda kesilib, unga ziravorlar va tuz qo'shib, ichaklarga joylashtiriladi. So'ngra bu mahsulot qaynatiladi yoki quritiladi. "Qazi" qoraqalpoq xalqining ko'plab marosimlari, xususan, to'y va bayramlarda dasturxonga qo'yiladi. Qazining o'ziga xos ta'mi va ifori qoraqalpoq xalqining milliy an'analarini aks ettiradi. "Kuyrdak" qoraqalpoq taomlari orasida alohida o'rin egallaydi. Ushbu taom asosan yangi so'yilgan qo'y go'shtidan tayyorlanadi.

Kuyrdak tayyorlashda go'sht, jigar, yurak, o'pka va boshqa ichki a'zolar ishlatiladi. Bu mahsulotlar mayda bo'laklarga bo'linib, piyoz bilan qovuriladi. "Kuyrdak" oddiy kundalik taom sifatida ham, mehmondorchiliklarda ham tez-tez tortiladi. Bu taomning xushbo'y hidi va mazasi mehmonlarni o'ziga rom etadi.

Qoraqalpoq dasturxoni nonga bo'lgan katta e'tibori bilan ham ajralib turadi. Non muqaddas hisoblanib, dasturxonning ajralmas qismi hisoblanadi. Maxsus tandirlarda yopilgan qoraqalpoq nonlari o'zining xushbo'yligi va mazasi bilan mashhur. Bundan tashqari, qoraqalpoq xalqining xamirli taomlari orasida "g'ubadiya" va "somsa" ham juda mashhur. Bu taomlar odatda to'y va bayramlarda tayyorlanadi. Qoraqalpoq xalqining milliy dasturlarida choy ichish marosimi alohida o'rin tutadi. Choy nafaqat ichimlik, balki mehmondo'stlik va hurmat ifodasi sifatida xizmat qiladi. Qoraqalpoq oilalarida mehmon kelganda dasturxon choy bilan bezatiladi. Choyga qaymoq, shakar yoki asal qo'shib ichish an'anasi bor. Shuningdek, choy bilan birga turli xil qandolat mahsulotlari, jumladan, chak-chak yoki halvo ham tortiladi. Bugungi kunda qoraqalpoq milliy taomlari zamonaviy oshxona usullari bilan boyitilib, yangi shaklda taqdim etilmoqda. Restoranlar va kafe menyularida qoraqalpoq taomlari katta qiziqish bilan qabul qilinadi.

Shuningdek, milliy taomlarni tayyorlash bo'yicha master-klasslar va festivallar o'tkazilib, bu an'analar yosh avlodlarga yetkazilmoqda. Qoraqalpoq milliy dasturlari xalqning turmush tarzi, mehmondo'stligi va madaniy merosini o'zida aks ettiradi. Ushbu taomlar nafaqat qoraqalpoq xalqining, balki boshqa millat vakillarining ham e'tiborini tortib, ularga milliy madaniyat va tarix haqida ko'p ma'lumot beradi. Qoraqalpoq milliy dasturlarini asrab-avaylash va targ'ib qilish xalqning o'ziga xosligi va madaniy boyliklarini saqlashning muhim qismidir.

Qoraqalpoq xalqining milliy bayramlari, masalan, Navro'z, Ramazon hayiti va Qurbon hayiti kabi tadbirlarda maxsus taomlar tayyorlanadi. Navro'z bayramida o'ziga xos "sumalak" taomi tayyorlanadi. Bu taom bug'doy donlaridan tayyorlanib, maxsus marosim davomida pishiriladi. Ramazon va Qurbon hayitlarida esa go'shtli taomlar va qandolat mahsulotlari dasturxonning asosini tashkil qiladi.

REFERENCES

1. Мирзиёев Ш.М. Эркин ва фаровон, демократик Ўзбекистон давлатини биргаликда барпо этамиз. - Т.: "Ўзбекистон", 2016.
2. Мирзиёев Ш.М. Танқидий таҳлил, қатъий тартиб - интизом ва шахсий жавобгарлик – ҳар бир раҳбар фаолиятини кундалик қондаси бўлиши керак. - Т.: "Ўзбекистон", 2017.
3. Saparbaev T., Allaberdiyev D. ENVIRONMENTAL EDUCATION OF SCHOOLCHILDREN USE OF FOLK PEDAGOGY RESOURCES IN TEACHING //Modern Science and Research. – 2023. – T. 2. – №. 10. – С. 776-780.
4. Saparbaev T. PEDAGOGICAL SHARIATS OF THE EXAMPLE OF PARENTS IN SHANARAQ //Modern Science and Research. – 2023. – T. 2. – №. 7. – С. 226-229.
5. Tajibay S., Kengesbayevich R. M. CHARACTERISTICS OF DEVELOPMENT AND SOCIALIZATION OF TEENAGERS //AMERICAN JOURNAL OF EDUCATION AND LEARNING. – 2024. – T. 2. – №. 5. – С. 886-890.

Internet saytlari:

6. www.tdpu.Uz
7. www.pedagog.Uz
8. www.Ziyonet.uz