

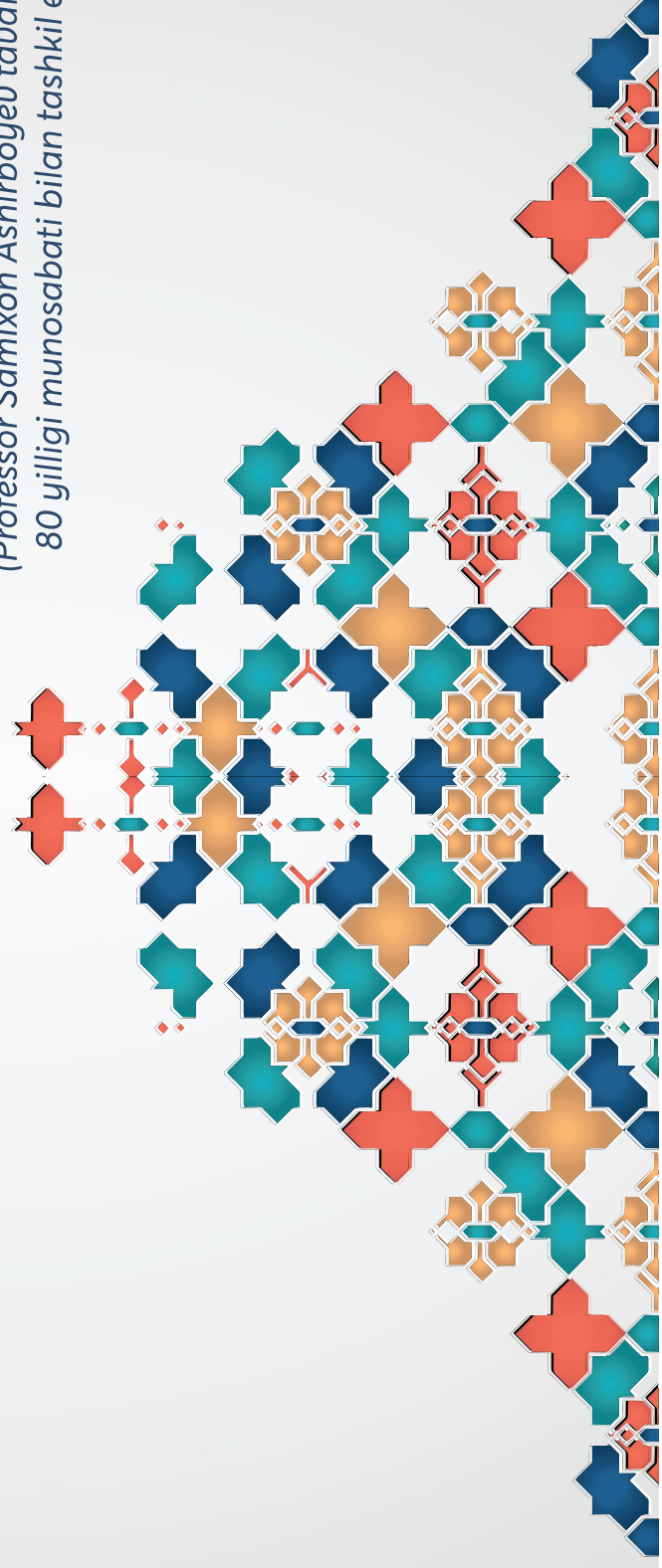


# **“O‘ZBEK FOLKLORI VA SHEVALARI TADQIQOTLARI: AMALIYOT, METODOLOGIYA, YANGICHA YONDASHUV”**

mavzusidagi xalqaro ilmiy-nazariy  
konferensiya materiallari

2026-yil 23-may

*(Professor Samixon Ashirboyev tavalludining  
80 yilligi munosabati bilan tashkil etilgan)*



**“O‘zbek folklori va shevalari tadqiqotlari: *amaliyot, metodologiya, yangicha yondashuv*”** mavzusidagi xalqaro ilmiy-nazariy konferensiya materiallari  
/ Mas’ul muharrir: Sh.Sirojiddinov. – Toshkent, 2026.   bet.

**Mas’ul muharrir:**  
**Shuhrat Sirojiddinov**  
filologiya fanlari doktori, akademik

**Tahrir hay’ati:**

Normurodova N.Z. filologiya fanlari doktori, professor;  
Jabborov N.A. filologiya fanlari doktori, professor;  
Ashirboyev S. filologiya fanlari doktori, professor;  
Tilavov A.X. filologiya fanlari nomzodi, dotsent;  
Xidraliyeva Z.R. filol. fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD), dotsent v.b.;  
Aliqulova H.Q. filol. fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD), katta o‘qituvchi;  
Turdialiyev A.X. filol. fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD), dotsent v.b.;  
Alimardanov E.I. filol.fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD), kattao‘qituvchi;  
Qodirov U.A., katta o‘qituvchi.

Ushbu to‘plamda Alisher Navoiy nomidagi Toshkent davlat O‘zbek tili va adabiyoti universitetida 2026-yil 23-mayda o‘tkazilgan **“O‘zbek folklori va shevalari tadqiqotlari: *amaliyot, metodologiya, yangicha yondashuv*”** mavzusidagi xalqaro ilmiy-nazariy konferensiya materiallari hamda filologiya fanlari doktori, professor Samixon Ashirboyevning tabarruk yoshi munosabati bilan yo‘llangan tabriklar o‘rin olgan.

To‘plam materiallaridan filolog mutaxassislar, ilmiy tadqiqotchilar, magistratura va bakalavriat talabalari, shuningdek, keng o‘quvchilar ommasi foydalanishlari mumkin. Maqolalar sifati, mazmuni va haqiqiyliги uchun muallifning o‘zi javobgar hisoblanadi.



|     |                                                                                                                                                                   |     |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 14. | <b>Dilbar HAYDAROVA,</b><br>Qo‘rqut ota hikoyalarida mifologik ayol obrazlarining tipologiyasi                                                                    | 474 |
| 15. | <b>Dilorom HAYITBOYEVA,</b><br>Ubaydiy ijodida folklor an‘analari                                                                                                 | 477 |
| 16. | <b>Madina ALIMOVA,</b><br>O‘zbek va ingliz tillarida frazeologik birliklarning qiyosiy tahlili                                                                    | 480 |
| 17. | <b>Shalolaxon IBODULLAYEVA,</b><br>Xalq ertaklari va adabiy ertaklar. Adabiy ertaklarning bola dunyoqarashini shakllantirishdagi o‘rni                            | 483 |
| 18. | <b>Fayzulla ISKANDAROV,</b><br>Na‘tlarda komil inson talqini                                                                                                      | 485 |
| 19. | <b>Nigora SARIMSOQOVA,</b><br>O‘zbek qahramonlik eposidagi jang sahnalari asosida talabalarda ilmiy-ommabop matn yaratish ko‘nikmasini shakllantirishi metodikasi | 489 |

### 6-SHO‘BA. UMIDLI TADQIQOTCHILAR

|    |                                                                                                                                                              |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1  | <b>Marvarid QURBONAZAROVA,</b><br>Dialektal korpusda fonetik teglash: genezis                                                                                | 493 |
| 2  | <b>Marjona O‘RALOVA,</b><br>Dunyo lingvistikasida qishloq xo‘jaligi dialektal birliklari bazasining tuzish tajribasi                                         | 496 |
| 3  | <b>Maftuna ABDULLAYEVA,</b><br>Koson tuman shevalarida taomlarning nomlanishi (qarluq va qipchoq lahjalari) misolida                                         | 499 |
| 4  | <b>Dilzodaxon MADRAXIMOVA,</b><br>O‘zbek xalq ertaklarini xalqaro kataloglar asosida o‘rganish tajribasi (Turk olimi Hüseyin Baydemir izlanishlari misolida) | 502 |
| 5  | <b>Nigora SONDIBOYEVA,</b><br>G‘allaorol tumani nurobod qishlog‘i shevasining lingvistik tahlili                                                             | 505 |
| 6  | <b>Muxlisa JO‘RAYEVA,</b><br>Topishmoqlarning pragmasemantik tahlili                                                                                         | 509 |
| 7  | <b>E‘zoza MIZAMOVA</b><br>“Ravshan”dostonida xalqona til: maqollar, iboralar, doimiy epitetlar                                                               | 513 |
| 8  | <b>Ismigul MATKARIMOVA,</b><br>Isajon Sulton hikoyalarida etnografik folklorizmlar                                                                           | 515 |
| 9  | <b>Malika TO‘RAQULOVA,</b><br>O‘zbek xalq ertaklarida “Oq” va “Qora” ranglarning dualistik semantikasi                                                       | 518 |
| 10 | <b>Shahnoza MAHMUDOVA,</b><br>Xalq allalarida qo‘llangan ba‘zi dialektizmlar xususida                                                                        | 521 |
| 11 | <b>Mohina BOBOQULOVA,</b><br>Zamonaviy o‘zbek adabiyotida folklor janrlarining transformatsiyasi                                                             | 527 |
| 12 | <b>Mohidil SHERXONOVA,</b><br>Namangan vodiysi shevasining o‘ziga xos leksikasi                                                                              | 529 |
| 13 | <b>Muslima AMINJONOVA,</b><br>Namangan viloyati chust tumanidagi “sar sila” marosimi: an‘anaviy udum va uning ramziy talqini                                 | 533 |
| 14 | <b>Dildora HUSANOVA,</b>                                                                                                                                     | 536 |

## KOSON TUMAN SHEVALARIDA TAOMLARNING NOMLANISHI (QARLUQ VA QIPCHOQ LAHJALARI) MISOLIDA

### THE EXAMPLE OF THE NAME OF FOOD IN THE DIALECTS OF THE KASON DISTRICT (KARLUK AND KIPCHAK DIALECTS)

**Maftuna ABDULLAYEVA,**

*Sharof Rashidov nomidagi*

*Samarqand davlat universiteti magistranti*

10.52773/tsuull.conf.2026.23.05/ZMOC7711

**Annotation.** *This article analyzes the dishes available in the dialects of the Koson district of the Kashkadarya region of the Republic of Uzbekistan in terms of areal. National and traditional dishes prepared in the district from ancient times to the present day are studied. In addition, the studied sources are explained with tables. The dialects of the Koson district are classified into two dialects.*

**Key words:** *Kashkadarya, Koson, karluk, kipchak, dialect, table, food.*

Bugungi rivojlanayotgan zamonimizda boshqa sohalar kabi til va adabiyot ta'limiga ham ko'proq e'tibor qaratilmoqda. Shevashunoslik fani ham bundan mustasno emas. Dialektologiyada olib borilayotgan ishlar, yangiliklar va tadqiqotlar xalqaro darajaga chiqmoqda. Mamlakatimizda barcha viloyatlarning shevalari areal tahlil qilingan bo'lib, maxsus lug'atlar ishlab chiqilgan. Qashqadaryo viloyati shevalari haqida "Yuqori Qashqadaryo o'zbek shevalari" tasnif va lug'at kitobi alohida ahamiyatga ega.

#### **Tahlil metodologiyasi**

Maqolada Qashqadaryo viloyati Koson tumani shevalarida mavjud bo'lgan taomlar nomlari areal jihatdan tahlil qilingan. Ushbu tadqiqotda Qashqadaryo viloyati shevalarini o'rgangan olimlarning kitoblari, monografiyalari va asosan, xalqdan so'zlashuv nutqida audio shaklida yozib olingan nazariy materiallardan foydalanilgan. Koson tumani shevalariga oid taomnomalar chuqur o'rganilib, jadvallar asosida yoritib berilgan.

#### **Tahlil va natijalar**

Koson tumani – O'zbekiston Respublikasining Qashqadaryo viloyatida joylashgan. Markazi – Koson shahri hisoblanadi. Koson tumanining mahalliy aholisi qadimdan chorvachilik, dehqonchilik va hunardmandchilik bilan shug'ullanib kelgan. Tumanda milodiy asrlardan beri savdo-sotiq keng rivojlangan va bu yerga boshqa o'lkalardan turli xil etnos vakillari ko'chib kelgan. Xususan, tojiklar va arablar Koson shahri va yaqin atrofidagi mahallalarning asosiy qismini egallaydi. Tuman shaharcha va qishloqlarida o'zbeklar istiqomat qilib kelmoqda. Tumanda turli xil sheva vakillarini ko'rishimiz mumkin. Biz Koson tumani dialektini bevosita ikki lahjaga bo'lib o'rganamiz. Shu o'rinda lahja terminiga izoh bersak: "Lahja arabcha so'z bo'lib u ham ravish, tarz, yo'sin, sheva ma'nolarini bildiradi"[Ashirboyev 2013]. Bular: qarluq va qipchoq lahjalariga ajratamiz. Malumki, qarluq lahjasi shahar shevasiga yaqin sheva bo'lib, adabiy tilga nisbatan yaqinroqdir. Qipchoq shevasi esa asosan, 3 lovchi sheva bo'lib adabiy tildan ancha uzoq. Koson tumanidagi Qarluq lahlasiga mansub bo'lgan hududlar: Koson shahri va yaqin atrofidagi mahallalar, Mudin, Pudina, Po'loti, Surxon va Gala kabi qishloq va shaharchalar

kiradi. Qipchoq lahjasiga mansub hududlar: Yuqori Obron, Quyi Obron, O‘rta Obron, Boyg‘undi, Guvalak, Ushoqtepa, Bo‘lmas, Oq salla, Esaboy, Halima Esaboy, Qorabayir, G‘ishmon va Neko‘z kabi qishloqlar kiradi.

Quyidagi jadvalda qarluq va qipchoq lahjasiga oid taom turlari berilgan:

| <b>T/r</b>      | <b>TAOM TURI</b>                        | <b>IZOHI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>1</u></b> | <b><u>Qallama</u></b>                   | taom turi. Ismaloq o‘simligidan tayyorlanadi, ba‘zilar qovoqdan ham tayyorlashadi. Tayyorlanish jarayoni: iliq suvda xamir tutib, kichikroq shaklda yoyiladi, yoyilgan xamir ustiga qaymoq surtiladi, surtilgach ichiga mayda qilib to‘g‘ralgan ismaloq solinib, to‘rtburchak shaklda bukib, katta o‘choq qozonda ozroq yog‘ solib, ikki tarafi ham chapparilib pishirib olinadi. Qovoqdan tayyorlanadigani ham xuddi shu shaklda bo‘ladi, farqi ismaloq o‘miga qovoq qirg‘ichdan o‘tkazib solinadi. <sup>1</sup> |
| <b><u>2</u></b> | <b><u>Pučav</u></b>                     | taom turi. Ismaloq va qovoqdan tayyorlanadi. Tayyorlanish jarayoni: iliq suvda xamir tutilib, keraklixa zuvala qilinadi, xamir yoyilib uchburchak shaklda kesib olinadi, to‘g‘ralgan ismaloq yoki qovoqni kesilgan xamir ichiga solib, to‘rtburchak shaklda bukiladi. Tayyor bukilgan puchaklar tandirda non kabi yopiladi va pichgach, qaymoq surtiladi. <sup>2</sup>                                                                                                                                            |
| <b><u>3</u></b> | <b><u>āq palāv, širbiruč</u></b>        | sutdan tayyorlanadigan taom turi. Tayyorlanish jarayoni: iliq suvga keraklixa guruch solib, qaynatiladi va guruch pishar-pishmas sut solinadi, (xohishga ko‘ra bir litr yoki yarim litr) 15-20 daqiqa qaynatiladi. Quyuq holatga kelguncha aralashtiriladi. Pichgach tabga ko‘ra ustiga sariyog‘ va shakar sepiladi.                                                                                                                                                                                              |
| <b><u>4</u></b> | <b><u>Boyirsāq</u></b>                  | xamirdan tayyorlanadigan taom turi. Iliq suvda xamir tutilib, xamir achitiladi va achigach, mayda dumaloq shaklda kesib olinib, qizigan yog‘da qovurib olinadi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b><u>5</u></b> | <b><u>žārma (qarluqlarda yorma)</u></b> | kartochka, go‘sht, sabzi, no‘xat, piyoz, pomidor va yorma doni solib, qaynatiladi va quyuq holatga kelganda taom tayyor bo‘ladi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b><u>6</u></b> | <b><u>Chuchvara</u></b>                 | suyuq va qovurilgan turi bor. Suyuq ovqatlar ichiga kiradigan chuchvara tayyorlanish jarayoni: kartoshka, piyoz, pomidor, sabzi va ziravorlar solib, suyuq holatda qaynatiladi va mayda qilib bukilgan chuchvaralar qaynagan qaynatmaga solinadi va chuchvaralar 5-6 daqiqada tayyor bo‘ladi.                                                                                                                                                                                                                     |

<sup>1</sup>Bu haqda Karimova Oydin (Qashqadaryo viloyati Koson tumanida Mudin qishlog‘i 66 yosh) tilidan yozib olindi.

<sup>2</sup>Bu haqda Eshpo‘latova Bo‘ritosh (Qashqadaryo viloyati Koson tumanida Mudin shaharchasi 66 yosh) tilidan yozib olindi.

**Xulosa.** Koson tuman shevalarida taomlarning nomlanishi hududiy til boyligining muhim qatlami bo'lib, u xalqning turmush tarzi, urf-odatlar va tarixiy taraqqiyoti bilan chambarchas bog'liqdir. Ushbu shevalarda taom nomlari adabiy tildagi variantlardan fonetik, leksik va semantik jihatdan farq qilishi kuzatiladi. Ba'zi nomlar qisqartirilgan, o'zgargan yoki o'ziga xos talaffuz shakliga ega bo'lib, bu holat mahalliy nutqning tabiiy rivoji natijasidir. Koson shevalarida taom nomlari ko'pincha mahsulot tarkibi, tayyorlash usuli yoki taomning tashqi ko'rinishiga qarab nomlanadi. Shu bilan birga, ayrim nomlarda qadimiy turkiy qatlamga oid birliklar, shuningdek, qo'shni hududlar va boshqa tillar ta'siri ham seziladi. Bu esa shevaning tarixiy va madaniy aloqalarini aks ettiradi.

### Foydalanilgan adabiyotlar

1. Ashirboyev S. O'zbek dialektologiyasi. – Toshkent, 2013.
2. Jo'rayev B. Yuqori qashqadaryo o'zbek shevalari. – Toshkent, 1969.
3. Jabborov, X. Qashqadaryo shevalarining o'rganilish tarixidan // Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi. – 2025. – Cilt 8, Sayı 2. – B. 139–146.  
DOI:0.59182/tudad.1619886.
4. <https://diss.natlib.uz>

