

XORAZM SHEVASHUNOSLIGIDA OSHPAZLIK LEKSIKASINING SEMANTIK TADQIQI (Tuxum barak taomi misolida)

Sardorova Dilnoza Davronbek qizi
Toshkent xalqaro moliyaviy boshqaruv va texnologiyalar universiteti
O‘TA yo‘nalishi 2-bosqich talabasi

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.21927647>

Annotatsiya. Ushbu maqolada Xorazm vohasining o‘ziga xos va qadimiy taomlaridan biri bo‘lgan “Tuxum barak” misolida oshpazlik leksikasining semantik xususiyatlari tadqiq etiladi. Maqolada “barak” terminining etimologiyasi, uning qadimiy turkiy ildizlari hamda o‘g‘uz lahjasiga xos lisoniy xususiyatlari tahlil qilingan. Tadqiqot davomida taom tayyorlash jarayoni bilan bog‘liq bo‘lgan maxsus fe‘llar va predmet otlarining semantik maydoni yoritib berilgan. Shuningdek, xalq oshpazlik terminologiyasining milliy madaniyat va dialektologiya bilan uzviy bog‘liqligi misollar asosida yoritilgan.

Tayanch so‘zlar: dialektologiya, Xorazm shevasi, oshpazlik leksikasi, semantika, Tuxum barak, etimologiya, o‘g‘uz lahjasi, lingvokulturologiya.

O‘zbek dialektologiyasi boy va rang-barang lisoniy qatlamlarni o‘z ichiga oladi. Xususan, Xorazm shevasi o‘zining qadimiy o‘g‘uz guruhiga mansubligi, fonetik va leksik o‘ziga xosligi bilan ajralib turadi. Til va madaniyatning uzviyligini o‘rganishda xalqning turmush tarzi, ayniqsa, milliy taomlar nomlanishi (oshpazlik leksikasi) muhim manba hisoblanadi. Xorazm vohasining “tashrif qog‘ozi” sanalgan Tuxum barak taomi nafaqat pazandachilik durdonasi, balki o‘zida qadimiy turkiy qatlamlarni saqlab qolgan lisoniy obyektidir.

“Barak” terminining etimologik ildizlari.

Maqolaning semantik asosi sifatida “barak” so‘zini tahlil qilish lozim. Dialektologik kuzatuvlar shuni ko‘rsatadiki, bu so‘z o‘zbek tilining barcha shevalarida ham bir xil ma‘noni anglatmaydi.

Tarixiy asos: Mahmud Qoshg‘ariyning “Devonu lug‘atit turk” asarida uchraydigan “bo‘rak” so‘zi “ichiga go‘sht solib tugilgan xamir” ma‘nosini anglatgan. Xorazm shevasida bu so‘z fonetik o‘zgarishga uchrab, “barak” shakliga kelgan.

Semantik ko‘lami: Adabiy tildagi “chuchvara” yoki “varak” (somsa) tushunchalari bilan o‘zakdosh bo‘lsa-da, Xorazmda “barak” tushunchasi kengroqdir. U nafaqat taomni, balki “tugilgan xamirli qobiq” semasini ham tashiydi. Turlari: Shevada barakning bir necha turlari mavjud: go‘sht barak, tuxum barak, ko‘k barak, qovoq barak. Bu yerda “barak” so‘zi turdosh ot bo‘lib, uning oldidan kelgan so‘z taomning ichidagi asosiy masalliqni (semantik markazni) belgilab beradi.

Shuningdek, Xorazm oshpazlik an‘analarida “barak” ning bir necha turlari uchraydi. Jumladan, “tuxum barak”, “qo‘tir barak”, “kadi barak”, “go‘k barak”, “kartoshka barak” hamda “qatiqa barak” kabi turlari mavjud bo‘lib, ular orasida eng mashhuri tuxum barak hisoblanadi. Ushbu nomlarning barchasida “barak” leksemasi umumiy semantik yadro vazifasini bajaradi, oldingi komponent esa taomning asosiy masallig‘ini ifodalaydi.



Qo‘tir barak tuxum barakka yaqin turdagi taom hisoblanadi. Uning tarkibiga tuxumli massa bilan birga oz miqdorda qiyma ham qo‘shiladi. Natijada ushbu taomning semantikasida “to‘yimlilik” hamda “murakkab tarkiblilik” ma‘nolari yuzaga chiqadi.



Qatiqa barak shakliy jihatdan chuchvaraga o‘xshasa-da, iste’mol qilinish usuli bilan farqlanadi. U suvda qaynatilgandan so‘ng qatiq yoki ayron bilan aralashtirib tortiladi. Shu sababli ushbu taom nomida sut mahsulotlari bilan bog‘liq semantik belgi ustunlik qiladi.



Go‘k barakdagi “go‘k” leksemasi adabiy tildagi “ko‘k” so‘zining shevaga xos fonetik ko‘rinishidir. Ushbu taomga turli ko‘katlar, jumladan ismaloq, ukrop va boshqa yashil mahsulotlar solinadi. Bu esa nomning semantik jihatdan “yashillik” va “bahoriylik” ma’nolarini ifodalashiga xizmat qiladi.



Kadi barak ya’ni qovoq (kadi) asosida tayyorlanadigan barak turlaridan biri hisoblanadi. Ushbu taomning pishirilish jarayoni ham o‘ziga xos texnologik bosqichlarga ega bo‘lib, u xalqning an’anaviy pazandachilik tajribasini aks ettiradi.

Avvalo, kadi (qovoq) tanlanadi, tozalanadi va po‘sti hamda urug‘laridan ajratiladi. So‘ngra qovoq mayda bo‘laklarga bo‘linib, qirg‘ichdan chiqarilib piyoz bilan “taplanadi” ya’ni ozgina yog‘da yumshatib qovuriladi. Yumshatilgan qovoq ezilib, bir xil massa holiga keltiriladi. Zaruratga ko‘ra unga tuz va oz miqdorda ziravorlar qo‘shiladi.

Keyingi bosqichda xamir tayyorlanadi. Un, suv va tuxum aralashtirilib, qattiqroq konsistensiyadagi xamir qoriladi va ma’lum vaqt dam oldiriladi. Dam olgan xamir mayda bo‘laklarga bo‘linib, yupqa qilib yoyiladi.

Yoyilgan xamir ichiga tayyorlangan qovoq (kadi) massasi solinadi va barak shaklida buklanadi. Xamirning chetlari mahkam yopishtirilib, ichki masalliq tashqariga chiqmasligi ta’minlanadi. Bu jarayon “bo‘g‘ish” bosqichi sifatida texnologik ahamiyatga ega bo‘lib, barakning shaklini mustahkamlaydi.

Tayyor kadi baraklar qaynab turgan suvga ehtiyotkorlik bilan tashlanadi va to‘liq pishguncha qaynatiladi. Pishish jarayonida baraklar suv yuzasiga qalqib chiqadi, bu ularning tayyor bo‘lganidan dalolat beradi. Tayyor mahsulot suzib olinib, biroz sovutilib ustiga ayron quygan holda dasturxonga tortiladi.

Kartoshka barak esa nisbatan keyingi davrlarda shakllangan taom turlaridan biri hisoblanadi. Unda qaynatilib ezilgan kartoshka asosiy masalliq sifatida ishlatiladi.



Ushbu nom ham semantik jihatdan taomning asosiy tarkibiy qismini ifodalovchi nominativ birlik sifatida namoyon bo‘ladi. Birinchi bosqichda kartoshka tozalanadi va suvda to‘liq yumshaguncha qaynatiladi. Qaynatilgan kartoshka ezilib, bir jinsli botqa holiga keltiriladi. Zaruratga ko‘ra unga tuz va ziravorlar qo‘shiladi.

Keyingi bosqichda barak xamiri tayyorlanadi. Un, suv va tuxum aralashtirilib, qattiq konsistensiyadagi xamir qoriladi va biroz dam oldiriladi. So‘ngra xamir kichik bo‘laklarga bo‘linib, yupqa qilib yoyiladi.

Yoyilgan xamir bo‘laklari ichiga tayyorlangan kartoshka massasi solinadi va barak shaklida buklanib, chetlari mahkam yopishtiriladi. Bu jarayon ham “bo‘g‘ish” texnologik bosqichi bilan ifodalanadi.



“Tuxum barak” tayyorlash jarayonining mikroleksikasi

Taomni tayyorlash jarayonida ishlatiladigan fe‘llar va otlar shevaning semantik boyligini ochib beradi:

Xamirni “ochish” Adabiy tilda xamir “yoyiladi” Xorazm shevasida esa “ochish” fe‘li qo‘llaniladi. Bu semantik jihatdan xamirni yupqalashtirish orqali yangi maydon hosil qilishni anglatadi.

Barakni “bo‘g‘ish” Bu termin barakning chetlarini yopishtirish jarayoniga nisbatan aytiladi. “Bo‘g‘ish” fe‘li bu yerda masalliq (suyuq tuxum) chiqib ketmasligi uchun xamir devorlarini jipslashtirish, “nafas yo‘lini yopish” kabi metaforik ma’noda keladi.

“Zuvola” va “Kunda”: Xamir bo‘laklarini nomlashda ham o‘ziga xoslik bor. Kichik bo‘laklarning bir xil o‘lchamda bo‘lishi “me‘yor”semasini beradi. Taom tarkibining semantik tahlili

Tuxum barakning ichki masallig‘i — suyuq tuxum, sut va yog‘ aralashmasidir. Bu yerda ham o‘ziga xos lingvistik birliklar uchraydi:

Bulon (yoki aralashma): Tuxumli massa shevada shunchaki “ich”emas, balki ma’lum bir tayyorgarlikdan o‘tgan “shira” yoki “massa” ma’nosida tushuniladi.

Dog‘langan yog‘: Taomga solinadigan yog‘ning “dog‘langan” (o‘ta qizdirilgan) bo‘lishi uning semantikasida “poklik” va “tayyorlik” belgisini beradi.

Frazeologik va metaforik bog‘lanishlar

Xorazm nutqiy madaniyatida tuxum barak bilan bog‘liq iboralar uchraydi. Masalan, taomning juda nozikligi va tez pishishiga ishora qilib, “Barakdek yumshoq” yoki oshpazning mahoratiga nisbatan “Barakni suvdan butun oladigan” (ya’ni tuxumni oqizmay pishiradigan usta) kabi iboralarni uchratish mumkin.

Bu taomning semantikasi shuningdek “tezkorlik” bilan ham bog‘liq. Sababi, suv qaynab turganda barakni tezda tugib, ichiga suyuqlikni quyib, darhol qozonga tashlash kerak. Bu jarayon lisoniy jihatdan “chaqqonlik” va “diqqat” semalarini o‘z ichiga oladi.

“Barakni bo‘g‘ish”: Bu eng muhim terminologik birlikdir. Xamir bo‘laklarining uch tomoni yopishtirilib, “xaltacha” hosil qilinadi. “Bo‘g‘ish” fe‘li bu yerda kognitiv jihatdan “ma’lum bir bo‘shliqni tashqi muhitdan ajratish” semasini anglatadi.

Pishirish dinamikasi: “Suvga tashlash” va “Qalqib chiqish”

Taom pishish jarayonida o‘zining jismoniy holatini o‘zgartiradi, bu esa lisoniy tasvirda aks etadi:

“Suvga solish”emas, “Tashlash”: Bu yerda “tashlash” fe’li jarayonning tezkorligini ifodalaydi. Suyuq tuxum xamirdan oqib ketmasligi uchun barak qaynayotgan suvga juda tez fursatda “tashlanishi” shart.

“Qalqish”: Barak pishganidan so‘ng suv yuzasiga qalqib chiqadi. Bu so‘z shevada “tayyorlik”va “yengillik” semalarini ifodalash uchun xizmat qiladi.

Idishlar va anjomlar nomenklaturasi

Tuxum barak tayyorlashda ishlatiladigan buyumlar ham dialektologik qiymatga ega:

O‘qlov: Xamir yoyish quroli.

Tavah: Tayyor baraklar suziladigan katta idish.

Cholpi: Pishgan baraklarni suvdan ajratib.

Qiyosiy tahlil: Xorazm va Boshqa hududlar

Boshqa viloyatlarda uchraydigan “Xanim” yoki “Manti” bilan solishtirganda, Tuxum barakning asosiy semantik farqi — uning suyuq holatdagi masalliq bilan pishirilishidir. Bu o‘zbek tilshunosligida “pazandachilik terminologiyasining hududiy differentsatsiyasi” (farqlanishi) deyiladi. Boshqa hech bir o‘zbek shevasida xamir ichiga suyuq mahsulot solib pishiriladigan taom uchun maxsus “barak” termini bu darajada barqarorlashmagan.

Xulosa. Xulosa qilib aytganda, Xorazm shevasidagi oshpazlik leksikasi xalqning ko‘p asrlik turmush tarzi, madaniyati va milliy qadriyatlari bilan chambarchas bog‘liq ekanligi ushbu tadqiqot davomida yaqqol namoyon bo‘ldi. Ayniqsa, “Tuxum barak” taomi misolida o‘rganilgan so‘z va terminlar nafaqat oddiy taom nomi sifatida, balki xalqning tarixiy tafakkuri, yashash tarzi hamda til boyligini aks ettiruvchi muhim lisoniy birlik sifatida ahamiyat kasb etadi. “Barak” so‘zining qadimiy turkiy qatlamga mansubligi va bugungi kunga qadar shevada faol qo‘llanib kelayotgani Xorazm shevasining tarixiy ildizlari chuqur ekanligini ko‘rsatadi.

Maqolada tahlil qilingan “xamir ochish”, “barak bo‘g‘ish”, “qalqib chiqish” kabi birliklar shevada har bir jarayon uchun alohida va aniq ma’no ifodalovchi so‘zlar mavjudligini ko‘rsatadi. Bu esa Xorazm xalqining pazandachilik jarayoniga oddiy ish sifatida emas, balki mahorat va tajriba talab qiladigan san’at sifatida qaraganini anglatadi. Shu bilan birga, taom tayyorlash jarayonidagi terminlar xalqning kundalik hayoti, urf-odatlar va jamoaviy mehnati bilan ham uzviy bog‘langan. “Tuxum barak” va uning boshqa turlari — qo‘tir barak, go‘k barak, kadi barak, qatiqa barak kabi nomlarning shakllanishi ham semantik jihatdan muhim ahamiyatga ega. Chunki bu nomlarda taomning asosiy masallig‘i orqali uning mazmuni va o‘ziga xosligi ifodalanadi. Bu holat xalq tilida nomlash jarayonining qanchalik mantiqiy va sodda ekanligini ko‘rsatadi. Bugungi globallashuv davrida ayrim shevaga oid so‘zlarning iste’moldan chiqib borayotgani kuzatilsa-da, Xorazmning chekka tumanlarida (masalan, Tuproqqala, Gurlan) ushbu terminologiyaning sof holda saqlanib qolishi shevalarning ichki hayotiyiligi yuqori ekanligini isbotlaydi.

Shuningdek, ushbu oshpazlik terminlarining hanuzgacha faol saqlanib kelayotgani xalqning o‘z milliy qadriyatlariga bo‘lgan hurmatini bildiradi. Shu sababli bunday leksik birliklarni ilmiy jihatdan o‘rganish va ularni kelajak avlodga yetkazish muhim vazifalardan biri hisoblanadi. Umuman olganda, oshpazlik leksikasi faqat taom nomlarini emas, balki xalqning tarixi, madaniyati, yashash tarzi va dunyoqarashini ham o‘zida aks ettiradi. Xorazm shevasidagi “Tuxum barak” bilan bog‘liq terminlarning semantik tahlili esa o‘zbek tilining naqadar boy va rang-barang ekanligini yana bir bor tasdiqlaydi.

Tuxum barak nafaqat ozuqa, balki Xorazm xalqining mehmondo‘stlik madaniyati va jamoaviy mehnat an‘analari bilan bog‘liq bo‘lgan madaniy tushunchadir. Taomning murakkab tayyorlanish texnologiyasi uning semantikasiga “mahorat” va “noziklik” kabi ijtimoiy baholarni yuklaydi. Xulosa qilib aytganda, dialektal oshpazlik leksikasini o‘rganish o‘zbek tili leksikasini boyitish, uning etimologik ildizlarini aniqlash va xalqimizning nomoddiy madaniy merosini saqlab qolishda muhim nazariy va amaliy ahamiyat kasb etadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

Mahmud Qoshg‘ariy. “Devonu lug‘atit turk”. (3 jildlik). — Toshkent: “Fan” nashriyoti. (“Barak/Bo‘rak” so‘zining etimologiyasini asoslash uchun).