

ISSN
ISSN 2992-9229

INTERNATIONAL
STANDARD
SERIAL
NUMBER



TURKOLOGIK TADQIQOTLAR

Xalqaro ilmiy jurnal

2024 №2
(4)

Samarqand-2024

ISSN 2992-9229



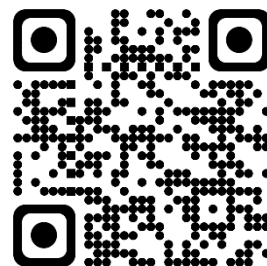
TURKOLOGIK TADQIQOTLAR

XALQARO ILMIY JURNALI

“TURKOLOGICAL RESEARCH” INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL
ULUSLARARASI “TÜRKOLOJİ ARAŞTIRMALARI” DERGİSİ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ “ТЮРКОЛОГИЧЕСКИЕ
ИССЛЕДОВАНИЯ”



Jurnal rasmiy sayti: <https://turkologiya.samdu.uz/>



SAMARQAND – 2024



“TURKOLOGIK TADQIQOTLAR” XALQARO ILMIY JURNALI

INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL “TURKOLOGICAL RESEARCH”
ULUSLARARASI “TÜRKOLOJİ ARAŞTIRMALARI” BİLİMSEL DERGİSİ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ “ТЮРКОЛОГИЧЕСКИЕ
ИССЛЕДОВАНИЯ”

Bosh muharrir:

Bosh muharrir o‘rinbosari:

Juliboy ELTAZAROV

f.f.d., professor (O‘zbekiston)

Roxila RUZMANOVA

f.f.n., dotsent (O‘zbekiston)

TAHRIRIYAT KENGASHI:

Rustam XALMURADOV – t.f.d., professor,
Sh.Rashidov nomidagi Samarqand davlat
universiteti rektori (O‘zbekiston);

Hakim XUSHVAQTOV – f.m.f.d., professor,
Sh.Rashidov nomidagi Samarqand davlat
universiteti ilmiy ishlar va innovatsiyalar
bo‘yicha prorektori (O‘zbekiston);

Akmal AHATOV – t.f.d., professor,
Sh.Rashidov nomidagi Samarqand davlat
universiteti xalqaro hamkorlik bo‘yicha
prorektori (O‘zbekiston);

Muslihiddin MUHIDDINOV – f.f.d., professor
(O‘zbekiston);

Ibodulla MIRZAYEV – f.f.d., professor
(O‘zbekiston);

Shuhrat SIROJIDDINOV – f.f.d., professor
(O‘zbekiston);

Suyun KARIMOV – f.f.d., professor
(O‘zbekiston);

Murodqosim ABDIYEV – f.f.d., professor
(O‘zbekiston);

Azamat PARDAYEV – f.f.d., professor
(O‘zbekiston);

Musa YULDASHEV – f.f.n., professor
(O‘zbekiston);

Dilfuza DJURAKULOVA – t.f.n., professor
(O‘zbekiston);

Aftondil ERKINOV – f.f.d., professor
(O‘zbekiston);

Qosimjon SODIQOV – f.f.d., professor
(O‘zbekiston);

Hamidulla DADABOYEV – f.f.d., professor
(O‘zbekiston);

Hotam UMUROV – f.f.d., professor (O‘zbekiston);

Mardon BOLTAYEV – dotsent (O‘zbekiston);

Ali AKAR – f.f.d., professor (Turkiya);

Abduselam ARVAS – f.f.d., professor (Turkiya);

Funda TOPRAK – f.f.d., professor (Turkiya);

Musa Shamil YUKSEL – f.f.d., professor (Turkiya);

Temur KOJAO‘G‘LI – f.f.d., professor (AQSH);

Hayrunnisa ALAN – f.f.d., professor (Turkiya);

Varis CHAKAN – f.f.d., professor (Turkiya);

Almaz ULVI – f.f.d., professor (Ozarbayjon);

Emrah YILMAZ – Phd, dotsent (Turkiya);

Foziljon SHUKUROV – Phd, dotsent (O‘zbekiston);

Dilshod XURSANOV – Phd, dotsent (O‘zbekiston);

Shahnoza XUSHMURODOVA – Phd, dotsent
(O‘zbekiston);

Dinara ISLAMOVA – Phd, dotsent (O‘zbekiston);

Feruza JUMANIYAZOVA – Phd, dotsent
(O‘zbekiston);

Feruza MANUKYAN – Phd (O‘zbekiston);

Mas’ul muharrir: **PhD Zokir BAYNAZAROV**
(O‘zbekiston);

Texnik xodim: **Raxmatulla SHOKIROV**
(O‘zbekiston).



“TURKOLOGIK TADQIQOTLAR” XALQARO ILMIY JURNALI

INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL OF “TURKOLOGICAL RESEARCH”

ULUSLARARASI “TÜRKOLOJİ ARAŞTIRMALARI” BİLİMSEL DERGİSİ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ “ТЮРКОЛОГИЧЕСКИЕ
ИССЛЕДОВАНИЯ”

Главный редактор:

Заместитель главного редактора:

Жулибой ЭЛТАЗАРОВ

д.ф.н., профессор (Узбекистан)

Рохила РУЗМАНОВА

к.ф.н., доцент (Узбекистан)

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

Рустам ХАЛМУРАДОВ – д.т.н., профессор,
ректор Самаркандского государственного
университета имени Ш.Рашидова
(Узбекистан);

Хаким ХУШВАКТОВ – д.ф.м.н., профессор,
проректор по научной работе и инновациям
Самаркандского государственного
университета имени Ш.Рашидова
(Узбекистан);

Акмал АХАТОВ – д.т.н., профессор,
проректор по международному
сотрудничеству Самаркандского
государственного университета имени
Ш.Рашидова (Узбекистан);

Муслихиддин МУХИДДИНОВ – д.ф.н.,
профессор (Узбекистан);

Ибодулла МИРЗАЕВ – д.ф.н., профессор
(Узбекистан);

Шухрат СИРОЖИДДИНОВ – д.ф.н.,
профессор (Узбекистан);

Суюн КАРИМОВ – д.ф.н., профессор
(Узбекистан);

Муродкасым АБДИЕВ – д.ф.н., профессор
(Узбекистан);

Азамат ПАРДАЕВ – д.ф.н., профессор
(Узбекистан);

Муса ЮЛДАШЕВ – к.ф.н., профессор
(Узбекистан);

Дилфуза ДЖУРАКУЛОВА – к.и.н., доцент
(Узбекистан);

Афтондил ЭРКИНОВ – д.ф.н., профессор
(Узбекистан);

Касимжон СОДИКОВ – д.ф.н., профессор
(Узбекистан);

Хамидулла ДАДАБОЕВ – д.ф.н., профессор
(Узбекистан);

Хотам УМУРОВ – д.ф.н., профессор
(Узбекистан);

Мардон БОЛТАЕВ – доцент (Узбекистан);

Али АКАР – д.ф.н., профессор (Турция);

Абдуселам АРВАС – д.ф.н., профессор (Турция);

Фунда ТОПРАК – д.ф.н., профессор (Турция);

Муса Шамиль ЮКСЕЛЬ – д.ф.н., профессор
(Турция);

Темур КОДЖАОГЛУ – д.ф.н., профессор
(США);

Хайрунниса АЛАН – д.ф.н., профессор (Турция);

Варис ЧАКАН – д.ф.н., профессор (Турция);

Алмаз УЛЬВИ – д.ф.н., профессор
(Азербайджан).

Эмрах ЙИЛМАЗ – PhD, доцент (Турция);

Фозилжон ШУКУРОВ – PhD, доцент
(Узбекистан);

Дилшод ХУРСАНОВ – PhD, доцент
(Узбекистан);

Шахноза ХУШМУРОДОВА – PhD, доцент
(Узбекистан);

Динара ИСЛАМОВА – PhD, доцент
(Узбекистан);

Феруза ДЖУМАНИЯЗОВА – PhD, доцент
(Узбекистан);

Феруза МАНУКЯН – Phd (Узбекистан);

Ответственный редактор: **PhD Зокир
БАЙНАЗАРОВ (Узбекистан)**

Технический персонал: **Рахматулла ШОКИРОВ
(Узбекистан)**



“TURKOLOGIK TADQIQOTLAR” XALQARO ILMİY JURNALI

INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL OF “TURKOLOGICAL RESEARCH”
ULUSLARARASI “TÜRKOLOJİ ARAŞTIRMALARI” BİLİMSEL DERGİSİ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ “ТЮРКОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ”

Chief Editor:/ Deputy Chief Editor:

Prof. Dr. Juliboy ELTAZAROV (Uzbekistan)
Ass. Prof. Dr. Rokhila RUZMANOVA (Uzbekistan)

Baş Editör:/ Baş Editör Yardımcısı:

Prof. Dr. Juliboy ELTAZAROV (Özbekistan)
Doç. Dr. Rohila RUZMANOVA (Özbekistan)

EDITORIAL TEAM:/ BİLİM KURULU:

Prof. Dr. Rustam KHALMURADOV – Rector of Samarkand State University named after Sh.Rashidov (Uzbekistan);

Prof. Dr. Hakim KHUSHVAKTOV – Vice-Rector for Research and Innovation, Samarkand State University named after Sh.Rashidov (Uzbekistan);

Prof. Dr. Akmal AKHATOV – Vice-Rector for International Cooperation of Samarkand State University named after Sh.Rashidov (Uzbekistan);

Prof. Dr. Muslihiddin MUKHIDDINOV (Uzbekistan)

Prof. Dr. Ibodulla MIRZAEV (Uzbekistan);

Prof. Dr. Shukhrat SIROJIDDINOV (Uzbekistan);

Prof. Dr. Suyun KARIMOV (Uzbekistan);

Prof. Dr. Murodkasim ABDIEV (Uzbekistan);

Prof. Dr. Azamat PARDAEV (Uzbekistan);

Prof. Dr. Musa YULDASHEV (Uzbekistan);

Ass. Prof. Dr. Dilfuza DJURAKULOVA (Uzbekistan);

Prof. Dr. Aftondil ERKINOV (Uzbekistan);

Prof. Dr. Kasimjon SODIKOV (Uzbekistan);

Prof. Dr. Khamidulla DADABOEV (Uzbekistan);

Prof. Dr. Khotam UMUROV (Uzbekistan);

Ass. Prof. Mardon BOLTAEV (Uzbekistan);

Prof. Dr. Ali AKAR (Turkey);

Prof. Dr. Abduselam ARVAS (Turkey);

Prof. Dr. Funda TOPRAK (Turkey);

Prof. Dr. Musa Shamil YUKSEL (Turkey);

Prof. Dr. Temur KOJAĞLU (USA);

Prof. Dr. Hayrunnisa ALAN (Turkey);

Prof. Dr. Varis CHAKAN (Turkey);

Prof. Dr. Almaz ULVI (Azerbaijan);

Ass. Prof. PhD. Emrah YILMAZ (Turkey);

Ass. Prof. PhD. Foziljon SHUKUROV (Uzbekistan);

Ass. Prof. PhD. Dilshod KHURSANOV (Uzbekistan);

Ass. Prof. PhD. Shakhnoza KHUSHMURODOVA (Uzbekistan);

Ass. Prof. PhD. Dinara ISLAMOVA (Uzbekistan);

Doç. Dr. Feruza CUMANIYAZOVA (Özbekistan);

Dr. Feruza MANUKYAN (Özbekistan);

Managing editor: *Ass. Prof. PhD. Zokir BAYNAZAROV* (Uzbekistan)

Technical staff: **Rakhmatulla SHOKIROV** (Uzbekistan)

Prof. Dr. Rustam HALMURADOV – Ş.Raşidov adına Semerkant Devlet Üniversitesi Rektörü (Özbekistan);

Prof. Dr. Hakim HUŞVAKTOV – Ş.Raşidov adına Semerkant Devlet Üniversitesi Araştırma ve İnovasyondan Sorumlu Rektör Yardımcısı (Özbekistan);

Prof. Dr. Akmal AHATOV – Ş.Raşidov adına Semerkant Devlet Üniversitesi Uluslararası İşbirliğinden Sorumlu Rektör Yardımcısı (Özbekistan);

Prof. Dr. Muslihiddin MUHİDDİNOV (Özbekistan);

Prof. Dr. İbodulla MİRZAYEV (Özbekistan);

Prof. Dr. Şuhrat SİROCİDDİNOV (Özbekistan);

Prof. Dr. Suyun KARİMOV (Özbekistan);

Prof. Dr. Murodkasim ABDİYEV (Özbekistan);

Prof. Dr. Azamat PARDAYEV (Özbekistan);

Prof. Dr. Musa YULDAŞEV (Özbekistan);

Doç. Dr. Dilfuza CURAKULOVA (Özbekistan);

Prof. Dr. Aftondil ERKİNOV (Özbekistan);

Prof. Dr. Kasimjon SODİKOV (Özbekistan);

Prof. Dr. Hamidulla DADABOYEV (Özbekistan);

Prof. Dr. Hotam UMUROV (Özbekistan);

Doç. Dr. Mardon BOLTAYEV (Özbekistan);

Prof. Dr. Ali AKAR (Türkiye);

Prof. Dr. Abdusalem ARVAS (Türkiye);

Prof. Dr. Funda TOPRAK (Türkiye);

Prof. Dr. Musa Şamil YÜKSEL (Türkiye);

Prof. Dr. Timur KOCAOĞLU (ABD);

Prof. Dr. Hayrunnisa ALAN (Türkiye);

Prof. Dr. Varis ÇAKAN (Türkiye);

Prof. Dr. Almaz ÜLVİ (Azerbaycan);

Doç. Dr. Emrah YILMAZ (Türkiye);

Doç. Dr. Foziljon ŞUKUROV (Özbekistan);

Doç. Dr. Dilşod HURSAVOV (Özbekistan);

Doç. Dr. Şahnoza HUŞMURODOVA (Özbekistan);

Doç. Dr. Dinara İSLAMOVA (Özbekistan);

Doç. Dr. Feruza CUMANIYAZOVA (Özbekistan);

Dr. Feruza MANUKYAN (Özbekistan);

Sorumlu Editör: *Doç., Dr. Zokir BAYNAZAROV* (Özbekistan)

Teknik Personel: **Rahmatullah ŞOKİROV** (Özbekistan)

MUNDARIJA | CONTENT | İÇERİK | СОДЕРЖАНИЕ

“DEVONU LUG‘OTIT TURK” ASARIGA OID TADQIQOTLAR

Qosimjon SODIQOV

«DEVONU LUG‘ATI-T-TURK» MATNIDAGI HARAKAT BELGILARI VA TURKIY SO‘ZLARNING O‘QILISHI MASALASI.....9

Hamidulla DADABOYEV

“DEVONU LUG‘OTIT TURK”DA QORAXONIYLAR DAVRI SAVDO-MOLIYA ISTILOHLARI TIZIMINING AKS ETISHI.....19

Shuhrat SIROJIDDINOV, Zulxumor XOLMANOVA

“DEVONU LUG‘OTIT TURK”NING ADABIY-MA‘RIFIY QIYMATI.....27

Jo‘ra XUDOYBERDIYEV

“DEVONU LUG‘OTIT TURK”NING O‘ZBEK TARJIMONLARI VA ULARNING TARJIMALARI NASHRLARI HAQIDA.....35

Baxtiyor ABDUSHUKUROV

“DEVONU LUG‘OTIT TURK”DAGI O‘G‘UZCHA SO‘ZLAR.....49

Vazira ALIMBEKOVA

JANUBI-SHARQIY ANDIJON LINGVOAREALI LEKSIKASINING “DEVONU LUG‘OTIT TURK” ASARIGA MUNOSABATI.....58

Alima PIRNIYAZOVA

MAHMUD KOSHG‘ARIYNING “DEVONU LUG‘AT-IT-TURK” ASARI VA QORAQALPOQ TILI71

Umurzoq JUMANAZAROV

FITRAT “DEVONU LUG‘ATIT TURK” TADQIQOTCHISI.....78

Shuxrat ABDULLAYEV

“DEVONU LUG‘ATI-T-TURK”NING O‘ZBEK VA QORAQALPOQ TILI LEKSIKASIDA TUTGAN O‘RNI86

Ahrorbek AZIZOV

“DEVONU LUG‘OTIT TURK”DA XALQ O‘YINLARI TALQINI.93

Sarvar QO‘LDOSHEV

“DEVONU LUG‘OTIT TURK” DA DAVLATCHILIK BELGILARI103

Ozoda SHARIPOVA

“DEVONU LUG‘OT-AT TURK” ASARIDA KELTIRILGAN VATAN VA VATANPARVARLIK MAVZUSIDAGI PAREMALARNING SEMANTIK TADQIQI.....111

TURK DUNYOSI TADQIQOTLARI

Sirojiddin XO‘JAQULOV

TOJIK MA‘RIFATPARVARLIK VA JADID ADABIYOTIDA TURK TANZIMAT DAVRI ADABIYOTINING TA‘SIRI117

Osman EMIN

BALKAN TÜRK EDEBİYATI’NDA TÜRK DÜNYASI128

Muso YULDASHEV

LOTIN YOZUVIGA ASOSLANGAN YANGI O‘ZBEK ALIFBOSI VA TURK-RUN YOZUVI TARIXIGA BIR NAZAR139

Shohista JUMANOVA

CHO‘LPON POETIKASI (UNING NASRIY ASARI : “KECHA VA KUNDUZ” ASOSIDA)145

TURKIY AXALQLARNING IJTIMOYIY-MADANIY ALOQALARI TARIXI

Мирвари ИСМАЙЛОВА

КУЛИНАРНЫЙ КУЛЬТ АЗЕРБАЙДЖАНСКОГО НАРОДА В КОНТЕКСТЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ МАТЕРИАЛЬНО-ДУХОВНЫХ ЦЕННОСТЕЙ152

Oybek BARZIYEV

HIJRON MAVZUSI BILAN BOG‘LIQ AN‘ANAVIY POETIK TURKUMLAR (*Milliy uyg‘onish davri o‘zbek, qozoq, arman she‘riyati misolida*).....162

KITOB TANITUVI / KITAP TANYŞDYRYŞ / BOOK REVIEW168



AZIZ MUSHTARIY!

Qadim o'tmishga ega bo'lgan har bir xalqning madaniyat va sivilizatsiya hamjamiyatida o'z izini qoldirgan asarlar mavjud. Shu jihatdan turkiy sivilizatsiyaning madaniy kodlarini ochib beruvchi va har o'qilganida yangidan yangi ma'nolar olamini ochuvchi turkologiyaning durdona asarlaridan biri "Devonu Lug'otit Turk"dir. Ma'lumki, YUNESKO Bosh Assambleyasining 42-sessiyasida qabul qilingan qaror bilan 2024-yil Mahmud Koshg'ariyning "Devonu Lug'otit Turk" asari yozilganining 950 yilligi sifatida nishonlash belgilandi. Shu nuqtai nazardan, Ilmiy kengashimiz qalam va minnatdorchilik qarzi sifatida jurnalimizning 4-sonini Turk dunyosining bu noyob xazinasini yana bir bor kashf etish va uning muallifini hurmat bilan yodga olish maqsadida uni maxsus son sifatida nashr etishga qaror qildi.

Bu sonda "Devonu Lug'otit Turk"da xalq o'yinlari, Janubi-Sharqiy Andijon leksikologiyasining "Devonu Lug'otit Turk" bilan aloqasi, Qoraxoniylar davri savdo-iqtisodiy leksikasining devonda aks ettirilishi, devonning o'zbekcha tarjimalari va tarjimonlar, devon matnidagi harakat belgilari va turkiy so'zlarni o'qish masalalari, devondagi davlatchilik tamoyillari, asarning o'zbek va qoraqalpoq tillari leksikologiyasidagi o'rni, vatan, vatanparvarlik haqidagi paremalarning semantik tahlili, kitobning adabiy-pedagogik ahamiyati, o'g'uzcha so'zlar, tojik va jadid adabiyotida turk tanzimat davri adabiyotining ta'siri mavzusiga oid maqolalar o'rin olgan.

TAHRIRIYAT

DEAR READER!

Each nation with a rich history has works that have profoundly influenced its cultural and civilizational landscape. Among such treasures in Turkology is the masterpiece Devonu Lugatit Turk, which unveils the cultural codes of Turkish civilization and reveals new layers of meaning with every read. In recognition of its significance, the 42nd UNESCO General Assembly designated 2024 as the 950th anniversary of Mahmud Kashgari's Devonu Lugatit Turk. In celebration, our Scientific

Council has decided to dedicate the 4th issue of our magazine to honoring this unparalleled work and its esteemed author.

*This issue will explore various topics related to *Devonu Lugatit Turk*, including traditional folk games, the relationship between Southeast Andijan lexicology and the *divan*, reflections of the trade and economic lexicon of the Karakhanid period, Uzbek translations and their translators, interpretations of Turkic words in the *divan*, principles of statehood, and semantic analysis of poems focused on homeland and patriotism. Also featured are articles on the book's literary-pedagogical value, the presence of *Ugz* words, and the influence of Turkish *Tanzimat*-era literature on Tajik and contemporary literature.*

EDITORIAL BOARD

SEVGİLİ OKUYUCU!

*Kadim geçmişi olan her milletin kültür ve medeniyet camiasına damgasını vurmuş eserleri vardır. O bakımdan Türk medeniyetinin kültürel kodlarını ortaya koyan ve muhtevasıyla her okunuşta yeni açılımlar sağlayan Türkolojinin başyapıtlarından biri de asırlar boyu elden ele dilden dile dolaştırılan *Kitâbu Dîvânu Lugâti't-Türk* adlı eserdir. Bilindiği üzere UNESCO Genel Kurulu'nun 42. oturumunda alınan kararla 2024 yılı, Kâşgarlı Mahmut'un *Dîvânu Lugâti't-Türk* adlı eserinin yazılışının 950. yıl dönümü olarak kutlanmaktadır. Bu kapsamda Bilim Kurulumuz, bir kalem ve gönül borcu olarak dergimizin 4. sayısını; Türk dünyasının bu eşsiz hazinesini bir kez daha keşfetmek ve müellifini saygıyla hatırlamak adına özel sayı olarak yayımlamaya karar vermiştir.*

*Bu sayıda “*Dîvânu Lugâti't-Türk*'te halk oyunları, Güneydoğu Andican leksikolojisinin *Dîvânu Lugâti't-Türk* ile ilişkisi, Karahanlılar Dönemi ticari-iktisadi istilahlara dîvâna yansımaları, dîvânın Özbekçe tercüme ve tercümanlar, dîvân metnindeki hareket fiilleri, işaretler ve Türkçe sözlerin okunma sorunları, dîvânda devletçilik prensipleri, eserin Özbek ve Karakalpak dilleri leksikolojisindeki yeri, dîvânda geçen vatan ve vatanperverlik konularındaki paremlerin (atasözlerinin) semantik tahlili, kitabın edebî ve pedagojik kıymeti, Oğuzca sözler, Tacik ve Cedit Edebiyatı'na *Tanzimat* dönemi Türk Edebiyatı'nın etkisi, Türk Bitig Taşları'nın Semerkant vilayeti Karluk şiveleriyle münasebeti, Çolpan'ın poetikası, hicran temasıyla ilgili geleneksel poetik birlikler” gibi konu başlıklarına yer verilmiştir.*

YAYIN KURULU

УВАЖАЕМЫЙ ЧИТАТЕЛЬ!

У каждого народа с древней историей есть произведения, оставившие след в общности культуры и цивилизации. В этом отношении раскрываются культурные коды турецкой цивилизации, шедевры тюркологии, открывающие мир новых смыслов каждый раз, когда его читают, одним из таких произведений можно назвать- «Диван лугат-ат-турк». Как известно на 42 сессии Генеральной Ассамблеи ЮНЕСКО принято решение о праздновании 950-летия сборника тюркских наречий Махмуда Кошгари «Диван лугат-ат-турк» в 2024 году.

С целью почтить память великого ученого наш научный совет решил посвятить 4 -й номер журнала этому уникальному сокровищу турецкого мира и опубликовать его в виде специального выпуска. Статьи этого сборника посвящены народным играм, представленным в «Диван лугат-ат-турк»; связь Южно-Шарайской Андижанской лексикологии с «Диван лугат-ат-турк», отражению в торгово-экономической лексики эпохи Караханидов в словаре; узбекским переводам и переводчикам словаря, принципам государственности, месту узбекской, каракалпакской лексики в произведении; семантическому анализу паремий о родине и патриотизме, значению литературно-педагогической составляющей книги; исследованию огузских слов в таджикской и джадидской литературе; тюркской литературе периода танзимата.

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИИ

“DEVONU LUG‘OTIT TURK” ASARI HAQIDA!

Eng qadimgi turkiy til tadqiqotchilaridan biri bo‘lgan Mahmud Koshg‘ariy, o‘zining yuksak lingvistik bilimlari bilan turkologiyaga beqiyos hissa qo‘shgan. U Turk dunyosining til, adabiyot va umuman madaniyat jihatdan Markaziy Osiyodagi eng yorqin davri hisoblangan Qoraxoniylar davrida yashagan. Madrasayi Hamidiyye va Madrasayi Sajiyyeda tahsil olgan olim, turk dunyosiga ikkita noyob xazinani taqdim etgan bo‘lib, bular “Devonu lug‘otit Turk” va “Javoqir un-Nahvi fi Lug‘otit Turk” asarlaridir. “Devonu lug‘otit Turk”ning asl qo‘lyozmasi bizgacha yetib kelmagan. Dunyodagi yagona nusxasi Muhammad b. Abu Bakr ibni Abulfath Damashqiy tomonidan ko‘chirilgan. Bu nusxani Ali al-Emiriy qo‘lga kiritgan. Koshg‘ariyning devonda tilga olingan, ammo bugungi kungacha yetib kelmagan “Javoqirun-Nahvi fi Lug‘otit Turk” asari esa yo‘qolgan. Xuddi bir paytlar turklar orasida tarqalgan “Buyuk Xon Ato Bitig” va “O‘g‘uznoma” asarlari kabi bu kitob ham turkologiyaning yo‘qolgan asarlaridan bo‘lib, bugungi Ali Amiri Afandilarni, haqiqiy kitob do‘stlarini kutmoqda...

“Devonu lug‘otit Turk” asari Qoraxoniylar davri turk olimi va yozuvchisi Mahmud Koshg‘ariy tomonidan 1072-1074-yillar orasida yozilgan. O‘z davrining eng mashhur olimlaridan hisoblangan Mahmud Koshg‘ariy bu asarni yozgan davrida arab tilining turk tilidan ko‘ra mavqei yuqori til ekanligi iddaosiga qaramay, turk tilining boy til ekanligini isbotlash maqsadida “Lug‘at” kitobi uslubida yaratgan. Bu yuksak til salohiyatining ikkinchi misolini buyuk shoir, mutafakkir va davlat arbobi Alisher Navoiy tomonidan turk tilining boshqa tillardan kam emasligini dalillash maqsadida yozilgan “Muhokamat ul-lug‘atayn” asari misolida ko‘rish mumkin. Xullas, Abdulla Oripov e‘tirof etganidek, Temurning qilichi yetmagan joyga qalami bilan yetgan, jang maydonida emas, balki ilm-fan va tafakkur yo‘lida kurash olib borgan ikki buyuk alloma sifatida butun turk dunyosining diqqat markazidadir.

Koshg‘ariy yillar davomida turk mamlakatlarini kezib, o‘zi ilmiy sohalarda tadqiqot olib borgan va so‘zdan tortib etimologiyasigacha ko‘rgan deyarli barcha madaniy elementlarini yozib olgan. Koshg‘ariy o‘z so‘zlari bilan: “Men turklar, turkmanlar, o‘g‘uzlar, chigillar, yag‘molar, qirqizlarning (qirg‘izlarning) shaharlarini, qishloq va yaylovlarini ko‘p yillar kezib chiqdim, lug‘atlarini to‘pladim, turli xil so‘z xususiyatlarini o‘rganib, aniqlab chiqdim.”-deydi. Binobarin, Koshg‘ariy turk qabilalari, madaniyati va urf-odatlarini haqida katta hajmli material to‘plash orqali arab muhitiga turk tili va madaniyatini olib kirish, turk tili haqida yozgan grammatikasi bilan arablarga turk tilini o‘rgatishni maqsad qilgan. Shunday qilib, devon; arablarga turk tilini o‘rgatish va turk tilining arab tili kabi boy til ekanligini va undan kam emasligini ko‘rsatish maqsadida yozilgan ilk turkcha lug‘at sifatida ma‘lum.

Devonu Lug‘otit Turk madaniyatimiz va sivilizatsiyamizni ko‘p jihatdan aks ettirish nuqtai nazaridan turkiylikning asosiy asarlaridan biridir. Kitobning yaratilishida turkiy so‘zlar arab qoidalariga ko‘ra tartibga solingan va arabcha muqobillari bilan ma‘nosini topgan. Koshg‘ariy bu asarni yozganidan uch yil o‘tib, Abbosiylar xalifasi Muqtadiy Billohga taqdim etadi. Uning bu xatti-harakatini turkiy tilning ustunliklarini davlat tomonidan ma‘qullash sifatida baholash mumkin. Bundan uch yuz yil o‘tib, lug‘at ilk bor Kilisli Rifatning tuzatishi bilan nashr etilgan; 1943-yili Turk tillari jamiyati a‘zosi Besim Atalay tomonidan arab harflari lotin harflarida o‘z muqobilligini topgan. Devonning o‘zbek nashrlari bo‘yicha ilk tadqiqotlar 1940-yillarda boshlangan. O‘zbekistondagi nashrlar haqida batafsil ma‘lumotni ushbu sondagi maqolalardan olishingiz mumkin.

Koshg‘ariy madrasada tahsil olgani uchun o‘qigan dars materiallari formatini o‘zlashtirib, ijodida mumtoz arab kitoblaridagi usulga amal qilgan. Boshqacha aytganda, Devonu Lug‘otit Turk nomli asar; Muqaddima hamd, salovat va salom bilan boshlanib, ish oxirida duo bilan yakunlanadi. Asar nafaqat lug‘at, balki hikmatlar, she‘rlar, ayot va hadislar, turkiy qabilalarga oid belgilar, sheva farqlariga oid muhim topilmalar, lingvistik materiallar mazmuni bilan ensiklopediya hisoblanadi. Buyuk turk olimi Mahmud Koshg‘ariyni asar yozilganining 950 yilligi munosabati bilan hurmat bilan yod etamiz.

TURKIY AXALQLARNING IJTIMOIIY-MADANIY ALOQALARI TARIXI

КУЛИНАРНЫЙ КУЛЬТ АЗЕРБАЙДЖАНСКОГО НАРОДА В КОНТЕКСТЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ МАТЕРИАЛЬНО-ДУХОВНЫХ ЦЕННОСТЕЙ

ИСМАЙЛОВА Мирвари Аббас кызы

Доктор филологических наук, профессор
Азербайджанский государственный
педагогический университет,
Тюркологический Центр

E-mail: ismayilova.mirvari1960@gmail.com

ORCID: [0000-0002-2085-544X](https://orcid.org/0000-0002-2085-544X)

Аннотация: Кулинарная культура формируется на основе национальных материальных и духовных ценностей каждого народа, поскольку, помимо того, что еда является материальным и духовным благом, она еще регулируется географией проживания людей, их образом жизни, традициями, верованиями и мировоззрением. Кулинарная культура, являющаяся неотъемлемой частью материальной культуры Азербайджана, также является показателем деятельности, образа мышления, философии взглядов на жизнь и высокой культуры азербайджанских тюрков и имеет очень древние корни. Азербайджанцы своими историческими достижениями сделали его образцом тонкого вкуса, философской мысли и высокой культуры, возвели его до уровня культа. Азербайджанская кулинарная культура достигла высокого уровня развития и включает в себя сведения по многим отраслям науки. В нем отражены исторические традиции, философия, этнография, верования, медицинские знания, психология, физиология и гигиена, правила технологии приготовления, педагогика, эстетическая красота, этические нормы азербайджанских тюрков. Азербайджанские блюда охраняются как наши национальные культурные ценности и передаются из поколения в поколение. Правительство приняло специальные меры в этой области и включило лаваш, долму и плов в Репрезентативный список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Историко-этимологический анализ лексики азербайджанского кулинарного культа и ее интеграция в диалекты тюркских языков доказывают древность азербайджанской истории.

Ключевые слова: *Азербайджанская культура, кулинарная философия, турецкая мысль, очаг, гость, культ хлеба, национальные блюда, названия продуктов питания, нематериальное культурное наследие, ЮНЕСКО, репрезентативный список.*

MILLIY MODDIY-MA'NAVIY QADRIYATLAR KONTEKSTIDA OZARBAIJON XALQINING OZIQ-OVQAT KULTI

Annotatsiya: Oziq-ovqat madaniyati har bir xalqning milliy moddiy va ma'naviy qadriyatlari asosida shakllanadi, chunki oziq-ovqat moddiy va ma'naviy ne'mat bo'lishidan tashqari, u odamlarning yashash geografiyasi, ularning turmush tarzi, urf-odatlar, e'tiqodlari va dunyoqarashi bilan ham tartibga solinadi. Ozarbayjon moddiy madaniyatining ajralmas qismi bo'lgan oshpazlik madaniyati, shuningdek, Ozarbayjon turklarining faoliyati, fikrlash tarzi, hayotga qarashlar falsafasi va yuksak madaniyati ko'rsatkichi bo'lib, ildizlari qadimga borib taqaladi. Ozarbayjonlar tarixiy yutuqlari bilan uni nozik did, falsafiy fikr va yuksak madaniyat

namunasiga aylantirdilar, uni kult darajasiga ko'tardilar. Ozarbayjon oziq-ovqat madaniyati rivojlanishining yuqori cho'qqisiga erishib, ko'plab fan tarmoqlari bo'yicha ma'lumotlarni qamrab oladi. Unda tarixiy an'analar, falsafa, etnografiya, e'tiqodlar, tibbiy bilimlar, psixologiya, fiziologiya va gigiyena, pishirish texnologiyasi qoidalari, pedagogika, estetik go'zallik, Ozarbayjon turkiylarining axloqiy me'yorlari aks ettirilgan. Ozarbayjon taomlari bizning milliy madaniy qadriyatlarimiz sifatida himoyalangan va avloddan-avlodga o'tib kelmoqda. Hukumat ushbu sohada maxsus choralar ko'rди va lavash, do'lma va palovni YUNESKOning nomoddiy madaniy merosining madaniy meros ro'yxatiga kiritdi. Ozarbayjon oziq-ovqat kulti leksikasining tarixiy-etimologik tahlili va uning turkiy tillar shevalariga integratsiyalashuvi Ozarbayjon tarixining qadimiyligini dalillaydi.

Kalit so'zlar: *Ozarbayjon madaniyati, oziq-ovqat falsafasi, turkcha mulohaza, o'choq, mehmon, non kulti, milliy taomlar, oziq-ovqat nomlari, nomoddiy madaniy meros, YUNESKO, madaniy meros ro'yxati.*

NATIONAL MATERIAL AND SPIRITUAL VALUES OF AZERBAIJANI PEOPLE IN THE CONTEXT OF CULINARY CULT

Summary: Culinary culture is formed based on the national material and spiritual values of each nation. In addition to being a material and spiritual blessing, food is also regulated by the geography where people live, their lifestyle, traditions, beliefs and worldview. Culinary culture, an integral part of Azerbaijan's material culture, is also an indicator of the profession, way of thinking, philosophy of outlook on life and high culture of Azerbaijani Turks and has very ancient roots. Azerbaijanis with their historical achievements have made it an example of fine taste, philosophical thought and high culture and raised it to the level of a cult. Azerbaijani culinary culture has reached a high level of development and includes information on many branches of science. It reflects the historical traditions, philosophy, ethnography, beliefs, medical knowledge, physiology and hygiene, rules of preparation technology, pedagogy, aesthetic beauty, and ethical norms of the Azerbaijani Turks. Azerbaijani dishes are protected as our national cultural values and are passed on from generation to generation. The government took special measures in this area and included lavash, dolma and plov in UNESCO's Intangible Cultural Heritage Presentation List. Historical-etymological analysis of the lexicon of the Azerbaijani culinary cult and its integration into the dialects of Turkic languages prove the antiquity of Azerbaijani history.

Key Words: *Azerbaijani culture, culinary philosophy, Turkish thought, hearth, guest, bread cult, national dishes, food names, Intangible cultural heritage, UNESCO, representative list.*

Создающие впечатляющие культурные паттерны на протяжении тысячелетий, первый алфавит и языка литературы, искусства, площадных представлений, массовых фестивалей, источник мировой философии, книги веры, убеждения и морали, автора книги «Авеста», а также центр человеческой цивилизации, один из старейших культурных центров мира - Азербайджан всегда был в центре внимания (1; 2). На протяжении всей истории были предприняты попытки ассимилировать эту область, ее материальные и духовные ресурсы, добиться ее успехов, совершенствоваться и самореализоваться.

Высокие достижения азербайджанского общества в области производства, социальной и духовной жизни в определенные периоды истории всегда обогащали его

культуру. Кулинарная культура, являющаяся неотъемлемой частью азербайджанской материальной культуры, является показателем активности, мышления, философии и высокой культуры тюрков Азербайджана и связана с очень древними корнями. Наличие 9 климатических зон в Азербайджане, то есть плодородных географических условий, а также подземных, поверхностных ресурсов, богатой флоры и фауны, привело к чистой, богатой еде.

Азербайджан всегда был страной с богатыми землями, обширными площадями пахотных земель, пастбищами, красочным климатом, флорой и фауной. Эти факторы также сыграли решающую роль в формировании и развитии его кухни (кулинарии). Азербайджанцы сделали это примером тонкого вкуса, философского мышления и высокой культуры своими историческими достижениями и подняли его культовый уровень.

Азербайджанская национальная кухня воплощает в себе изобилие, высокую культуру и процветание. Вкусные, изысканные, универсальные и красочные пищевые продукты также являются символом богатства. Это богатство основывается на древней истории Азербайджана. Археологические раскопки на холме Чалаган в Агдамском районе Азербайджана доказывают, что в VI-V вв. до н.э. местное население развивало земледелие и скотоводство в этих районах и произведенные продукты всегда были в изобилии. В свое время здесь находился самый старый экспонат Музея хлеба - окаменевшие зерна пшеницы, которые относились к VII тысячелетию до нашей эры. Жаль, что злобные армяне разрушили и музей хлеба, который считается очень редким в мире. Судя по всему, древняя и богатая азербайджанская кухня является неотъемлемой частью культурного достижения нашего народа. Кулинарная культура Азербайджана достигает высокого уровня развития и охватывает знания, относящиеся ко многим областям науки. Она включает в себя исторические традиции, философию жизни азербайджанских тюрков, этнографию, верования и убеждения, медицинские знания (правильное питание, лечебная ценность пищи), психологию (влияние психосоциального статуса на приготовление и приема пищи), физиологию и гигиену, технологию приготовления), отражает этические нормы, такие, как: педагогика, эстетическая красота и культура стола.

В Авесте, который является ценным вкладом сокровищницы человеческой культуры, а также началом (первоисточником) азербайджанского литературно-философского мышления и одновременно философской мысли был назван напиток под названием Хаома. В настоящее время он используется в форме Хемешере (həməşərə/həməşirə). Хемешере (Həməşərə) был древним названием города Джалилабад. А также известен сорт винограда Хемешере (Həməşərə). Хаома считался священным, золотисто-желтым напитком и использовался во время зороастрийских ритуалов. Это был напиток, который давал силу и могущество.

В краеведческом музее Джалилабадского района Азербайджана хранятся различные посуды, ступки, кувшины, мундштуки для кувшинов и др. для питья Хаома. В «Авесте» говорится, что напиток Хаома имеет очень древнюю историю, он был изобретен отцом легендарного правителя шумерской эпохи Йимом и дал жизнь великим, бессмертным верховным людям мира (2, 129). Большую лечебную ценность имеют также виноградный уксус и абгора. В наше время в медицине рекомендуют использовать разные сорта вин при лечении различных заболеваний.

Азербайджанские национальные блюда разнообразны, вкусны и красочны, являясь символом изобилия, высокой культуры, богатства, процветания, гордости. Сведения об

этом отражены во многих древних и средневековых источниках: в исторической книге «Китаби-Диярбакрия», написанной на имя Узуна Хасана Аггююнулу, говорится, что зимним лагерем Баяндыр-хана была Карабахская степь, берега Гейчинского моря (озеро Гейча). Баяндыр-хан построил здесь золотую комнату под названием «бан ев» (поставил палатку), зарезал 120 тысяч баранов, 9 тысяч бесплодных овец, 18 тысяч крупного рогатого скота, построил три больших озера и бассейна, наполнил одно сиропом, одно молоком, одно с фильтрованным медом и созвал великое собрание, великий (большой Курултай (съезд)). (З, 441).

В «Дастан-Ахмед Харамиде», считающемся азербайджанским памятником XIII века, встречаются следующие названия блюд и напитков: яхни (жаркое из мяса), ариш (аришта) (лапша), тутурган (тутургу), галья, борани (тыква, овощи с рисом и йогуртом), зарда, плов, шербет, аби-ангур, шир (молоко), ширин (сладкое), канд (растительный сахар), аш, данэ (зерно, вареная, лущенная пшеница) и др. Здесь показано многообразие застольных даров и культур Азербайджана.

Оценка, которую иностранные путешественники дают нашей еде и гостеприимству, всегда была высокой. Английский путешественник XVII века А. Дженкинсон писал о бесчисленных азербайджанских блюдах, кулинарной культуре и гостеприимстве: «Сначала они принесли 140 видов еды. Затем скатерть была взята, и свежая скатерть была накрыта, и они принесли еще 150 блюд и закусок».

Еще один фактор стоит в основе философии азербайджанской кухни. Это культ гостя. Гость сидит во главе стола в доме азербайджанцев. Самый богатый стол открывается для гостей, самые вкусные, изысканные блюда подаются для гостей. Гость также является символом изобилия, символом *пропитания*. Гостевой дом благословлен плодородием. Без гостиницы (комнаты для гостя) дом похож на охлажденную мельницу. Поэтому к гостю относятся с особым уважением как к символу богатства и изобилия. Гость также является символом престижа, сбережений, доверия, искренности и дружбы. Азербайджанцы настолько серьезно относятся к приезду гостя что, человек, даже если он враг приехавший в гость, будет под прикрытием хозяина, в безопасности пока он в гостях, и никто не осмелится посягать на него. Это азербайджанская философия с очень глубоким смыслом. Приезд гостя расценивается как уважение к дому, семье, а также ассоциируется с честью, безопасностью, доверием Бога. Самый уважаемый гость посещает старейшину, избранного человека земли, семью верующего, доверяет ему. Это, в свою очередь, является показателем репутации человека и семьи.

Гостевой культ является одним из основных факторов в философии азербайджанской кухни и служит основой и составной частью философии жизни азербайджанцев.

Чистота, честность, любовь к священному огню, преданность к дружбе и многие другие материальные и духовные ценности, изложенные в «Авесте», считались началом (первоисточником) мировой философии, в то же время философия азербайджанских тюрок оказала влияние на нашу кулинарную культуру, произвела сильное впечатление и сформировала ее. Этот эффект был настолько мощным, что, несмотря на тысячи лет, он был защищен от вымирания и передавался из поколения в поколение. В этом смысле азербайджанская кухня отличается консерватизмом.

Кулинарные традиции наших предков охраняются как культ. Азербайджанская кухня оказала значительное влияние на кухню других народов, только около 60 кулинарных

терминов были переведены на персидский язык, (9) сохранила свою специфику, сумела сохранить свою кухню, а также свой язык, традиции и убеждения, оказывая влияние на другие культуры и кухню. Азербайджанская кухня сумела сохранить свою специфику, свою кулинарию, а также свой язык, традиции и убеждения, оказывая значительное влияние на другие культуры и кухню других народов, только около 60 кулинарных терминов были переведены на персидский язык (9). Небольшое количество блюд, которое было перенесено в нашу кухню и в дом, коренным образом изменилось людьми.

С древних времен наши предки, которые научились создавать огонь, кардинально изменили свою жизнь, научившись готовить хлеб и другие блюда в камине. Различные виды хлеба юха (лаваш), расслоенная юха, толстый (противоположность лаваша), йайма, сенгек (его готовят на маленькой кирпичной плите из красного кирпича, приготовленный для жирной пищи как бозбаш, пити), пищевой хлеб, сметана хлеб, хлеб кузнечик, хлеб с отрубями, булочки, Шекинская овма (фетир), кюллеме, кезлеме, галынча, келефетир (быстро испеченное, пресное тесто, быстро выпекающий хлеб). Азербайджанцы считают огонь священным и с древних времен поклялись огню, Азербайджан называется страна Огней.

В азербайджанском мышлении хлеб и огонь священными. Сюда добавляются вода и соль. Тот, кто замешивает теста для хлеба, должен быть физически и духовно чист. Понятие «халал очаг» и «халал чорек» имеет большое значение, и азербайджанцы уделяют этому особое внимание. Очаг также использовался, чтобы испечь хлеб и собираться вокруг него и согреться. Фраза «собираться у очага» в смысле собираться вместе в кругу семьи и консультироваться в решающие моменты. В этом смысле слово «очаг» интегрировано в тюркские языки и также означает «поколение, племя».

Семья несет ответственность за воспитание детей (кулинарная культура и застольный этикет - не сидеть за столом перед взрослым, не растягиваться, не разговаривать во время еды, столовая гигиена, освящение хлеба и огня, личная гигиена, уважение и забота к пожилым и т.д.). Воспитание детей в азербайджанской семье было одной из главных задач каждой молодой семьи. Матери научили своих дочерей особым правилам и секретам приготовления пищи и эти секреты сохраняются и передаются из поколения в поколение. "Хамса" Низами Гянджеви, "Ахлак-и-Насир" Насреддина Туси (10, 176-188) и другие работы дают подробную информацию о культуре стола и этикете.

Происхождение названий блюд на азербайджанском языке связано с особенностями и закономерностями азербайджанской кухни. Факторы, влияющие на названия блюд, различны: названия блюд - с названием района, где они готовятся. Надо отметить, что блюда, приготовленные в разных регионах Азербайджана, отличаются друг от друга формами и методами приготовления и славятся своими именами: Карабахская басдырма, Бакинская пахлава, Гянджинская пахлава, Губинская пахлава, Шекинская пахлава, Бакинская шекербура, Губинская шекербура, Шекинская пити, Гекчейский хенгел (Западный Азербайджан), Чоратский гутаб, Иреванская кете, Нахчыванский чоче, Ханлыг плов, Шамахинская мютекке и т.д.).

С названием продуктов, используемых в приготовлении пищи: молочный плов, молочная каша, ичалат, себзи плов, сырдаг с золотой рыбой, плов с укропом, нарданча (гранатовая) плов (Агдам), рисовый чинкуру, гурут келечиси, гранатовая говурма, рыбная долма, рыбная буглама, гарын гутаб, мясной гутаб, гутаб с зеленом, тыквенный гутаб, яичная гюрза (Загатала, Гах), гюрзе крапивник // гирс (Балакен).

В соответствии с технологией, используемой при приготовлении блюд: «чертме, басдырма, бозартма, партлама (Ленкорань), обжарка, охлаждение, портлеме, дойме-дошеме плов, басдырма плов (Ардебиль), дашма плов.

В соответствии с формой приготовления блюда: юха, галын, люле кабаб, тонколистый хангал, диндили кюфте, дюрмек (дюрум), парча бозбаш).

В соответствии с типом печи: тандыр-шашлык, салат-барбекю, тандыр-хлеб, сач говурма, сач лавашы, крабовый хлеб, газан-кебаб (сковородные шашлыки), тас-кебаб (тас-шашлык), фрикадельки на камне, шашлыки на камне.

В соответствии с техническими правилами, используемыми при приготовлении блюд: долма, гатлама, дограмач, езме.

В соответствии со вкусом блюд, органолептическими свойствами: сладкая долма, кислая говурма, сладкая говурма, шоргогал, острый хлеб зенги (с имбирем, Западный Азербайджан), острая лапша, ачытерели плов, кислый плов (туршу плов), кислые шашлыки (туршу кабаб) и т. д.

А также по имени человека, который готовит блюдо - блюдо Гасымбей (Масаллы, Баку) // Блюдо Мирзагасым (Южный Азербайджан), езна-галин, беим хлеб; наименование блюд по профессии – чобанбастырма, чобанашы (пастушеский плов), чобансалаты (пастушеский салат), чобан дюрмек, пастушеский пирог, рыбацкий плов.

К пищевым продуктам, занимающим особое место в азербайджанской кухне, относятся продукты, приготовленные из молока: молочный суп, молочный хлеб, молочный плов, гирто (древнее Шушинское блюдо) и др.

Также существует много разных видов сыра, украшающих стол: граненый, безликий, гашар, мотал, растекающийся, ищущий, натирающий, бьющийся, острый, головной и т.д.

Одним из факторов, подчеркивающих богатство, разнообразие и универсальность азербайджанской кухни, является то, что блюда включают в себя ежедневные, праздничные, торжественные банкетные блюда, сезонные, а также блюда, относящиеся к различным церемониям, событиям и т.д.

Например, в Азербайджане более 200-250 разновидностей плова: шах плов, бюкме плов, фруктовый плов, плов из вишни, халим плов (приготовленный из пшеницы, Западный Азербайджан), шилеплов, пахла плов, мюсенбе плов (Западный Азербайджан), парча дошеме плов, ярма плов, шешренгли плов (Шуша), укропный плов (Шуша), ирза плов (рис, морковь, горох, мелкие фрикадели, орехи, изюм, тонко нарезанный лук), чипову плов (рис, масло, лук, барбарис, укроп – Гафан: Довус - Западный Азербайджан) и т.д. Одним из них является шешендаз плов. Шешендаз плов — это особый вид плова, который готовится только на празднике Новруз со многими яйцами в хуруш (смесь альбухары, каштана, изюма, кураги с дичью или бараниной (б)).

Азербайджанский народ очень любит Новруз – древний национальный и народный праздник, который отмечается с приходом весны и никак не связано религией. Новруз, как праздник национального единства, отражает образ жизни, мышление и философию Азербайджанского народа с древних времен. Поэтому праздник Новруз имеет свои ритуалы, еду и сладости. Азербайджанцы специально готовятся к приходу весны. Сначала проводятся большие работы по уборке дома, затем специально отмечают в последние четыре чершенбе - четыре вторника - (олицетворяющие стихии огня, воды, ветра, земли) до праздника Новруз. Особые блюда готовятся каждый вторник.

Есть много специальных блюд, пловов и сладостей, приготовленных во время праздника Новруз. Например: семени халва, дашма плов, запеченный в илахыр чершенбе, пиши (юха- приготовленные в масле- Аштарак, Хамамлы – это бывшие села в Западном Азербайджане), говурга, шекербура в слоях (Губа) и т.д. В Азербайджане «хешил или плов» готовят в «Зимний праздник» (за 6 недель до Новруза), называемом «Кичик Чилле или Хыдыр Наби // Хызыр Неби». В Западном Азербайджане готовят «говут» на праздник под названием «Хидир Эллез» (в середине зимы) (14,124-144). Анатолийские турки также называют это блюдо говут. «Хыдыр Еллаз» это «Весенний праздник» в Турции и Македонии в отличие от Азербайджана.

У М. Кашгарли это блюдо подавалось в виде кагута. Древние формы этого слова, такие как кагут/когут, сохранились в тюркских языках и диалектах. Айран широко используется в кухне тюркских народов. Слово, используемое в форме ойран/орен в некоторых тюркских языках имеет такие варианты, как чанггит, ак, акча, катык, чалкама, чалкамак, гёвертмеч, катык, тутма и т.д. Этот термин, употребляемый в кыргызском языке как айран, в некоторых кыргызских диалектах употребляется как чалап, в монгольском языке как «айран» (Радлов показал, что монголы называют айран айраном), в монгольских диалектах как «ээрг», у татар как «эйран». По-монгольски это слово означает «напиток». Название блюда айранаши произошло от смеси риса и айрана (пахты) – древнего турецкого слова. В карабахском и губинском диалектах азербайджанского языка айранаши (блюдо из пахты) также называют довгой. В Гейче, Амасии (Западный Азербайджан), как и в Ленкорани, довгу называют айраном (пахтой). С.Мамедова в своей работе «Кулинарная терминология азербайджанского языка» отмечает, что в настоящее время айранаши, в основном, отражает названия блюд из айрана (пахты), а довги из простокваши (гатыга, йогурта) (15, 41).

(Супы) занимают особое место в азербайджанской кухне, и многие названия блюд происходят от того, что они водянистые (жидкие, то есть в их приготовлении используется вода): сулу хангал, кашиг хангалы и т. д. или вообще названия других жидких блюд (душбара, авеликли исти (шавелевый суп Западного Азербайджана), мясной бульон (тангов, шорсу, исгане, джигата - Нахчыванский диалект), каллапача, гупа, хан атланди, мясной шамис, ган бозбаши, и т. д. их названия в силу своего происхождения входят в лексикон азербайджанского языка, а классификация этих названий продуктов питания на основе диалектов позволяет получить правильные исторические и этимологические результаты.

Азербайджанцы делают особые приготовления для гостя и составляют специальное меню. Это включает в себя шашлыки, плов, долма, дичь, рыбные блюда, салаты, специальные сладости и многое другое.

Эти виды блюд, предусмотренные для гостей, выбираются специально. Например, на таких собраниях не подают на стол «капустную долму (голубцы), яланчы долма».

В азербайджанском менталитете понятие «гостеприимство» имеет широкое значение и связано с древними корнями. Согласно обычаю огузов, описанному в «Китаби-Деде Коркуде», во время «шулен» в жертвоприношение жертвуют барана (акча койун), а на свадьбе для гостей верблюда или овна: “*Dəpə kibi ət uğ, göl kibi qumız sağdır*”. Многие из названий блюд и напитков, упомянутых в «Китаби-Деде Коркуд», памятнике родного языка Азербайджана, широко используются диалекты тюркского языка, а также в литературе и кухне.

А также есть ритуальные приемы пищи (хедик, гуймаг, халва, умач халва, тер халва); сезонные блюда: говут, дограмач, летний дограмач; при переходе на лето: агыз сулугу (освежающая), гар коремези // снежный коремез (свежее молоко черных овец, смешанное со снегом) и т.д. Злобные соседи всегда пытались присвоить нашу музыку, наши ковры, нашу национальную кухню, как они стремятся захватить на наши земли, и представить их миру в качестве своих культурных достижений. Конечно, можно извлечь пользу из вклада, богатства и духовных ценностей, которые любая нация внесла в историю человечества. Но невозможно ассимилировать, украсть или завоевать достижения других. Поэтому по инициативе Мехрибан ханум Алиевой в список нематериального наследия ЮНЕСКО входят азербайджанский мугам, ковер, келагайы, Девичья башня, дворец Ширваншахов, Ичери Шехер, музыкальные инструменты, а также блюда национальной кухни Азербайджана, как лаваш, долма, плов. Собрать все национальные блюда азербайджанской кухни с богатой древней историей из каждого региона Азербайджана, объяснить формы и значения названий этих блюд и напитков на диалектах и акцентах азербайджанского языка, а также на других тюркских языках, указав правила их приготовления очень важно.

Одним из незаменимых блюд азербайджанской кухни является «лаваш». В лингвистике в происхождении «лаваша» слово «лав» интерпретируется как две части “lav//lay” qat; “aş” означает пищу на турецком языке, то есть «лаваш» означает слои пищи. Лаваш всегда играл особую роль в тюркской диете. Тюрки использовали этот тип хлеба во время военных походов и путешествий. Приготовление лаваша не сложно. Вы можете приготовить его на природе в открытом воздухе, в любом месте. Для этой цели тюрки использовали *сач* (*садж*), которые было несложно носить. Самый старый образец, сача найденный в Азербайджане относится к IV тысячелетию до нашей эры (сач из глины).

Железный садж относится к более позднему периоду. Приготовленный в садже лаваш даже после нескольких недель и месяцев не теряет своего качества. Можно побрызгать немного воды и приготовить его к обеду. По дороге вы можете съесть сыр, творог, сметану, масло на лаваше с комфортом, не спускаясь с лошади. Это блюдо называют дюрмек (дюрум) как азербайджанцы, так и другие тюрки. Лаваш, приготовленный на садже, вкуснее, чем выпечка в духовке или тандыре. Запеченный как зимний корм, лаваш, приготовленный на садже, отличается также технологией приготовления и тем что, может храниться неделями и месяцами, не теряя своего качества. Это особенно актуально для суровых районов Азербайджана. Сегодня армяне выдумывают всевозможную ложь, чтобы сделать лаваш своим собственным. Однако армяне не готовят лаваш на саче. Этот факт доказывает, что традиция выпечки лаваша в саче заключается в том, что она принадлежит азербайджанцам - тюркам. Азербайджанцы смогли жить в гармонии с природой. Запеченные на саче кутабы и кете из разных трав по дороге, собранных с гор, бывают очень вкусные и сытные. Сач также используется для приготовления пищи. Блюда, которые приготовлены на саче, называются сачичи. Самое старое и самое популярное блюдо сачичи –это сач говурмасы. Лаваш — это название «вида хлеба с широким диалектным диапазоном» (4,116), который принадлежит всем тюркам, а не только азербайджанцам. В древнем чагатайском языке слово «лаваш» также относится ко многим вещам и продуктам. Тонкий хлеб также включен сюда. В Азербайджане кислый, пряный сок из вишни, сливы, кукурузы и других фруктов также называют лаваш (туршу-лаваш). В словаре М. Кашгарли это означает слоистая, многослойная булочка (4, 118).

Долма – одно из названий турецкой кухни. Долма из бараньих кишков (приготовленный из печени или сухого мяса, набитого в бараньих кишках) занимал большое место в рационе древних тюрков. Долму из бараньих кишков они также именовали сугук или сокту. Хотя долма из бараньих кишков широко распространена в Средней Азии, как сокта, в древности это блюдо называли тогрул. У М. Кашгарли этот вид начинки употребляется как ёргеј, а в других источниках – как ёргемеч, и смысл его – такая начинка. Уйгуры называли долму как «что-то заворачивать и накрывать». Название долма, древнего и любимого национального блюда азербайджанцев, является настоящим азербайджанским словом и связано с глаголом «наполнять». В настоящее время это блюдо широко распространено на Южном Кавказе именно через азербайджанцев. В Турции это блюдо известно как сарма (в смысле обертка). В азербайджанском и других тюркских языках и диалектах слово долма встречается в форме долмо (Зангиланский диалект), долма (шувский диалект талышского языка), толма (Казахстан). Среди кыргызов распространена долма из печени.

Одно из древних названий азербайджанских блюд – балыгмутанджами (рыбный мутанджам) (4, 34). Всемирно известный азербайджанский повар Т. Амирасланов рассказал интересные факты об этом древнем названии блюда. Оказывается, мутанджам готовил еще дворцовый повар шаха Исмаила Хатаи (мясо или курица, лук, каштаны, масло, бехмез, абгора в глиняном горшке). Следует отметить, что название этого блюда также используется в форме мутайджем в бакинском диалекте. При его приготовлении используют рыбу, лук, масло, изюм, грецкие орехи, дошаб, наршараб, зелень. Обращают на себя внимание и несколько других названий продуктов питания, упомянутых в книге придворного повара Шаха Исмаила 1521 года. Например, долма-кебаб (долма-шашлык (долма Шах Исмаила), салат лерма и т.д. Фисинджан здесь подают под названием «черный плов».

Названия еды, приготовленные в азербайджанской кухне, имеют долгую историю и этимологию. Вот почему так важно собирать каждое из них с древних времен до наших дней с учетом диалектов и акцентов. Названия блюд, используемых в «Китаби-Деде Коркуд» *яхни (говурма), гара говурма, шишлик, йогурт, базламач, кумеч, етмек, гымыз*. Однако эти блюда в настоящее время широко используются в кухне большинства тюркских народов, а также в кухне всего мира (йогурт // йогурт, голбасар // колбаса, сому).

Названия еды и напитков, использованные в эпосе, вошли в диалекты большинства тюркских языков. Например, слово кымыз означает «лошадиное молоко» (напиток). В Карабахе (Агдаме) слово «гымыз» используется в значении «кислый» и в основном связано с йогуртом и пахтой (айраном). В Балакане оно употребляется в значении «молоко без дрожжей».

Примечательно, что названия продуктов и напитков на азербайджанском языке изучаются также на уровне диалектов и акцентов. Тот факт, что эти диалекты и акценты, которые исторически сохранились во многих регионах, сохраняют древнюю лексику языка, что еще раз доказывает, что эти названия продуктов питания и напитков являются примерами кулинарной культуры, которая является неотъемлемой частью нашей культуры.

Анализ названий азербайджанских блюд и напитков с кухнями тюркских народов, особенно Турции (больше, чем Карс, Анатолия) и других тюркских народов, показывает, что названия азербайджанских блюд и напитков являются частью тюркской кухни. В своей работе «Историко-этимологический словарь названий блюд и напитков азербайджанского

языка» М. Гусейнова попыталась исследовать названия продуктов питания и напитков в общем тюркском контексте. Для этого она сослалась на «Древнетюркский словарь», «Диван лугат ат-турк» М.Кашгарлы и многие другие источники и дала этимологию названий блюд. Например, авзури- архаичный вид хлеба (4, 55); агыз-название блюда на вкус как сыр (4, 17); аш - любая еда; прием, банкет, как название блюда. (4, 23-24-25).

Наши злобные соседи всегда стремятся присвоить наше богатство и овладеть ими. Тот факт, что около 30 лет более 20% нашей исторической земли находились под оккупацией, также означает разрушение и забвение наших огромных материальных и духовных памятников. Однако наша цель - не только собрать и сохранить наши исторические памятники, материальные и духовные ценности, разрушенные в условиях оккупации, но и защитить все ценности, связанные с историей, языком и культурным наследием Азербайджана. Азербайджанская национальная кухня должна быть защищена как материальное и духовное богатство народа. Надо отметить любовь, привязанность, консервативность Азербайджанского народа к своей кулинарной культуре. Беженцы из Карабаха, (а также с Западного Азербайджана) во время оккупации 30 лет как чтиво сохраняли свои обряды, также и кулинарную культуру.

Знакомство с азербайджанской кухней, с богатыми и красочными названиями блюд, дает нам смелость сказать, как и с образованием языка, первой миграцией, первым диалектным фрагментом современного человеческого типа, кулинарная культура связана с древней Передней Азией - Азербайджаном, одним из древнейших культурных центров мира.

Iqtiboslar/Сноски/References/Kaynaklar:

1. История Азербайджана (с древних времен до 20 века). I в., Баку, Азербайджанское Государственное Издательство, 1994
2. Алибайзаде Э. «Авеста» — это история духовной культуры азербайджанского народа. Баку, Юрд НПБ, 2005
3. Казимов Г. История азербайджанского языка. (с древнейших времен до 13 века). Баку, Образование, 2003.
4. Исмайлова М. Вопросы интеграции и дифференциации в диалектах тюркских языков. Анкара, 2022
5. Гусейнова М. Историко-этимологический словарь названий блюд и напитков азербайджанского языка. Баку, АДПУ, 2018
6. Азизов Е. Историческая диалектология азербайджанского языка. Баку, Наука и образование, 2016
7. Элили Э. По этимологии слова «лаваш». www.caucasianhistory.info.
8. Энциклопедия Новруз. Баку, Восток-Запад, 2008
9. Древнетюркский словарь. Ленинград. Наука, 1969
10. Джавад Х. Обзор истории и культуры турок. Баку, Азербайджан, 1993
11. Туси Н. Ахлак-и-Насир. Баку, Лидер, 2005
12. Персидско-русский словарь. Т II. Москва, русский язык, 1983
13. Амирасланов Т., Амирасланова А. Кухня Карабаха. Баку, Нурлан, 2012.
14. Сула Б. Как прожить до сто лет. Баку, Писатель, 1989
15. Джафаров С. Словарь Гамамлинского акцента//Современный азербайджанский язык (лексикология, морфология, синтаксис). Баку, Орхан, 2016 (124-144)

**BULLETIN OF THE
INTERNATIONAL JOURNAL
“TURKOLOGICAL
RESEARCH”**

In order to implement programs and projects developed to accelerate the relationship envisaged at the summit of the Organization of Turkic States held in Samarkand, as well as to coordinate and highlight the research work carried out in the field of Turkic studies, the International Journal “Turkological Research” at Samarkand State University named after Sharof Rashidov passed the state registration. The journal is intended to publish the results of scientific research in the field of Turkic languages and dialects, the history of linguistic and literary relations of the Turkic peoples of Central Asia, the socio-cultural field. There are such headings as a young researcher, memory and our anniversaries. Articles written in Uzbek, Turkish, Russian, English and all Turkic languages are accepted.

The scientific journal is based on the decision of the Higher Attestation Commission of the Ministry of Higher Education, Science and Innovation of the Republic of Uzbekistan dated May 8, 2024 and numbered 354/5; It is included in the list of scientific publications that are recommended for candidates to receive the Doctor of Philosophy (PhD) and Doctor of Science (DSc) academic degrees in the fields of history and philology to publish their scientific results due to their theses.



**THE JOURNAL PUBLISHES ARTICLES
IN THE FOLLOWING AREAS:**

- ✓ History of socio-cultural relations of the Turkic peoples;
- ✓ Research of the Turkic World;
- ✓ Dialectology of Turkic languages;
- ✓ Geopolitics of the Turkic World;
- ✓ Folklore Studies;
- ✓ Comparative Linguistics and Literary Studies;
- ✓ Literary Relations and Translation Studies.

CONTACT ADDRESS:

Mailing Address:

140104, University boulevard, 15,
Samarkand, Uzbekistan,

Research Institute of Turkology under
Samarkand State University named after
Sharof Rashidov

Phone:

+998 99 582 93 81

+998 97 911 93 81

Telegram ID:

@turkologiya1

Email:

turkologiya.samdu@gmail.com

Website:

<https://turkologiya.samdu.uz>



REQUIREMENTS FOR ARTICLES:

1. The article is presented on 8-10 pages;
2. Article structure:
 1. The text of the article should be prepared in Times News Roman font, size 14, left: 3 cm, right: 1.5 cm, top and bottom: 2 cm; in A4 format in 1.15 intervals.
 2. The title of the article, surname, name and patronymic of the author (authors) are indicated in full and written in capital letters.
 3. Position, academic title, place of work (study), region, republic, telephone and e-mail address of the author (authors) are indicated in full.
 4. The abstract should consist of a brief content and importance of the article, results.
 5. At the beginning of each article, there should be an annotation in Uzbek, Turkish and English.
 6. The abstract should be no more than 120-150 words.
 7. At the bottom of the abstract, 7-10 keywords should be given that illuminate the content of the article.
 8. The article should be prepared in the following form:
 - a) Introduction;
 - b) Main part;
 - c) Results and Discussions;
 - d) Conclusions;
 - e) List of literature (References) – in alphabetical order;
 - f) Citations are given in brackets in the form of the author's surname - date of publication - page (Muminov, 2020: 25);
 - g) Figures, drawings, tables, diagrams are designated in Arabic numerals as "Figure". Signs or pointers are placed under the figure, in the next line, in the middle and highlighted in bold.
3. The author(s) are responsible for the scientific validity, reliability and plagiarism of the information and evidence presented in the article;
4. Articles will be considered. The journal publishes only articles recommended by experts;
5. Articles not requested will not be published and will not be returned to the authors;
6. Only 1 article of the author is published in 1 issue of the journal.

**“TURKOLOGIK
TADQIQOTLAR” XALQARO
JURNALINING AXBOROT
XATI**

Davlatimiz tomonidan olib borilayotgan ijtimoiy-ma’rifiy, ilm-fanni rivojlantirishga qaratilgan siyosat, Turkiy Davlatlar Tashkilotining Samarqandda o‘tkazilgan sammitida ko‘zda tutilgan o‘zaro aloqalarni jadallashtirish bo‘yicha ishlab chiqilgan dastur va loyihalarni amalga oshirish hamda turkologiya sohasida olib borilayotgan ilmiy-tadqiqot ishlarini muvofiqlashtirish va yoritish maqsadida Sharof Rashidov nomidagi Samarqand davlat universitetida “Turkologik tadqiqotlar” xalqaro jurnali ta’sis etildi. Jurnal turkiy til va shevalar, Markaziy Osiyo turkiy xalqlari lisoniy va adabiy aloqalari tarixi, ijtimoiy-madaniy sohalarda amalga oshirilayotgan ilmiy-tadqiqot ishlarining natijalarini e’lon qilishga mo’ljallangan. Jurnalda muharrir minbari, tadqiqotlar, ilmiy axborot, taqriz va e’tirof, ilmiy anjuman, yosh tadqiqotchi, xotira, yubilyarlarimiz kabi ruknlar mavjud. O‘zbek, turk, rus, ingliz va barcha turkiy tillarda yozilgan maqolalar qabul qilinadi.

Ilmiy jurnal O‘zbekiston Respublikasi Oliy ta’lim, fan va innovatsiyalar vazirligi huzuridagi OAKning 2024-yil 8-maydagi 354/5-sonli rayosat qarori asosida tarix, filologiya fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD) va fan doktori (DSc) ilmiy darajasiga talabgorlarning dissertatsiya ishlari yuzasidan dissertatsiyalari asosiy ilmiy natijalarini chop etish tavsiya etilgan ilmiy nashrlar ro‘yxatiga kiritilgan.



**THE JOURNAL PUBLISHES ARTICLES
IN THE FOLLOWING AREAS:**

- ✓ History of socio-cultural relations of the Turkic peoples;
- ✓ Research of the Turkic World;
- ✓ Dialectology of Turkic languages;
- ✓ Geopolitics of the Turkic World;
- ✓ Folklore Studies;
- ✓ Comparative Linguistics and Literary Studies;
- ✓ Literary Relations and Translation Studies.

MUROJAAT UCHUN MANZIL:

Pochta manzili:

140104, Universitet xiyoboni, 15-uy,
Samarqand, O‘zbekiston,
Sharof Rashidov nomidagi Samarqand
davlat universiteti huzuridagi
Turkologiya ilmiy-tadqiqot instituti

Telefon:

+998 99 582 93 81

+998 97 911 93 81

Telegram ID:

@turkologiyal

Elektron pochta:

turkologiya.samdu@gmail.com

Veb-sayt:

<https://turkologiya.samdu.uz>



MAQOLALARGA QO‘YILADIGAN TALABLAR:

- Maqola 8-10 sahifa hajmida taqdim etiladi;
- Maqolaning tarkibiy tuzilishi:
 1. Maqola matni Times News Roman shriftida, 14 kattalikda, chap: 3 sm, o‘ng: 1,5 sm, yuqori va quyi: 2 sm; 1,15 intervalda, A4 shaklida tayyorlanishi lozim.
 2. Maqola sarlavhasi, muallif(lar)ning familiyasi, ismi va otaismi to‘liq holatda katta harflar bilan yozilishi kerak.
 3. Muallif(lar)ning lavozimi, ilmiy unvoni, ish (o‘qish) joylari, viloyat, respublika, telefoni va e-mail adresi to‘liq keltirilishi kerak.
 4. Annotatsiya, maqolaning qisqacha mazmun va ahamiyati, natijalardan iborat bo‘lishi lozim.
 5. Har bir maqola boshida o‘zbek, turk va ingliz tillarida annotatsiya bo‘lishi lozim.
 6. Annotatsiya 120-150 so‘zdan ko‘p bo‘lmagan shaklda bo‘lishi kerak.
 7. Annotatsiyaning pastki qismida maqola mazmunini yorituvchi 7-10 ta tayanch so‘zlar keltirilishi kerak.
 8. Maqola quyidagi shaklda tayyorlanishi kerak:
 - a) Kirish (Introduction);
 - b) Asosiy qism (Main part);
 - c) Natijalar va muhokama (Results and Discussions);
 - d) Xulosalar (Conclusions);
 - e) Adabiyotlar (References) – alifbo tartibida keltiriladi;
 - f) Havola(snoskalar)lar qavsda muallif familiyasi – nashr sanasi – sahifasi (Mo‘minov, 2020: 25) shaklida keltiriladi;
 - g) Rasm, chizma, jadval, diagrammalar «Rasm» deb arab raqamlari bilan qayd etiladi. Belgi yoki ishoralar – rasm ostida, keyingi qatorda, o‘rtada joylashtiriladi va qoraytirilgan shrift bilan belgilanadi.
- Maqolada keltirilgan ma’lumot va dalillarning ilmiy asoslanganligi, ishonchli va ko‘chirmachilik holatlari uchun muallif(lar) mas’uldir;
- Maqolalar ekspertiza qilinadi. Ekspertlar tomonidan tavsiya etilgan maqolalargina jurnalda chop etiladi;
- Tavsiya etilmagan maqolalar chop etilmaydi va mualliflarga qaytarilmaydi;
- Jurnalning 1 ta sonida muallifning faqat 1 ta maqolasi chop etiladi.

**БЮЛЕТЕНЬ
МЕЖДУНАРОДНОГО ЖУРНАЛА
"ТУРКОЛОГИЧЕСКИЕ
ИССЛЕДОВАНИЯ"**

В целях реализации программ и проектов, разработанных для ускорения взаимоотношений, предусмотренных на состоявшемся в Самарканде саммите Организации Тюркских Государств, а также координации и освещения научно-исследовательской работы, проводимой в области тюркологии, Международный журнал, Самаркандского государственного университета имени Шарофа Рашидова, «Туркологические исследования» прошел государственную регистрацию. Журнал предназначен для публикации результатов научно-исследовательских работ в области тюркских языков и диалектов, истории языковых и литературных связей тюркских народов Средней Азии, социокультурной области. Есть такие рубрики, как молодой исследователь, память и наши юбилеи. Принимаются статьи, написанные на узбекском, турецком, русском, английском и всех тюркских языках.

Научный журнал на основании решения Высшей аттестационной комиссии (ВАК) Министерства высшего образования, науки и инноваций Республики Узбекистан от 8 мая 2024 года под номером 354/5; Он включен в перечень научных изданий, рекомендуемых кандидатам на получение ученых степеней доктора философии (PhD) и доктора наук (DSc) в области истории и филологии для публикации своих научных результатов по своим диссертациям.



**В ЖУРНАЛЕ ПУБЛИКУЮТСЯ
СТАТЬИ ПО СЛЕДУЮЩИМ
НАПРАВЛЕНИЯМ:**

- ✓ История социально-культурных отношений тюркских народов;
- ✓ Исследования тюркского мира;
- ✓ Диалектология тюркских языков;
- ✓ Геополитика тюркского мира;
- ✓ Изучение фольклора;
- ✓ Сравнительное языкознание и литературоведение;
- ✓ Литературные отношения и переводоведение.

КОНТАКТНЫЙ АДРЕС:

Почтовый адрес:

140104, Университетский бульвар,
15, город Самарканд, Узбекистан,
Научно-исследовательский
институт Тюркологии при
Самаркандском Государственном
Университете имени Шарофа
Рашидова

Телефон:

+998 99 582 93 81

+998 97 911 93 81

Telegram ID:

@turkologiya1

Электронная почта:

turkologiya.samdu@gmail.com

Веб-сайт:

<https://turkologiya.samdu.uz>



ТРЕБОВАНИЯ К СТАТЬЯМ:

- К публикации принимаются статьи объемом 8-10 страниц;
- Структура статьи:
 1. Текст статьи должен быть выполнен шрифтом Times News Roman, размером 14 пунктов, слева: 3 см, справа: 1,5 см, сверху и внизу: 2 см; с межстрочным интервалом 1,15, формат листа А4.
 2. Название статьи, фамилия, имя и отчество автора(ов) должны быть написаны заглавными буквами в полном регистре.
 3. Должность, ученое звание, места работы(учебы), регион, Республика, телефон и адрес электронной почты автора(ов) должны быть указаны полностью.
 4. Аннотация должна состоять из краткого содержания и важности статьи, результатов.
 5. В начале каждой статьи должна быть аннотация на узбекском, турецком и английском языках.
 6. Аннотация должна содержать не более 120-150 слов.
 7. Внизу аннотации должно быть 7-10 ключевых слов, освещающих содержание статьи.
 8. Статья должна быть подготовлена в виде:
 - a) Вступление (Introduction);
 - b) Основная часть (Main part);
 - c) Результаты и обсуждение (Results and Discussions);
 - d) Выводы (Conclusions);
 - e) Литература (References) – в алфавитном порядке
 - f) Ссылка(сноски) приводится в скобках в виде фамилии автора – дата публикации – страница (Муминов, 2020: 25);
 - g) Рисунки, чертежи, таблицы, схемы нумеруются арабскими цифрами и обозначаются как «Рисунок». Знаки или указатели размещают под рисунком, в следующей строке, посередине и выделяют жирным шрифтом.
- Автор(ы) несут ответственность за научную обоснованность, достоверность и плагиат информации и доказательств, представленных в статье;
- Статьи рецензируются. В журнале публикуются только статьи, рекомендованные экспертами;
- Нереконмендованные статьи не публикуются и не возвращаются авторам;

“TÜRKOLOJİ ARAŞTIRMALARI” DERGİSİNİN BÜLTENİ

Özbekistan Cumhuriyeti devletinin sosyal-eğitimsel ve bilimsel gelişme politikasının başarılı şekilde uygulanmasına yardımcı olmak amacıyla, Semerkant'ta düzenlenen Türk Devletleri Teşkilatının zirvesinde öngörülen karşılıklı ilişkilerin hızlandırılması için geliştirilen program ve projeleri uygulamak, bilimsel çalışmaları koordine etmek, Türkoloji alanında yürütülen araştırma çalışmaları Şeraf Reşidov adına Semerkant Devlet Üniversitesi, Uluslararası “Türkoloji Araştırmaları” dergisini tescil etmiştir. Dergi, Türk dili ve lehçeleri, Orta Asya Türk topluluklarının dil ve edebiyat ilişkileri tarihi, sosyo-kültürel alanlardaki bilimsel ve araştırma çalışmalarının sonuçlarını yayınlamayı amaçlamaktadır. Dergimizde editör kürsüsü, araştırma, bilim dünyasından, inceleme ve tanıma, bilimsel konferans, genç araştırmacı, hatıra, yıldönümleri gibi sütunlar yer almaktadır. Özbekçe, Türkçe, Rusça, İngilizce ve tüm Türk lehçelerinde yazılmış makaleler kabul edilmektedir.

Bilimsel dergi, Özbekistan Cumhuriyeti Yükseköğrenim, Bilim ve İnovasyon Bakanlığı'na bağlı Yüksek Kabul Komisyonu'nun 8 Mayıs 2024 tarihli ve 354/5 sayılı kararına esasen; tarih, filoloji alanlarında Felsefe Doktoru (Doktora) ve Bilim Doktoru (DSc) akademik derecesini almaya aday kişilerin tezleri dolayısıyla bilimsel sonuçlarını yayınlaması tavsiye edilen ilmî yayınlar listesine dâhil edilmiştir.



DERGİ AŞAĞIDAKİ ALANLARDA MAKALELER YAYINLAMAKTADIR:

- ✓ Türk Dünyasındaki sosyo-kültürel ilişkilerin tarihi;
- ✓ Türk Dünyası araştırmaları;
- ✓ Türk Lehçeleri diyalektolojisi;
- ✓ Türk Dünyasının jeopolitiği;
- ✓ Folklor çalışmaları;
- ✓ Karşılaştırmalı dilbilim ve edebiyat çalışmaları;
- ✓ Edebi ilişkiler ve çeviri çalışmaları.

İLETİŞİM ADRESİ:

Posta adresi:

140104, Üniversite Bulvarı, 15,
Semerkant şehri, Özbekistan, Şeraf
Reşidov adına Semerkant Devlet
Üniversitesine bağlı Türkoloji
Araştırmaları Enstitüsü

Telefon:

+998 99 582 93 81

+998 97 911 93 81

Telegram ID:

@turkologiya1

E-posta:

turkologiya.samdu@gmail.com

İnternet sitesi:

<https://turkologiya.samdu.uz>



MAKALE YAZIM KURALLARI:

- Makale 8-10 sayfada sunulur;
- Makale'nin yapısı:
 1. Makale metni Times New Roman yazı tipinde, 14 punto büyüklükte, sol kenarından 3 cm'lik, sağ kenarından 1,5 cm'lik, üst ve alt kenarından 2 cm'lik boşluk bırakılarak, tek sütün olarak, 1,15 satır aralığında, A4 boyutunda hazırlanmalıdır.
 2. Makalenin başlığı, yazar(lar)ın soyadı, adı ve baba adı tam olarak büyük harflerle yazılmalıdır.
 3. Yazar(lar)ın pozisyonu, akademik ünvanı, çalıştığı (öğrendiği) yer, bölgesi, cumhuriyeti, telefon ve e-posta adresi eksiksiz olarak verilmeli.
 4. Özet, makalenin amacını, önemli bulgularını ve sonuçlarını içermelidir.
 5. Her makalenin başında Özbekçe, Türkçe ve İngilizce özet bulunmalıdır.
 6. Özet, 120-150 sözcüğü geçmeyecek şekilde yazılmalıdır.
 7. Özeti alt kısmında makalenin içeriğini tanımlayacak en az 7, en fazla 10 anahtar kelimeye yer verilmelidir.
 8. Makale, aşağıdaki formatda hazırlanmalıdır:
 - a) Giriş (Introduction);
 - b) Ana bölüm (Main part);
 - c) Sonuçlar ve tartışma (Results and Discussions);
 - d) Sonuçlar (Conclusions);
 - e) Kaynakça (References) alfabetik olarak sıralanmalıdır;
 - f) Bağlantılar (dipnotlar) yazarın soyadı - yayın tarihi - sayfa şeklinde parantez içinde verilecektir (Muminov, 2020: 25);
 - g) Resim, çizim, tablo, diyagramlar "Resim" olarak Arap rakamları ile kaydedilir. İşaretler resmin altına, bir sonraki satıra, ortaya yerleştirilir ve koyu yazılır.
- Makalede sunulan bilgi ve kanıtların bilimsel dayanağı, güvenilirliği ve intihalinden yazar(lar) sorumludur.
- Makaleler hakemli olacaktır. Dergide sadece uzmanlar tarafından tavsiye edilen makaleler yayımlanır.
- Talep edilmeyen yazılar yayınlanmayacak ve yazarlarına iade edilmeyecektir.
- Derginin 1 sayısında yazarın sadece 1 makalesi yer alacaktır.

TURKOLOGIK TADQIQOTLAR

XALQARO ILMIY JURNALI

INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL OF “TURKOLOGICAL
RESEARCH”

ULUSLARARASI “TÜRKOLOJİ ARAŞTIRMALARI” BİLİMSEL
DERGİSİ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ “ТЮРКОЛОГИЧЕСКИЕ
ИССЛЕДОВАНИЯ”

Muharrir:

Prof. J.Eltazarov

Musahhih va texnik muharrir:

R. Shokirov



ISSN 2992-9229

2024-yil 29-oktabrda tahririy-nashriyot bo‘limiga qabul qilindi.

2024-yil 31-oktabrda original-maketdan bosishga ruxsat etildi.

Qog‘oz bichimi 60x84.1/16. «Times New Roman» garniturası.

Offset qog‘ozı. Shartli bosma tabog‘ı –9.

Adadı 15 nusxa. Buyurtma № 174

SamDU tahririy-nashriyot bo‘limi bosmaxonasida chop etildi.

140104, Samarqand sh., Universitet xiyoboni, 15.





ISSN 2992-9229