



## ISPAN VA O'ZBEK TILLARIDA GASTRONOMIK LEKSIKANING TARJIMASIDAGI LINGVOMADANIY MUAMMOLAR

Xamidova Farangiz Erkinovna<sup>1</sup>, Boyxo'rozova Muxlisa Ahmad qizi<sup>2</sup>

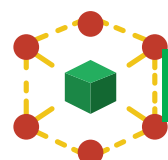
<sup>1</sup>Samarqand Davlat Chet tillari Instituti, O'qituvchi assistent

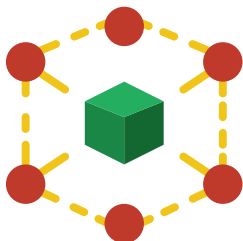
<sup>2</sup>Samarqand Davlat Chet tillari Instituti, 4-bosqich bakalavrianti

**Annotatsiya:** Ushbu maqolada ispan va o'zbek tillarining gastronomik leksikasi qiyosiy-lingvistik nuqtai nazardan tahlil qilinadi. Tadqiqot mobaynida ikkala tildagi ovqat va taom nomlari, ularning etimologiyasi, milliy-madaniy xususiyatlari hamda tarjima jarayonidagi o'ziga xos muammolari ko'rib chiqiladi. Gastronomik leksika — bu faqat so'zlar majmuasi emas, balki xalqning tarixi, turmush tarzi, iqlimi va qadriyatlarini aks ettiruvchi lingvomadaniy hodisadir. Maqolada transkripsiya, transliteratsiya, kalkalash, funksional analog, tavsiflama tarjima va qarz olish kabi tarjima usullari gastronomik atamalar misolida tahlil qilinadi. O'zbek va ispan gastronomik leksikasining umumiy hamda farqli jihatlarini aniqlash maqsadida kontrastiv tahlil metodidan foydalanilgan. Tadqiqot natijalariga ko'ra, ispan tilidan o'zbek tiliga gastronomik atamalarni tarjima qilishda ekvivalentsizlik hodisasi keng tarqalgan bo'lib, bu ekzotizmlar, kulturemalar va lakunalar shaklida namoyon bo'ladi. Maqola filologiya, lingvokulturologiya va tarjimashunoslik sohasidagi tadqiqotchilar uchun amaliy ahamiyat kasb etadi.

**Kalit so'zlar:** gastronomik leksika, lingvomadaniy tahlil, ispan tili, o'zbek tili, tarjima usullari, ekvivalentsizlik, kulturema, lakunar leksika, kontrastiv tilshunoslik, qiyosiy tahlil.

**Anotación:** Este artículo analiza el léxico gastronómico de las lenguas española y uzbeqa desde una perspectiva lingüístico-comparativa. Durante la investigación se examinan los nombres de alimentos y platos en ambas lenguas, su etimología, características nacionales y culturales, así como los problemas específicos que surgen durante el proceso de traducción. El léxico gastronómico no es simplemente un conjunto de palabras, sino un fenómeno lingüístico-cultural que refleja la historia, el modo de vida, el clima y los valores de un pueblo. En el artículo se analizan métodos de traducción como la transcripción, transliteración, calco, análogo funcional, traducción descriptiva y el préstamo, ilustrados con ejemplos de términos gastronómicos. Se utiliza el método de análisis contrastivo con el objetivo de identificar los aspectos comunes y diferenciadores del léxico gastronómico uzbeko y español. Según los resultados de la investigación, el fenómeno de la





*inequivalencia está muy extendido en la traducción de términos gastronómicos del español al uzbeko, manifestándose en forma de exotismos, culturemas y lagunas léxicas. El artículo tiene relevancia práctica para investigadores en los campos de la filología, la lingüística cultural y la traductología.*

**Palabras clave:** *léxico gastronómico, análisis lingüístico-cultural, lengua española, lengua uzbeka, métodos de traducción, inequivalencia, culturema, léxico lacunar, lingüística contrastiva, análisis comparativo.*

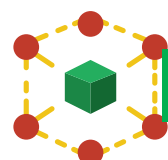
Til va madaniyatning o'zaro aloqasi zamonaviy tilshunoslikning dolzarb muammolaridan birini tashkil etadi. Bu munosabat eng yorqin tarzda gastronomik leksikada — ya'ni xalq ovqatlari, taomlar, ichimliklar va ularni tayyorlash usullari bilan bog'liq so'z va iboralar majmuasida namoyon bo'ladi. Gastronomik leksika faqat ro'zg'or sohasiga oid atamalar to'plami emas, balki ma'lum bir millatning dunyoqarashi, iqlim sharoiti, tarixi va an'analarini o'zida mujassam etuvchi lingvomadaniy hodisadir.

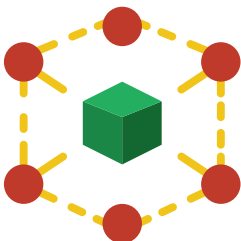
Ispan va o'zbek tillari — tipologik jihatdan juda farq qiluvchi, turli til oilalariga mansub tillar: ispan tili hind-yevropa til oilasining roman tillar guruhiga, o'zbek tili esa oltoy til oilasining turkiy tillar guruhiga kiradi. Shunga qaramay, bu ikki tilning gastronomik leksikasini qiyosiy o'rganish bir qator lingvistik va madaniy universal xususiyatlarni yuzaga chiqaradi, hamda tarjimashunoslarga muhim amaliy material beradi.

Mazkur maqolaning asosiy maqsadi ispan va o'zbek tillarining gastronomik leksikasini qiyosiy tahlil qilish, tarjima jarayonidagi muammolarni aniqlash va ularning yechimlarini ko'rsatishdan iborat. Tadqiqotda qiyosiy-tarixiy, kontrastiv tahlil, lingvomadaniy va tarjimaviy metodlardan foydalanilgan.

Gastronomik leksika har qanday tilda milliy madaniyatning muhim bir qismini tashkil etadi. V.V. Vorobyovning ta'rifiga ko'ra, lingvomadaniy birlik — bu til va madaniyatning kesishgan nuqtasida joylashgan, ma'lum bir millat uchun maxsus ma'no kasb etuvchi birlikdir. Gastronomik atamalar aynan shunday birliklar sirasiga kiradi: ular nafaqat ma'lum bir ovqat yoki taomni, balki uning tayyorlanish uslubini, milliy an'analar bilan bog'liq ramziy ma'nosini ham ifoda etadi.

Ispan gastronomiyasi G'arbiy Yevropa, O'rta er dengizi va Lotin Amerikasi madaniyatlarining o'ziga xos sintezi hisoblanadi. Ispan tili gastronomik leksikasida arab tilidan o'zlashgan so'zlar alohida o'rin egallaydi: masalan, aceite (zaytun moyi), azúcar (shakar), arroz (guruch), albóndiga (kofta) so'zlari arab tilidan kirib kelgan. Bu leksik qatlam Pireneya yarim oroli tarixidagi mo'rlar davrini aks ettiradi.





O'zbek gastronomik leksikasi esa Markaziy Osiyo ipak yo'li sivilizatsiyasining mahsulidir. O'zbek taomlariga oid atamalar arab, fors va turk tillaridan o'zlashgan qatlamlarni o'z ichiga oladi. Masalan, osh (palov), somsa, manti, lag'mon kabi so'zlar turli tillarda yaqin shaklda mavjud bo'lib, ularning keng tarqalganligini ko'rsatadi.

Ispan va o'zbek gastronomik leksikasini solishtirish chog'ida bir qator universal va milliy-spetsifik toifalarni ajratish mumkin. Universallar — ikki tilda ham tushuncha va atamasi mavjud bo'lgan umumiy kategoriyalardir: non/pan (bread), go'sht/carne (meat), tuxum/huevo (egg), sut/leche (milk) va boshqalar. Bu tushunchalar barcha madaniyatlarda mavjud bo'lib, tarjimada ko'pincha muammo tug'dirmaydi.

## Umumiy gastronomik kategoriyalar va ularning ispan-o'zbek muqobillari

*O'zbek tili:* non — *Ispan tili:* *pan* — *Ma'nosi:* non/bread

*O'zbek tili:* go'sht — *Ispan tili:* *carne* — *Ma'nosi:* go'sht/meat

*O'zbek tili:* tuxum — *Ispan tili:* *huevo* — *Ma'nosi:* tuxum/egg

*O'zbek tili:* meva — *Ispan tili:* *fruta* — *Ma'nosi:* meva/fruit

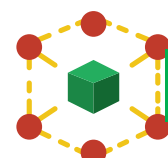
*O'zbek tili:* sabzavot — *Ispan tili:* *verdura* — *Ma'nosi:* sabzavot/vegetable

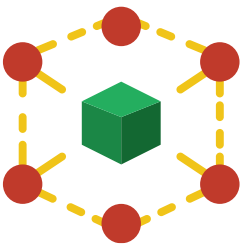
Milliy-spetsifik atamalar esa murakkabroq vaziyatni tashkil etadi. Ispan tilida paella so'zi bor — bu Valensiya mintaqasidan kelib chiqqan, maxsus idishda pishiriladigan guruch taomi. Ushbu atamaning o'zbek tilida to'liq ekvivalenti yo'q, chunki o'zbek oshidan texnologik jihatdan farq qiladi. Xuddi shunday, o'zbek tilidagi moshxo'rda, umach, ko'cha, dimlama so'zlari ispan tiliga tarjima qilinayotganda ham lingvistik lakunalar yuzaga keladi.

Mazkur farqlarni to'rt toifaga ajratish mumkin: (1) to'liq ekvivalentlar — ikki tilda ham mos atama mavjud; (2) qisman ekvivalentlar — mos atama bor, lekin ma'no doirasi bir-biridan farqlaydi; (3) lakunalar — bir tilda mavjud, boshqasida yo'q; (4) yolg'on do'stlar — shakli o'xshash, lekin ma'nosi boshqacha.

Gastronomik leksikani tarjima qilish tarjimashunoslarda alohida muammo sifatida ko'rib chiqiladi. L.S. Barkhudarov, V.N. Komissarov va R. Ladmiral kabi olimlar tarjima muammolarini toifalash bo'yicha muhim nazariy asoslar yaratishgan. Ushbu asoslar gastronomik leksikaga ham tatbiq etilishi mumkin.

Birinchi usul — transkripsiya va transliteratsiya. Ispan tilidagi gazpacho, churros, paella, tortilla, tapas kabi so'zlar o'zbek tiliga asosan fonetik moslashma orqali o'tadi: gaspaxo, churros,





paelya, tortilya, tapas. Bu usulning afzalligi — milliy kolorit saqlanadi; kamchiligi — o'quvchi ma'noni tushunmaydi.

## Transkriptsiya:

*Ispan tili:* "El gazpacho es una sopa fría de verduras."

*O'zbek tili:* "Gaspaxo — sovuq sabzavotli sho'rva."

Ikkinchi usul — funksional analog. Tarjimon o'xshash funksiya bajaruvchi mahalliy atamadan foydalanadi. Masalan, ispan paellasi o'zbek oshi bilan qisman analogiya qilish mumkin, chunki ikkalasi ham festiv taomlar bo'lib, guruchdan tayyorlanadi. Ammo bu usul to'liq mos kelmaydi, chunki ikki taomning tarkibi va pishirish texnologiyasi tubdan farqlanadi.

## Funksional analog:

*Ispan tili:* "La paella valenciana es el plato nacional de España."

*O'zbek tili (noto'g'ri analog):* "Valenciya plov — Ispaniyaning milliy taomi."

*O'zbek tili (to'g'riroq):* "Valenciya paellasi — Ispaniyaning milliy taomi."

Uchinchi usul — tavsiflama tarjima (eksplikatsiya). Bu usulda atama kengaytirilgan ta'rif bilan beriladi. Masalan: churros — "qovurilgan xamir tayoqchalari" yoki morcilla — "qora qon kolbasa". Bu usul aniq ma'noni yetkazadi, lekin matnning ixchamligini yo'qotadi.

## Tavsiflama tarjima:

*Ispan tili:* "Tomamos churros con chocolate caliente."

*O'zbek tili:* "Biz issiq shokolad bilan qovurilgan xamir tayoqchalarini yedik."

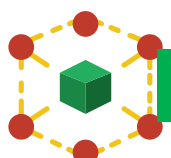
To'rtinchi usul — kalkalash (semantik tarjima). Murakkab qo'shma atamalarni qo'llanilganda ishlatiladi: aceite de oliva — zaytun moyi, sopa de ajo — sarimsoq sho'rvasi, arroz con leche — sutli guruch. Bu usul o'zbek tiliga mos tushadi, chunki o'zbek tili ham tavsiflama birikmalarni keng qo'llaydi.

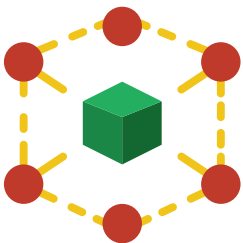
## Kalkalash:

*Ispan tili:* aceite de oliva → *O'zbek tili:* zaytun moyi

*Ispan tili:* leche de almendras → *O'zbek tili:* bodom suti

*Ispan tili:* arroz con leche → *O'zbek tili:* sutli guruch





Beshinchi usul — qarz olish (leksik qarz). Ba'zan atama hech qanday o'zgartirishsiz qabul qilinadi. Masalan, o'zbek tili gastronomik leksikasida allaqachon mavjud bo'lgan qarz so'zlar: bisteks, kotlet, salat, sous, püre va boshqalar. Ispan gastronomiyasini o'rganishda esa paella, sangria, tapas kabi so'zlar lug'at birliklariga kira boshlagan.

Gastronomik leksikadagi eng murakkab tarjima muammosi kulturemalar va lakunalaridir. Kulturema — bu ma'lum bir madaniyat uchun maxsus bo'lgan, tarjimada ekvivalentsizlikka olib keluvchi til birligi (V.V. Vorobyov, 1997). Lakunar leksika esa bir tilda mavjud, boshqasida mos tushuncha ham, atama ham yo'q bo'lgan birliklardir.

Ispan tilida sobremesa degan so'z mavjud — bu ovqatdan keyin dasturxon atrofida davom ettiriluvchi suhbat. O'zbek tilida bu hodisa mavjud (mehmonchilik odob-axloqida keng o'rin tutadi), lekin uning uchun bir so'zli atama yo'q. Xuddi shunday, o'zbek tilidagi dasturxon so'zi — bu oddiy "stol" emas, balki mehmonnavozlikning ramzi, ovqat, baxt va birlashuvning timsoli. Ispan tiliga tarjima qilinganda mesa (stol) yoki mantel (dasturxon mato) beriladi, ammo madaniy yuklamasi yo'qoladi.

## **Kulturema tarjimasi:**

*O'zbek:* "Dasturxon yozildi" — bu gapning literal tarjimasi

*Ispan:* "Se puso la mesa" — faqat "stol yozildi" degan ma'no, madaniy qatlam yo'qoladi

*To'g'ri tarjima:* "Se extendió el gran festín" — "katta ziyofat tayyorlandi"

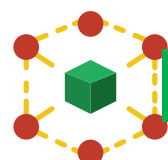
O'zbek tilida sho'rva, mastava, umacha, norin, qozon kabob kabi atamalar ispan tiliga faqat tavsiflama tarjima orqali o'tkazilishi mumkin. Chunki bu taomlarning ispan madaniyatida analogi yo'q. Tarjimon bu hollarda o'quvchiga ma'lumot beruvchi izoh yoki izohlama lug'atdan foydalanishi zarur.

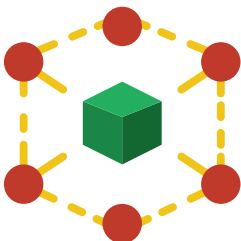
Amaliy tarjima tajribasida gastronomik leksikaga oid bir qator muammolar mavjud. Birinchidan, bir xil nomlar turli mamlakatlarda turli taomlarni anglatishi mumkin. Masalan, tortilla so'zi: Ispaniyada — tuxum va kartoshkadan qilingan qovurma (tortilla española), Meksikada esa — makkajo'xori yoki bug'doy unidan pishirilgan yupqa non. Bu ikkinchi ma'no o'zbekchalashtirilganda "lavash" yoki "yupqa non" deb berilishi mumkin, ammo to'liq mos emas.

## **Ko'p ma'noli atama:**

*Ispan:* tortilla española → *O'zbek:* ispan tuxumli qovurmasi

*Ispan:* tortilla mexicana → *O'zbek:* meksika yupqa noni





Ikkinchi muammo — o'lchov va miqdor birliklarining farqi. Ispan retseptlarida una pizca (chimdim), un chorrito (bir oz, bir tomchi), al gusto (ishtahaga ko'ra) kabi noaniq miqdoriy ifodalar ishlatiladi. O'zbek oshpazlik an'anasida ham o'xshash iboralar bor: bir chimdim, ko'zga chalinguncha, taxminan. Bu birliklarni tarjima qilish muammo tug'dirmasa-da, madaniy kodning mos kelishi diqqatga sazovordir.

Uchinchi muammo — reklama va menyu tarjimasida yo'l qo'yiladigan xatolar. Ko'plab o'zbek restoranlarida ispan taomlarining nomlari noto'g'ri transkripsiya qilingan yoki noto'g'ri tarjima qilingan ko'rinishda uchraydi. Masalan, crema catalana ko'pincha "kataloncha sut ko'pigi" deb beriladi, holbuki "karamelizatsiyalangan krem" degan ma'noni anglatadi. Bunday tarjima xatolari menyuning estetikasiga ham, iste'molchining tushunishiga ham salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Ispan va o'zbek tillarining gastronomik leksikasini qiyosiy tahlil qilish quyidagi xulosalar chiqarishga imkon beradi. Birinchidan, gastronomik leksika — bu faqat ro'zg'or atamaları emas, balki milliy madaniyat, tarix va qadriyatlarni o'zida mujassam etgan lingvomadaniy hodisadir. Ikkinchidan, ispan va o'zbek tillari o'rtasida gastronomik leksikada ham universallar (umumiy kategoriyalar), ham milliy-spetsifik birliklar (kulturemalar, lakunalar) mavjud. Uchinchidan, tarjima jarayonida eng ko'p qo'llaniladigan usullar — transkripsiya, tavsiflama tarjima va kalkalash bo'lib, ularning tanlovi kontekst va tarjima maqsadiga bog'liq.

Gastronomik leksikani tarjima qilish — bu nafaqat tilshunoslik, balki madaniyatshunoslik masalasi hamdir. Muvaffaqiyatli tarjima uchun tarjimon ikki tilning lingvistik xususiyatlarini bilishi bilan birga, ikkala xalqning gastronomik madaniyatini ham chuqur tushunishi zarur. Ushbu yo'nalishda kelajakdagi tadqiqotlar ispan va o'zbek gastronomik leksikasining keng qamrovli ikki tilli lug'atini yaratish, shuningdek, menyu tarjimasini standartlarini ishlab chiqishga qaratilishi lozim.

## ADABIYOTLAR

1. Barkhudarov, L.S. (1975). *Yazyk i perevod: Voprosy obshchey i chastnoy teorii perevoda*. Moskva: Mezhdunarodnye otnosheniya.
2. Komissarov, V.N. (1990). *Teoriya perevoda (lingvisticheskie aspekty)*. Moskva: Vysshaya shkola.
3. Vorobyov, V.V. (1997). *Lingvokulturologiya: Teoriya i metody*. Moskva: RUDN.
4. Sapir, E. (1993). *Izbrannye trudy po yazykoznaniiyu i kulturologii*. Moskva: Progress.
5. Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española (23. ed.)*. Madrid: Espasa.
6. Mirzaev, T. va Safarov, Sh. (2002). *O'zbek tili leksikologiyasi*. Toshkent: O'qituvchi.
7. Newmark, P. (1988). *A Textbook of Translation*. New York: Prentice Hall.

