

MILLIY TAOM NOMLARIDA MUJASSAMLASHGAN LINGVOMADANIY

Xamidova Farangiz Erkinovna¹, Mardiyeva Laylo Maxsudin qizi²

¹Samarqand Davlat Chet tillari Instituti, O'qituvchi assistent

²Samarqand Davlat Chet tillari Instituti, 4-bosqich bakalavrianti

Annotatsiya: Ushbu maqolada ispan va o'zbek milliy taomlarining nomlari lingvokulturologik nuqtai nazardan tahlil qilinadi. Tadqiqot predmeti — ikkala xalqning gastronomik madaniyatida shakllanib, til birliklarida mujassamlashgan milliy qadriyatlar, urf-odatlar va tarixiy xotiradir. Milliy taom nomlari oddiy leksik birlik bo'libgina qolmay, balki xalqning dunyoqarashi, ijtimoiy hayoti, iqlimi va diniy e'tiqodlari bilan chambarchas bog'liq lingvomadaniy kodlardir. Maqolada ispan milliy taomlari — paella, gazpacho, cocido, churros va boshqalarning kelib chiqishi, etimologiyasi va madaniy ramziyati o'rganiladi. O'zbek milliy taomlari — osh (palov), somsa, manti, lag'mon, norin, shashlik kabilarning tarix va madaniyat bilan aloqasi tahlil qilinadi. Tadqiqotda lingvokulturologik tahlil, komponent tahlil, etimologik tahlil va qiyosiy-kontrastiv metodlardan foydalanilgan. Natijalar shuni ko'rsatadiki, ikkala xalqning gastronomik leksikasi milliy kimlik va madaniy xotiraning muhim komponenti hisoblanib, taom nomlari orqali avloddan avlodga o'tib kelayotgan ma'naviy meros saqlanib qoladi. Maqola lingvistika, madaniyatshunoslik va tarjimashunoslik sohasidagi ilmiy tadqiqotlar uchun nazariy va amaliy manba bo'lib xizmat qiladi.

Kalit so'zlar: lingvokulturologiya, milliy taom nomlari, gastronomik kod, ispan tili, o'zbek tili, madaniy ramziyat, etimologiya, taom madaniyati, milliy kimlik, lingvomadaniy tahlil.

Anotación: Este artículo analiza los nombres de los platos nacionales españoles y uzbekos desde una perspectiva lingüístico-cultural. El objeto de investigación son los valores nacionales, costumbres y la memoria histórica que se han formado en la cultura gastronómica de ambos pueblos y que se manifiestan en las unidades lingüísticas. Los nombres de los platos nacionales no son simples unidades léxicas, sino códigos lingüístico-culturales estrechamente vinculados a la cosmovisión del pueblo, su vida social, clima y creencias religiosas. En el artículo se estudia el origen, la etimología y el simbolismo cultural de los platos nacionales españoles: paella,

gazpacho, cocido, churros y otros. Se analiza la relación de los platos nacionales uzbekos — osh (plov), samsa, manti, lagman, norin, shashlik — con la historia y la cultura. En la investigación se utilizan los métodos de análisis lingüístico-cultural, análisis de componentes, análisis etimológico y comparativo-contrastivo. Los resultados demuestran que el léxico gastronómico de ambos pueblos es un componente importante de la identidad nacional y la memoria cultural, preservando el patrimonio espiritual transmitido de generación en generación a través de los nombres de los platos. El artículo sirve como fuente teórica y práctica para investigaciones científicas en los campos de la lingüística, los estudios culturales y la traductología.

***Palabras clave:** lingüística cultural, nombres de platos nacionales, código gastronómico, lengua española, lengua uzbeka, simbolismo cultural, etimología, cultura culinaria, identidad nacional, análisis lingüístico-cultural.*

Har bir xalqning tili uning madaniy kodini o'zida saqlovchi tirik organizmdir. Bu kod eng yorqin tarzda milliy gastronomiyada — xalqning ovqatlanish madaniyati, taomlar tayyorlash usullari va dasturxon bezash an'alarida namoyon bo'ladi. Lingvokulturologiya fani nuqtai nazaridan milliy taom nomlari — bu oddiy nomlovchi birliklar emas, balki xalq tarixi, iqlimi, dini va estetikasini bir so'zda mujassam etuvchi «madaniy konteyner»lardir.

Ispan va o'zbek xalqlari geografik jihatdan bir-biridan uzoqda joylashgan bo'lsa-da, ularning gastronomik madaniyati bir qator universal jihatlarni o'zida birlashtiradi: mehmonnavozlik, dasturxon atrofida jamoaviy ovqatlanish an'anasi, taomlarning mavsumiy xususiyati va diniy bayramlardagi maxsus taomlar. Ayni paytda ikkala madaniyatning o'ziga xos, takrorlanmas xususiyatlari ham etarli darajada mavjud.

Ushbu tadqiqotning maqsadi ispan va o'zbek milliy taom nomlarini lingvokulturologik jihatdan qiyosiy tahlil qilish, ularning etimologik ildizlarini aniqlash va madaniy ramziyatini ochib berishdan iborat. Tadqiqot quyidagi vazifalarni o'z ichiga oladi: milliy taom nomlarining kelib chiqishini o'rganish; taom nomlarida saqlanib qolgan madaniy kodlarni aniqlash; ikkala tildagi gastronomik ramziyatni qiyosiy tahlil qilish.

Zamonaviy lingvokulturologiyada «gastronomik kod» tushunchasi tobora keng qo'llanilmoqda. Gastronomik kod — bu ma'lum bir madaniyatda ovqat bilan bog'liq belgilar, ramzlar va ma'nolar tizimidir (R. Barthes, 1997). U taom nomlarida, retsept tuzilishida, dasturxon tartibida va ovqatlanish marosimlarida namoyon bo'ladi.

Yu.M. Lotman semiotika nuqtai nazaridan madaniyatni «belgilar tili» sifatida ko'rib chiqadi. Ushbu yondashuv gastronomik leksikaga ham tatbiq etilishi mumkin: har bir taom nomi nafaqat muayyan ovqatni, balki u bilan bog'liq barcha madaniy ma'nolarni — bayram, azadorlik, mehmonnavozlik, boylik yoki kamtarlikni — ifoda etadi. Masalan, o'zbek tilidagi osh so'zi oddiy «guruchli ovqat» emas — u to'y, bayram, el-yurt birligi va mehmonnavozlikning ramzidir.

V.V. Vorobyovning lingvokulturologik birlik nazariyasiga ko'ra, milliy taom nomlari to'laqonli lingvomadaniy birliklar hisoblanadi. Ular til shaklini (nom), madaniy ma'noni (ramziyat) va pragmatik funksiyani (ijtimoiy vazifani) o'zida birlashtiradi. Ispan tilida ham, o'zbek tilida ham shunday uch qatlamli ma'noga ega gastronomik birliklar ko'plab uchraydi.

Ispan gastronomiyasi — ko'p asrlik tarixning, turli madaniyatlar ta'sirining va mintaqaviy xilma-xillikning mahsulidir. Ispaniyaning o'n yettita avtonom mintaqasining har biri o'ziga xos gastronomik an'anaga ega. Shunga ko'ra, ispan gastronomik leksikasini bir butun sifatida emas, balki mintaqaviy-madaniy qatlamlar majmuasi sifatida ko'rib chiqish to'g'riroqdir.

Ispan gastronomiyasining ramziga aylangan paella so'ziga e'tibor qarataylik. Bu so'z Valencia lahjasida «keng yassi idish» degan ma'noni anglatadi va lotin tilining patella (kichik idish) so'zidan kelib chiqqan. Demak, taom nomi aslida idish nomidan olingan — bu o'ziga xos nomlanish usuli. Paella nafaqat taom, balki Ispaniya milliy birligi ramzi: Yevropada «ispan taomi» desalar, ko'pchilik aynan paellani tasavvur qiladi.

Paella so'zining madaniy ramziyati:

Etimologiya: Valencia lah. patella (idish) → paella (taom nomi)

Madaniy ma'no: Milliy birlik, bayram, Valenciya mintaqasi g'ururi

Lingvistik xususiyat: Idish nomi → taom nomiga o'tish (metonimiya)

Gazpacho so'zi ham boy lingvomadaniy tarixga ega. Andalusiya kelib chiqishli bu sovuq sabzavot sho'rvasi nomi haqida turli versiyalar mavjud: ba'zi tadqiqotchilar uni arab tilining gazpacho (ho'l non bo'laklari) so'zidan, boshqalari esa ispan tilining caspa (qoldiq, sindiq) so'zidan kelib chiqqan deb hisoblashadi. Bu taomning nomi Andalusiyaning issiq iqlimini, dehqonlarning tejamkor turmush tarzini va arab-ispan madaniy sintezini o'zida aks ettiradi.

Gazpacho so'zining etimologiyasi:

Arab versiyasi: gazpacho → «suv va non aralashmasi» → sovuq sho'rva

Ispan versiyasi: caspa → «qoldiqlar» → tejamkor dehqon taomi

Madaniy ma'no: Andalusiya iqlimi, arab-ispan madaniy sintezi, dehqon mehnati

Cocido madrilenos — Madridning milliy taomi bo'lib, bu so'z «pishirilgan» degan ma'noni anglatadi (cocer — pishirmoq fe'lidan). Go'sht, no'xat va sabzavotlardan iborat bu qo'yima taom Ispaniya poytaxtining sovuq qishlarini va mehmonnavozlik an'analarini ifodalaydi. Cocido bir vaqtning o'zida uch xil: avval sho'rva, keyin sabzavot, nihoyat go'sht tariqasida tortiladi — bu uchlik tartib ispan dasturxon madaniyatining o'ziga xos xususiyatidir.

Churros so'zining etimologiyasi ham qiziqarli: ba'zi manbalarga ko'ra, bu so'z ispan cho'ponlarining churra qo'y zotidan olingan, chunki qovurilgan xamir tayoqchalari ushbu qo'yning shoxlariga o'xshaydi. Churros — erta tonggi nonushta ramzi, cherkov bayramlari va karnavallar bilan bog'liq madaniy atributdir. Bu taomning shokolad bilan birgalikda iste'mol qilinishi XVI asrda Yangi Dunyo (Amerika)dan olib kelingan kakao bilan ispan mahalliy non an'anasining sintezini ko'rsatadi.

O'zbek gastronomik madaniyati Markaziy Osiyoning boy tarixini, ko'chmanchi va o'troq turmush tarzlarning uyg'unligini, ipak yo'li savdo-sotiqining ta'sirini va islom madaniyatining me'yorlarini o'zida mujassam etadi. O'zbek taom nomlari asosan turkiy, fors, arab va hind tillaridan olingan qatlamlardan tashkil topgan.

Osh so'zi — o'zbek gastronomik leksikasining markazi. Bu so'z umumturkiy *aş (taom, ovqat) ildizidan kelib chiqib, hozirgi o'zbek tilida ikki ma'noni birlashtiradi: umumiy ma'noda «ovqat» va xususiy ma'noda «palov». Lekin osh — bu faqat taom emas. Osh pishirish va ulashish — bu jamoa birligi, muloqot va mehr-oqibatning o'zbek madaniyatidagi eng muhim ifodalaridan biridir. «Osh bermoq» — to'y o'tkazmoq, «oshga taklif qilmoq» — hurmat ko'rsatmoqdir.

Osh so'zining semantik maydonlari:

Etimologiya: Umumturkiy *aş → ovqat, taom

Birlamchi ma'no: Istalgan taom (osh-non, osh-suv iboralarida)

Ikkilamchi ma'no: Palov — guruch, go'sht, sabzit va piyozdan iborat milliy taom

Madaniy ma'no: To'y, bayram, el birligi, mehmonnavozlik ramzi

Somsa so'zi fors tilidan kirgan: sanbosag yoki sambosa — «uchburchak» degan ma'noni anglatadi. Bu so'z uchburchak shaklidagi xamir ichiga go'sht solib pishiriladigan taomni anglatadi. Somsa nafaqat O'zbekistonda, balki Hindiston, Pokiston, Eron va Arab mamlakatlari gastronomiyasida ham keng tarqalgan — bu ipak yo'li savdogarlarining madaniy ta'siri natijasidir. Lekin har bir mintaqada somsa o'z milliy xususiyatini saqlab qolgan.

Somsa so'zining areali:

Fors tili: sambosa → O'zbek tili: somsa

Hind tili: samosa → Ingliz tili: samosa

Arab tili: sambusak → Levant mintaqasi taomlari

Xulosa: Bir taom — ko'p madaniyat, bitta ipak yo'li ta'siri

Lag'mon so'zi xitoy tilining lamian (cho'zilgan/tortilgan xitoy makaron) so'zidan kelib chiqqan deb taxmin qilinadi. Bu atama Dungan va Uyg'ur xalqlari orqali o'zbek gastronomiyasiga kirib kelgan. Lag'mon — bu faqat taom emas, balki Markaziy Osiyoning etnik xilma-xilligini, xitoy-o'zbek madaniy aloqalarini va ipak yo'li gastronomiyas traditsiyalarini aks ettiruvchi lingvomadaniy belgisidir.

Norin so'zi esa o'zbek gastronomiyasining qadimiy qatlamiga mansub. Ba'zi tadqiqotchilar bu so'zni fors tilining nur (yorug', nur) yoki nori (yupqa) so'zi bilan bog'laydilar. Qo'y go'shti va yupqa kesma makaron aralashmasidan iborat bu taom ayniqsa qishda iste'mol qilinib, mehmon hurmatining belgisi hisoblanadi. Norin so'zining etimologiyasi hali to'liq aniqlanmagan — bu ham o'zbek gastronomik leksikasidagi «oq dog'lar»dan biridir.

Ispan va o'zbek gastronomik madaniyatini lingvokulturologik jihatdan qiyoslashtirish bir qator qiziqarli umumiylik va farqlarni yuzaga chiqaradi. Birinchi umumiylik — taomning ijtimoiy funksiyasi: ikkala madaniyatda ham dasturxon atrofida to'planish jamoaviy muloqot va birlikning asosiy shaklidir. Ispan sobremesa an'anasi (ovqatdan keyin suhbat) va o'zbek «osh ustida» suhbat madaniyati bir xil ijtimoiy funktsiyani bajaradi.

Gastronomik ramziyatning qiyosiy tahlili:

Bayram taomlari:

Ispan: *lechón asado, turrón, rosca de reyes* — Milod, Yangi yil, Uch Qirol bayrami

O'zbek: *osh, norin, halim* — To'y, Navro'z, Qurbon hayiti

Nonning ramziyati:

Ispan: *pan* — «Hayot», «tirikchilik» (*ganarse el pan* — tirikchilik qilmoq)

O'zbek: *non* — «Hayot», «baxti», «muqaddas» (*non urmoq* — qasam ichmoq)

Mehmonnavozlik ramzi:

Ispan: *bienvenida con pan y sal* — Non va tuz bilan kutib olish

O'zbek: *non va tuz* — Mehmonni kutib olishning muqaddas belgisi

Ikkinchi umumiylik — non ramziyati. Ispan va o'zbek madaniyatida non muqaddas mahsulot hisoblanadi. Ispan tilida «ganarse el pan» (nonini topmoq) iborasi «tirikchilik qilmoq» degan ma'noni anglatadi. O'zbek tilida «non urmoq» — «qasam ichmoq» degan frazeologizmdir. Ikkala madaniyatda ham non bilan bir-birini kutib olish ramziy ma'noga ega.

Asosiy farq — taomlarning diniy va mavsumiy asosida. O'zbek gastronomiyasi islom dini bilan chambarchas bog'liq: halol va harom tushunchalari leksik jihatdan ham aks etgan (halim — halol va foydali taom ma'nosida; mansur — zafar taomi). Ispan gastronomiyasida esa katolik dini ta'siri seziladi: *bacalao* (quritilgan baliq) ro'za paytida iste'mol qilinadi, *turrón* Milod konfeti hisoblanadi.

Diniy leksemalar gastronomiyada:

O'zbek: *halim* — «halol» so'zidan, bayram osh-ovqati

Ispan: *bacalao* — «Katolik ro'za taomi», diniy majburiyatning ramzi

O'zbek: *sumalak* — Navro'z bayrami, ko'klamning timsoli

Ispan: *roscón de Reyes* — 6-yanvar, Uch Qirol bayramining ramzi

Gastronomik leksika frazeologizmlar va maqollar orqali tilning chuqur qatlamlariga singib ketgan. Bu birliklar xalqning dunyoqarashini eng ixcham va obrazli tarzda ifoda etadi. Ispan va o'zbek tillarida gastronomik leksema asosidagi frazeologizmlar soni nihoyatda ko'p.

Ispan tilida «no hay que darle más vueltas al asunto» (gap tugadi, xulosa chiqarildi — so'zma-so'z: kabobni endi ko'proq aylantirishning hojati yo'q) iborasi gastronomik tasvirdan kelib chiqadi. «Estar en el ajo» (sirdan xabardor bo'lmoq — so'zma-so'z: sarimsoq ichida bo'lmoq) iborasi esa sarimsoqning ispan oshpazligidagi markaziy o'rnini aks ettiradi. «Dar calabazas» (rad etmoq — so'zma-so'z: qovoq bermoq) iborasi esa o'rta asrlarda rad etish belgisi sifatida qovoq berilgan urf-odatdan kelib chiqqan.

Gastronomik frazeologizmlar qiyosiy tahlili:

Ispan: estar en el ajo — «sirdan xabardor bo'lmoq» (sarimsoq → sir)

O'zbek: oshni bir qoshiq qilmoq — «kelishib olmoq, birlashmoq»

Ispan: no es moco de pavo — «ahamiyatsiz narsa emas» (kurka burnidan oqmoq → kam baholamaslik)

O'zbek: oshi yog'liq — «baxti bor, omadli» (yog'li osh → farovonlik)

Ispan: dar calabazas — «rad etmoq» (qovoq bermoq → inkor belgisi)

O'zbek: nonini bermoq — «ishdan bo'shatmoq» (non → tirikchilik, nonni olish → manbadan mahrum qilish)

Bu misollar shuni ko'rsatadiki, gastronomik leksema frazeologizmga aylanganda uning dastlabki to'g'ridan-to'g'ri ma'nosi ko'chma ma'no kasb etadi. Ispan va o'zbek tillarida bu jarayon bir xil mexanizm asosida kechadi — metonimiya va metafora orqali. Ammo madaniy obraz turlicha: ispanlarda sarimsoq — sir va jamoaviy muloqot ramzi, o'zbeklardan osh — hamkorlik va birlikning timsoli.

Ispan va o'zbek milliy taom nomlarining lingvokulturologik tahlili quyidagi muhim xulosalarga olib keladi. Birinchidan, milliy taom nomlari — bu xalq tarixining til xotirasidagi in'ikosi. Har bir taom nomida ko'chmanchi yoki o'troq turmush tarzi, savdo yo'llari, diniy ta'sir va iqlim xususiyatlari aks etgan. Ispan gastronomik leksikasida arab va lotin madaniyatlari ta'siri, o'zbek gastronomiyasida esa fors, arab va xitoy ta'sirlari yaqqol seziladi.

Ikkinchidan, gastronomik ramziyat universal va milliy-spetsifik qatlamlarga bo'linadi. Universal qatlam — non, tuz, go'sht kabi asosiy oziq-ovqat mahsulotlari barcha madaniyatlarda muqaddas yoki ramziy maqomga ega. Milliy-spetsifik qatlam esa har bir xalqning o'ziga xos taom va rituallari bilan bog'liq: o'zbek oshi va ispan paellasining ijtimoiy funksiyasi o'xshash, ammo madaniy kodi va ramziyati tubdan farqlanadi.

Uchinchidan, gastronomik leksika frazeologik birliklar orqali tilning chuqur qatlamlariga singib, xalqning dunyoqarashi va qadriyatlarini ifodalovchi asosiy vositaga aylanadi. Kelajakdagi tadqiqotlar uchun ispan va o'zbek gastronomik frazeologizmlarining to'liq qiyosiy lug'atini yaratish, shuningdek taom nomlarining madaniyatlararo muloqotdagi rolini o'rganish muhim vazifa bo'lib qoladi.

ADABIYOTLAR

1. Vorobyov, V.V. (1997). *Lingvokulturologiya: Teoriya i metody*. Moskva: RUDN nashriyoti.
2. Lotman, Yu.M. (1992). *Kultura i vzryv*. Moskva: Gnozis.
3. Barthes, R. (1997). *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. In C. Counihan & P. Van Esterik (Eds.), *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.
4. Teliya, V.N. (1996). *Russkaya frazeologiya: Semanticheskiy, pragmaticheskiy i lingvokulturologicheskiy aspekty*. Moskva: Shkola «Yazyki russkoy kultury».
5. Alonso, M. (1986). *Enciclopedia del idioma español*. Madrid: Aguilar.
6. Yo'ldoshev, M. (2008). *O'zbek frazeologiyasi va uning poetik imkoniyatlari*. Toshkent: Fan.
7. Maslova, V.A. (2001). *Lingvokulturologiya*. Moskva: Akademiya.