



XORAZM VILOYATIDAGI O'G'UZ SHEVASI GASTRONOMIK
LEKSIKASINING LISONIY XUSUSIYATLARI

Bobojanova Shoiri Yo'ldoshevna

*Urganch davlat universiteti "O'zbek tilshunosligi" kafedrası,
mustaqil izlanuvchi.*

Annotatsiya. *Ushbu maqolada Xorazm viloyatidagi o'g'uz shevalari gastronomik leksikasining lisoniy xususiyatlari leksik-semantik jihatdan tahlil qilingan.*

Kalit so'zlar: *Gastronom, gastronomik leksika, glyuttonim, kulinaronim, restoronim.*

Abstract. *This article analyzes the linguistic features of the gastronomic lexicon of the Oghuz dialects of the Khorezm region from a lexical-semantic perspective.*

Key words: *Gastronom, gastronomic lexicon, gluttony, culinary, restaurant.*

Kirish.

Bugungi kunda ijtimoiy-iqtisodiy hamda ilmiy-texnikaviy sohalarda ro'y berayotgan tub o'zgarishlar va yangilanishlar jarayoni tabiiy ravishda, avvalo, o'zbek tili leksikasida o'z aksini topadi. Bu esa, ayni paytda, jamiyat taraqqiyoti bilan bog'liq holda, yangi-yangi so'z, tushuncha va terminlarni yuzaga kelishiga imkon yaratadi. Xalqimizning turli ijtimoiy-siyosiy, madaniy qatlamida asrlar davomida iste'molda bo'lgan gastronomik leksikani to'plash va ularning lisoniy: leksik-semantik, tarixiy-etimologik, yasaliş, qo'llanish xususiyatlarini o'rganish tilshunoslik fanining dolzarb masalalaridan biridir. O'g'uz shevalaridagi oziq-ovqat nomlarini, ularning xillarini o'rganish o'zbek tili leksik tarkibi, uning grammatik doirasi va til tarixi uchun ham katta ahamiyatga ega. Ushbu leksikaning lingvistik jihatlari turli omillar orqali namoyon bo'ladi.

Xorazm o'g'uz shevasi gastronomik leksikasining leksik xususiyatlari jihatidan o'zbek adabiy tili bilan umumiylikka ega. O'g'uz shevasining lug'at tarkibidagi ba'zi gastronomik so'zlar boshqa shevalarda uchramaydi yoki fonetik jihatdan o'zgacha talaffuz qilinadi. Biz quyida bunday so'zlardan ayrimlarini keltirib o'tamiz: *lavap*- suyuq pishirilgan ovqatga nisbatan ishlatiladigan so'z, aniqrog'i shavlanning suyuq pishgani. Bu so'z shevada -li so'z yasovchi qo'shimchasi qo'shib, *lavapli* deb ham ishlatiladi: *shö:läni lavapli ätib pishiring*. *Lavap* so'zi omonim so'z hisoblanadi ya'ni taomga nisbatan ishlatiladi va idish-



tovoq ma'nosini ham ifodalaydi: *lavap kasa* kabi. *Läppik*- yumshoq, bo'sh, yog'i dog' bo'lmagan oshga nisbatan ishlatiladigan so'z ma'nosini ifodalaydi: *Pishirgan o:qating läppik bo:libdi* kabi. Bundan tashqari o'g'uz shevasida gastronomik leksika bilan bog'liq bo'lgan bir qancha leksemalar uchraydiki, bunday leksemalar boshqa shevalardan talaffuzi jihatidan farq qiladi. Shevada shaxsga nisbatan *xo:ran* so'zi ishlatiladi. Bu so'z xo'randa, ko'p ovqat yeydigan kishiga nisbatan qo'llaniladi.

Glyuttonim (lotincha: gula, lotincha gluttire so'zlaridan olingan bo'lib, "yutmoq yoki yutish" degan ma'noni anglatadi) oziq-ovqat, ichimliklar yoki boylik buyumlarini, xususan, maqom belgisi sifatida haddan tashqari ko'ngilxushlik va haddan tashqari iste'mol qilishni anglatadi[1,-B.]. Glyuttonimik leksemalar ham gastronomik leksemalarning turlaridan biri bo'lgan ichimliklar nomini ifodalovchi so'zlar sifatida, til va sheva madaniyati qatlamiga mansub bo'lib, lingvokulturema sifatida namoyon bo'ladi.

O'g'uz shevalari leksikasida eng ko'p ishlatiladigan leksemalardan biri choy leksemasidir. Choy singari milliy madaniyatimizda o'z o'rne va semiotik jihatlariga ega bo'lgan glyuttonik nominantlar ham mavjud [2,-B.42]. O'zbek tili va o'zbek shevalarida choy nafaqat chanqoqbosti ichimlik sifatida, balki charchoq chiqarish (*Kun bo'yi qilingan og'ir mehnat davosi - bir chaynik gök chay!*), miriqib suhbatlashish (*Bir kasa chay ustindä diydorlashisha nä yetsin!*), mehmondorchilik (*Chay ba./ Chaya gäling.*), ovqatlanish (*Äbet vaxti ham bo'ldi, ota-bola chay ichäli..?*) kabi ma'no ifodalovchi gaplar ham ishlatiladi.. Shuning barobarida, choy barcha milliy marosimlar, to'y va ma'rakalar boshlanishi va yakuni hamdir. Har qanday suhbat, mehmondorchilik, tadbirlar choy bilan boshlanib, choy bilan yakunlanishi o'zbek xalqiga xos xususiyat hisoblanadi. Choy tayyorlash, shevada *chay dämläsh*; choyni uch marotaba "qaytarish" ("*shapirish*"), birinchi piyolani mezbon o'zida qoldirib, keyingilarini mehmonlarga uzatishi; piyolaga quyilgan choy miqdori, choyni uzatish va qabul qilish tartibi milliy an'analarimiz, qolaversa, mehmon va mezbon munosabatlarini namoyon etadi.

Shuning barobarida, o'g'uz shevalarida sut mahsulotlaridan tayyorlanadigan quyidagi oziq-ovqat nomlari ham borki, ularning har biri tayyorlanish jarayoni, shifobaxsh xususiyati, iste'mol qilinishiga ko'ra alohida ahamiyat kasb etadi.

Akro:shkä eskidan chorvador qabilalarning yozda chanqoq bosish maqsadida iste'mol qilgan yaxna ichimlik taomi. Hozirda, asosan, Urganch, Xiva, Honqa tumanlarida yoz mavsumida ham yaxna taom, ham ichimlik sifatida eng ko'p iste'mol qilinadi. *Chäki:däga* muzdek suv aralashtirib, ichiga poliz ekinlarini mayda to'g'rab solgan holda tayyorlangani bois jazirama kunlarda voha xalqi



tomonidan sevib iste'mol qilinadi.

*Akro:shkä*ga shaklan o'xshasa-da, tarkibi va mazasiga ko'ra farqlanuvchi yana bir glyuttonim - ayron. Ayron qatiqning quvda moyi ajratib olingandan keyin qolgan suyuq qismi, shuningdek, qatiq yoki *chäki:däga* suv qo'shib tayyorlangan ichimlik.

Akro:shkä yoz kunlarida taom sifatida tanovul qilinsa, ayron faqat yaxna ichimlik o'laroq iste'mol qilinadi. Xalq orasida: "*Ayron ash bo'lmas, nodon bash bo'lmas*", maqolining mavjudligi ham yuqoridagi fikrning isboti.

Xulosa. Xulosa qilib aytganda, xalqning milliy-madaniy qiyofasini shakllantirish, uni mental jihatdan o'rganishda gastronim, kulinaronim, restoronim, glyuttonim, trofonimlar alohida ahamiyat kasb etadi. Binobarin, oziq-ovqat va uni iste'mol qilish insoniyat hayotining asosidir. Shunday ekan, muayyan millat, xalq madaniy hayoti bilan tanishish yoki tanishtirish gartronomik leksika vositasida amalga oshiriladi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. <https://en.wikipedia.org/wiki/Gluttony>.

2. Odilova G.K. Glyuttonik diskurs asoslari. – Toshkent: Mumtoz so'z, 2020. – B.42

