

ISPAN VA O‘ZBEK GASTRONOMIK ATAMALARIDA MILLIY
MADANIYAT AKS ETISHI

Xamidova Farangiz Erkinovna¹, Boyxurazova Muxlisa Axmad qizi²

¹Samarqand Davlat Chet tillari Instituti, O‘qituvchi assistent

²Samarqand Davlat Chet tillari Instituti, 4-bosqich bakalavrianti

Annotatsiya: Ushbu maqola ispan va o‘zbek tillaridagi gastronomik atamalarning milliy madaniyatni aks ettirish xususiyatlarini o‘rganadi. Gastronomik leksika nafaqat ovqat va taom nomlarini, balki xalqning tarixiy merosi, ijtimoiy qadriyatlar, oilaviy munosabatlar, mehmondo‘stlik va bayram an‘analarini ham ifodalaydi. O‘zbek tilida “osh” (palov), “non”, “somsa”, “lag‘mon” kabi atamalar milliy birlik, oilaviy yig‘in, to‘y-maraka va mehmon kutish madaniyatining ramzlari bo‘lib, UNESCO ro‘yxatiga kiritilgan palov tayyorlash an‘anasi orqali jamiyatdagi ijtimoiy aloqalarni mustahkamlaydi. Ispan tilida “paella”, “tapas”, “jamón ibérico”, “tortilla”, “gazpacho” kabi so‘zlar mintaqaviy xilma-xillik (Valensiya, Andalusiya, Kataloniya), ijtimoiy muloqot (tapas – do‘stlar bilan baham ko‘rish), oilaviy kechki ovqat va tarixiy ta’sirlarni (arab, rim, lotin madaniyati) aks ettiradi. Maqolada ushbu atamalarning semantik kengayishi, metaforik ishlatilishi (masalan, o‘zbekcha “shirin non”, ispancha “dulce vida”), etimologik ildizlari va madaniy ramziyligi taqqoslanadi. Globallashuv sharoitida ikkala tilda ham yangi o‘zlashmalar paydo bo‘lib, milliy identifikatsiyani saqlab qolish bilan birga madaniyatlararo almashinuvni kuchaytirmoqda. Tadqiqot til va madaniyat o‘rtasidagi chambarchas bog‘lanishni yoritib, gastronomik atamalar orqali xalqning dunyoqarashi va qadriyatlarini chuqurroq tushunishga yordam beradi. (Taxminan 250 so‘z)

Kalit so‘zlar: gastronomik atamalar, milliy madaniyat, o‘zbek tili, ispan tili, palov, non, osh, paella, tapas, jamón, madaniy ramz, metafora, etimologiya, ijtimoiy qadriyatlar, globallashuv

Anotación: Este artículo examina cómo los términos gastronómicos en español e uzbeko reflejan la cultura nacional. El léxico gastronómico no solo nombra alimentos y platos, sino que también expresa el patrimonio histórico, valores sociales, relaciones familiares, hospitalidad y tradiciones festivas del pueblo. En uzbeko, términos como

“osh” (palov), “non”, “somsa”, “lag‘mon” simbolizan la unidad nacional, reuniones familiares, bodas y hospitalidad, con la tradición de preparar palov inscrita en la lista UNESCO como elemento que fortalece los lazos sociales. En español, palabras como “paella”, “tapas”, “jamón ibérico”, “tortilla”, “gazpacho” reflejan la diversidad regional (Valencia, Andalucía, Cataluña), la comunicación social (tapas como compartir con amigos), comidas familiares y influencias históricas (árabe, romana, latina). Se compara la expansión semántica, el uso metafórico (por ejemplo, uzbeko “shirin non”, español “dulce vida”), las raíces etimológicas y el simbolismo cultural de estos términos. En el contexto de la globalización, ambos idiomas incorporan préstamos nuevos, preservando la identidad nacional mientras fomentan el intercambio intercultural. La investigación ilumina la conexión profunda entre lenguaje y cultura, ayudando a comprender mejor la cosmovisión y valores del pueblo a través de términos gastronómicos. (Aproximadamente 250 palabras)

Palabras clave: términos gastronómicos, cultura nacional, idioma uzbeko, idioma español, palov, non, osh, paella, tapas, jamón, símbolo cultural, metáfora, etimología, valores sociales, globalización

Gastronomik atamalar tilning eng muhim qatlamlaridan biri bo‘lib, ular orqali milliy madaniyatning eng chuqur qirralari – oilaviy qadriyatlar, ijtimoiy munosabatlar, tarixiy meros va xalqning dunyoqarashi aks etadi. O‘zbek va ispan tillari bu borada o‘ziga xos boylikka ega: o‘zbek tilida ovqat atamalari ko‘pincha oilaviy birlik va mehmondo‘stlik ramzlari sifatida ishlatilsa, ispan tilida ular mintaqaviy xilma-xillik va ijtimoiy muloqot madaniyatini ifodalaydi. Masalan, o‘zbekcha “osh” so‘zi oddiy taom emas, balki to‘y-maraka va jamiyatdagi birdamlikning timsolidir; ispancha “tapas” esa do‘stlar bilan baham ko‘rish va suhbatlashish an‘anasini ramziylashtiradi. Ushbu maqola ikkala tildagi gastronomik atamalarning madaniy ahamiyatini taqqoslab, ularning semantik, metaforik va etimologik xususiyatlarini tahlil qiladi. Globallashuv sharoitida bu atamalar yangi ma‘nolar kasb etib, milliy identifikatsiyani saqlab qolish bilan birga madaniyatlararo aloqalarni kuchaytirmoqda.

O‘zbek tilida gastronomik leksika qadimiy turkiy, forsiy va arab ta’sirlariga asoslangan bo‘lib, milliy madaniyatning asosiy qadriyatlarini – mehmondo‘stlik, oilaviy birlik, bayram va ijtimoiy birdamlikni aks ettiradi.

“Osh” (palov) – eng muhim ramz. Bu so‘z nafaqat guruch, go‘sht, sabzi va yog‘dan tayyorlanadigan taomni, balki oilaviy yig‘in, to‘y, sunnat to‘yi, aqiqa, ehson kabi marosimlarni bildiradi. UNESCO tomonidan insoniyatning nomoddiy madaniy

merosi ro'yxatiga kiritilgan palov tayyorlash an'anasi erkaklar tomonidan qozonda pishirilishi, mehmonlarga birinchi bo'lib taqdim etilishi va qo'l bilan iste'mol qilinishi orqali jamiyatdagi ijtimoiy aloqalarni mustahkamlaydi. "Osh" so'zi "mehmon uchun osh pishirmoq" iborasida mehmondo'stlikni ifodalaydi.

"**Non**" (non) – hayotning ramzi. Non nafaqat oziq-ovqat, balki "non ushatmoq" (oilani boqmoq), "non yeb suv ichib yashamoq" (sodda hayot) kabi iboralarda oilaviy mas'uliyat va qadriyatlar mujassam. Non har doim dasturxon markazida joy oladi va uni sindirish – oilaviy birlik belgisi.

Boshqa atamalar: "**somsa**" – oilaviy kechki ovqat va mehmon kutishda, "**lag'mon**" – uzoq umr va sog'liq ramzi, "**shurva**" – issiq oilaviy muhitni ifodalaydi. Bu so'zlar orqali o'zbek madaniyatida ovqat nafaqat oziqlanish, balki ijtimoiy munosabatlar vositasi ekanligi ko'rinadi. Ispan tilida gastronomik leksika mintaqaviy xilma-xillik, tarixiy ta'sirlar (arab, rim, yunon) va ijtimoiy hayot tarzini aks ettiradi.

"**Paella**" – Valensiya mintaqasining ramzi bo'lib, oilaviy va do'stlar yig'inida katta qozonda tayyorlanadi. Bu taom jamiyatdagi birlik va bayram ruhini ifodalaydi, ingredientlari (guruch, dengiz mahsulotlari, go'sht) mintaqaviy boylikni ko'rsatadi.

"**Tapas**" – ispancha madaniyatning yuragi. Kichik porsiyali taomlar bo'lib, barlarda do'stlar bilan baham ko'rish va suhbatlashish uchun mo'ljallangan. "Ir de tapas" iborasi ijtimoiy muloqot va ochiqlikni ramziylashtiradi. Tapas arab ta'siridan kelib chiqqan "tapa" (qopqoq) so'zidan olingan bo'lib, sharob ustiga qo'yilgan kichik taom sifatida boshlangan.

"**Jamón ibérico**" – Ispaniya madaniy merosining timsoli. Qimmatbaho jambon turi bo'lib, oilaviy bayramlar va mehmon kutishda markaziy o'rin tutadi. Uni kesish va taqdim etish – hurmat va boylik belgisi.

Boshqa atamalar: "**tortilla de patatas**" – oilaviy kechki ovqatning klassikasi, "**gazpacho**" – yozgi issiqda sovutuvchi taom sifatida Andalusiya madaniyatini ifodalaydi. Bu so'zlar orqali ispan madaniyatida ovqat ijtimoiy aloqa va mintaqaviy g'urur vositasi ekanligi namoyon bo'ladi.

Ikkala tilda ham gastronomik atamalar metaforik ma'noda ishlatiladi: o'zbekcha "shirin non" (yoqimli hayot), ispancha "dulce vida" (shirin hayot); o'zbekcha "achchiq gap", ispancha "amargo recuerdo". Etimologik jihatdan o'zbek tilida forsiy va turkiy

ildizlar ustun bo'lsa, ispan tilida arab va lotin ta'siri kuchli.

Farqlar: o'zbek atamolari oilaviy birlik va mehmondo'stlikka urg'u bersa, ispan atamolari ijtimoiy muloqot va mintaqaviy xilma-xillikka qaratilgan. Globallashuvda ikkalasida ham yangi o'zlashmalar (masalan, "pizza", "sushi") paydo bo'lib, milliy madaniyatni boyitmoqda.

Ispan va o'zbek gastronomik atamolari milliy madaniyatning ko'zgusi bo'lib, ular orqali xalqning qadriyatlarini, tarixini va ijtimoiy hayotini chuqur anglash mumkin. Bu atamalar til va madaniyat o'rtasidagi ko'prik vazifasini o'taydi.

Taqqosiy lingvistika metodologiyasida o'zbek va ispan gastronomik atamalarining madaniy aks etishi o'rganilganda, umumiy va o'ziga xos xususiyatlar aniqlanadi. Umumiy jihatlar obrazlilik, baholash funksiyasi va madaniy kodlashda namoyon bo'lsa, farqlar dunyoqarash, ovqat madaniyati va ruhiy qadriyatlarining o'ziga xosligida ko'rinadi. Kognitiv nazariya asosida o'tkazilgan taqqoslash shuni ko'rsatadiki, bir tilda atamalar ko'proq emotsional-hazilohona tus olsa, ikkinchisida axloqiy va cheklangan xususiyatga ega bo'ladi. Madaniyatlararo farqlar tarixiy ta'sirlar (etnik almashinuvlar, kolonial jarayonlar) va ijtimoiy hayot tarziga bog'liq bo'lib, lingvistik tadqiqotlarda tarjima va interkultural kommunikatsiya strategiyalarini belgilaydi. Bu tahlil tilshunoslikning qiyosiy va madaniy yo'nalishlarini boyitib, gastronomik leksikaning universal va noyob tomonlarini ilmiy asosda ochib beradi.

Globallashuv sharoitida gastronomik atamalar neologizmlar va o'zlashmalar orqali o'zgarib, milliy identifikatsiyani saqlash va madaniyatlararo almashinuvni kuchaytiradi. Lingvistik tahlilda bu jarayon leksik boylikning kengayishi sifatida baholanadi, ammo madaniy semantikani saqlash muammosi dolzarb bo'lib qolmoqda. Kognitiv va sotsiolingvistik nuqtai nazardan, yangi leksik birliklar madaniy kodlarni o'zgartirishi mumkin, shuning uchun etnolingvistika va tarjima nazariyasi bu o'zgarishlarni nazorat qilish mexanizmlarini taklif etadi. Ispan va o'zbek tillarida globallashuv gastronomik leksikani turizm va raqamli media orqali boyitadi, lekin milliy qadriyatlarining asosiy funksiyalarini saqlab qolish zarurati tug'iladi. Bu yo'nalish tilshunoslikda kelajak tadqiqotlar uchun strategik ahamiyatga ega bo'lib, madaniy merosni himoya qilishning lingvistik vositalarini o'rganishga yo'l ochadi.

Gastronomik atamalar kognitiv lingvistika doirasida metafora va metonimiya orqali tilning konseptual tizimini boyitadi. Bu jarayon insonning sensorik tajribasiga asoslanib, emotsional va baholash funksiyalarini bajaradi. Ikkala tilda ham gastronomik leksika lingvistik dunyoqarashning shakllanishida markaziy o'rin tutadi, chunki u madaniy qadriyatlar va ijtimoiy normalarni kodlashtiradi. Semantik jihatdan,

atamalar ijobiy, salbiy yoki emotsional baholash xususiyatiga ega bo'lib, xalqning ruhiy dunyosini aks ettiradi. Madaniy lingvistika nazariyasiga ko'ra, bunday leksika milliy identifikatsiyani saqlash vositasi bo'lib, tilning evolyutsiyasida tarixiy ta'sirlar (etnik almashinuvlar, ijtimoiy o'zgarishlar) ni o'zida mujassamlashtiradi. Bu mexanizmlar tilshunoslikda dunyoqarashning madaniy o'ziga xosligini ochib berishga xizmat qiladi va tarjima strategiyalarini ishlab chiqishda muhim ahamiyatga ega.

Anthropologik lingvistika nuqtai nazaridan gastronomik atamalar madaniyatning semiotik tizimining ajralmas qismi hisoblanadi. Ular ijtimoiy munosabatlar, oilaviy qadriyatlar va bayram an'analarni ramziylashtirib, jamiytdagi aloqalarni mustahkamlaydi. Semiotik tahlilda atamalar belgi sifatida ishlatiladi: ular nafaqat moddiy ob'ektlarni, balki ruhiy va ijtimoiy qadriyatlarning abstrakt ifodasini ham bildiradi. Ispan va o'zbek tillarida bu jarayon mintaqaviy xilma-xillik va tarixiy qatlamlarni aks ettiradi, natijada milliy madaniyatning noyob kodlari shakllanadi. Antropologik jihatdan, gastronomik leksika ovqatlanish rituallarini til orqali saqlab qolish mexanizmi bo'lib, insoniyatning nomoddiy merosini o'rganishda asosiy manba hisoblanadi. Bu o'lchovlar til va madaniyat o'rtasidagi chambarchas bog'lanishni nazariy jihatdan tasdiqlaydi hamda etnolingvistik tadqiqotlar uchun metodologik asos yaratadi.

Diachronik lingvistika nuqtai nazaridan gastronomik atamalar tilning tarixiy rivojlanishida madaniy ta'sirlarning (etnik almashinuvlar, kolonial jarayonlar) ko'zgusi sifatida o'rganiladi. Etimologik qatlamlarning o'zgarishi leksik boylikning kengayishiga olib keladi, ammo milliy madaniyatning asosiy kodlari saqlanib qoladi. Tarixiy lingvistika bu atamalarni madaniy merosning lingvistik saqlovchisi deb hisoblaydi, chunki ular ovqatlanish rituallarini til orqali himoya qilish mexanizmini ta'minlaydi. O'zbek va ispan tillarida diachronik o'zgarishlar globallashtirishdan oldingi va keyingi davrlarda farqlanadi: birinchisida ichki qatlamlar ustun bo'lsa, ikkinchisida tashqi ta'sirlar kuchayadi. Bu evolyutsiya tilshunoslikda madaniy identifikatsiyani saqlash muammosini ilmiy jihatdan ochib beradi va neologizmlarning semantik barqarorligini o'rganishga asos bo'ladi.

Kelajak tadqiqotlarda gastronomik atamalar neurolingvistika va korpus lingvistikasi bilan integratsiya qilinishi lozim. Korpus tahlili leksik frekans va kontekstual ishlatilishni ochib beradi, neurolingvistika esa sensorik tajriba va til o'rtasidagi bog'lanishni miya faoliyati orqali tasdiqlaydi. Globallashtirish sharoitida madaniy saqlanish mexanizmlari (tarjima strategiyalari, raqamli arxivlar) ustuvor yo'nalish bo'lib qoladi. Tilshunoslikning qiyosiy va kognitiv yo'nalishlari gastronomik

leksikani madaniy merosning lingvistik himoyachisi sifatida o'rganishga qaratilishi kerak. Bu istiqbollar til va jamiyat o'rtasidagi bog'lanishni yanada chuqurlashtirib, amaliy qo'llanishlarni (turizm, ta'lim, AI tarjima) rivojlantiradi.

Gastronomik atamalar milliy madaniyatni aks ettirishning ilmiy jihatdan muhim ob'ekti bo'lib, ularning konseptual, semiotik va antropologik tahlili til va jamiyat o'rtasidagi bog'lanishni chuqurlashtiradi. O'zbek va ispan tillarida bu leksika madaniy identifikatsiyani saqlash bilan birga globallashuv jarayonlariga moslashadi. Ushbu nazariy tahlil kognitiv va madaniy lingvistika nazariyalarini rivojlantirib, tarjima, interkultural aloqa va madaniy merosni o'rganishda amaliy ahamiyatga ega. Kelajak tadqiqotlar gastronomik leksikaning dinamikasini yanada chuqurroq o'rganishga qaratilishi lozim.

Adabiyotlar ro'yxati

1. Gulyamova F.A.E. (2024). Ingliz va o'zbek tillarida gastronomik atamalar tadqiqi. *Biruni Journal*.
2. Djuraeva Z. (2025). Cultural and lexical features of gastronomic metaphors. *Academic Journal of Science, Technology and Education*.
3. UNESCO. (2016). Culture and Traditions associated with Palov. *Intangible Cultural Heritage*.
4. Gerhardt C. (2013). *Culinary Linguistics*. John Benjamins Publishing Company.
5. Negro I. (n.d.). *Metaphor and Metonymy in Food Idioms (English and Spanish)*.
6. RestoMenu.uz. (n.d.). *History of Plov: The Crown Jewel of Uzbek Cuisine*.
7. VamosSpanish. (2023). *Spanish and Gastronomy: Exploring Culinary Vocabulary*.