



Received: February 3, 2023
Accepted: March 21, 2023
Available online: March 25, 2023

Toxir Alimov

O'zbekiston davlat jahon tillari universiteti
tayanch doktoranti
Toshkent, O'zbekiston

NEMIS VA RUS TILLARIDA BA'ZI O'ZBEK MILLIY TAOM NOMLARINING QO'LLANILISH XUSUSIYATLARI

ANNOTATSIYA

Maqolada o'zbek xalqining milliy madaniyati va tilidagi o'ziga xos jihatlarini tavsiflashda muhim rol o'ynaydigan taom nomlarining kelib chiqishi, semantik tarkibi tadqiq qilingan hamda ularning nemis va rus tillarida qo'llanilishining o'ziga xos xususiyatlari aniqlangan hamda. Taom nomlarining bugungi kunda o'zbek adabiy tili va shevalardagi nomlarini qiyoslab o'rganish vaqtida ular orasidagi farqlar yillar davomida ushbu taom nomlarini boyib, rivojlanib borganini ko'rsatadi. Insonning jismoniy rivoji, kuch-quvvati hamda salomatligi, qolaversa, aqliy kamolotining rivojlanishida asosiy manba bo'lgan taomlar xalq turmush madaniyatining insoniyat paydo bo'lgandan buyon ajralmas tarkibiy qismlaridandir. Har bir xalq jamiyat taraqqiyotining ijtimoiy-iqtisodiy hamda madaniy rivojlanish jarayonida turli-tuman taomlarni yaratgan. Shuningdek, ularni iste'mol qilish madaniyatini shakllantirgan. Bu esa har bir xalqning madaniyatida o'z aksini topgan. Shu o'rinda ta'kidlab o'tish joizki, O'zbekiston, qolaversa, Surxon vohasi aholisining taom tayyorlashi, pazandachiligi o'ziga xos xususiyatga ega. Barchamizga ma'lumki, bu kabi hodisalar tilning ichki imkoniyatlari hamda o'zga tillardan o'zlashgan taom nomlari yordamida hosil bo'lgan. Quyida tahlil qilingan taom nomlarining har biri o'ziga xosligi bilan yanada e'tiborlidir.

Maqolada faktik materiallar asosida o'zbek milliy madaniyatiga xos bo'lgan realiyalarning – taom nomlarining, xususan, chuchvara, somsa, sho'rva, palov, norin, halim, ugra, atala, kalla-pocha, dimlama, do'lma, lag'mon, manti, qozon kabob, xonim, moshxo'rda, go'ja oshi, mastava, tandir go'sht, hasip, holva, pahlava, holvaytar

Tokhir Alimov

PhD Student, Uzbekistan State World
Languages University
Tashkent, Uzbekistan
E-mail: tohir@gmx.net

PECULIARITIES OF USING THE NAMES OF SOME UZBEK NATIONAL DISHES IN THE GERMAN AND RUSSIAN LANGUAGES

ANNOTATION

The article analyzes the origin and semantic structure of the names of dishes that play an important role in describing the unique aspects of the national culture and language of the Uzbek people. Moreover, it deals with the peculiarities of their use in the German and Russian languages, defining differences which show that over the years we have seen the enrichment and development of the names of this or that dish. Food, which is the main source of physical development, strength and health of a person, as well as mental development, has been an integral part of folk culture from the very appearance of the mankind. Each nation created various dishes in the process of socio-economic and cultural development of society. People also shaped the culture of their consumption. This is reflected in the spiritual culture of every nation. It should be noted here that any cuisine and specifically of Uzbekistan inhabitants, the Surkhan oasis in particular, has its own characteristics. We know that in the diet of the population engaged in agriculture, cereals and vegetable dishes have been widely presented. And the population being engaged in animal husbandry consumed more kefir, milk, butter, and meat. As we all know, such phenomena are created with the help of the internal possibilities of the language and the names of foodstuffs borrowed from other languages. Each of the product names analyzed below is more remarkable in its own way.

The article, based on factual materials, considers the realities characteristic of the Uzbek national culture – the names of dishes, in particular chuchvara, somsa, pilaf, norin, halim, ugra, atala, calla-pocha, dimlama, dolma, lagman,

kabilarning nemis va rus tillariga izoh yoʻli bilan berilishi tahlil qilingan. Shuningdek, har bir taom nomlarining etimologik izohi ham keltirilgan boʻlib, ularning izohli tarjimalaridan tashqari, badiiy adabiyotdagi oʻrni misollar yordamida berilgan. Nemis va rus tillariga oʻzlashgan oʻzbekcha taom nomlarining fonetik, semantik va morfologik nuqtayi nazardan moslashishi koʻrsatib berilgan.

Kalit soʻzlar: taom, soʻz, leksema, lugʻat, izoh, nemis tili, oʻzbek tili, rus tili.

manti, pot-kebab, khanyim, moshkhorda. The author analyzed how dishes such as goja oshi, mastava, tandir gosh, khasip, holva, baklava, holvaitar were explained in German and Russian. Etymological explanations of the names of each dish are also given, as well as their place in fiction with the help of examples, in addition to their explanatory translations. The adaptation of the Uzbek names of dishes to the German and Russian languages from phonetic, semantic and morphological points of view is shown.

Key words: food, word, lexeme, dictionary, commentary, German, Uzbek, Russian.

KIRISH

Oziq-ovqat mahsulotlari insoniyat tarixida doim muhim ahamiyat kasb etib kelgan. Taʼkidlash joizki, odamlarning jamiyatdagi tutgan oʻrni, turmush darajasi, moddiy-maʼnaviy dunyosining koʻzgusi sifatida namoyon boʻladigan taom nomlarining etimologiyasi, semantik tarkibini tadqiq qilish tilshunoslik fanining qiziqarli va dolzarb masalalardan biri boʻlib hisoblanadi. Maʼlumki, tillar lugʻat tarkibining boyib, rivojlanib borishi ikki omil, yaʼni ularning ichki imkoniyatlari asosida va oʻzlashma leksik birliklar asosida amalga oshadi [Muxtorov & Sanaqulov, 1995; 160]. Buning asosiy sabablaridan biri – dunyo mamlakatlari va xalqlari oʻrtasida ijtimoiy-iqtisodiy, siyosiy-madaniy va ilmiy-texnikaviy hamkorlikning rivojlanishi natijasida yangidan-yangi kreativ fikr va gʻoyalarning yuzaga kelishidir.

Ona zaminimiz milliy-madaniy merosini turli xalq vakillari tomonidan oʻrganishga boʻlgan qiziqish xalqaro maydonda borgan sari ortib bormoqda. Ushbu holat, jumladan, tilimizdagi milliy-madaniy xususiyatga ega leksikaning qardosh va noqardosh tillarda berilish xususiyatlarini tadqiq etish zarurligini taqozo etmoqda. Bunga ishonch hosil qilish uchun oʻzbekcha taom nomlarining nemis va rus tillarida talqin qilinishi xususiyatlarini tahlilga tortamiz.

ASOSIY QISM

Maʼlumki, oʻzbekcha taom nomlari bilan bogʻliq bir qancha leksik birliklar mavjud, jumladan, *chuchvara, somsa, shoʻrva, palov, norin, halim, ugra, dimlama, doʻlma, lagʻmon, manti, qozon kabob, xonim, moshxoʻrda, goʻja oshi, mastava, tandir goʻsht, hasip, holva, pahlava, holvaytar* va boshqalar. Bugungi kunda yurtimizga tashrif buyurgan xorijliklar ushbu oʻzbek milliy taomlari nomlarining maʼnosini tushunib, oʻz ona tilida qoʻllashga intilmoqda. Natijada oʻzbek milliy oshxonasi bilan bogʻliq leksik birliklar barcha tillarda oʻz aksini topmoqda. Shunday ekan, har bir oʻzbek taomi nomining kelib chiqishi, semantikasi izchillik bilan oʻrganilib, boshqa til vakillariga yetkazilsa, uning xorijiy tillar lugʻat tarkibidan oʻrin egallashiga zamin yaratiladi. Buni rus va nemis tillarida *halim, hasip, ugra osh, xonim, qazi, norin, qozon kabob, biqtirma va qaynatma shoʻrva* kabi oʻzbek milliy taomlarini qoʻllanilish xususiyatlarini oʻrganish orqali tavsiflash mumkin.

Halim – suvga bug‘doy yormasi va go‘sh t solib uzoq vaqt, hil-hil bo‘lib ketguncha, qaynatib pishiriladigan quyuq ovqat [Rahmatullayev, 2020; 493]. Bu yegulik nomi o‘zbek badiiy asarlarida ham keng uchraydi. Masalan, *Hazratoyimning dahalari bo‘ldi. Chunonam basavlat, chunonam gavjum bo‘ldiki, doshqozonda halim ulashdilar, – dedi Anzirat* [Muxtor, 1955; 315].

Ushbu taomning nomi – *halim* nemis tilida o‘z ekvivalentiga ega emas. Uni faqatgina quyidagicha tarjima va izohlar orqali berish mumkin: *Halim — Weizenbrei mit Lammfleisch. Halim ist ein köstliches Fleischgericht und dies wird aus geschälten und eingeweichten Weizenkörnern und Lammfleisch hergestellt. Das wird unter stundenlangem Rühren gekocht, bis ein einheitlicher Brei entstanden ist. Es ist ein richtiger Sattmacher und besonders ideal für die Fastenzeit.*

Halim so‘zi rus tilida ‘*каша из очищенных зерен пшеницы и мясо*’ [http://uzb-culinary.narod.ru/book/2/7.html] izoh ko‘rinishida beriladi. Ushbu yegulik nemis va rus madaniyatiga xos emas. Shu sababli *halim* leksemasi rus va nemis tillari lug‘atlarida qayd etilmagan.

Norin – pishirilgan xamir va go‘sh tni, odatda ot go‘sh tni, qazini mayda to‘g‘rab, aralastirib tayyorlanadigan ovqat [Rahmatullayev, 2020; 60]. *Norin* o‘zbek xalqining sevimli milliy ovqatlaridan biri bo‘lib, u biroz regional xususiyatga egadir. Chunki bu taom asosan Toshkent va uning atrofidagi hududlarda keng iste‘mol qilinadi. Toshkentda tug‘ilib o‘sgan va ijod qilgan taniqli o‘zbek shoiri va yozuvchisi Oybekning asarlarida ushbu leksemani uchratishimiz yuqorida aytib o‘tgan fikrimizning yaqqol dalilidir: *Kechki norin uchun katta qozonda qazi pishadi* [Oybek, 2019; 238].

Norin nemis tilida *norin*, *narin* yoki *naryn* kabi o‘zlashgan so‘zlar orqali beriladi. Shu sababli ushbu tilda aynan norinni anglatuvchi yoki shunga o‘xshash biror bir boshqa taom nomini bir so‘z bilan ifoda etish imkoniyati mavjud emas. Mazkur leksemani nemis tiliga *Nudeln mit Pferdefleisch* deb tarjima qilib, uni quyidagicha izohlash maqsadga muvofiq: *Nudeln werden aus dünnen Teigstücken geschnitten, die Wasser oder Fleischbrühe gekocht wurden, dann werden die Nudeln mit gekochtem Fleisch hinzugefügt.*

Norin rus madaniyati uchun ham notanish so‘z bo‘lganligi sababli u rus tili lug‘atlarida qayd etilmagan. Ta‘kidlash joizki, o‘zbekcha taomning nomi *norin* so‘zini rus tilida *нарын* shaklida berib, quyidagicha talqin qilish mumkin: ‘*тонко нарезанная лапша с соломкой мясо, луком и чёрным перцем, залитный ароматным горячим бульоном*’ [https://zira.uz/ru/recipe/naryn...]. Ushbu leksema qardosh turkiy tili ko‘chmanchi va yarim o‘troq ko‘chmanchi xalqlarning shevalarida turli xil fonetik va semantik variantlarda uchraydi. Masalan, qirg‘iz. *naaryn*, qozoq. *narын*, uyg‘ur. *nerin* kabi formalari xalq og‘zaki ijodi yoki maqollarda keng qo‘llanilgan. Jumladan, u qozoq xalq maqolida ishlatilgan: *Naryнды qыrg‘ыз turасын* [https://ru.wikipedia.org/wiki/Нарын_(blyudo)] ‘*norin tayyorlashda eng mohir ustalar qirg‘izlardir*’.

Ugra yoki *ugra osh* (*keskan osh*) — yupqa yoyilib, uzun va mayda qilib kesilgan xamirdan tayyorlangan suyuq osh [Rahmatullayev, 2020; 263]. Bu ot qadimgi turkiy tildagi ‘*mayda*’ ma‘nosini anglatgan **yg** | **yk** sifatidan -(**y**)r qo‘shimchasi bilan yasalgan fe‘lga -**ä** qo‘shimchasini qo‘shib yasalgan; o‘zbek tilida ikkinchi bo‘g‘indagi tor unli

talaffuz qilinmay qo‘ygan, *ÿ* unlilarining yumshoqlik belgisi yo‘qolgan: (*ÿg + ÿr = ÿgÿr-*) + *ä = ÿgÿrä > ugrä > ugrä*. O‘zbek tilida bu ot *uvrä* shaklida ham ishlatiladi; bunda *g* tovushi *v* undoshiga almashadi: *ugrä > uvrä* [Rahmatullayev, 2000; 380].

Ushbu taom nomini nemis va rus tillarining izohli yoki shu kabi boshqa lug‘atlarida uchratmadik. Biroq ba‘zi bir internet manbalarida tarjima qilmasdan *Ugra-osch* yoki *Nudelsuppe* kabi variantlarni ko‘rishimiz mumkin [<https://www.alamy.de/stockfoto...>]. Shuningdek rus tilida ham *ugra-osh* yoki *суп-лапша* deb qo‘shimcha izohlar bilan berilganiga guvoh bo‘lamiz. *Угра-ош - это уютное и сытное домашнее блюдо узбекской кухни. Это очень вкусный, ароматный и наваристый суп-лапша. Отличие от нашей лапши - это большое количество овощей и барбарис* [<https://www.povarenok.ru/recipes/show/177255/>].

Xonim yoki *Xunon* – xamir orasiga qiyma solib, qasqonda pishiriladigan ovqat [Begmatov va boshq., 2020; 412]. Ushbu taom nomi bizga qadimda uyg‘urlardan kirib kelgan bo‘lib, lug‘aviy ma‘nosi ‘*xu – bug‘, non – xamir*’ degani bo‘ladi. Biroq Toshkentda ushbu taom nomini “xonim” deb buzib ataydilar. Aslida *xu – bug‘* (par), va *non – xamir* (non) so‘zlaridan kelib chiqib, bug‘da pishgan non ma‘nosini anglatadi. Boshqa bir versiyaga ko‘ra xitoycha “*xu – myan*” dan olingan bo‘lib, bu ham bug‘lama xamir ma‘nosini anglatadi [Mahmudov, 1989; 254-255]. Bu taom nomi xalq orasida asosan *xonim* deb tanilgan va ko‘proq shunday ataladi.

Xonim nemis va rus pazandachiligiga xos bo‘lmaganligi sababli uni ushbu xalqlarning lug‘atlarida ham uchratmadik. Biroq yurtimizga tashrif buyurish istagida bo‘lgan turistlar uchun internetning turli xil saytlarida o‘zbek milliy-madaniy pazandachiligi haqida batafsil ma‘lumotlar ko‘zga tashlanadi. O‘zbek milliy taom nomlari, jumladan, *xonim* nemis tilida quyidagicha tushuntirilgan: *Khanum ist ein usbekisches Nationalgericht, eine Art herzhaftes Brötchen mit verschiedenen Füllungen. Das beliebteste Khanum wird mit Fleisch oder Hackfleisch zubereitet, oft wird diese Füllung von Kartoffeln, Kürbis und anderem Gemüse begleitet (xonim – o‘zbek milliy taomi bo‘lib, turli maxsulotlar bilan to‘ldirilgan mazali kulcha shaklidir. Bu sevimli taom go‘sh t yoki qiyma, shuningdek kartoshka, oshqovoq va boshqa sabzavotlardan tayyorlanadi)* [<https://de.sport-pit.kiev.ua/k...>].

Rus tilli internet manbalarida esa ushbu taom nomini *xanum, xanuma ili urama xanum* kabi shakllarini ko‘rishimiz mumkin va unga quyidagicha izoh berilgan. *Ханум — еще одно очень известное блюдо узбекской кухни. Классический традиционный узбекский ханум или ханума представляет собой мясной рулет в очень тонком пресном тесте* [<https://uzbekistaninfo.ru/hanu...>].

Mastava – guruch, go‘sh t va sabzavotlardan pishiriladigan suyuq osh‘ [Begmatov va boshq., 2020; 553]. Bu ot ‘*qatiq*’ ma‘nosini anglatadigan tojikcha *most* oti bilan ‘*suv*’ ma‘nosini anglatadigan *ob* otidan tuzilgan birlikka *-a* qo‘shimchasini qo‘shib hosil qilingan bo‘lib, o‘zbek tiliga birinchi, ikkinchi bo‘g‘inlardagi *o(â)* tovushlarini *a* tovushlariga, *b* tovushini *v* tovushiga almashtirib olingan: ‘*qatiq solib ichiladigan guruchli suyuq ovqat*’ ma‘nosini anglatadi [Rahmatullayev, 2009; 133].

Ushbu taom nemislar uchun notanish bo‘lib, uning nomini nemis tilida realiya sifatida *Mastava* deb berishimiz mumkin yoki uni quyidagicha izohlab, yanada

aniqroq tushuntirishga harakat qilamiz; *Mastava ist eine Reissuppe aus Rind- oder Lammfleisch und Gemüse. Sie wird meistens mit saurer Sahne serviert.*

Shuningdek, mastava ruslar uchun ham sevimli o‘zbek milliy taomi o‘laroq ma‘lum. Uni rus tilli manbalarda *mastava* yoki *mastoba* kabi formalarini keng uchratishimiz mumkin va internetda unga — *разновидность заправочного супа, национальное узбекское блюдо* deya ta‘rif berilganini kuzatamiz [<https://vslovarike.ru/znachenije-slova/mastava>]. Ushbu o‘zbek taom nomi Sh.Rahmatullayevning “O‘zbek tilining etimologik lug‘ati” keltirib o‘tilgan.

Atala. O‘zbek milliy nonushtasi sutli taomlardan biri *atala* leksemasi ham o‘ziga e‘tiborni tortadi. Manbalarda ushbu so‘z turlicha talqin qilingan. Jumladan, Sh.Rahmatullayevning “O‘zbek tilining etimologik lug‘ati”ga muvofiq, “*Atala* – “unni yog‘da qovurib, keyin suv bilan qaynatib tayyorlanadigan yengil hazm bo‘ladigan suyuq ovqat”. Bu ot o‘zbek tilida ma‘no taraqqiyoti natijasida “suyuq narsani cho‘mich bilan *to‘lg‘a*” ma‘nosini anglatuvchi *ätälü* fe‘lidan o‘sib chiqqan” [Raxmatullayev, 2000; 34].

Bizning nazarimizda bu o‘rinda u o‘zining ta‘rifini to‘liq olmaganga o‘xshaydi, chunki bu taom ancha qadimiy va shifobaxsh bo‘lib, deyarli o‘zbek xonadonlarida bug‘doy unidan turli yo‘llar bilan pishirilgan. Masalan, Surxon vohasida “atalaning yog‘li atala, qaymoqli atala, sutli atala kabi turlari mavjud bo‘lgan. Qaymoqli atalani tayyorlash uchun, qozonga qaymoq bilan un qo‘shib qizartirib yaxshilab qovuriladi va me‘yoriga qarab suv solib qaynatiladi. Sutli atalada un suvga yaxshilab aralashtirilib keyin qaynatiladi. Yog‘li atala ko‘pincha sariyog‘, quyruq yog‘dan tayyorlangan”. Odatda *atala* ko‘zi yorigan ayollar uchun tayyorlagan. Umuman olganda, Markaziy Osiyoda uni barcha xalqlar iste‘mol qilishgan [Tursunov & Pardayev, 2010; 61].

Atala so‘zi o‘zbek badiiy adabiyoti matnlarida uchraydi: *Namozgar-namozshom o‘rtasi uyga qaytib, atalami, ugra oshmi, apir-shapir ichib yana ko‘chaga chopar edik* [G‘ulom, 2016; 165].

Turkiy xalqlar taomlaridan biri bo‘lgan *atala* so‘zining rus tilida ekvivalenti bo‘lmaganligi sababli “болтушка (похлёбка из воды, муки и кислого молока)” deb talqin qilinadi [<https://www.tamgasoft.kg/dict/...atala>].

Nemis tilida *atala* – *Mehlsuppe, Brennsuppe* yoki *Einbrennsuppe* deb berilgan. Bu taom asosan nemis tilida so‘zlashuvchi Shveysariya, Avstriya hamda Germaniyaning janubiy-sharqiy viloyatlarida ancha keng tarqalgan. Chunki nemislarning bu taomi atalaga o‘xshash bo‘lib, uni bemalol o‘sha taom orqali qiyoslab tushuntirish mumkin.

Chuchvara – ichiga qiyma solib tugilgan, mantidan ko‘ra kichikroq xamir ovqat [Rahmatullayev, 2020; 517]. Ushbu taomning asli nomi barak. Endi chuchvara “teshik barra” so‘zining buzib talaffuz qilinishidan kelib chiqqan, chunki chuchvarani ko‘rsatkich barmoqqa o‘rab tugish jarayonida teshik hosil bo‘ladi [Maxmudov, 1989; 241.]. Bu leksema semantik jihatdan *ko‘k chuchvara, qog‘urma chuchvara, tuxumli chuchvara* kabi turlarga bo‘linadi. O‘zbek tilida yegulik nomlari bilan bog‘liq leksemalar xalq maqollari va frazeologizmlar tarkibida keng uchraydi. Jumladan, “*chuchvarani xom sanamoq*”, ya‘ni ‘yo‘q yoki amalga oshmaydigan narsaga ishonmoq, xom o‘ylamoq, xomhayol qilmoq’. Bu kabi frazeologik birikmalarni

o‘zbek tili badiiy matnlarida ham kuzatishimiz mumkin. *Sen chuchvarani xom sanab yuribsan, uka, sen do‘st bilan dushmanni ajratolmaysan* [Shuhrat, 2018; 154].

Chuchvara so‘zini nemis tiliga *Brühe mit Knödeln* yoki rus tilidan o‘zlashgan *pelmeni* termini yordamida tarjima qilish mumkin, biroq bu aynan shu narsani anglatmaydi. Garchi, shaklan ular o‘xshash bo‘lsa-da, bir biridan farq qiladi. Shu sababli bu so‘zning ma‘nosini nemis tili darsida o‘quvchilarga quyidagi izoh orqali aniqroq tushuntirish mumkin: *Tschutschwara ist ein Gericht, das aus fein gehacktem Fleisch und dünnen Teigstücken hergestellt und in Brühe mit gebratenem Fleisch und Gemüse gekocht. Außerdem ist das eine vollwertige Suppe.*

Odatda *chuchvara* so‘zi rus tiliga *пельмени* deb tarjima qilinadi. Ushbu leksema boshqa turkiy xalqlar tillarda ham turli shakllarda uchraydi: uyg‘ur. *chochere*, qirg‘iz – *chuchpara*, qozoq – *tushpara*, ozarb – *dushbere*.

Yegulik va ichimlik nomlarini anglatuvchi leksemalar yurtimizning turli shahar va qishloqlarida aholining shug‘ullangan qadimiy xo‘jalik-madaniy tipi ta‘sirida kelib chiqqan va o‘sha mahalliy joyda istiqomat qiluvchi xalqning kasbi hamda mashg‘uloti bilan bevosita bog‘liq. Masalan, Toshkentda *norin*, *ho‘l norin*, *moshkichiri*, *moshxo‘rda*, *qazi-qarta*, *moxora*, *lochira*, *varaqi somsa* va *qovurma chuchvara* shular jumlasidandir.

Moshkichiri – mosh bilan guruchdan pishiriladigan quyuq taom [Rahmatullayev, 2020; 620]. Bu leksema o‘zbek badiiy matnlarida ham keng uchraydi, masalan, “*Bir laganda moshkichiri olib kirdi*” [Mirmuhsin, 2016; 173]. Shuningdek, uni og‘zaki nutqda va badiiy asarlarda ko‘chma ma‘nolarda ham ishlatilganini kuzatishimiz mumkin. Masalan, *Zamon o‘zini bosish uchun moshkichiri soqolini o‘ng qo‘li bilan biroz silab turdi* [Mirzakalon, 1995; 68]. Ya‘ni bu yerda soch-soqol haqida, uning oq aralash yoki oq-qora aralash, mosh – guruchga o‘xshatish tushuniladi: *Ish moshkichiri bo‘lib ketibdi* [Rahmatullayev, 2020; 620]. Bu gapda ham ko‘chma ma‘noda qo‘llanilib, “aralash-quralash bo‘lib ketgan” degan mazmunda ishlatilgan.

Moshkichiri o‘zbek milliy taomi ekanligini, uning nemis tilida ekvivalenti mavjud bo‘lmaganligi inobatga olib, uni nemis tilida ‘*Breiarartiges Gericht aus Mungobohnen und Reis*’ deb izohlash yoki uni o‘rniga *Maschkitschiri* realiyasini qo‘llash mumkin.

Moshkichiri leksemasi rus tilining lug‘atlarida qayd etilmagan. Shu sababli u manbalarda ko‘pincha “каша из риса и маша с кусочками мяса, луком и специями” [<https://plover.ru/blog/zhemchuzhiny-uzbekskoy-kukhni-nukhat-shurak-khalim-mashkichiri/>] deb talqin qilinadi.

Tandir – o‘zbek xalqining o‘ziga xos milliy-madaniy va moddiy boyligi. Tandir so‘zi qadimiy turkiy tilli xalqlar lug‘atida keng uchraydi. Lekin tarixiy manbalarda qayd etilishicha, tandir ko‘chmanchi xalqlarning emas, balki ko‘proq o‘troq xalqlarning qadriyati ekanligi aytiladi [Maxmudov, 1989; 124]. Qadimdan ko‘chmanchi, yarim o‘troqlashgan va keyinchalik o‘troq xalq sifatida tanilgan o‘zbeklar non yopishda asrlar davomida tandirdan foydalanib kelishadi. Hozirgi kunga qadar tandir xalqimiz madaniyatining bir qismi sifatida e‘tirof etiladi. Shunday ekan, o‘zbek oshxonasini tandirsiz tasavvur qilib bo‘lmaydi. O‘zbek tilining izohli lug‘atida ushbu leksema

bilan bog‘liq bir qator yegulik nomlari mavjud. Jumladan, *tandir somsa*, *tandir non*, *tandir kabob* kabi o‘zbekcha yegulik nomlari buning yaqqol dalilidir.

Somsa – yoyilgan xamirga go‘sh, qovoq va shu kabilarni solib tugib, odatda, tandirga yopib, shuningdek, gaz – duxovkalarda ham pishiriladigan yegulik [Rahmatullayev, 2020; 551]. Ushbu yegulikning tarkibiy qismiga ko‘ra, nomlarida ham lug‘aviy farqlarni ko‘rish mumkin. *Go‘sh somsa*, *qovoq somsa*, *ko‘k somsa* kabilar shular jumlasidandir. *Somsa* leksemasi o‘zbek badiiy matnlarida ham keng uchraydi. Masalan, *Oshxona derazasi yonida turib, somsa yasayotgan uyg‘ur yigit ham go‘zal qizdan nigohini uzmasdi* [Mirmuhsin, 2016; 98].

Somsa so‘zi nemis tili lug‘atlarida berilmagan. O‘zbekistonga tashrif buyurgan turistlar uni *somsa*, *samsa* yoki *samsy* deb o‘zlashgan leksema sifatida qo‘llashining guvohi bo‘lishimiz mumkin. Bizningcha, aksariyat nemis millatiga mansub kishilarga uni *‘gefüllte gebackene Teigtasche* yoki *gebackene Blätterteiggebäck*‘ deb tarjima qilish maqsadga muvofiq. O‘rni kelganda uni quyidagi izoh orqali aniqroq tushuntirish mumkin: *‘Somsa wird mit Lammfleisch, Hühnerfleisch, Rinderfleisch oder Gemüse wie Kartoffeln, Kürbis, Zwiebeln gefüllt und gebacken*‘.

Somsa leksemasi O‘zbekcha-ruscha lug‘atda “... самса (треугольный пирожок, обычно с мясом)” ko‘rinishida berilgan [Akabirov va boshq., 1959; 378]. Ammo bunda aynan o‘zbekcha somsa anglashilmaydi. Bizning nazarimizda, uni rus tilida “Самса – это сытное печеное блюдо, печеные слоеные пирожки и её делают с мясом, овощами, зеленью в странах Востока” deb talqin qilish maqsadga muvofiq. Ko‘pincha ushbu leksemani iboralar tarkibida uchratish mumkin: *Yemagan somsaga pul to‘lamoq*, ya‘ni bekordan bekor chiqimdor bo‘lmoq, qilmagan ishi uchun javobgar bo‘lmoq ma‘nosida ishlatiladi. *Yemagan somsaga pul to‘lash*, deb shuni aytadi [Hoshimov, 2017; 93].

Yupqa – xamirni chalpakka o‘xshatib yoyib, ustiga yog‘da qovurilgan qiyma, sabzi solib, qozonda pishiriladigan taom; cho‘zma [Begmatov va boshq., 2020; 87]. Sh. Rahmatullayevning ta‘kidlashicha, bu ot ma‘no taraqqiyoti natijasida *yupqa* ‘yon ko‘lami ingichka’ sifatidan o‘sib chiqqan. Bu sifat esa qadimgi turkiy tildagi ‘yon ko‘lami ingichka qilib yoy-’ ma‘nosini anglatgan *yub-* fe‘lidan *-qa* qo‘shimchasi bilan yasalgan, keyinchalik *q* undoshi ta‘sirida *b* undoshi *p* undoshiga, o‘zbek tilida *a* unlisi *ä* unlisiga almashgan: *yub + qa = yubqa > yupqä* [Rahmatullayev, 2000; 187].

Ba‘zi bir internet manbalarida ushbu taom nomini rus tilida *юфка* yoki *юпка* deb berilganini ko‘rishimiz mumkin hamda uni quyidagicha izohlab o‘tilgan: *Юпка – это многослойная (до 12 слоев!) лепешка из пресного теста* [https://www.povarenok.ru/recipe...]. Bu taomni ruslarning *bliny* yoki *blinchiki* kabi taomlari orqali biroz yaqinroq tushuntirish mumkin. Lekin bu taomlarning tarkibi va tayyorlanishida yetarlicha farqlar mavjud.

Nemis xalqida xamirli taomlar juda oz. Bo‘lgan taqdirda ham boshqa xalqlardan kirib kelgan bo‘lishi mumkin. *Yupqani* nemis tilida realiya sifatida *die Jupka* yoki unga o‘xshash *Lavasch*, *Lawasch* deb berib, *ein ungesäuertes Fladenbrot* deya izohlagan bo‘lardik. *Lawasch* va u bilan bog‘liq yoki birga tayyorlanadigan taomlar nemislarga asosan turk migrantlari orqali tanish taom hisoblanadi.

Tandir kabob – tandirda pishirilgan go‘sh t bo‘lib, asosan, go‘sh tni sixga tortib, tandirning ichiga osiladi va cho‘g‘ damida pishiriladigan taom. Kabob leksemasi aslida arab va fors tillaridan o‘zlashgan bo‘lib, qo‘rada pishirilgan go‘sh tni anglatadi. O‘zbek tilida bu so‘z bilan bog‘liq bir qancha yegulik nomlari mavjud. Jumladan, *qozon kabob, qiyma kabob, jigar kabob, lo‘la kabob* va boshqalar. Ushbu leksema iboralarda ham keng ishlatiladi, masalan, *Bag‘ri (yoki yuragi, dili, jigari, ko‘ksi) kabob bo‘lmoq*. Ya‘ni “qattiq kuyinmoq, ruhiy azob tortmoq” ma‘nolarini bildiradi – *Dili kabob bo‘lgan Polvon bu yigit voqeasini to‘laroq bilmoqchi edim* [Rahim, 1997; 113]. Shuningdek, badiiy asarlarda ham *kabob* so‘zi bilan bog‘liq leksik birliklarni boshqa mazmunda qo‘llanilishini ham ko‘rish mumkin: *Rashid ikki kulcha non orasiga olingan kabobning sixi bandini Muharranga to‘g‘riladi* [Shuhrat, 2018; 128].

Kebab so‘zi kelib chiqishi nuqtayi nazaridan forscha bo‘lib (كباب – kabāb), avvaliga arab va turkiy tillarga, so‘ngra ular orqali boshqa, jumladan, nemis hamda rus, tillariga o‘zlashgan.

Nemis tilining izohli lug‘atida *kabob* so‘zi *Kebab* yoki *Kebap* shaklida berilgan bo‘lib, arab va turk tillaridan kirib kelgan, deb qayd etib o‘tilgan hamda quyidagicha izoh berilgan: *‘Drehspieß mit Rind- oder Lammfleisch, von dem dünne, kleine Streifen abgeschnitten werden yoki gegrilltes oder gebratenes Fleisch’* [Bünting, 1996; 620]. Bu so‘z nemis tili lug‘atiga ikkinchi jahon urushidan keyin Germaniyani qayta tiklash maqsadida Yaqin Sharqdan, asosan Turkiyadan mamlakatga jalb qilingan mehnat migrantlari orqali kirib kelgan. Bugungi kunda mazkur leksemani nemis tilida yozilgan matnlarida ham uchratishimiz mumkin. Masalan, *Ich habe Kebab mit Joghurt bestellt* yoki *Schockmoment im März im Kebab Haus* [<https://1000.menu/vocab/xasip>].

Rus tilida *кебаб* “жареное мясо; единое название распространённых в ближневосточных, закавказских, центральноазиатских государствах блюд из жареного (тушёного) мяса” [<https://ozhegov.textologia.ru/definit/kebab/?q=742&n=206598>] deb izohlanadi.

Har bir millatning madaniyatida taom tayyorlash va unga nom berish borasida o‘ziga xoslik mavjud. Ushbu xususiyatlar betakror taomlarning kashf etilishiga, milliy oshxonaning boyib, taom nomlarining rang-barangligiga sabab bo‘lmoqda. Shunday ekan, ma‘lum bir hududda yashayotgan xalqlarning madaniy aloqalari taom nomlarini qo‘llashda ham yaqqol ko‘zga tashlanadi. Masalan, o‘zbek taomnomasiga e‘tibor berib qarajak, unda turli xalqlarning taom nomlarini ko‘ramiz. O‘z o‘rnida o‘zbekcha taom nomlari, jumladan, *holva, hasip, qazi, biqtirma, qaynatma sho‘rva* kabilar o‘zga xalqlarning taomnomasidan o‘rin egallagan.

Holva – un, shakar va yog‘dan, ba‘zan kunjut, mag‘iz qo‘shib tayyorlangan shirinlik, qandolat bo‘lib uning bir qancha turlari mavjud [Rahmatullayev, 2020; 549]. *Holva* o‘zbekcha yegulik nomlari orasida eng ko‘p ishlatiladigan leksik birliklardan biridir. Ushbu leksema o‘zbekcha matnlarda ko‘chma ma‘nolarda ham keng uchraydi. *Hali bu-ku holva, qamoqxonadagi – yakka kameradagi yolg‘izlikdan xudoning o‘zi asrasin!* [Aminov, 1987; 98]. Ya‘ni bu yerda *holva* so‘zi ko‘chma ma‘noda kelib, gaplarda “*fikr yuritilayotgan narsa, ish, voqea-hodisaning boshqasiga qiyoslanayotganiga nisbatan, yomon yoki hech gap emasligi, undan durust, chidasa*

bo'ladigan ekanligi" kabi ma'nolarni bildiradi. Shuningdek, bu leksema iboralarda ham uchraydi: *Suvdan holva yasamoq*, – bo'lmaydigan ishga urinmoq, bekorga urinmoq. Etnografik termin sifatida, *O'g'ilmi, holva?*, – ya'ni o'g'ilmi – qizmi? Yangi tug'ilgan bola haqida beriladigan savol. Yoki yana bir misol: *Holva degan bilan og'iz chuchimaydi* – quruq gap bilan maqsad amalga oshmaydi, ma'nosida ishlatiladi. Badiiy matnlarda, "*Darhaqiqat, – holva degan bilan og'iz chuchimaydi-da.. Xalq – oti.. bizning ma'rifat haqidagi gaplarimiz ularning qulog'iga kirishiga uncha ishonmayman*" [Kamil, 1995; 215].

Holva so'zi nemis tili lug'atlarida o'zlashgan so'z sifatida *halva*, *halwa* yoki *helva* shaklida uchraydi va unga *Süßspeise aus geröstetem Sesamsamen, Honig oder Sirup und Zucker* deb izoh berilgan [Duden, 1979; 1132]. Uni ko'pincha nemischa *Weißer Nougat* deb ham ataydi. Bu shirinlik anchadan beri nemislar uchun tanish bo'lib, uning nomi fonetik-semantik o'zgarishlarga uchragan. Masalan, turkcha *helva*, grekcha *xalvas*, serb va makedoncha *alva*, bulg'or tilida *xalva*.

Rus tili lug'atlarida ham bu shirinlikning nomi *халва* deb yuritilib, unga quyidagicha izoh berilgan: '*Сладкое блюдо из орехов у народов Востока*' [<https://slovar.cc/etnograf/term/2324974.html>] yoki '*Восточное лакомство из тертых жареных семян или толченых орехов и карамельной массы*' [Ushakov, 2012; 961].

Hasip – "so'yilgan qo'y yoki qoramolning ichagiga go'sht, jigar, qora taloq kabilarning qiymasi va guruch aralashtirib solinib, qozonda qaynatib yoki qasqonda dimlab tayyorlanadigan taom" [Rahmatullayev, 2020; 514].

Hasip leksemasi nemis tili lug'atlarida va boshqa manbalarda qayd etilmagan. Shu sababli u nemis oshxonasi va madaniyatiga notanish bo'lib hisoblanadi. Bu taom nomini nemis tilida *hasip* yoki *hasyp* deb berishimiz mumkin va uni quyidagicha izohlar orqali tushuntirib o'tamiz. *Hasip (Hasyp) ist eine hausgemachte Lammwurst, die mit fein gehacktem Fleisch, Leber, Fett, Reis, Zwiebel und Gewürzen gefüllt und im Wasser gekocht wird.*

Hasip so'zini rus tilining ba'zi lug'atlarida (мас., Кулинарный словарь) o'zbek tilidan o'zlashgan hamda fonetik o'zgarishga uchragan so'z sifatida, ya'ni *хасип* yoki *хасып* shaklida unga quyidagicha izoh berilganini ko'rishimiz mumkin: '*Таджикское и узбекское колбаса, ее готовят из сырой рубленной начинки, которая состоит из бараньего мяса, бараньей требухи (почки, селезенка, печень), курдючного сала, лука и риса, приправленных зирой и перцем. Начинку набивают в бараньи кишки, после этого их варят горячей соленой воде*' [<https://kolbasadoma.ru/xasyp-uzbekskaya-kolbasa.html>]. Ba'zi rus matnlarida u "*Хасып или хасип — это узбекская ливерная колбаса, которая готовится из субпродуктов и риса*" [<https://kolbasadoma.ru/xasyp-uzbekskaya-kolbasa.html>] deb izohlagan.

Kalla-pocha [forscha. هجاي ملك — qo'y kallasi va oyoqlari; ulardan qaynatib tayyorlangan taom]. So'yilgan chorvaning xom va pishirilgan kallasi va oyoqlari [Begmatov va boshq., 2020; 300]. Ushbu taom azaldan, bugungi kunda ham, asosiy mashg'uloti chorvachilik bo'lgan aholining eng sevimli yeguliklaridan biri bo'lib, uni o'zbek mehmonnavisligida katta davralarda aziz mehmonlar yoki oqsoqollar oldiga qo'yib, alohida e'tibor ko'rsatilishi udum bo'lgan.

Sh.Rahmatullayevning etimologik lugʻatida koʻrsatilishicha, bu ot tojik tilida “bosh” maʼnosini anglatadigan *kalla* oti bilan “hayvon oyogʻi” maʼnosini anglatadigan *pocha* otidan tuzilgan boʻlib, tojik tili lugʻatida qoʻshib, oʻzbek tili lugʻatida chiziqcha bilan ajratib yozilgan; “soʻyilgan hayvonning kallasi bilan oyogʻi” maʼnosini anglatadi [Rahmatullayev, 2009; 115].

Bu taom asosan koʻchmanchi va chorvador xalqlar madaniyatiga xos boʻlganligi bois, uni rus va nemis tili lugʻatlari hamda boshqa matnlarda uchratmadik. *Kalla-pocha* leksemasini rus tilli internet manbalarda *kallya-pocha* shaklida berilgan boʻlib, quyidagicha izohlangan: ‘баранья голова и ножки отварные’ [https://www.facebook.com/uzfoo...kalla-pocha] yoki ‘суп из ножек и головы’ [https://eda.wikireading.ru].

Nemis tiliga bu taom nomini *Kala Patscha Suppe* yoki *Lammkopfsuppe* deb tarjima qilishimiz mumkin va uni ‘*Suppe aus Lammkopf und Beinen*’ izohlab oʻtamiz.

Qazi – “arab tilidan oʻzlashgan soʻz boʻlib, otning toʻsh va peshnop goʻshti va shunday goʻshtdan otning yoʻgʻon ichagiga tiqib tayyorlangan oziq-ovqat mahsuloti” [Rahmatullayev, 2020; 209]. Bu soʻzning etimologiyasiga nazar solsak, ot qadimgi turkiy tilda [qazi] tarzida talaffuz qilingan [Qoshgʻariy, 1967; 243]. Keyinchalik oʻzbek tilida *a* unlisi *ä* unlisiga almashgan, *i* unlisining qattqlik belgisi yoʻqolgan. Bu soʻz qadimdan turkiy tillarda, jumladan, oʻzbek, “qorin goʻshtining kindik atrofidagi yogʻli qismi” maʼnosini anglatib kelmoqda. *Qazi* turkiy xalqlarning sevimli taomi boʻlib, ularning tillarida turli xil fonetik variantlarda uchraydi: oʻzbek. *qazi*, qozoq. *qazy*, qirgʻiz. *kazy*, boshqird. *kazy*, tatar. *kazylyk*, qrimtatar. *kʻazylyk*. *Qazi* bilan birga *qarta* soʻzi ham leksik birlik sifatida xalq maqollari va badiiy matnlarda keng uchraydi:

Qazi bilan qarta yedim, qornimda yoʻq.

Atlas bilan kimxob kiydim, egnimda yoʻq (maqol).

“Oʻn yetti otning eti, moyi, qazisi degandek, ikki yuz sakson pud oralarida tosh beradi” [Rahmatullayev, 2020; 209]. Nemis tili lugʻatlarida bu taom nomi – *qazi* mavjud emas. Biroq internetdagi nemischa matnlarida oʻzlashgan soʻz sifatida *kazy* va *kazi* kabi variantlarda uchraydi [https://www.fleischtheke.info/internationale-fleisch-und-wurstspezialitaeten/kazy.php].

Demak, bu leksemani nemis tilida oʻzlashma *kazy* va *kazi* shaklida qoʻllab, uni quyidagicha izohlash mumkin: “*Kazy auch kazi ist eine Wurst und sie wird aus Pferdefleisch und zwar der Darm des Pferdes wird mit einem ganzen fetten Stück Pferdefleisch und Gewürzen gefüllt und hergestellt*”.

Qazi leksemasi rus tili manbalarida *казы* deb berilib, u ‘конская колбаса, начинённая мясом и брюшным жиром’ deb izohlangan [Shipova, 1976; 150]. “Oshxona terminlari lugʻati”da esa *казы* soʻziga ‘В Средней Азии, а также в Поволжье, так называют колбасу, готовящуюся из конины’ [https://1000.menu/vocab/kazj] koʻrinishda tushuncha berilgan. Shuningdek, internetdagi ruscha matnlarda uni *kazi* yoki *kazy* shaklida uchratish mumkin: ‘*Казы традиционная колбаса из конины уряда тюркских народов, считающаяся деликатесом. Изготавливается путём набивания натуральной конской кишки конским жирным мясом с рёбер*’

[<https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/142405>].

Biqtirma – asosan qo‘y va mol go‘shiti, piyoz va ziravorlardan tayyorlanib, ovqatni ustidan mahkam bekitib, dimlab pishirilgan taom [Rahmatullayev, 2020; 325]. Bu taom nomi o‘zbek adabiy tilda *dimlama* yoki *bostirma* shaklida uchraydi. E‘tiborli tomoni shundaki, O‘zbekistonning janubiy viloyatlarida (Surxondaryo, Qashqadaryo) unga nisbatan *biqtirma* so‘zi qo‘llaniladi. Ushbu leksemalar o‘zbek tilining izohli lug‘atida berilmagan. Bizning nazarimizda, uni qayta nashr etish jarayonida ularni lug‘at tarkibiga qo‘shish maqsadga muvofiq.

Nemis tilida bu taom nomining ekvivalenti mavjud emas. Shu sababli ushbu realiyani *biqtirma* yoki *bostirma* ko‘rinishda berib, quyidagicha izohlash mumkin: *‘Biqtirma ist eine usbekische Eintopfspeise und gilt als usbekisches Nationalgericht, der meist aus Lamm- oder Rindfleisch, Zwiebel und Gewürzen gedämpft zubereitet wird’*.

Rus tili lug‘atlarida *biqtirma/bostirma* leksemasi qayd etilmagan, biroq internet sahifalarida u *дымлямы/димлама* ko‘rinishida berilgan. Uni rus tilida quyidagicha izohlash mumkin: *блюдо, готовящееся из большого количества мяса, лука со специями путем тушения в продолжительное время*.

Qaynatma sho‘rva – asosan qo‘y yoki mol go‘shiti va sabzavotlar solinib qaynatib pishirilgan taom. Ushbu taom kelib chiqishi aslida tog‘ va cho‘l zonalaridagi chorvador aholi oshxonasiga mansub bo‘lib, qadimda quruq go‘shit va yog‘ining o‘zini qaynatish yo‘li bilan tayyorlagan [Maxmudov, 1989; 109].

“Qaynatma sho‘rva” termini nemis tiliga *die Fleischsuppe* deb tarjima qilish mumkin bo‘lsada, uni izoh yo‘li bilan yanada aniqroq tushuntirish maqsadga muvofiq: *‘Die Fleischsuppe wird meistens aus Lammfleisch, fettem Hammel, Karotten- und Kartoffelstücken und frischen Kräutern zubereitet und man kocht länger bei schwacher Hitze’*. Chunki nemis tilida ham sho‘rvaning bir nechta turlari mavjud va uning tayyorlanishida ham farqlar bor. Masalan, o‘zbekcha qaynatma sho‘rvasini quyruq (dumba)siz tasavvur qilib bo‘lmaydi. Biroq nemislar ko‘pincha quyruqni zararli deb hisoblaydi va uni ovqat qilishda deyarli ishlatmaydi.

Bir qarashda ushbu taom nomini rus tiliga *cyn* deya osongina tarjima qilib qo‘ysa bo‘ladi-ku degan fikr bo‘lsa, ajabmas. Biroq *cyn* shunchaki o‘zbek tilida *qaynatma sho‘rvaning* ma’nosini anglatmaydi, chunki, yuqorida qayd etilganidek, bu taomning o‘zbek madaniy hayoti bilan bog‘liq tomonlari bor. Bu leksemalar turkiycha bo‘lib, rus tiliga *щурпа* ko‘rinishida quyidagicha izohlanadi: *‘Восточное кушанье - суп из баранины с овощами, часто с рисом и пряностями’* [Shipova, 1976; 375]. Bu taom nomi turkiy xalqlar tillarida *shurvo*, *shurpo*, *shurbo*, *shorvo*, *chorpa*, *shorpo*, *sorpa* kabi fonetik variantlarda ham keng uchraydi.

XULOSA

1. O‘zbek xalqining milliy madaniyati va tilini o‘ziga xos jihatlarini tavsiflashda muhim rol o‘ynaydigan milliy taom nomlari kelib chiqishi nuqtayi nazaridan o‘z tarixiga ega. Ularning etimologiyasi, semantik tarkibini tadqiq qilib, boshqa tillarda, jumladan, nemis va rus, qo‘llanilishini o‘ziga xosligini aniqlash muhim ahamiyat

kasb etadi.

2. O‘zbek milliy-madaniyatiga xos bo‘lgan taom nomlari nemis va rus tillarida realiya sifatida (tarjimasiz) o‘zlashib, ularning lug‘at qatlamini boyishiga xizmat qiladi. O‘z ekvivalentlariga ega bo‘lmaganligi sababli ularni izoh yo‘li bilan berish maqsadga muvofiq.

3. Nemis va rus tillariga o‘zlashgan o‘zbekcha taom nomlari fonetik, semantik va morfologik nuqtayi nazardan moslashadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Akabirov, S.F., Magrufov, Z.M., Khodjankhanov, A.T. (1959). *Uzbeksko-russkiy slovar*. Moskva: Gosudarstvennoe izdatelstvo inostrannix i nasionalnix slovarey.
2. Aminov, N. (1987). *Yolg‘onchi farishtalar*. Toshkent: “G‘afur G‘ulom” nashriyoti.
3. Begmatov, E., Madvaliev, A., Mahkamov, N. (2020). *O‘zbek tilining izohli lug‘ati (1-4-j.)*. Toshkent: “O‘zbekiston” nashriyoti.
4. Bünting, K.D. (1996). *Deutsches Wörterbuch*. Shetsariya: Chur.
5. Duden, K. (1976). *Das große Wörterbuch der deutschen Sprache*. Mannheim: Duden.
6. Hoshimov, O‘. (2017). *Qalbingga quloq sol*. Toshkent: “Hilol” nashriyoti.
7. Ismoiliy, M. (1995). *Farg‘ona tong otguncha*. Toshkent: “Sharq” nashriyoti.
8. Koshg‘ariy, M. (1967). *Devonu lug‘otit turk (1-3-t.)*. Toshkent: “Fan” nashriyoti.
9. Maxmudov, K. (1989). *O‘zbek tansiq taomlari*. Toshkent: “Mehnat” nashriyoti.
10. Mirmuxsin. (2016). *Umid*. Toshkent: “Tafakkur qanoti” nashriyoti.
11. Muxtor, A. (1955). *Opa-singillar*. Toshkent: “O‘zbekiston” nashriyoti.
12. Muxtorov, A., Sanaqulov, U. (1995). *O‘zbek adabiy tili tarixi*. Toshkent: “G‘afur G‘ulom” nashriyoti.
13. Oybek. (2019). *Tanlagan asarlar*. Toshkent: “Yangiyo‘l poligraf servis” nashriyoti.
14. Poxlebkina, V. (2013). *Obyedinenniy slovar kulinarnix terminov (T. 1)*. Moskva: Yabloko.
15. Rahim, I. (1997). *Ixlos*. Toshkent: “G‘afur G‘ulom” nashriyoti.
16. Raxmatullayev, Sh. (2000). *O‘zbek tilining etimologik lug‘ati: turkiy so‘zlar (1-j.)*. Toshkent: “Universitet” nashriyoti.
17. Raxmatullayev, Sh. (2009). *O‘zbek tilining etimologik lug‘ati: forsha, tojikcha birliklar va ular bilan hosilalar (3-j.)*. Toshkent: “Universitet” nashriyoti.
18. Tursunov, S.N., & Pardayev, T.R. (2010). *Surxondaryo etnografiyasi*. Termiz.
19. Ushakov, D. (2020). *Bolshoy sovremenniy tolkoviy slovar russkogo yazika*. Moskva: Hit kniga.
20. Yashin, K. (1995). *Hamza*. Toshkent: “Sharq” nashriyoti.
21. G‘ulom, G‘. (2016). *Shum bola*. Toshkent: “O‘qituvchi” nashriyoti.
22. Sharipov, J. (1965). *Xorazm*. Toshkent: “Badiiy adabiyot” nashriyoti.
23. Shipova, Y.N. (1976). *Slovar Turkizmov v russkom yazike*. Alma-Ata: Nauka.
24. Shuhrat. (2018). *Shinelli yillar*. Toshkent: “G‘afur G‘ulom” nashriyoti.
25. <http://uzb-culinary.narod.ru/book/2/7.html>.
26. <https://1000.menu/vocab/kazj>.
27. <https://1000.menu/vocab/xasip>.
28. <https://de.sport-pit.kiev.ua/khanum-aus-der-usbekischen-kuche-5-buchstaben-usbekisch-es-chanum-kochrezept>.
29. <https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/142405>.
30. <https://eda.wikireading.ru>.
31. <https://journal.fledu.uz/uz/alisher-navojj-asarlari-tilidagi-taom-nomlari/>.
32. <https://kolbasadoma.ru/xasyp-uzbekskaya-kolbasa.html>.
33. <https://ozhegov.textologia.ru/definit/kebab/?q=742&n=206598>.
34. <https://plover.ru/blog/zhemchuzhiny-uzbekskoy-kukhni-nukhat-shurak-khalim-mashkichiri/>.

35. <https://povar.ru/recipes/kazan-kebab-9166.html>.
36. [https://ru.wikipedia.org/wiki/Нарын_\(блюдо\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Нарын_(блюдо)).
37. <https://slovar.cc/etnograf/term/2324974.html>.
38. <https://uzbekistaninfo.ru/hanum-po-uzbeksiki-kak-v-tashkente>.
39. <https://vslovarike.ru/значение-слова/мастава>.
40. <https://www.alamy.de/stockfoto-ugra-osh-usbekischen-huhn-nudelsuppe-88658867.html>.
41. <https://www.bild.de/regional/dresden/dresden-aktuell/dresden-angriff-auf-doener-imbiss-anklage-nach-molotow-attacke-erhoben-76772832.bild.html>.
42. <https://www.facebook.com/uzfood/videos/калла-поча>.
43. <https://www.fleischtheke.info/internationale-fleisch-und-wurstspezialitaeten/kazy.php>.
44. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/177255/>.
45. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/67488/>.
46. <https://zira.uz/ru/recipe/naryin>.

REFERENCES

1. Akabirov, S.F., Magrufov, Z.M., Khodzhanxanov, A.T. (1959). *Uzbek-Russian dictionary*. Moscow: State Publishing House of Foreign and National Dictionaries.
2. Aminov, N. (1987). *Liar angels*. Tashkent: Publishing House named after Gafur Ghulam.
3. Begmatov, E., Madvaliev, A., Mahkamov, N. (2020). *An explanatory dictionary of the Uzbek language* (Vol. 1-3). Tashkent: 'Uzbekistan' Publishing House.
4. Bunting, K.D. (1996). *German dictionary*. Switzerland: Chur.
5. Duden, K. (1976). *The largest dictionary of the German language*. Mannheim: Duden Publishing House.
6. Fame. (2018). *Jears with overcoat*. Tashkent: Publishing House named after Gafur Ghulam.
7. Ghulam, G. (2016). *That's a boy*. Tashkent: 'Teacher' Publishing House.
8. Hashimov, O. (2017). *Listen to your heart*. Tashkent: 'Crescent' Publishing House.
9. Ismaili, M. (1995). *Fergana until dawn*. Tashkent: 'East' Publishing House.
10. Koshgari, M. (1967). *The dictionary is Turkish* (Vol. 1-3). Tashkent: 'Science' Publishing House.
11. Makhmudov, K. (1989). *Traditional Uzbek dishes*. Tashkent: 'Labor' Publishing House.
12. Mirmukhsin. (2016). *Hope*. Tashkent: 'Wing of Thought' Publishing House.
13. Mukhtar, A. (1955). *Sisters*. Tashkent: 'Uzbekistan' Publishing House.
14. Mukhtorov, A., Sanakulov, U. (1995). *History of the Uzbek literary language*. Tashkent: Publishing House named after Gafur Ghulam.
15. Oybek. (2019). *Selected works*. Tashkent: 'Yangiyol Polygraph Service' Publishing House.
16. Pokhlebkina, V. (2013). *Unified dictionary of culinary terms* (Vol. 1). Moscow: Apple.
17. Rahim, I. (1997). *Sincerity*. Tashkent: Publishing House named after Gafur Ghulam.
18. Rakhmatullayev, Sh. (2000). *Etymological dictionary of the Uzbek language: Turkish words* (Vol. 1). Tashkent: University Press.
19. Rakhmatullayev, Sh. (2009). *Etymological dictionary of the Uzbek language: Persian, Tajik units and their derivatives* (Vol. 3). Tashkent: University Press.
20. Sharipov, J. (1965). *Khorezm*. Tashkent: 'Fictional Literature' Publishing House.
21. Shipova, Y.N. (1976). *Dictionary of Turkisms in the Russian language*. Alma-Ata: Science.
22. Tursunov, S.N., & Pardayev, T.R. (2010). *Ethnography of Surkhandarya*. Termiz.
23. Ushakov, D. (2020). *Big contemporary interpretive dictionary of Russian language*. Moscow: Hit Books.
24. Yashin, K. (1995). *Hamza*. Tashkent: 'East' Publishing House.
25. <http://uzb-culinary.narod.ru/book/2/7.html>.
26. <https://1000.menu/vocab/kazj>.
27. <https://1000.menu/vocab/xasip>.
28. <https://de.sport-pit.kiev.ua/khanum-aus-der-usbekischen-kuche-5-buchstaben-usbekisches-chanum-kochrezept>.

29. <https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/142405>.
30. <https://eda.wikireading.ru>.
31. <https://journal.fledu.uz/uz/alisher-navoij-asarlari-tilidagi-taom-nomlari/>.
32. <https://kolbasadoma.ru/xasyp-uzbekskaya-kolbasa.html>.
33. <https://ozhegov.textologia.ru/definit/kebab/?q=742&n=206598>).
34. <https://plover.ru/blog/zhemchuzhiny-uzbekskoy-kukhni-nukhat-shurak-khalim-mashkichiri/>.
35. <https://povar.ru/recipes/kazan-kebab-9166.html>.
36. [https://ru.wikipedia.org/wiki/Нарын_\(блюдо\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Нарын_(блюдо)).
37. <https://slovar.cc/etnograf/term/2324974.html>.
38. <https://uzbekistaninfo.ru/hanum-po-uzbekski-kak-v-tashkente>.
39. <https://vslovarike.ru/значение-слова/мастава>.
40. <https://www.alamy.de/stockfoto-ugra-osh-usbekischen-huhn-nudelsuppe-88658867.html>.
41. <https://www.bild.de/regional/dresden/dresden-aktuell/dresden-angriff-auf-doener-imbiss-anklage-nach-molotow-attacke-erhoben-76772832.bild.html>.
42. <https://www.facebook.com/uzfood/videos/калла-поча>.
43. <https://www.fleischtheke.info/internationale-fleisch-und-wurstspezialitaeten/kazy.php>.
44. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/177255/>.
45. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/67488/>.
46. <https://zira.uz/ru/recipe/naryin>.