

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
FARG'ONA DAVLAT UNIVERSITETI

FarDU
ILMIY
XABARLAR-

1995-yildan nashr etiladi
Yilda 6 marta chiqadi

— 2-2023 —

НАУЧНЫЙ
ВЕСТНИК.
ФерГУ

Издаётся с 1995 года
Выходит 6 раз в год

FIZIKA– TEXNIKA

| | |
|--|----|
| R.V.Mullajonov, Sh.N.Abdugapparova, J.V.Mirzaahmedova Qisman o'zgaruvchili dinamik sistema yechimining turg'unligi..... | 7 |
| K.R.Sattarkulov Akademik litseylarda kvant fizikasi bo'limini mazmuni va o'qitish metodikasini takomillashtirish.... | 12 |
| O.X.Otaqulov, O.U.Nasriddinov, O.S.Isomiddinova Maple dasturida differensial tenglamalarni sonli yechimini runge-kutta usulidan foydalanib topish..... | 15 |
| A.R.Tursunov, A.A.Axmedov Si/Cu plyonka tizimining yuzasida yaratilgan nano o'lchovli tuzilmalarning xususiyatlarini o'rganish..... | 19 |

KIMYO

| | |
|---|----|
| A.A.Ibragimov, T.Sh.Amirova, Sh.Sh.Isakova Xurmo o'simligi (<i>Diospyros kaki</i>) tarkibidagi makro va mikroelementlarini zamonaviy induktiv-bog'langan plazmali mass-spektrometriya usuli bilan aniqlash..... | 24 |
| N.X.Nazarova, O.M.Nazarov Olxo'ri mevasi va danak mag'zininig makro va mikroelement tarkibini induktiv bog'langan plazmali mass-spektrometriya usuli bilan tadqiq qilish | 29 |
| M.U.Komolova, O.M.Nazarov, I.R.Mamajanova <i>Prunus cerasus L.</i> o'simligini element tarkibini Icp-Ms usuli bilan tadqiq qilish. | 34 |
| M.Y.Ismoilov, Sh.V.Jo'rayeva Farg'ona viloyati hududida o'sadigan <i>Peganum harmala</i> o'simligi tarkibidagi makro va mikroelementlarini zamonaviy induktiv-bog'langan plazmali mass-spektrometriya usuli bilan aniqlash..... | 38 |
| X.N.Baxronov, O.K.Ergashev, N.M.Esonkulova, F.G.Raxmatkariyeva, I.I.Absalyamova Cu ²⁺ zsm-5 seolitida toluol adsorbsiyasining differensial issiqliklari va entropiyasi | 43 |
| F.S.Umurkulova Bug'doy kepagi gidrolizatini ishlab chiqarish texnologiyasini yaratish | 48 |
| I.R.Asqarov, A.S.Xojiqulov, D.A.Kenjayeve Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi og'ir metallarni aniqlash | 52 |
| G.K.Odilova Glyuttonik diskursning lingvistik xususiyatlari | 59 |

BIOLOGIYA

| | |
|--|-----|
| R.N.Akhmerov, V.Karimov, B.A.Niyazmetov, B.Z.Zaripov Issiqqonli va sovuqqonli hayvonlarning aerob metabolizmidagi farq: termogenezdagi ahamiyati .. | 63 |
| A.K.Xusanov, O.T.Sobirov, G.M.Zokirova, S.T.Tillayeva, M.L.Suyunboyeva, M.V.Ismoilov, M.M.Begijonova, R.R.Raxmanov Andijon dendropark va istirohat bog'laridagi manzarali daraxtlarga zarar yetkazuvchi koksidlari.... | 68 |
| M.M.Mirzaolimova, Sh.S.Abdullayev, A.R.Batoshov O'zbekiston milliy gerbariysida (Tash) saqlanayotgan <i>Dorema don</i> (Apiaceae Lindl.) turkumining gerbariy namunalari tahlili | 75 |
| S.M.Xaydarov, X.X.Abdinazarov, N.A.Xo'jamshukurov Baliqchilik tarmog'ida ozuqa manbalari sifatida mikrosuvo'tlardan foydalanish..... | 82 |
| M.X.Akbarova Farg'ona vodiysidagi <i>Scutellaria L.</i> (<i>Lamiaceae</i>) turlarining tizmalar bo'yicha tarqalishi | 87 |
| Y.A.To'xtaboyeva, O.I.Sultonova Turli ozuqa muhitlarida <i>Bracteococcus bullatus</i> ni (Chlorophyta) yetishtirish tahlili..... | 95 |
| O.I.Qayumova Janubiy Farg'ona sharoitida <i>Macroglossum stellatarum</i> (Linnaeus, 1758) kapalagining (Lepidoptera, Sphingidae) biologiyasiga oid ma'lumotlar..... | 100 |

GLYUTTONIK DISKURSNING LINGVISTIK XUSUSIYATLARI
LINGUISTIC CHARACTERISTICS OF GLUTTONIC DISCOURSE
ЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГЛУТТОНИЧЕСКОГО ДИСКУРСА

Odilova Gulnoza Komiljonovna¹

¹Odilova Gulnoza Komiljonovna

– Toshkent Kimyo xalqaro universiteti Professor
(v.b), filologiya fanlari doktori

Annotatsiya

Mazkur ilmiy maqolada glyuttonik diskurs – yegulik aloqador kommunikasiya jarayonida tilning o'ziga xos xususiyatini yuzaga chiqarish yo'llaridan biri ekanligi, yegulik iste'moli jarayoni millatlarning etnik, diniy qarashlari in'ikosi bo'lsa, «ovqat» shu millatning gastronomik kommunikasiyasiga xos bo'lgan bir qator semiotik xususiyat, ma'noviy birlikni o'zida mujassam etgan dominant tushuncha sifatida asosiy o'rinni egallashi, ikki til va madaniyatlar to'qnashuvida glyuttonik diskursni anglash, bir qator lisoniy va nolisoniy omillardan xabardorlikni taqazo etadi. Ikki xil madaniyat kishilarining olam haqidagi tasavvurlari tilda turlicha ifodalanganidek, taom va u bilan bog'liq jarayonlarning inson ongidagi sintezi turlicha bo'lishi haqida to'liq ma'lumot berib o'tilgan.

Аннотация

В данной научной статье дискурс чревоугодия является одним из способов выявления уникальных особенностей языка в процессе общения, связанного с едой, если процесс потребления пищи является отражением этнических и религиозных воззрений народов, то «еда» - это гастрономическая коммуникация этого народа. Ряд характерных семиотических признаков, занимающих главное место в качестве доминантного понятия, воплощающего духовное единство, осмысление обжорливого дискурса в столкновении двух языков и культур, требует осознания ряда лингвистические и нелингвистические факторы. Подобно тому, как представления людей двух разных культур о мире по-разному выражаются в языке, так и синтез пищи и связанных с ней процессов в сознании человека различен.

Abstract

In this scientific article, gluttony discourse is one of the ways to reveal the unique characteristics of language in the process of communication related to food, if the process of food consumption is a reflection of the ethnic and religious views of nations, then "food" is the gastronomic communication of this nation. a series of characteristic semiotic features, taking the main place as a dominant concept embodying spiritual unity, understanding the gluttonous discourse in the clash of two languages and cultures, requires awareness of a number of linguistic and non-linguistic factors. Just as the perceptions of people of two different cultures about the world are expressed differently in language, the synthesis of food and related processes in the human mind is different.

Kalit so'zlar: glyuttonik diskurs, R. Bart, etnomadaniyat, gastronomik nominativ, din, glyuttonik diskurs markazi

Ключевые слова: чревоугодный дискурс, Р. Барт, этнокультура, гастрономический номинатив, религия, чревоугодный дискурс-центр.

Key words: gluttonous discourse, R. Barth, ethnoculture, gastronomic nominative, religion, gluttonous discourse center

KIRISH

Glyuttonik diskurs – yegulik aloqador kommunikasiya jarayonida tilning o'ziga xos xususiyatini yuzaga chiqarish yo'llaridan biri. Yegulik iste'moli jarayoni millatlarning etnik, diniy qarashlari in'ikosi bo'lsa, «ovqat» shu millatning gastronomik kommunikasiyasiga xos bo'lgan bir qator semiotik xususiyat, ma'noviy birlikni o'zida mujassam etgan dominant tushuncha sifatida asosiy o'rinni egallaydi.[8;338]

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODLAR

Glyuttonik diskurs tadqiqi xorij tilshunosligida 1960-1970 yillarda K.Levi-Stross, R.Bart va M.Duglas tadqiqotlarida etnomadaniyat mifologiyasi va din nuqtai nazaridan o'rganildi.[1;461]

M.V.Undrisova olamning gastronomik manzarasi gastronomik nominativ fondga shakllanishi, u o'z ichiga metaforalar, frazeologik birliklarni olishini ta'kidlaydi. Olimaning fikricha, gastronomik olam manzarasi quyidagi omillar asosida yuzaga keladi:

- 1) yegulik haqidagi mifologik tasavvurlar;
- 2) din nuqtai nazaridan yegulik iste'moli bilan bog'liq cheklovlar yoki ruxsatlar;
- 3) ba'zi bir yeguliklarning asosiy iste'mol mahsulotiga aylanishiga xizmat qilgan iqlimiy sharoitlar;
- 4) hududiy joylashuvga tabiat ta'siri. [5;13]

Darhaqiqat, din – millat gastronomik olam manzarasining shakllanishidagi asosiy omil. Kishilarning diniy va mifologik qarashlari ularning gastronomik OMLMga o'z ta'sirini o'tkazmay qolmaydi. Natijada diniy e'tiqod va qarashlardan kelib chiqib har bir millatning gastronomik olam manzarasi turlicha bo'ladi. Bu esa, o'z navbatida, glyuttonik diskursda o'z aksini topadi. Qur'onda (islom dinida) taom iste'moli bilan bog'liq cheklovlar keltirilgan. Xususan, beshinchi bob yegulikka bag'ishlangan bo'lib, muqaddas kitobda halol (ruxsat etilgan) va harom (taqiqlangan) taomlar ro'yxati keltiriladi hamda butun boshli gastronomik leksika qo'llanadi. Cho'chqa go'shti, spirtli ichimliklar va o'laksa go'shti taqiqlanadi. Buyurilgan hayot tarzini yashab o'tgan bandalarning jannatga kirishi aytiladi. U yerda ular o'zlari istagan noz-ne'matlardan sarxil mevalar, o'zlari xohlagan parranda go'shtlaridan, buloqlarning suvlaridan ta'tib ko'rish baxtiga musharraf bo'ladilar (Qur'on, 56-sura, 18-21-oyatlar). [5;14] Undrisovaning nazariy qarashlarini Qur'on asosida yuzaga kelgan tasavvufiy ta'limotlar va uning millatimiz ongiga, adabiyotiga, gastronomik olam haqidagi tasavvuriga singib ketgan islomiy g'oyalar ham tasdiqlaydi. Abu Nasr Sarroj tasavvuf tariqatining quyidagi maqomotlarini qayd etadi: 1.Tavba. 2.Var'a. 3.Zuhd. 4.Faqr. 5.Sabr. 6.Xavf. 7.Rajo. 8.Tavakkul. 9.Rizo. Uchinchi maqom bo'lmish zuhd – var'aning davomi, bu – parhez, hazar qilish demak. Bunda taom va ichimlikdan saqlanish, halol va haromni ajratishga alohida e'tibor beriladi. Zuhd so'fiy uchun dunyo tarki, «dunyo moliga ega bo'laman», deb intilmaslik (hadis: Kimki dunyodan parhez etsa, uning qalbi tajalliyot nuri kiradigan joyga aylanadi). Junayd Bag'dodiy so'zi: «Zuhd dunyodan ixtiyoriy ravishda voz kechish va buning uchun qayg'urmaslik».[9;27] Adabiyotimizning ma'naviy ildizlarigacha singib ketgan ruh va moddiy o'rtasidagi kurash, moddiylik g'alaba qilsa, hayvoniylilik, ruh ustun kelsa, ilohiylik ustun kelishi haqidagi tasavvufiy qarashlar o'zbek gastronomik olam manzarasining tarixiy asosi bo'lib xizmat qiladi. Zero, «so'fiylik ta'limotida juda oz narsa bilan qanoat qilish shart qilib qo'yilgan edi», –deydi tasavvufshunos olim professor Najmiddin Komilov (Shom so'fiylari zarang yong'og'ini o'g'irda tuyib, yovvoyi arpa uni bilan qo'shib, atala pishirib yeb yurganlar, deb ma'lumot beradi Adam Mers). Ikkinchidan, qo'lidan ish keladigan har bir so'fiy foydali mehnat bilan shug'ullangan, uning uchun faqat o'z mehnati bilan topilgan non halol hisoblangan. Shayx Zunnun Misriy – kimyogar, Sirri Saqatiy – savdogar, Abu Said Xarroz – etikdo'z, Shayx Muhammad Sakkokiy – pichoqchi, Shayx Abu Hafs Haddod – temirchi, Shayx Abul Abbos – qassob, Shayx Abul Hasan – pardozchi, Shayh Bannon hammol, Mirchai safolfurush – xumdon yasovchi edi, Xoja Bahouddin Naqshbandiy – kimxobga gul naqshlagan. «Luqma hilliyati», ya'ni luqmaning halolligi shu tariqa ta'minlangan.[9;14] Tasavvufiy ta'limotga ergashuvchi mumtoz adabiyotimiz namoyandalarning asarlarida ham ovqatdan, uning lazzatini so'z bilan tasvirlashdan tiyilish ustunlik qilgan. Natijada, mumtoz adabiyotimizda «taom» konsepti atrofida «taom oz bo'lishi kerak, uni kam iste'mol qilish lozim, u ko'p bo'lsa isrofgarchilik, undan rohatlanish tasviri — maishatparastlik namunasi, undan tiyilish, kechish — iroda va qanoatlilik, Allohga yaqinlashuv (Zolim nafs him hech qo'ymayin o'yg'a soldi, Nafsdin kechib chin oshiqqlar Alloh dedi. Ahmad Yassaviy); uni birovga berish — muruvvat (Muruvvat barcha bermakdur, yemak yo'q, Futuvvat barcha qilmoqdur, demak yo'q. Alisher Navoiy); uni kam iste'mol qilish sog'liqqa koni foyda (Ba'zilar ovqatlanish uchungina yashaydilar, men esa yashash uchun ovqatlanaman. Abu Ali ibn Sino), (Sihat tilasang, oz ye, rohat tilasang, kam de. Alisher Navoiy) kabi so'fiyona qarashlarga yo'g'rilgan konseptosfera hosil bo'lgan. Bu hodisa esa, tabiiy ravishda zamonaviy adabiyotimizga va u orqali tilimizdagi o'zbek glyuttonik diskursiga ta'sirini o'tkazmay qolmagan. Bu jarayonni keyingi bo'limlarda o'zbek adabiyotida glyuttonik diskursning ifodalanishi nuqtai nazaridan kengroq tahlil qilamiz.

NATIJARLAR VA MUHOKAMA

1) O'zbek gastronomik olam manzarasining hosil bo'lishida mifologik glyuttonimlarning ham roli katta. Non, suv, bug'doy, dasturxon, pichoq, o'choq bilan bog'liq mifologik qarashlar ularning muqaddas tushunchalar sifatida o'zbek glyuttonik diskursida o'z o'rniga ega bo'libgina qolmay, glyuttonik kommunikasiyaning asosini tashkil etuvchi gastronomik freymlarga yoki arxetiplarga aylanishiga xizmat qildi. Mamlakatlarning geografik joylashuvi esa gastronomik olam manzarasining turli tillarda har xil aks etishiga olib keladi. Masalan, uzum yetishtirishga geografik jihatdan qulay iqlim sharoitiga ega bo'lgan, 12 ta hududi vinochilikka ixtisoslashgan Fransiya uchun «sharob» (vino) konsepti madaniyat, «Fransuz millatining tarixiy an'analari ramzi» kabi ma'nolarga ega. Bu mamlakatda sharob milliy g'urur sifatida e'zozlanadi. Fransuzlar vinolar turini farqlay olish, ularning ta'm va sifatini degustasiya qila bilishni shaxsning yuqori fazilatlaridan biri deb hisoblashadi. Fransuzlarda «Vin quotidien» – «kundalik ichish uchun vino», «vin pour des occasions» – «o'ziga xos holatlar uchun vino» kabi tushunchalar mavjud. Oddiy fransuz ham vinoni degustasiya qila oladi. Natijada «vino» konsepti fransuz mentalitetida – madaniyat, urf-odat, uni yaxshi bilish, ta'mni his etish yuqori darajadagi did-farosat namunasi sifatida qabul qilinadi.[1;122] Bu, o'z navbatida, sharob bilan bog'liq pragmatik assosiasiyalarning ijobiy bo'yoq

KIMYO

olishiga, fransuz gastronomik olam manzarasida sharobning ijobiy konnotasiyaga ega bo'lishiga xizmat qiladi.

2) Taraqqiyot davomida glyuttonik kognitiv sistemada o'zgarishlar sodir bo'ladi. Bugungacha tuzilgan glyuttonik kognitiv tuzilmalarda gastronomik olam manzarasida sodir bo'layotgan yaqin o'n yillik taraqqiyot o'z aksini topmagan. Nazarimizda tilshunoslardan A.V.Olyanich glyuttonik diskurs haqida eng aniq va asosli qarashlarni ilgari surgan.[4;397] U tavsiya etgan glyuttonik kognitiv sistema tuzilmasi asosida o'zbek gastronomik OMLMni tashkil etuvchi quyidagi kognitiv sistemani yaratishga harakat qildik:

3) egulik topish vositalari (qarmoq, qopqon, ov miltig'i, to'r);

4) egulik topish yo'llari (ijobiy: ishlash, tadbirkorlik, dehqonchilik, fermerlik, olibsotarlik; salbiy: tovlamachilik, firibgarlik, poraxo'rlik, o'g'rilik);

5) egulik yetishtirish vositalari (poliz va bog'dorchilik qurollari, ketmon, o'roq, kombayn, issiqxona, tomchilab sug'orish komp'yuter texnikasi);

6) tayyor mahsulotlarni iste'mol uchun qayta ishlash vositalari (olov, suv, konservalash, mini texnologiyalar, vakuumli qadoqlash texnologiyalari).

7) ovqat tayyorlash vositalari (pichoq, taxtakach, ko'p funksiyali sabzavot qirqqichlar, go'sht qiymalagich, mikser, blender, oshxona kombayni, sharbat tayyorlagich, elektr go'shtqiymalagich);

8) tabiiy xom mahsulotni pishirishga mo'ljallangan asbob-uskunalar (qozon, o'choq, tandir, gaz plitasi, elektr plitasi, mikroto'lqinli pech, parovarka, mul'tivarka, gril, manqal);

9) taomni iste'molga hozirlash va bezashda ishlatiladigan estetik vositalar (turli salftkalar, shamlar, sochiq, taqinchoqlar, zamonaviy karving usulida kesilgan meva va sabzavotlar);

10) taom iste'moli uchun mo'ljallangan joylar (oshxona, mahalla guzari, maktab-lisey va davlat muassasalaridagi bufet va oshxonalar, choyxona, restoran, kafe, oilaviy ko'ngilochar majmualar («Sunday», «Next», «Mega Planet», «Samarqand Darvoza»));

11) egulik xarid qilish joylari (mahalla rastasi, bozor, mini-market, super-market, giper-market, ijtimoiy tarmoqlar va veb saytlar (internet orqali));

12) egulik bilan bog'liq tadbirlar (tug'ilgan kun, to'y, marhum oshi, charlar, banket, beshik to'yi, sunnat to'yi, nahor oshi, qiz bazmi).

Ushbu kognitiv sistema atrofida sodir bo'ladigan kommunikasion jarayonlar glyuttonik diskursda o'z aksini topadi. Har bir millat ongi, tafakkuri va mentaliteti, iqlimi va madaniyatidan kelib chiqib, turli tillarga xos bo'lgan glyuttonik diskurs bir-biridan farq qiladi. Modomiki, bir millatga xos OMLM tahlil qilinar ekan, bu tasvirning to'liq shakllanishida glyuttonik diskursning o'z o'rnini bor. Zero, bir millatning gastronomik olam manzarasiga oid tasavvurlarni o'rganish, o'sha millatga xos OMLMni teranroq tushunishga xizmat qiladi.

Ovqatlanish inson hayotining asosiy ehtiyojlaridan hisoblanadi. Va u xalq maishiy farovonligining muhim ko'rsatkichlaridan biridir. [2;3] Olimlarning fikricha, glyuttonik diskursning markaziy nuqtasi bu – oshxona. Taom tayyorlash va uni iste'mol qilish markazi oshxona ekan, shu joyning o'zida kommunikativ jarayon boshlanadi. Kommunikasiya jarayoni muzlatgich atrofida sodir bo'ladi. Amerikaliklar uchun muzlatgich kommunikasiya vositasi, sababi, muzlatgichning eshigida oila a'zolarining bir-biriga maktublari osilgan bo'ladi. Ota-ona tomonidan farzandi uchun kundalik eslatmalar, oila a'zolari va yaqinlari uchun muhim sanalar, turli qaydlar har bir oila a'zolarining muzlatgichdagi o'z burchagida magnit yordamida osib qo'yilgan bo'ladi. [11]

O'zbek kulinariyasi bo'yicha bir qator kitoblar yozgan olim K.Mahmudov «O'zbek taomlari» kitobi muqaddimasida «...agar oshxonaga xolodil'nik qo'yimoqchi bo'lsangiz, uni isitish asboblaridan uzoqroq joyga o'rnating» [3;9] deb yozadi. Demak, ko'rinib turibdiki, o'sha davrda hamma o'zbek oilalarida ham muzlatgich bo'lmagan. Aks holda olim «agar» so'zidan foydalanmasdan, uni o'zi sanab o'tgan oshxonada bo'lishi shart buyumlar ro'yxatida keltirgan bo'lardi. Bugungi kunda ko'pchilik o'zbek oilalarida ham muzlatgichdan zamonaviy kommunikasiya vositasi sifatida foydalanilmoqda. Masalan, bugungi kunda muzlatgichlarda oshxona egasi, ya'ni ayolning qaydlari, eslatmalari, haftalik taomnomalarini ham ko'rish mumkin. Muzlatgichga taom resepti yoki qilinadigan ishlarni yozib qoldirish ona va qiz farzand o'rtasidagi kundalik kommunikasiyaning bir usuli deyish mumkin. Muzlatgichning katta-kichikligi, ichidagi mahsulotlar turlari informativ xarakterga ega bo'lib, muzlatgichning eshigi ustidagi turli yozuvlar va suvenir magnitlar zamonaviylik, dunyo ko'rganlik bilan assosiasiyalanadi (3-illova).

Glyuttonik diskurs markazi – muayyan millatning xonadonlari oshxonasida yuz berayotgan o'zgarishlar, yangilanishlar shu millatning ijtimoiy holati yaxshilanib borayotganligidan, iqtisodiy o'sish va farovon turmush tarzi sari qadam tashlayotganligidan darak beradi. K.Mahmudov yuqorida nomi

keltirilgan kitobida uy bekalariga ro'zg'or yuritish uchun kerak bo'ladigan oshxona buyumlari ro'yxatini keltiradi. Bu ro'yxat o'sha davr bekalar uchun qimmatli yo'riqnoma vazifasini o'tagan bo'lsa, tarixchi va sosiologlar uchun o'sha davr kishilarining yashash tarziga va baho berishda qimmatli manba hamdir. Zamonaviy o'zbek bekasining oshxonasida ro'yxatda keltirilgan anjomlarning ko'pchiligi o'rnini zamonaviy jihozlar, maishiy texnika vositalari egallagan: «1 ta samovar, 1 ta elektr choynak, 2 ta chinni choynak, 3 ta har xil kattalikdagi tunuka yoki mis barkash, 6 ta katta piyola, 1 ta olti kishilik choy servizi, 2 ta katta vaza, 2 ta kichik vaza, 2 ta non lagancha, 6 ta konfet vazasi, 1 ta oqqand ombiri, 1 ta limon vilkasi, 6 ta sovuq ichimliklar uchun stakan – ushbu ashyolar, asosan, non-choy uchun ishlatiladi. Issiq ovqatlar uchun bitta katta chinni lagan, 1ta katta sopol lagan, 2 ta kichikroq chinni lagan, 1 ta katta lag'mon kosa, 6 donadan: katta likop, chuqur likop, chinni kosa, norin kosa, zakuska likopchasi, taqsimcha, morojenoe vazachasi, ovqat pichog'i, vilka, temir qoshiq, yog'och qoshiq, desert qoshiqchasi, fujer, shampanskoe bokali, katta ryumka, o'rtacha ryumka, kichik liker ryumka va bitta katta grafin, kichik grafin, suv grafini, sut grafini, non vazasi, ikkita salatnisa hamda qalampir, tuz va sirka soladigan ziravordon bo'lgani ma'qul».[9;126]

XULOSA

Bugungi kunda ro'yxatda keltirilgan buyumlarning shakli va hajmi o'zgarganligi kishilar ijtimoiy hayotining yaxshilanib borayotganligini ko'rsatadi. Zamonaviy taraqqiyot yutuqlari o'laroq, mis, sopol va chinni idishlar o'rniga issiqlikka chidamli nano keramika, shisha idishlar, oshxonada temir va nerjaveyka kapgirilar o'rniga selikondan tayyorlangan asbob-uskunalar kirib kelmoqda. Mikrovolnovka, blender, oshxona kombayni, sifon va boshq.esa oshxona bekasi OMLMda yangi chizgilar paydo qiladi. Zamonaviy o'zbek bekasining oshxonasidagi glyuttonik manzara orqali shu oilaning ijtimoiy-iqtisodiy ahvoli haqida to'liq tasavvur hosil qilish mumkin. Shu bilan birga zamonaviy oshxona buyumlari glyuttonik diskursga muayyan o'zgartirish kiritishi aniq.

Ikki til va madaniyatlar to'qnashuvida glyuttonik diskursni anglash, bir qator lisoniy va nolisoniy omillardan xabardorlikni taqazo etadi. Ikki xil madaniyat kishilarining olam haqidagi tasavvurlari tilda turlicha ifodalanganidek, taom va u bilan bog'liq jarayonlarning inson ongidagi sintezi turlicha bo'ladi.

ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. Логинова П.Г. Языковая манифестация лингвокультурного концепта "Вино": фразеологический аспект (на материале французского, итальянского, испанского, английского и русского языков). Дисс. ... канд. филол. наук. – М.: 2017. – С. 122. (Loginova P.G. The language manifestation of the lingvocultural concept "Wine": the phraseological aspect (in the material of the French, Italian, Spanish, English and Russian languages). Diss. ... candy. philological science. - M.: 2017. - P. 122)
2. Махмудов. Ўзбек овқатларида ишлатиладиган мева ва сабзавотлар. – Тошкент: Қизил Ўзбекистон, 1958. –Б. 3. (Mahmudov. Fruits and vegetables used in Uzbek cuisine. - Tashkent: Red Uzbekistan, 1958. -P. 3.)
3. Махмудов. Ўзбек таомлари. – Тошкент: Ўздавр нашриёти, 1960. – Б. 9. (Mahmudov. Uzbek food. - Tashkent: Uzdavr publishing house, 1960. - P. 9.)
4. Олянич А.В. Презентационная теория дискурса. Монография. – Волгоград: Парадигма, 2004. – Б. 397. (Olyanich A.V. Presentation theory discourse. Monograph. - Volgograd: Paradigma, 2004. - P. 397.)
5. Ундрицова М.В. Глюттотический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводические аспекты. Дисс. ... канд. филол. наук. – М.: 2015 – С. 13. (Undritsova M.V. Gluttony discourse: linguistic, cultural, cognitive and pragmatic aspects. Diss. ... candy. Philol. science - M.: 2015 - P. 13.)
6. М. Douglas. Deciphering a meal: New York; London: Routledge, 1971. – P. 36-54.
7. Барт Р. Избранные работы: Семиотика. Поэтика. – М., 1994. – С. 387; (Bart R. Selected Works: Semiotics. Poetics. - M., 1994. - P. 387)
8. Земскова А.Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса. Дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.04. – Волгоград, 2009. – 338 с. (Zemskova A.Yu. Linguo-semiotic characteristics of the English gastronomic discourse. Diss. ... candidate of philological sciences: 10.02.04. - Volgograd, 2009. - 338 p.)
9. Комилов Н. Тасаввуф. – Тошкент: Моварауннахр, Ўзбекистон, 2009. – Б. 27. (Komilov N. Sufism. - Tashkent: Movaraunnahr, Uzbekistan, 2009. - B. 27)
10. Леви-Строс К. Происхождение застольных обычаев. – М.: Университетская книга. 2000. – 461 с.; (Levi-Strauss K. The origin of table customs. – M.: University book. 2000. - 461 p.)
11. Great refrigerator communication tool kit. // www.faith4real.com/store/RC.htm/The (11. Ajoyib muzlatgichli aloqa vositalari to'plami.)