

УДК 93/94

*Д. Б. Уринбаева, З. Р. Эшмуродова*

*Самаркандский государственный университет (Самарканд, Узбекистан)*

## ЭТНОГРАФИЗМЫ В УЗБЕКСКОМ ФОЛЬКЛОРЕ

**Аннотация.** В статье рассматриваются непроизводные и производные этнографизмы в лексике фольклора.

**Ключевые слова:** узбекский язык, этнографическая лексика, словообразование, непроизводные и производные этнографизмы.

*D. B. Urinbaeva, Z. R. Eshmurodova*

*Samarkand State University (Samarkand, Uzbekistan)*

## ETHNOGRAPHIES IN UZBEK FOLKLORE

Этнографическая лексика узбеков, сохраняя основу общенародного узбекского языка, испытывает на себе влияние узбекских, каракалпакских и туркменских языков и одновременно имеет региональное своеобразие, близкое к западным говорам узбекского языка. Это обстоятельство обогащает их этнокультурную лексику. Этнографическая лексика формируется и развивается благодаря тому, что носитель языка в результате обобщения повседневных наблюдений, изучения окружающей среды и ее разнообразных проявлений и особенностей дает жизненным явлениям и фактам названия. Все это тесно связано с самосознанием, мировоззрением, психологией и языком народа. Попытаемся проанализировать семантико-функциональные особенности этнографических диалектизмов в художественной ткани фольклора. Этнографизмы, являющиеся объектом нашего исследования, — основа этнографической лексики, но по количеству их немного. То, что в этнографической лексике непроизводных этнографизмов встречается мало, объясняется тем, что они являются вторичными номинациями. Человек дает названия традициям и обрядам сообразно уровню развития своего самосознания, кладет в их основу понятия и слова, имеющиеся в родном языке.

Этнографическая лексика узбекского языка в определенной степени исследована Журабоевым и Мирзаевым [2, с. 7], и теперь нужен более глубокий и всесторонний ее анализ.

Мы попытаемся проанализировать семантико-функциональные особенности этнографических диалектизмов в художественной ткани узбекского фольклора. На основе семантических особенностей этнографических диалектизмов, встречаемых в объекте нашего исследования, мы разделили их на подгруппы, которые проанализируем.

#### **Названия растений и деревьев**

В зависимости от местных почвенно-водных ресурсов, естественных растений, других наземных и подземных ресурсов формируются также характер быта и культуры, национальные чувства. Направления экономических и культурных типов, в свою очередь, определяются не только окружающей природной средой, но и уровнем социально-экономического развития отдельных этносов [1, с. 85].

*Ийир* (лит. айр) — «многолетнее лекарственное растение».

*Атга салди арпаминан ийирди,*

*Қар жавғанда карван салар чийирди...* (Алпамыш, 13).

Родиной данного растения является азиатский континент. Один из его видов растет в Зерафшанской долине, возле Карасув и Афрасиаба, а второй — в Европе и Северной Америке. В Центральной Азии оно произрастает в основном на берегах рек и озер. Из его корней изготавливается ароматное эфирное масло для парфюмерии [7, с. 13]. Кроме того, это масло используется в кондитерской промышленности и в медицине. В прошлом ийир как лекарственное растение давали лошадям и другим животным, когда у них обнаруживалась заразная болезнь типа дизентерии. Этот вид болезни животных называется ёмонламоқ, в дастане — жаманламоқ. Когда животные не слушаются своих хозяев, то их ругают ҳа, ёмонлагур («чтобы ты скончался от заразной болезни»).

*Қавдан* в дастане означает «поблекшая, высохшая на корню трава». ... *атти қавданга қўйа берип, тўбани башида жонбаилап, Бойсарининг уйига тиклап жота берди* (Алпамыш, 95).

*Исриқ* — (*Peganum*) группа многолетних растений, относящихся к семейству бобовых. Высота — 60–70 см. Стебель несколько ветвистый. Листья серые или зеленые. Цветки желто-белые, плод — круглая коробочка на конце ветки. Встречается в пустынях и полупустынях, населенных землях, среди посевов и на склонах гор. Содержит алкалоиды (гармин, гармалин, пеганин и др.), в составе есть вещества — масло, краска и др. В медицине его применяют с древних времен для лечения различных заболеваний (судорог, ангины, ран), как мочегонное и потогонное средство. Из его семян получают краситель для шерсти и шелка. Его также используют для удаления неприятных запахов и предотвращения всевозможных бедствий.

В произведениях фольклора также используется как священное растение, и считалось, что исириқ-гармала обладает божественной силой. Например: *Исриқ нишон берай сенинг қўлинг // Я даю исириқ (гармала) тебе для исцеления* (Алпамыш, 284). Употребляется в диалекте в таких вариантах, как *исириқ /адрасмон /хазориспанд: Ҳазориспанднинг донаси, шу беғуноҳнинг шонаси // Зёрнышко гармалы, гребешок этого невинного* (Народные песни, 50). Гармала обладает двойным набором качеств — целебным и магическим. В древности гармала считалась благовоном, а также использовалась с целью предохранения человека от различных оскорблений, от сглаза, а также для совершения обряда окуривания.

В древности *исрик* считался благословенным растением, обладающий божественной силой. По этой причине в произведениях «дарить благовономия» означает защищать его от разных глаз (людей), избегать зрительного контакта и проводить церемонию использования благовономий путем сжигания. Следовательно, растение *исрик/исириқ /хазариспанд, исириқ солиш // исрик вкладывать* — обряд, *исириқчи* — человек, проводящий обряд, *исириқдон* — приспособление для возжигания, *тумор* — талисман — по религиозной концепции защищает от дурного глаза, беды, несчастья, нечистой силы и т.д., и ассоциируется с молитвой благополучия. И в сегодняшние дни, когда рождается ребенок, когда молодожены входят в комнату, зажигают исирик (гармалу) [12, с. 7].

#### **Названия предметов одежды**

К верхней одежде относятся различные виды легких, теплых (наполненных хлопком) пальто // *choron (to'n // тонов)*, пальто из меха, покрытых из разных тканей, *po'stin // курток, kamzul // жилеток, длинных или коротких nimcha // курток*. Самой распространенной верхней одеждой, дошедшей до наших дней, является *to'n — choron // стеганое пальто*. В зависимости от способа изготовления пальто его называют *avra to'n, astarli to'n, paxtalik to'n*. По ткани, из которой шит *to'n // тон*, его назы-

вают *qalami to'n, banoras to'n, beqasam to'n, kimxob to'n, surra to'n* и т.д.; в зависимости от того, для кого тон предназначен, его называют *bola to'n* // для мальчика, *kuyon to'n* // для зятя, *quda to'n* // для свекра. Для подвязывания поверх тонов использовались ремни чориси, кожаные, духоба. Тўн-чопонлар устидан боғлаш учун *belbog», chorsi, charm, dixoba katar* [13]. Длина, цвет, ширина и стиль одежды варьировались от места к месту. Во все времена можно было узнать, к какому социальному классу принадлежит человек, взглянув на его одежду [1]. Например, *То ўлганча сўйлаб қолган тил бўлсин, // Узунли-қисқали тўнинг мўл бўлсин* (Алпамыш, 34). *Ассалом алайкум, чўлда чўпонлар, // Устига кийгани эски чопонлар* (Алпамыш, 95). *Майдонда жондан кечарман, // Кафан тўнингни бичарман* (Алпамыш, 179). Как видно из примеров, обилие «длинных и коротких халатов» для благополучных и счастливых дней человека, и длина халата зависела от того, для какого дня он предназначен; выражение «я раскрою саван» связан со «смертью».

*Алпомии Қултойнинг кийимларини кийиб, елкасига жанда-жундани қўйиб, кебанакни устидан елбагай кийиб, сиртидан белини бўғиб...* (Алпамыш, 334). **Кебанак** — обл. пастуший чекмень (верхняя мужская одежда), войлочный халат или халат на войлочной или шерстяной подкладке (верхняя одежда чабанов в непогоду) [11, с. 206]:

— Сағир Ёдгар бавасига не деди:

*Бава раҳбар бўгин мендай гўдакка,*

*Мени огин, баважон, кебанакка,*

*Мени берма бу икки бадиракка* (Алпамыш, 339).

Чекмень, защищающий от дождя и снега, носили в прохладную погоду [11]. Такое одеяние было традицией у кочевых народов, занимавшихся животноводством. **Елбагай** — разутый, повязанный вокруг талии, не надетый в рукава, накинутый на плечи. **Алача** — полосатая или шерстяная ткань ручной работы.

Итак, видно, что в примерах описания верхней одежды наблюдается дифференциация и раслаивание.

**Жумур** — фольк, войлочная шапка, конусообразной формы [11, с. 160].

— Башини карсанга соп туради,

*Қатган жумур жийип тушип қолади,*

*Асли каламасди, шундай бўлади,*

*Жумур қапан, сурати кал жўради...* (Алпамыш, 296).

С древних времен этнические и местные группы узбеков отличались головными уборами. Мужчины в основном носят на голове разные виды тюбетеек (дуппи, топи, такё), а женщины часто носят красочные платки [1, с. 152]. Масалан, Эса ўзбаки расм қилайик, — деб **телпакни** ташлаб, янги либослар кийиб, бошига **салла** ўраб, чотаётир, сира шийдам бўлмайд, ғарпайиб кетаётир, сира ўзбак хоҳлайдиган бўлаётир (Алпамыш, 50). **Бўрк** — кишки қалпоқ, телпак. **Жанда-кулоҳ** — дарвеш, қалан-дарлар киядиган қўроқ тўн ва қалпоқ.

*Ярашиққа ловдон рўмол ўрайман, // Бобо, кунда мен ҳам йўлга қарайман* (Алпамыш, 334). **Ловдон рўмол** — қизил ипак рўмол. **Лачак** — дока рўмол. **Чорсисин** туюққа ёзиб солади, // Гул миҳларни тишлаб суғуриб олади (Алпамыш, 157). **Чорси** — гулли, тўрт кўзли рўмол. Шу замон кийгизди майин кўйлакди, // Боз бостириб кийди бул **киш** телпакди (Алпамыш, 84). **Киш** — одежда приготовленная из шкуры животных.

Традиционная одежда представляла собой определенный этносоциальный символ этноса или определенный «этнический паспорт» [14], «этноопределяющий символ» [15, с. 70], указывающий на его этническую принадлежность. Каждый народ с учетом норм образа жизни, экономики, климата, общественного строя, некоторых элементов идеологии, традиций и религиозных убеждений одевался соответствующим образом. С другой стороны, вместе с развитием одежды сложилась уникальная культура одевания [16].

— **Шалдам** в дастане означает «чалма, сделанная либо из шерсти, либо из шелка»:

*Давлатимдан шали-шалдан ўрайман,*

*Гул тарзим саргайип сенга қарайман,*

*Бар бўса, жўқ дема, ўзбактинг қизи,*

*Бир каса қимизди сендан сўрайман* (Алпамыш, 45).

Данное слово уже стало архаичным и ни в одном словаре узбекского языка не зафиксировано. Приведенные примеры показывают, как жили кочевые скотоводы в прошлом.

Такая богатая лексика прошлых времен сохранилась лишь в фольклорных произведениях. С этой точки зрения она очень ценна для обогащения лексического фонда любого языка.

#### Названия блюд

*Osh*, заимств. «пища, еда», по толковому словарю узбекского языка имеет несколько значений: 1) продукт питания для человека, пища, еда; 2) этнограф. *Osh* — поминки по умершим в годовщину смерти с обильным угощением. Э. В. Севортян, сопоставив древнетюркские и современные тюркские языки, указывает, что истоки слова *osh* восходят к заимствованному из иранских языков слову *ash* [9, с. 211]. Существует древняя легенда о происхождении слова «*Osh* или *Palov*», которая связана с именем великого Авиценны. На самом деле *Osh-palov* — это аббревиатура, состоящая из заглавных букв ингредиентов блюда: P-Пиез — лук, A-аез — морковь, L-лахм — мясо, O-олио — масло, V-вет — соль. Однажды сын бухарского правителя встретил красивую юную девушку из небогатой семьи. Из-за классового неравенства брак их был невозможен. Страдающий от несчастной любви принц ослабевает и теряет интерес к жизни и еде. Тогда его отец приглашает знаменитого целителя — Абу Али ибн Сину (Авиценну) и просит его выяснить причину этого недуга и вылечить юного наследника. После осмотра ибн Сина понимает, что причиной болезни юноши была несчастная любовь. Ибн Сина говорит правителю, есть два варианта вернуть к жизни его сына: первое — поженить молодых или второе — накормить его одним очень калорийным снадобьем под названием «ош палов», из семи ингредиентов. Накормив принца этим блюдом, Авиценна увидел, что его пациент почувствовал неожиданный прилив сил. После этого блюдо *osh* — стало широко использоваться в народе и превратилось из лечебного снадобья в блюдо широких застолий и торжеств.

Старая восточная поговорка гласит: «Хорошему плову нужен жаркий огонь, казан с рисом и мясом и...любовь». В Узбекистане *osh* давно стал незаменимым ритуалом семейных торжеств, будь то рождение ребенка, свадьба, похороны или возвращение человека с паломничества из великого Хадж. Следовательно, различаются ош и по назначению: «*to'y osh*» (вечерный свадебный плов), «*nahor osh*» (утренний свадебный плов) «*arafa osh*» (религиозный плов перед Ийдом), (поминальное угощение). Эти виды плова отличаются друг от друга не только технологией приготовления, но и ингредиентами, входящими в их состав.

В книге М. Кашгари *osh* встречается в форме аш-ауқат «пища, еда»: «аяқ ашы» «блюда для еды», аяққа ас сал «положи еду в блюдо» [4, с. 110]. В дастане «Алпамыш» преведено несколько примеров: *to'ying asboblarini tuzatib, qancha so'qim mollar so'yib, osh-palovlarni damlab, fuqaro, beva-bechoralar to'yib, shu ajnosda o'n olti urug*» *Qo'ng'irotiing odambori to'yni qilib, hammalari jam bo'lib, qirq kechayu kunduz to'y berib yotdi* // *приготовив все для свадьбы, зарезав много скота, приготовив супы и пловы, накормив горожан и вдов-бедных, и для шестнадцать родов народа Кунгират устроив свадьбу, и все они собрались, устроили сорок дней и ночей свадьбу* (Алпамыш, 16). *Boybicha mehmonlarga osh taraddud qildi, ziyofatga palov pishirib, palovni damlab*: «*Endi mehmonlar bilan gaplashib o'tirayin*», — *deb boybicha ham ker o'tirdi* // *Бойбича (жена бая) приготовила гостям нищу, приготовила для вечеринки плов и заварила плов*: «Теперь поговорим с гостями», — сказала бойбича и присела к ним (Алпамыш, 45). *Alla nima yeudigan osh bo'lgan ekan.... xudo y olgur oshning ustida ko'ngli qoralik qildi* // *Боже, был очень вкусный плов... пусть заберет бог над нищей устроил душевную черноту* (Алпамыш, 48). *Zahar bo'ldi bo'l mening ichgan oshim* // *Моя еда стала ядом* (Алпамыш, 60). В примерах *osh-palovlarni damlab* — «приготовил пищу», *osh taraddud qildi* — «приступить к подготовке пищи», *yeudigan osh* — «очень вкусный плов», *oshning ustida ko'ngli qoralik qildi* — «во время пищи начал ссору», *oshim zahar bo'ldi* — «пища стала ядом». Во всех этих словосочетаниях мотивация связана со значением «еда, пища».

**Қағанақ** // **Qag'anaq** в дастане означает «специальное блюдо кочевых животноводов» наподобие сыра:

Assalomu alaykum, cho'lda cho'pannar,

Ustiga kiygani eski chapannar,

**Qag'anaqqa** to'yip jotqan guppannar,

Shul arag'a bir elibay keldima? //

Здравствуйте, пастухи в пустыне,



Он носит старый чапан,  
Гуппаны, пресытившийся *гаганаком*,  
Сюда один элибай (бай села) не приходил? (Алпамыш, 90).

В узбекско-русском словаре *qag'anaq* толкуется как анат. «околоплодный пузырь», а другое название данного слова не зафиксировано (11, с. 627). В прошлом чабаны в степных кочевых условиях питались особыми блюдами, которые не портились несколько дней. Чабаны при охоте брали околоплодные пузыри от тела барашка и из них делали посуду, похожую на касу. В нее доили от овцематки первое молоко, затем, зашив со всех сторон, клали ее в горячую золу. Через несколько минут было готово похожее на сыр блюдо. В настоящее время молодые чабаны не знают его название и способы приготовления.

**Жизза** // *Jizza* — национальное блюдо из растопленного жира. Например: *Zamburug'bag'ring yorug*», *hamroyingni topsaydim, jizza kabob etsaydim* // *Я хотел бы найти твоего партнера, я хотел бы приготовить джизза-кебаб* (Народные песни, 116). Овечий жир (бедро) нарезают прямоугольниками и обжаривают на слабом огне, затем жир плавится и из жировой ткани и остаточного жира образуется жизза. В основном его изготавливают из овец, но также и из крупного рогатого скота и т.д. Жизза получают путем плавления животного жира. Жизза смешивают с солью и луком и едят с хлебом, или хлеб Джизза (патир) покрывают тестом.

**Барра кабоб** // *Barra kabob* — в произведениях фольклора встречается и это блюдо: *Uh, bizga barra kabob topildi* // *Ух, нам приготовили барра-кебаб* (Сказки, 51). **Барра** — это просто молодая баранина (не ягнятина), один из главных компонентов этого вкусового ансамбля, а **кабоб** — возможно, из-за технологической особенности приготовления мяса на пару, лежащим на решетке — своеобразном деревянном гриле, под которым кипит в казане мясной бульон. Так, баранина вместе с белоснежным курдючным салом готовится, словно шашлык на мангале, только вместо дыма — пар.

**Хасыб** // *Hasib* — еще одно уникальное блюдо узбекской кухни, домашняя баранья колбаса с ливером: *Yo'l ustida uzun arg'amchi. Ko'prik ostida yog'li hasib (ilon)* // *Длинная веревка на дороге. Жирная колбаса под мостом (змея)* (Загадки, 65). «Хасып» — имя собственное и поэтому никак не переводится. Для приготовления хасыпа (бараньи кишки и прочие бараньи субпродукты) потребуются вывернутые и тщательно промытые бараньи кишки — в домашней колбасе нет и не может быть никаких искусственных заменителей и оболочек, только все самое натуральное. Чтобы отбить специфичный запах баранины, их можно ненадолго замочить в сыворотке. Хасып в Узбекистане чаще всего готовят к большим праздникам, когда закалывают барашка, и его следует использовать без остатка.

**Qag'anoq, hasib, barra kabob, jizza** и их аналоги есть не только в узбекской кухне, но и у других тюркских народов, в основном тех, кто исторически занимался скотоводством.

**Бовурсоқ** // *Bovursoq* — в произведениях фольклора означает традиционные среднеазиатские праздничные пышки из дрожжевого теста: *Kunduzi top — top etar, Kechasi bovorsog'day yerda yotar (hassa)* // *Днем он стуча идет, а ночью лежит на земле, как пышка (трость)* (Загадки, 139).

Узб. — *bo'g'irsoq*, алт. — боорсок, башк. — бауырһак, бур. — боорсог, каз. — бауырсақ, калм. — боорцг, кирг. — боорсок, монг. — боорцог, ног. — бавырсақ, сиб.-тат. — пауырсақ; тадж. — буғурсоқ, орзук; тат. — бавырсақ, тув. — боорзак, туркм. — *rişme*, тур. — *lokma*, уйг. — боғу (р) сак, хак. — поорсах — это традиционное блюдо тюркских народов, название которого произошло от следующих слов: «баурмасу, баурласуга, баур», что переводится как «стремление к объединению, родству, брат». Это мучное изделие, которое похоже на пончики и доведено до готовности в большом количестве жира в казане. На сегодняшний день неизвестно, когда баурсаки появились на дастархане кочевника, но они, несомненно, являются популярным повседневным, праздничным и ритуальным блюдом. Принято жарить их в канун религиозных праздников Рамазан-хайит и Курбан-хайит, и вместе с пловом и сладостями угощать ими родных и соседей. Баурсак является непременным атрибутом праздничного дастархана. Играет важную роль в свадебных обрядах. В свадебной традиции родители жениха приносят в подарок на свадьбу блюдо с баурсаками или сладостями.

**Буламиқ** // *Bo'lamiq* — название жидкой каши из поджаренной в масле муки (пшеничной, кукурузной); жидкий суп из муки, жира и сливок (иногда добавляют молоко); мучная похлебка. Например: *Kel-keli kelsa, bulamiq tish sindirar* // *Когда дело доходит до этого, каша (буламиқ) зуб ломаем* (Пословицы, 196). *Murching ko'p bo'»Isa, bulamiqqa sol* // *Если перца много, положите ее в кашу*

(буламиқ) (Пословицы, 399). Языковеды К. Брокельман и Г. Рамстедт правомерно рассматривали **bulaqmaq** и **bulamiq** как производные от глагола **bula** — «мешать», «перемешивать» [5, с. 260].

Одним из главных понятий узбекской культуры и узбекского языка на протяжении многих веков было макроконцепция «хлеб». Всестороннее лингвокультурологическое описание его структуры и этнокультурного и семантического плана позволяет нам сделать вывод о том, что концепт хлеб, являющийся культурной и лингвистической константой, находится в основе понятийной сферы узбекского языка [4, с. 39]. Хлеб — это важный культурный концепт, определяющий концепцию узбекского менталитета. Следовательно, «хлеб и дастурхан» могут быть проанализированы как неотъемлемый компонент духовного мировоззрения узбекского народа, важнейший символ спокойствия и благополучия. Хлеб сравнивают с солнцем, золотом, жизнью. В текстах фольклора используется разные виды хлеба. Например, **Патир** — узбекская толстая полусдобная слоеная лепешка, смазанная бараньим салом или сметаной. **Патирджеду** — это очень древняя самобытная традиция жителей оазиса Сурхан. Чтобы не ранить чужое сердце, не смущать, почтить любого мужчину, который посватался к девушке, родители невесты выполняли этот обычай: когда пожилой мужчина сватал своего родственника к молодой девушке, будущего жениха сажали на ташпатыр (твердый патыр, приготовленный без дрожжей). Есть также виды хлеба, которые ассоциируются с традициями: патир-суп (патир-шурва), патир-плов (патир-палов), патир-басма (патир-бостирма), молочный патир (патир-сут).

**Kumoch**// **ko'mach** — узбекская лепешка, испеченная в горячей золе.

Kulni o'z **kumochingga** tortma (Пословицы, 91).

**Ko'mach**// **ko'moch**– аун. Kumach. Shunda kampir ola qopning unidan, ola sigirning moyidan bir katta **ko'mach** qildi (Сказки, 79). Onasi o'g'liga **ko'moch** qilib beribdi (Загадки, 182).

**Zog'ora** — хлеб из кукурузной или белой муки сорго.

Tam — tam, tam — tam Tamara, Tandir to'la **zog'ara** (Народные песни, 240).

**Chalpak** — узбекские жареные маленькие лепешки из простого дрожжевого теста.

**Chavati** — узбекская тонкая пшеничная лепешка из простого теста, которую пекут на стенках казана. Har kuni chol cho'lga o'tinga chiqish vaqtida хотини ikkita **chavati** qilib berar ekan (Сказки, 89).

**Cho'rak** — узбекская тонкая пшеничная лепешка из простого теста, которую пекут на стенках тандира. Taroqni bir momoga berdim, Momo munga **cho'rak** berdi (Народные песни, 245).

**Shirmoy** — таджикская и узбекская пшеничная лепешка, в тесто которой добавляют толченый горох и пряности: анис или тмин.

**Lochira** — узбекская сдобная пшеничная лепешка с солоноватым вкусом.

#### Название отдельных процессов свадебной церемонии

Процессы свадебной церемонии в различных регионах Узбекистана проходят по-разному. Своеобразно описан процесс женитьбы в дастане «Алпамыш», исполненном представителем кипчакского диалекта узбекского языка из киркской родо-племенной ветви узбекского народа. Этот вид свадебной церемонии сохранился в некоторых кишлаках Самаркандской и Сырдарьинской областей.

**Фатиха-туй** // **Fotiha to'y** и **Нон синдириш** // **Non sindirish** — эти два интересных обычая несут в себе совершенно простой смысл — сватовство или помолвка. По традиции, родители жениха сами находят невесту сыну, правда, нынешняя молодежь тактично подсказывает, в каком направлении искать, но сути обряда это не меняет. Назначенные свахи подробно узнают все о семье и родственниках девушки, знакомятся с родителями. Если с точки зрения мусульманской морали все в порядке, родители жениха дают согласие на сватовство. Все формальности соблюдены, наступает долгожданный фатиха-туй. В этот день в доме невесты собираются гости, в числе которых обязательно старики и администрация махалли (соседская община, местное самоуправление). Свахи торжественно в присутствии многочисленных свидетелей излагают суть своего визита и, получив согласие родителей девушки, преломляют лепешку (нон синдириш), с этого момента договор о свадьбе считается скрепленным. Родственников жениха и умелых свах одаривают подарками. С этого момента молодые официально считаются «женихом» и «невестой», назначается день бракосочетания.

**Қиз суйлатар** // **Qiz suylatar** в языке дастана и в говорах кипчакского диалекта означает «получение согласие невесты будущим мужем», это один из древнейших обычаев узбеков:

*Ikki vakil u mulladan keladi,*

*Kelip qizdi ixtiyorin so'radi,*

*Uyalgandan qabul qilmay turadi,  
«Qiz so'ylatar» degan rasm bo'ladi,  
Qiz gapirtkan ancha pulni oladi,  
Barchin vakilini endi beradi,  
Hakimbekti bunda qabul qiladi,  
Guvohlar jiyinga yana boradi,  
Peshini qaytarip mulla so'radi,  
Bu guvohlar turip javap beradi (Алпамыш, 160).*

Из приведенного примера ясно, что для получения согласия невесты мулла отправляет двух верных представителей со стороны невесты. Обычно, стесняясь, невеста сразу не дает согласие. Этот процесс может продолжаться несколько часов. С целью ускорения это церемонии представители со стороны жениха дарят деньги подругам и женщинам, сидящим вместе с невестой в одном помещении. Получив устное согласие невесты, оба представителя возвращаются к мулле. Мулла спрашивает у них, дала ли невеста согласие выйти замуж, и они отвечают на вопрос мутлы.

Сказитель Фазыл Юлдаш углы детально описывает процесс бракосочетания Алпамыша с Барчин до входа в полог (преимущественно из белой ткани), закрывающий угол комнаты, где должны сидеть новобрачные в первый вечер свадьбы.

**Чимилдиқ** (полог) // **Chimildiq** имеет одинаковое значение и языке дастана, и в кипчакском диалекте узбекского языка: *Vaxmal o'tovda chimildiq tutip, bir necha qatinnar kuyaavno'karlari minan kuyavdi kirgizmakchi bo'p, bir necha qatinnar «kampir o'ldi» bo'p, o'lganiga bir nima op, «it irillar» degan rasmini qip, bug'anam bir nima berip, har zaman salam sop, yudan ichkari kirip, chimildiqda o'tiripti (Алпамыш, 160).*

В приведенном примере говорится о том, что несколько женщин по древнему обычаю нарочно не разрешают жениху и его друзьям войти в юрту, сделанную из бархата (якобы «бабушка умерла»), с тем чтобы получить деньги или подарки от жениха и его друзей. Затем некоторые женщины держат дверь и по древнему обычаю лают, как собаки (ит ириллар), за это они тоже получают что-нибудь.

Затем в пологе выполняется несколько древних обычаев: *Barchindi Hakimbekti qashiga opkirip, qatinnar rasmi ko'p, «chach siypatar» (поглаживание волос невесты), «qo'l ushlatar» (рукопожатие), ini qip, bir necha yangalar sho'xlik qip turipti (Алпамыш, 161).*

Эти древние обычаи выполняются в пологе для того, чтобы новобрачные полюбили друг друга и остались верными своей любви до конца жизни.

Таким образом, этнографические диалектизмы — названия различных предметов быта, растений, блюд, свадебных церемоний — воссоздают колорит давних времен и древних обычаев предков, тем самым дополняя наши знания о них. Такие слова способствуют обогащению и уточнению лексического состава узбекского языка.

Это связано с тем, что культура узбеков питается из общетюркской, в том числе и из национальной культуры узбеков, и является синтетическим отражением узбекской культуры, украшенной местными красками и узорами. Таким образом, в заключение можно констатировать, что этнографизмы из обрядовой лексики узбеков по морфологической структуре и по употреблению имеют общенародный и местный характер.

Узбекские народные произведения отражают многовековую историческую культуру и традиции, неповторимый бытовой уклад каждого народа, являются частью фольклора народов, которые отличаются друг от друга по форме исполнения, содержанию, художественной интерпретации, а также языковыми и культурными особенностями. Сравнительно-типологическое изучение узбекского фольклора имеет важное научное и практическое значение, их исследование служит обогащению наших представлений о возникновении, особенностях, структуре, художественной, языковой характеристике и историческом развитии фольклорных жанров.

По мере отражения в национальной культуре, традициях и обычаях того или иного этноса этнокультурные лексемы, репрезентирующие эти концепты, выступают инструментами, ярко олицетворяющими материальный и духовный мир народа.

Изучение этнокультурных лексем народов как составной части лексической системы языка имеет большое теоретическое и практическое значение. Потому что этнокультурные лексемы, связанные с одеждой, домашними работами, оружием, названиями растений, птиц и животных, составля-

ют единство с чисто национально-ментальным значением, а определенная этнокультурная лексема приобретает стереотипный характер в узбекской национальной культуре. С этой точки зрения этнокультурные лексеммы в произведениях подразделяются на бытовые и профессиональные этнокультурные лексеммы по характерным различиям и сходству.

Исследуя тематическое и лингвосемантическое поля этнокультурных лексем, мы получаем информацию об ареале народа, характере, роде занятий, образе жизни, социально-политическом статусе, религиозном мировоззрении, психологическом состоянии, языковых особенностях народа.

Этнокультурные лексеммы считаются устойчивым пластом национального языка и формируются и развиваются в результате этногенеза, мировоззрения, образа жизни, профессии, традиции, культуры, видов труда, духовно-культурного мировоззрения нации.

Встреча в эпосах устаревших этнокультурных лексем индийского, греческого, китайского, арабского, персидско-таджикского, испанского, немецкого, английского языков свидетельствует об исторических связях предков с этими народами. Также эти слова показывают связь между разговорным и письменным языками. В результате масштабного проникновения письменной культуры в культурную жизнь этнокультурные лексеммы открывают широкий путь для развития языка под воздействием внешних факторов. Большинство дошедших до нас этнокультурных лексем эпического языка глаголю впиталось в живой язык через фольклорные источники.

#### Список использованных источников и литературы

1. Жабборов Э. Ўзбек халқ ўйинлари лексикаси (Жанубий Ўзбекистон материаллари асосида): филол. фан. номз. дисс. ... автореф. — Тошкент, 1998. — 24 б.
2. Жўрабоев А. Ўзбек тилида тўй маросимлари номлари (Андижон группа шевалари материаллари асосида): Филол. фан. номз. дисс. ... — Тошкент: Фан, 1971. — 230 б.
3. Зокиров К. З., Жамолхонов Х. А. Ботаникадан русча-ўзбекча энциклопедик луғат. 1-том. — Тошкент: Ўқитувчи, 1973. — 294 б.
4. Ибатова А. Ўзбек тилида нон ва нон маҳсулотлари билан боғлиқ луғавий бирликлар тадқиқи: Филол. фан. бўйича фалс. докт. (PhD) диссер. автореф. — Самарқанд, 2022. — 50 б.
5. Қашқарий Махмуд. Девону луғатит турк. Т. I. — Тошкент: Фан, 1960. — 499 с.
6. Малов С. Е. Памятники древнетюркской письменности. — М.; Л.: АН СССР, 1951. — 452 с.
7. Мирзаев Н. Этнографическая лексика узбекского языка (На материалах узбекских говоров Кашкадарьинской области УзССР): автореф. дисс. ... канд. фил. наук. — Ташкент, 1971. — 40 с.
8. Радлов В. В. Опыт словаря тюркских наречий. — Т. 4. — СПб., 1911. — 497 с.
9. Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные. — М.: Наука, 1974. — 767 с.
10. Севортян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков. — М.: Наука, 1978. — С. 340.
11. Узбекско-русский словарь. — Ташкент: Узбекская советская энциклопедия, 1988. — 726 б.
12. Ўзбек миллий энциклопедияси. — Тошкент: Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 2001. — 2-ж. — 282 б.
13. Ўзбек миллий кийимлари XIX–XX асрлар. — Тошкент, 2006. — 192 б.
14. Сухарева О. А. Древние черты в головных уборах народов Средней Азии // Среднеазиатский этнографический сборник. — М., 1954. — С. 299–353.
15. Лобачева Н. П. Среднеазиатский костюм раннесредневековой эпохи // Костюм народов Средней Азии. — М.: Наука, 1970. — 239 б.
16. Аширов А. Ўзбек халқининг қадимий эътиқод ва маросимлари. — Тошкент: Алишер Навоий номидаги Ўзбекистон Миллий кутубхонаси нашриёти, 2007. — 129 б.

**Сведения обавторах:** Дилбар Базаровна Уринбаева, доктор филологических наук, профессор Самаркандского государственного университета, г. Самарканд, Узбекистан

Эшмуродова Зарифа Рахмонбердиевна, доктор филологических наук (PhD) Самаркандского государственного университета, г. Самарканд, Узбекистан