O'ZBEK TILIDAGI GASTRONOMIK FE'LLARDA JARAYON VA NATIJA MUNOSABATINING VERBALLASHUVI

Tosheva Dildora Abdumalikovna
Filologiya fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD),
Osiyo xalqaro universiteti dotsenti, Buxoro, O'zbekiston
Elektron pochta: ms.dildora07.88@gmail.com

Annotatsiya: Maqolada oziq-ovqatga ishlov berish kontekstida qo'llanadigan o'zbek fe'llarining jarayon va natijani ifodalash imkoniyatlari o'rganiladi. Elamoq, yuvmoq, archmoq, maydalamoq, qormoq, ivitmoq va suzmoq fe'llari harakat obyekti, amalga oshirish usuli va yakuniy holatning ifodalanishi bo'yicha tahlil qilinadi. Lug'at dalillari bilan muallif tuzgan qiyosiy gaplar farqlanadi. Natijaning leksik ma'noda kutilishi uning gapda ro'yobga chiqqan holat sifatida tasdiqlanishiga teng emasligi ko'rsatiladi. Fe'l semantikasi, grammatik shakl va kontekstning hamkorligi asosida gastronomik jarayonlarni tavsiflash modeli taklif etiladi.

Kalit so'zlar: gastronomik fe'l, harakat semantikasi, jarayon, natijaviy holat, aspektual talqin, obyekt, pazandalik diskursi.

Gastronomik tajribaning tildagi ifodasi mahsulot yoki taomni nomlash bilan cheklanmaydi. Oziq-ovqatning tayyorlash jarayonida qanday o'zgarishi fe'llar vositasida ifodalanadi. «Bodomni maydalamoq» va «sabzini archmoq» birikmalarida obyekt bilan bajariladigan amal boshqa-boshqa. Birinchisi mahsulotni kichik qismlarga ajratish, ikkinchisi uning tashqi qatlamini olib tashlash yo'nalishini ko'rsatadi. Bu farqlar gastronomik konseptosferada harakatga oid bilim alohida qatlam hosil qilishini anglatadi. Fe'lni o'rganish tayyor mahsulotdan avvalgi jarayonning qanday verballashishini tushuntirishga imkon beradi.

Maqolada gastronomik fe'l atamasi oziq-ovqatga ishlov berish vaziyatida qo'llanayotgan fe'lni anglatadi. Atama barcha tanlangan birliklar faqat pazandalikka xos ekanini bildirmaydi. Yuvmoq turli obyektlarga, maydalamoq esa oziq-ovqatdan tashqari materiallarga ham qo'llanishi mumkin. Fe'lning gastronomik talqini uning ma'nosi bilan obyekt va vaziyatning birlashishi orqali yuzaga chiqadi. Shu bois kontekstdagi faoliyat sohasini lug'aviy birlikning o'zgarmas belgisi sifatida qabul qilish to'g'ri emas. Tavsifning boshlang'ich birligi alohida fe'l bilan birga uning obyektli qo'llanishidir.

Tahlil uchun elamoq, yuvmoq, archmoq, maydalamoq, qormoq, ivitmoq va suzmoq tanlandi. Elamoq va ivitmoqning lug'aviy dalillari Izoh.uz resursidagi «ela» va «ivit» maqolalari bilan tekshirildi [1; 2]. Qolgan birliklar muallifning sinxron semantik qiyoslash materiali sifatida ishlatildi. Matndagi gaplar, maxsus manba ko'rsatilmagan hollarda, muallif tuzgan tahliliy misollardir. Maqolada retseptlar korpusiga oid statistik hisob, tajribaviy kuzatuv yoki tarixiy etimologik tekshiruv natijasi taqdim etilmaydi. Maqsad tanlangan harakatlarning semantik tuzilishini va natija ifodalanishidagi farqlarni izohlashdir.

Jarayon deganda harakatning amalga oshish davomiyligi va ichki bosqichlari, natija deganda esa harakatdan keyin yuzaga kelishi kutiladigan holat tushuniladi. Natijaviy holat doimo gapda tasdiqlanavermaydi. «Bodomni maydalayapti» harakat davom etayotganini ko'rsatadi; bodomning barchasi maydalanganligi bu gap orqali bildirilmaydi. «Bodomni maydalab bo'ldi» esa yakunlanish talqinini kuchaytiradi. Bu juftlikdagi farq gastronomik bilimdan tashqari grammatik va konstruksion

© Ushbu material Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) litsenziyasi asosida tarqatiladi.

vositalarga ham bog‘liq. Shuning uchun fe’lning nomini ko‘rish bilan jarayonning tugallanganini aniqlash mumkin emas.

Elamoq fe’lining lug‘aviy izohi elakdan o‘tkazish harakati bilan bog‘liq. «Unni elamoq» birikmasida vosita haqidagi bilim harakatning ma’nosiga yaqin turadi. Harakatni tushunishda mahsulotning elakdan o‘tadigan qismi bilan o‘tmaydigan qismi ajratilishi tasavvur qilinadi. Ushbu talqinda natija saralash va o‘tkazish amali bilan bog‘lanadi. Biroq har bir elash vaziyati mahsulotning barcha sifat ko‘rsatkichlari yaxshilanganini isbotlamaydi. Fe’lning ma’nosi texnologik samaradorlik yoki sanitariya talabiga to‘liq javob berish haqidagi xulosani o‘z ichiga olmaydi.

Yuvmoq fe’li oziq-ovqat kontekstida obyektga suv bilan ishlov berish harakatini ifodalashi mumkin. «Ismaloqni yuvmoq» tahliliy birikmasida mahsulotning turi o‘zgarmaydi, unga munosabat va tashqi holat o‘zgarishi kutiladi. «Ismaloqni yuvdi, lekin qum qoldi» gapida harakat amalga oshgani bilan kutilgan natijaning to‘liq yuzaga chiqmagani birga ifodalanadi. Misol fe’l bildirgan amal bilan sifat jihatdan baholangan natijaning teng emasligini ko‘rsatadi. Lingvistik tavsifda «yuvildi» va «butunlay tozalandi» hukmlari shu sababli farqlanishi zarur.

Archmoq fe’li tanlangan «kartoshkani archmoq» birikmasida tashqi qatlamni ajratish yo‘nalishini bildiradi. Natijaviy holatning talqinida obyektning qaysi qismi saqlanib, qaysi qismi olib tashlanishi muhim. Yuvish bilan qiyoslaganda mexanizm boshqacha: suv bilan ishlov berish o‘rniga qatlamni ajratish oldinga chiqadi. Ushbu farq fe’llarni faqat umumiy «tozalash» so‘zi bilan sharhlash ma’noning bir qismini yo‘qotishini ko‘rsatadi. «Tozalash» faoliyat maqsadini birlashtirishi mumkin, ammo vosita va obyektning o‘zgarish usulini to‘liq ifodalamaydi.

Maydalamoq fe’lida qismlarga ajratish va ularning hajmini kichraytirish belgisi muhim. «Yong‘oqni maydalamoq» birikmasi tanlangan obyektning fizik tuzilishi o‘zgarishini ko‘rsatadi. Natijaning darajasi esa fe’lning o‘zidan to‘liq aniqlanmaydi: qancha kichik qismlar hosil bo‘lgani qo‘shimcha tavsifni talab qiladi. «Mayda qilib maydaladi» kabi gapda daraja alohida kuchaytirilishi mumkin. Biroq bu ma’lumotni retseptga moslik haqidagi xulosaga aylantirish uchun vaziyat kerak. Lingvistik natija belgisi bilan pazandalik vazifasining muvaffaqiyatini alohida ko‘rish lozim.

Qormoq fe’li «xamir qormoq» tahliliy birikmasida tarkibiy unsurlarni birlashtirish va ularga ishlov berish jarayonini anglatadi. Maydalashda butun qismlarga ajralgan bo‘lsa, qorishtirish bilan bog‘liq talqinda unsurlar bir butun holatga keltiriladi. Ushbu qiyos harakat yo‘nalishlarini farqlashga imkon beradi. Xamirning kerakli holatga kelgani haqidagi baho esa jarayonning davomiyligi va tarkibiga bog‘liq qo‘shimcha ma’lumotdir. «Xamir qoryapti» gapining o‘zi yakuniy mahsulot tayyorligi yoki uning muayyan retseptga muvofiqligini tasdiqlamaydi.

Ivitmoq fe’lini tahlil qilishda obyektning roli ayniqsa muhim. Elektron lug‘atda uning ivimoqning turli ma’nolariga bog‘liq qo‘llanishlari ajratilgan. Mazkur maqolada «no‘xatni ivitmoq» birikmasidagi suyuqlikda saqlash bilan bog‘liq talqin ko‘rib chiqiladi. Bundan fe’lning barcha qo‘llanishlari bitta texnologik amalni anglatadi, degan xulosa kelib chiqmaydi. Obyekt almashganda harakat haqidagi bilim ham o‘zgarishi mumkin. Lug‘atdagi ma’no farqlanishi tahlilda saqlanishi kerak; bir xil yozilgan shakl turli jarayonlarni ifodalashi ehtimoli e’tibordan chetda qolmaydi.

«No‘xatni ivitdi» gapida harakatning amalga oshgani bildirilsa ham, keyingi ishlov uchun maqbul yumshoqlik darajasi alohida aniqlanishi lozim. «No‘xatni ivitdi, ammo hali qattiq» tahliliy gapi bu tafovutni ko‘rsatadi. Birikmaning harakat mazmuni bilan «tayyor» bahosi turlicha axborot beradi. Tayyorlik keyingi bosqichning talabi bilan o‘lchanadi. Shu bois natijaviy holatni tavsiflashda faqat

© Ushbu material Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) litsenziyasi asosida tarqatiladi.

avvalgi harakatga emas, keyingi faoliyat uchun zarur xususiyatga ham qaralishi mumkin. Bu pazandalik ssenariysining bosqichlararo bog‘liqligini ochadi.

Suzmoq fe’lining gastronomik kontekstdagi talqini ham obyekt va vosita bilan aniqlashtiriladi. «Bulyonni dokadan suzmoq» tahliliy misolida suyuqlikni ajratish vositasi ko‘rsatilgan. «Taomni idishga suzmoq» birikmasida esa tortish bilan bog‘liq boshqa talqin yuzaga kelishi mumkin. Mazkur farq bir fe’lni retsept matnidan ajratib olib, unga yagona amaliy ko‘rsatma berishning yetarli emasligini ko‘rsatadi. «Dokadan» va «idishga» kabi bo‘laklar harakatning yo‘nalishi, vositasi va vazifasini belgilashga yordam beradi. Shunday qilib, fe’lning atrofidagi grammatik munosabatlar semantik tahlilning zarur qismidir.

Tanlangan fe’llarda natijani ifodalashning turli darajalari kuzatiladi. Ba’zilarida fizik o‘zgarish yo‘nalishi aniqroq ko‘rinadi, ba’zilarida esa bajarilgan amal ko‘rsatiladi-yu, sifatli yakun uchun qo‘shimcha mezon kerak bo‘ladi. Biroq fe’llarni «natijali» va «natijasiz» deb qat’iy ikki guruhga ajratish ushbu kichik material uchun asosli emas. Obyektning chegaralanganligi ham talqinga ta’sir qiladi. «Yong‘oq maydaladi» bilan «Belgilangan yong‘oqning hammasini maydaladi» bir xil miqdoriy qamrovni bildirmaydi. Ikkinchi konstruksiyada to‘liq qamrov ochiqroq ifodalangan.

Davomiylik, tugallanish va natija holatini grammatik jihatdan ham farqlash mumkin. Muallif tuzgan «Sabzini archyapti», «Sabzini archdi» va «Sabzi archilgan» misollarida bir xil asos turli axborotni oldinga chiqaradi. Birinchisida davom etayotgan jarayon, ikkinchisida o‘tgan harakat, uchinchisida kontekstga qarab hosil bo‘lgan holat ta’kidlanishi mumkin. Ammo o‘tgan zamon shaklini barcha vaziyatda mutlaq tugallanish belgisi deb talqin qilish mumkin emas. Natija haqida yakuniy xulosa chiqarishda gapning obyekt, miqdor va boshqa bo‘laklari ham hisobga olinadi.

Retsept nutqida buyruq shakli harakatni bajarishga undaydi, bajarilgan natijani qayd qilmaydi. «Ismaloqni yuving» ko‘rsatmasi bilan «Ismaloq yuvilgan» xabari kommunikativ vazifasi jihatidan farqlanadi. Ko‘rsatmada bajaruvchi ko‘pincha ochiq aytilmaydi, chunki o‘quvchi harakatni amalga oshiradigan shaxs sifatida nazarda tutiladi. Jarayonlar ketma-ketligi ham ko‘rsatmalar orasidagi aloqadan tiklanadi. Biroq berilgan barcha ko‘rsatmalar bajarilgan, deb bo‘lmaydi. Ko‘rsatma matni bilan tayyor mahsulot haqidagi hisobotni farqlash lingvistik tahlilning aniqligini saqlaydi.

Gastronomik fe’llar uchun «obyekt — amal — vosita — kutiladigan o‘zgarish — tasdiqlangan natija» tavsifidan foydalanish mumkin. Oxirgi ikki bo‘lakning ajratilishi asosiy mezondir. Fe’l va umumiy pazandalik bilimi kutiladigan o‘zgarishni beradi; gap hamda kontekst esa natija ro‘yobga chiqqanini tasdiqlashi yoki rad etishi mumkin. «Hammasini» miqdoriy qamrovni, «hali» yakunlanmagan holatni, «bo‘ldi» kabi yordamchi birlik esa tegishli konstruksiyada tugallanishni aniqlashtiradi. Model bu vositalarning ma’nosini fe’lga asossiz yuklamaslikka yordam beradi.

Ushbu yondashuv lug‘at, retsept tarjimasi va til o‘qitishda qo‘llanishi mumkin. Lug‘atda fe’lning gastronomik birikmasi umumiy ma’nodan ajratilib, obyekt va vosita bilan ko‘rsatilsa, amaliy talqin aniqlashadi. Tarjimada esa turli ma’noli fe’lning konteksti saqlanishi muhim. Ta’limda jarayonni bildirgan gap bilan yakuniy holatni bildirgan gap qiyoslanishi mumkin. Bular amalga oshirilgan tajriba samarasi sifatida emas, maqola tahlilidan kelib chiqqan takliflardir. Ularning amaliy samaradorligini aniqlash mustaqil pedagogik yoki tarjimaviy tekshiruvni talab qiladi.

Xulosa qilib aytganda, gastronomik fe’llar mahsulotga munosabatni, ishlov berish usulini va o‘zgarish yo‘nalishini verballashtiradi. Harakatning kutiladigan natijasi bilan gapda tasdiqlangan natijani farqlash kerak. Tanlangan birliklar natijaviy talqinning fe’l semantikasi, obyektning chegarasi, grammatik shakl va kontekst hamkorligida yuzaga kelishini ko‘rsatdi. Maqolaning asosiy taklifi

© Ushbu material Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) litsenziyasi asosida tarqatiladi.

gastronomik harakatni yakuniy tayyorlik bilan avtomatik tenglashtirmasdan tavsiflashdir. Keyingi bosqichda modelni turli retsept matnlari asosida tekshirish va har bir fe'lning kontekstual ma'nolarini manbali misollar bilan kengaytirish mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Baker M. In Other Words: A Coursebook on Translation. 2nd ed. London and New York: Routledge, 2011. 3-bob, 65–86-b. ISBN 978-0-415-46754-4.
2. Mirzayev T., Musoqulov A., Sarimsoqov B. (tuzuvchilar). O'zbek xalq maqollari. Mas'ul muharrir Sh. Turdimov. Toshkent: Sharq, 2005. 512 b.
3. Urayeva D. S., Tosheva D. A. Ceremonial Dishes in Uzbek Language // Texas Journal of Philology, Culture and History. — 2023. — Vol. 15. — P. 35–38.

© Ushbu material Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) litsenziyasi asosida tarqatiladi.