

“DEVONI LUG’ATIT TURK” ASARIDAGI LEKSIK BIRLIKLAR TALQINI**Xongeldiyeva Sevvara Shuxrat qizi***O’zbek filologiyasi fakulteti Filologiya va tillarni o’qitish:
o’zbek tili ta’limi yo’nalishi 3-bosqich talabasi*

Annotatsiya: *Bu maqolada “Devoni lug’atit turk”da keltirilgan oziq-ovqat nomlari leksik-semantik tahlil ostiga olingan. Lug’atdagi ayrim leksemalar borasidagi fikr-mulohazalar yuritilgan.*

Kalit so’zlar: *Oziq-ovqat nomlari, leksemalarining leksik-semantik tahlili.*

Qadimgi turkiy lug’atlarda qo’llanilgan oziq-ovqat nomlarining ayrimlari bugungi kunda ham faol qo’llanilgan oziq-ovqat nomlarining ayrimlari bugungi kunda ham faol qo’llanadigan so’zlar sirasiga kiradi. Ushbu lug’atlarda uchrovchi oziq-ovqat nomlari bo’yicha o’zbek tilshunosligida bir qancha ishlar amalga oshirilgan va hali ham tadqiqot ishlari olib borilmoqda. Izlanishlar shuni ko’rsatadiki, bitta leksema bir qancha lug’atda har xil ma’noda kelishi ham mumkin. Va ayrim so’zlarning etimologiyasi hamda hozirgi kundagi muqobili ham mavjud. Ayrimlari esa hozirgi kunda muloqot jarayonida ko’p qo’llanilmaydigan qatlamni tashkil etadi. Bunday so’zlar XI-XIV asrlarda yaratilgan qadimgi lug’atlar “Devonu lug’otit turk”, “Attuhfatuz zakiyati fil lug’atit turkiya”, “Kelurnoma” tarkibida uchraydi. Oziq-ovqat nomlaridan ushbu lug’atlarda qo’llanilgan non leksemasiga e’tibor qaratsak. “Devoni lug’otit turk”da oziq-ovqatlar va taomlarning manbasi, taom turlari, oziq-ovqat xom-ashyosining hozirlash jarayoni, taom tayyorlash va iste’mol qilishga kerakli oshxona qurollariga doir juda muhim ma’lumot o’z ifodasini topgan. Mahmud Qoshg’ariyning “Devoni lug’otit turk” asarida keltirilgan ma’lumotlarga ko’ra, turkiy xalqlarning taomlari rang-barang bo’lishi bilan birga, ulardagi taomlarning umumiy, o’xshash jihatlari mavjud bo’lib, ular taomlar tayyorlanadigan mahsulotlarga emas, balki taom tayyorlash usullarida ham o’z ifodasini topgan. Mahmud Qoshg’ariyning taomlar yuzasidan keltirgan ma’lumotlaridan o’troqlashgan turkiy xalqlarning an’anaviy taomlari, asosan, dehqonchilik mahsulotlaridan, don mahsulotlari, sabzavot va mevalardan iborat bo’lgan bo’lsa, ko’chmanchilik turmush tarzi bilan hayot kechiruvchi turkiy xalqlar taomlarida ko’proq sut va go’sht mahsulotlaridan foydalanganliklarini anglash mumkin bo’ladi.

Qoraxoniylar davriga iod taomlar to’g’risida so’z yuritishdan oldin o’sha davrlarda taomlarni tayyorlash uchun ishlangan maxsus moslama o’choq va qozonlar haqida to’xtalib o’tsak. Mahmud Qoshg’ariyga ko’ra, ustiga qozon yoki idish qo’yib taom pishiriladigan o’choq, uchyoq, dala o’chog’i – orkuch deb atalgan. Bunday o’choqlar asosan ko’chmanchi chorvadorlar uchun foydalanishga juda qulay bo’lgan. Bundan tashqari Mahmud Qoshg’ariy qozon osiladigan uch oyoqli temir asbob (temir o’choq) balandligi ya’ni yarim gaz balandligidagi narsaga – tenoch deb atalishini aytib o’tadi.

Unga ko'ra turkiy xalqlarda temirchi o'chog'ining qo'rasiga o'xshatib qurilib, non pishiriladigan yer tandir – avran deb atalgan.

Mahmud Qoshg'ariyning “Devoni lug'otit turk” asarida umoch, ugra sinagari taomlar haqida quyidagi ma'lumotlar keltirilgan:

qijma ogra – bir xil xamir nomi, uni chumchuqlar tili kabi yupqa va qing'ir qilib kesiladi;

sarmachiq – ugra oshning bir turi. Xamirni no'xatdan maydalab, kesib tayyorlanadi. Buni kasal va kasalga o'xshashlar ichishadi.;

tutmach – turklarning mashur ovqati. Bu ovqat Iskandar Zulqarnaynnga nisbatli ovqatdir. Shundayki, Iskandar zulmatidan chiqqach oziqlari kamayib qolgan odamlar ochlikdan qo'rqib, unga “Bizni och qo' qo'yma, och tutma”, degan gap mazmunida “Bizni och qo'yma, och tutma” degan gap mazmunida “Bizni tutma och, qo'yib yubor, bizlar yurtimizga ketaylik”, - deganlar. Iskandar bilimdonlar bilan kengashgan va ular shu ovqatni tayyorlaganlar. Bu ovqat gavgavga quvvat berib, yuzni qizartirar, tezda hazm bo'lmas ekan. Bu ovqat yeyilgach suvidan ham ichilar edi. Turklar bu ovqatni ko'rgach “*Tutmach*” deb atadilar. Asli tutma ach, ya'ni “och tutma” demakdir.

Mahmud Qoshg'ariy ta'riflagan tutmach, uvalangan xamir solinib pishirilgan suyuq umoch oshni xalqimiz qadimdan suyib iste'mol qilganligi haqida hozir keksalardan ko'p eshitamiz.

“Devoni lug'otit turk”dagi non leksemasiga e'tbor qaratsak. Non bu – o'zi aslida un va suvdan tayyorlanadigan, qadim-qadimdan ulug'lanib, insonning kundalik iste'molida muqaddas, aziz hisoblangan ne'mat. Biz uchun non leksemasi bitta va oddiy tushunchadek tuyiladi, ammo uning qadimgi turkiy lug'atlarda uchraydigan har bir turiga (shakl, hajm, paronimlik xususiyatlariga) alohida-alohida nom berilgan. Quyida buni qiyoslash orqali ko'rib chiqamiz. Birgina “Devoni lug'otit turk” asarining 1-jildida non leksemasiga doir 10 ta so'z mavjud:

1) уууш ётмәк – ushatilgan non, burdalangan non (93-bet)

2) ёбмәк – non (126-bet)

3) ётмәк – non (127-bet)

4) ёсбipi – issiq qo'lda pishirilib, yoqqa to'g'rab, ustiga shakar sepib yeyiladigan non.

5) чоп – tutmoch (non) parchasi, burdasi (309-bet)

6) бip кёс ётмәк – bir bo'lak non (317-bet)

7) кёмәч – ko'moch, o'choqda cho'qqa qo'yib pishiriladigan non (341 -bet)

8) қатма – yog'da pishiriladigan qat-qat non (qatlama) (407-bet)

9) бускәч – yupqa non (422-bet)

10) кywwәк – yaxshi xamirdan bo'lgan non (442-bet)

Yuqorida berilgan so'zlardan ko'rinib turibdiki, o'sha paytda ham nonlarning xilma-xilligi bo'lgan; o'choqqa qo'yib pishiriladigan, yog'da pishiriladigan, qat-qat non kabi turlarga ajratilgan. “Devoni lu'otit turk” asarining 3-jildida ham non turlari

berilgan: *juʻa* – qat-qat non (34-bet), *qujma* – bir xil yogʻli non nomi (188-bet), *qujma* – bir xil yogʻli non nomi (188-bet), *qapa ʻtmak* –bu bir xil nondir (241 -bet). “At-tuhfat” asarida esa boʻgʻirsoq hamda maxsus non leksemalari keltirilgan: *buysaq* – boʻgʻirsoq non (191-bet), *ipshik* –maxsus non (210-bet). Oʻsha paytlar termin va soʻzlar, har bir maʼnoni ifodalash uchun va nonning sifatini izohlash uchun turkiy tilda nonning har xil leksemalari keltirilib oʻtilgan. Hozirgi kunda boʻgʻirsoq (*buysaq*), qat-qat (*juʻa* – qat-qat non (34-bet) (*katma* – yogʻda pishiriladigan qat-qat non qatlama (407-bet), yogʻda qovuriladigan hamda sariyogʻ bilan isteʼmol qilinadigan non turlari mavjud. Shuningdek, qadimgi turkiy lugʻatlarda olma leksemasi ham shakli va xususiyatiga koʻra farqli ravishda berilgan:

- 1) älmä – olma (oʻgʻuzcha, MK – 1-jild,150 b);
- 2) almıla – olma (MK– 1 -jild,156 b);
- 3) kımız almıla – qimizak olma (MK– 1-jild,nordon, 346 b);
- 4) а:лма – olma (At-t,31 b);
- 5) алmä – olma (Kl, 78 b);
- 6) Alma – olma (DTS, 36 b);
- 7) Alımla – yarimta olma (DTS, 74 b).

Yuqorida keltirilgan soʻzliklar bir qaraganda shakli birdek ham boʻlib koʻrinadi, ammo ayrim tovush va harflarda tafovutlar yetarlicha. Bundan shunday xulosaga kelish mumkinki, qadimgi davrda nomlangan oziq-ovqat nomlari vaqt, vaziyat, mohiyatdan kelib chiqib ayrim fonetik oʻzgarishlarga uchragan boʻlishi mumkin. Demak, har bir davrda ijtimoiy jihatdan ham, soʻzlarning kelib chiqishi va qoʻllanilishi uning lugʻat tarkibiga kiritilishi asosan, vaziyat va mohiyatga bogʻliq boʻlib boraveradi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR ROʻYXATI:

1. Mahmud Koshgʻariy. Turkiy soʻzlar devoni (Devonu lugʻotit turk). – Toshkent: Fanlar Akademiyasi, 1963.
2. Attuhfatuz zakiyatu fillugʻatit turkiya [Turkiy til (qipchoq tili) haqida noyob tuhfa]. – Toshkent: Fan, 1968.
3. Древнетюркский словарь. – Ленинград: Издательство “наука” ленинградское отделение, 1969.
4. Sadoqat R., Umurqulov B. OʻZBEK TILI LEKSIKASINING ISHLATILISHI. – 2022.
5. Temirova K. “PALOV OSH” ETIMOLOGIYASI XALQ AFSONASIDA //Eurasian Journal of Academic Research. – 2022. – T. 2. – №. 10. – C. 242-246.
6. Xidirova, I. ., &Joʻrayeva, M. (2023). LEXICAL-SEMANTIC ANALYSIS OF DIALECTISMS USED IN THE WORK OF ART (IN THE EXAMPLE OF THE WORK "ROCKS ALSO CRY"). *ModernScienceandResearch*, 2(3), 142–144.