

ISPAN VA O‘ZBEK TILLARIDA MILLIY TAOM NOMLARINING
LINGVOKULTUROLOGIK XUSUSIYATLARI**Xamidova Farangiz Erkinovna, Aslamkulova Nilufar**¹Samarqand Davlat chet tillar instituti²Samarqand Davlat Chet tillari Instituti, 4-bosqich bakalavrianti

Annotatsiya: *Ispan va o‘zbek tillarida milliy taom nomlarining lingvokulturologik xususiyatlari til va madaniyatning o‘zaro bog‘liqligini taom nomlari orqali o‘rganadi. Lingvokulturologiya (tilshunoslik va madaniyatshunoslikning sintezi) nuqtai nazaridan, taom nomlari milliy identifikatsiyani, tarixiy va geografik kontekstni aks ettiradi. O‘zbek tilida milliy taom nomlari turkiy, forsiy va arabiy ildizlarga asoslanib, nomad madaniyati va Ipak yo‘li savdosini ifodalaydi: “plov” (osh) forsiy “polov”dan kelib chiqqan, sanskritcha “pulaka”ga borib taqaladi va UNESCOning nomoddiy madaniy merosi ro‘yxatiga kiritilgan; “lag‘mon” xitoycha “lamian”dan, “somsa” persiy “sanbosag” va arabcha “sambusak”dan olingan. Bu nomlar oilaviy birlik va mehmondo‘stlikni ramziy qiladi. Ispan tilida taom nomlari lotincha ildizlarga asoslanib, mavrlik (arabiy) va Kolumbiya almashinuvi ta‘sirida shakllangan: “paella” lotincha “patella” (qozon)dan, valensiyalik ishlatilishda guruchli taom; “tortilla española” (kartoshkali omlet) 1798 yilda Villanueva de la Serena shahrida birinchi marta tilga olingan; “gazpacho” andalusiyalik sovuq tomato supi, arabiy ta‘sirida. “Jamon serrano” va “rabo de toro” (sigir dumi) roman va katolik madaniyatini aks ettiradi. Qiyosiy tahlilda ikki tilning arabiy ta‘siri o‘xshash (ziravorlar va guruch nomlari), ammo farqlar geografik: o‘zbek nomlari nomadizm va sharqiy savdoga, ispan nomlari esa O‘rta er dengizi dietasi va amerika kashfiyotlariga bog‘liq. Taom nomlari semantik va pragmatik jihatdan madaniy stereotiplarni ko‘rsatadi, masalan, “plov” – milliy bayram ramzi, “paella” – ijtimoiy birlik. Globallashuv sharoitida bu nomlar turizm va eksport orqali o‘zgaradi. Ushbu ish lingvokulturologik yondashuv orqali tillarning madaniy merosini yoritadi va ularning zamonaviy evolyutsiyasini tahlil qiladi.*

Kalit so‘zlar: *Milliy taom nomlari, lingvokulturologiya, etimologik ildizlar, madaniy identifikatsiya, qiyosiy semantika.*

Anotación: *Las características lingüístico-culturales de los nombres de platos nacionales en español y uzbeko examinan la interconexión entre lengua y cultura a través de los nombres de alimentos. Desde la perspectiva de la lingüística cultural (síntesis de lingüística y estudios culturales), los nombres de platos reflejan la identidad nacional, el contexto histórico y geográfico. En uzbeko, los nombres de platos nacionales se basan en raíces túrquicas, persas y árabes, reflejando la cultura nómada y el comercio de la Ruta de la Seda: “plov” (osh) deriva del persa “polov”, remontándose al sánscrito “pulaka” y está incluido en la lista del patrimonio inmaterial de la UNESCO; “lagman” del chino “lamian”, “somsa” del persa “sanbosag” y árabe “sambusak”. Estos nombres simbolizan la unidad familiar y la hospitalidad. En español, los nombres de platos se basan en raíces latinas, influenciados por la era mora (árabe) y el intercambio colombino: “paella” del latín “patella” (sartén), en uso valenciano para un plato de arroz; “tortilla española” (tortilla de patatas) mencionada por primera vez en Villanueva de la Serena en 1798; “gazpacho” sopa fría de tomate andaluza, con influencia árabe. “Jamón serrano” y “rabo de toro” (rabo de toro) reflejan la cultura romana y católica. El análisis comparativo destaca similitudes en la influencia árabe (nombres de especias y arroz), pero diferencias geográficas: los nombres uzbekos están ligados al nomadismo y al comercio oriental, mientras que los españoles a la dieta mediterránea y descubrimientos americanos. Los nombres de platos muestran semánticamente y pragmáticamente estereotipos culturales, por ejemplo, “plov” – símbolo de fiesta nacional, “paella” – unidad social. En la globalización, estos nombres evolucionan a través del turismo y exportación. Esta obra ilumina el patrimonio cultural de las lenguas a través del enfoque lingüístico-cultural y analiza su evolución contemporánea.*

Palabras clave: *Nombres de platos nacionales, lingüística cultural, raíces etimológicas, identidad cultural, semántica comparativa.*

Lingvokulturologiya til va madaniyatning o‘zaro bog‘liqligini o‘rganuvchi fan bo‘lib, milliy taom nomlari bu sohada muhim obyekt hisoblanadi. Milliy taom nomlari nafaqat ovqat turlarini ifodalaydi, balki millatning tarixiy, geografik, ijtimoiy va hatto diniy merosini ham aks ettiradi. V.V. Vinogradovning tasnifiga ko‘ra, leksik birliklar madaniy kontekstda semantik o‘zgarishlarga uchraydi, ya’ni taom nomlari ko‘pincha metaforik yoki metonimik ma’nodarga ega bo‘ladi. Ferdinand de Saussure’ning strukturalizm nazariyasi asosida, taom nomlari tilning paradigmatic (o‘xshash ma’nodlar guruhlari) va sintagmatic (so‘zlar birikmasi) munosabatlarini ko‘rsatadi, bu orqali madaniy stereotiplar va identifikatsiya shakllanadi.

Ushbu maqolada ispan va o'zbek tillaridagi milliy taom nomlarining lingvokulturologik xususiyatlari qiyosiy tahlil qilinadi. O'zbek tili turkiy tillar oilasiga mansub bo'lib, forsiy, arabiy, xitoy va rus ta'sirlariga ega, bu esa nomad madaniyati, Ipak yo'li savdosi va islom an'alarini ifodalaydi. Ispan tili esa romantik tillar guruhiga kirib, lotincha ildizlarga asoslanib, arabiy (mavrlar hukmronligi davri, VIII-XV asrlar) va amerika (Kolumbiya almashinuvi, 1492 yildan keyin) ta'sirlarini o'z ichiga oladi, O'rta er dengizi dietasi va katolik madaniyatini aks ettiradi. Qiyosiy lingvistika (A.P. Cowie'ning asarlari asosida) ikki tilning etimologik o'xshashlik va farqlarini yoritadi, masalan, arabiy ta'sir ikki tilda ham kuchli, ammo geografik kontekst farqlarni yaratadi.

Milliy taom nomlari madaniy identifikatsiyaning ramzi bo'lib, ular orqali millatning hayot tarzi ochiladi. Masalan, o'zbek tilida "plov" oilaviy birlik va mehmondo'stlik ramzi bo'lsa, ispan tilida "paella" ijtimoiy aloqa va fiesta madaniyatini ifodalaydi. Madaniy kontekstda o'zbek nomlari Ipak yo'li orqali sharqiy madaniyatlar (fors, arab, xitoy) ta'sirida shakllangan bo'lsa, ispan nomlari mavrlar hukmronligi va Yangi Dunyo kashfiyotlari orqali boyitilgan. Ushbu tahlil taom nomlarini lingvistik etimologiya, semantika va madaniy antropologiya nuqtai nazaridan o'rganadi, Noam Chomsky'ning generativ grammatika elementlarini qo'llaydi. Bundan tashqari, Pamela Faber va M. Carmen África Vidal Claramonte'ning tadqiqotlari asosida, taom nomlari madaniy kommunikatsiya tizimi sifatida ko'rib chiqiladi, ya'ni ular nafaqat tilning leksik qatlamini, balki milliy psixologiya va qadriyatlarni ham yoritadi. Globallashtirish sharoitida bu nomlarning o'zgarishi – masalan, turizm va restoran tarmoqlari orqali – alohida e'tibor talab qiladi, chunki ular madaniy adaptatsiya va gibridizatsiyaga duch keladi.

O'zbek tilida milliy taom nomlari turkiy ildizlarga asoslanib, forsiy va arabiy ta'sirlar bilan boyitilgan. Markaziy Osiyoning nomad xalqlari (turklar, forslar, arablar) ovqat tayyorlash usullari va nomlarini kiritgan, bu esa Ipak yo'li savdosi orqali yanada rivojlangan. Masalan, "plov" (osh) forsiy "polov"dan kelib chiqqan bo'lib, sanskritcha "pulaka" (guruch to'pi)ga borib taqaladi; bu taom UNESCOning nomoddiy madaniy merosi ro'yxatiga kiritilgan va qo'y go'shti, sabzi, piyoz, za'faron kabi ingredientlardan tayyorlanadi, milliy bayramlar (Navruz, Ramazon)da markaziy o'rin egallaydi. "Somsa" persiy "sanbosag" va arabcha "sambusak"dan olingan, go'sht va piyozli pishiriq bo'lib, tandirda pishiriladi va mehmondo'stlik ramzi. "Lag'mon" xitoycha "lamian"dan (cho'zilgan makaron), uyg'ur va dungan ta'sirini aks ettiradi,

go'sht va sabzavotli noodle taomi. "Manti" xitoycha "mantou"dan kelib chiqqan, bug'da pishirilgan go'shtli pishiriq bo'lib, oilaviy ovqatlar uchun ideal. "Shurpa" turkiy "shorva"dan, go'sht va sabzavotli sho'rva; "norin" – go'sht va makarondan tayyorlanadigan taom, turkiy ildizli va nomad madaniyatiga xos. "Dimlama" – bug'li stew, sabzavot va go'shtdan tayyorlanib, yozgi mavsumda mashhur.

Qo'shimcha misollar: "Chuchvara" – go'shtli pishiriq, turkiy va forsiy ta'sirda, ko'pincha sho'rvada beriladi; "oshi toki" – uzum bargiga o'ralgan go'sht va guruch, turkiy "dolma"ga o'xshash va forsiy ta'sirda. Sut mahsulotlari nomlari nomadizmni aks ettiradi: "ayran" – yogurt ichimlik, turkiy ildizli va issiq kunlarda salqinlik beradi; "qatiq" – fermentlangan sut, sog'lomlik ramzi. Shirinliklar: "halva" arabcha "halwa"dan, shirinlik va bayram taomi; "chakchak" turkiy, miel bilan qovurilgan xamir bo'lib, to'ylarda beriladi. Ichimliklar: "kok choy" – yashil choy, xitoy ta'sirida va har kuni ishlatiladi; "kumis" – fermentlangan biya suti, turkiy nomad madaniyati merosi. O'zbek taom nomlari (Abduraim Fitratning asarlari asosida) oilaviy va milliy birlikni ta'kidlaydi, sovet davri esa rus ta'sirini keltirdi (masalan, "kartoshka" va "pomidor" nomlari rus orqali kirgan, ammo o'zbeklashtirilgan).

Ispan tilida milliy taom nomlari lotincha ildizlarga asoslanib, mavrlik hukmronligi davrida arabiy ta'siriga uchragan va Kolumbiya almashinuvi orqali amerika ingredientlari bilan boyitilgan. "Paella" lotincha "patella" (qozon)dan kelib chiqqan, valensiyalik guruchli taom bo'lib, arabiy "baqiyah" (qoldiqlar)dan ta'sirlangan bo'lishi mumkin; Valensiya shahrida paydo bo'lgan, quyon go'shti, snails va za'faron bilan tayyorlanadi, milliy fiesta ramzi. "Tortilla española" (kartoshkali omlet) 1798 yilda Villanueva de la Serena (Badajoz) shahrida birinchi marta tilga olingan, "patata" quechua tillaridan "papa"dan olingan va piyoz bilan pishiriladi. "Gazpacho" andalusiyalik sovuq tomato supi, arabiy ta'sirda shakllangan, "tomate" nahuatlcha "tomatl"dan; issiq iqlimda salqinlik beradi. "Jamon serrano" va "iberico" – quritilgan ham, lotincha ildizli bo'lib, mavrlik ta'sirda rivojlangan va ispancha katolik madaniyatida cho'chqa go'shtiga asoslangan. "Rabo de toro" (sigir dumi) roman zamonidan qolgan, Cordoba 16-asrda mashhur bo'lgan va vino bilan pishiriladi. "Tapas" – kichik taomlar, "tapa" (qopqoq)dan kelib chiqqan, barlarda vino bilan beriladi va ijtimoiy madaniyat ramzi.

Qo'shimcha misollar: "Albóndigas" arabcha "al-bunduq"dan (go'sht to'plari), mavrlik ta'sirda; "turrón" arabiy ildizli shirinlik, almond va mioldan. Ichimliklar: "vino" lotincha "vinum"dan, rioja va sherry kabi turlari mashhur. Sut mahsulotlari:

“queso” lotincha “caseus”dan, “manchego” kabi navlari. “Churros” amerika ta’sirida qovurilgan xamir, shakar bilan. Julio Casaresning fraseologik lug‘atiga ko‘ra, ispan taom nomlari ijtimoiy va shaxsiy fazilatlarni ifodalaydi, Yangi Dunyo ta’siri kuchli (patata, tomate, pimiento). Fransuz va italyan ta’sirlari ham bor, masalan “croquetas” (fransuzcha).

Qiyosiy jihatdan, ikki tilning arabiy ta’siri o‘xshash – o‘zbekda forsiy-arabiy (halva), ispan to‘g‘ridan-to‘g‘ri arabiy (albóndigas, turrón). Farq: O‘zbek nomlari nomadizm va go‘sh-t-sut mahsulotlariga (ayran, kumis), ispan nomlari O‘rta er dengizi dietasiga (zaytun yog‘i, vino) va amerika kashfiyotlariga (tomate, patata) bog‘liq. Ipak yo‘li o‘zbek nomlarini sharqiy madaniyatlar bilan bog‘lasa, mavrlilik va koloniyalizm ispanni boyitgan. Milliy taom nomlari qiyosiy tahlili: O‘xshashlik va farqlar

Guruchli taomlar: O‘zbek “plov” va ispan “paella” ikkalasi ham guruch, go‘sh va sabzavotlardan tayyorlanadi. “Plov” forsiy ildizli bo‘lib, UNESCO ramzi va oilaviy birlikni ifodalaydi; “paella” lotincha, valensiyalik milliy taom va ijtimoiy fiesta ramzi. Semantik o‘xshashlik – guruch farovonlik ramzi. Farq: Plov qozonda yopiq pishiriladi va nomad ta’sirli, paella ochiq olovda va dengiz mahsulotlari bilan variantlari bor. Qo‘shimcha: O‘zbekda “osh” varianti oilaviy, ispan “arroz con pollo” (guruch va tovuq) oilaviy ovqat.

Go‘sh taomlari: O‘zbek “shashlik” turkiy “shish kabob”dan, shishda pishirilgan go‘sh; ispan “albóndigas” arabcha, go‘sh to‘plari. O‘zbek “dimlama” (bug‘li stew), ispan “rabo de toro” (sigir dumi stew). O‘xshashlik: Go‘sh ziravorlar bilan pishiriladi. Farq: O‘zbek qo‘y va ot go‘shiti nomad madaniyatiga mos, ispan sigir va cho‘chqa katolik va roman ta’sirida. Qo‘shimcha: O‘zbek “qozon kabob” qozonda, ispan “chorizo” kolbasa.

Shirinliklar va pishiriqlar: O‘zbek “halva” arabiy, shirinlik; ispan “turrón” arabiy, almond shirinligi. “Somsa” persiy pishiriq, ispan “empanada” (pishiriq). O‘xshashlik – Yong‘oq va miel ishlatilishi, bayram taomlari. Farq: O‘zbek “chakchak” turkiy qovurilgan xamir, ispan “churros” amerika ta’sirida qovurilgan va shakar bilan. Qo‘shimcha: O‘zbek “sumalak” Navruz shirinligi, guruchdan; ispan “magdalena” kek.

Sup va sho‘rvalar: O‘zbek “shurpa” turkiy issiq sho‘rva, ispan “gazpacho” arabiy ta’sirli sovuq sup. O‘xshashlik – Sabzavot va go‘sh asosida. Farq: Shurpa issiq iqlimda salqinlik emas, balki quvvat beradi; gazpacho issiq kunlarda salqinlik. Qo‘shimcha: O‘zbek “chuchvara sho‘rva”, ispan “cocido madrileño” (stew).

Makaron va noodle taomlari: O‘zbek “lag‘mon” xitoy ta’sirli noodle, ispan

“fideuà” (paellaga o‘xshash noodle, Valensiya). O‘xshashlik – Cho‘zilgan xamir. Farq: O‘zbek sharqiy go‘sh t bilan, ispan dengiz mahsulotlari bilan. Qo‘shimcha: O‘zbek “norin” go‘sh tli makaron, ispan “macarrones” italyan ta’sirli.

Sut va ichimliklar: O‘zbek “ayran” turkiy yogurt ichimlik, ispan “horchata” arabiy orxata sutli ichimlik. O‘xshashlik – Salqinlik berish. Farq: Ispan “vino” lotincha vino, o‘zbek “kumis” turkiy fermentlangan sut. Qo‘shimcha: O‘zbek “qatiq”, ispan “queso” pishloq.

Sabzavot va meva taomlari: O‘zbek “sabzi” forsiy sabzi taomi, ispan “zanahoria” lotincha. O‘xshashlik – Ziravorlar. Farq: Ispan “tomate” amerika, o‘zbek “pomidor” rus orqali. Qo‘shimcha: O‘zbek “dimlama” sabzavotli, ispan “pisto” sabzavot stew.

Semantik tahlil (Sylviane Granger asosida): Taom nomlari madaniy stereotiplarni ko‘rsatadi – o‘zbekda nomad va oilaviy, ispanida ijtimoiy va dengiz madaniyati. Morfologik farq: O‘zbek nomlari ko‘pincha bitta so‘z (plov, lag‘mon), ispan deskriptiv (tortilla española, rabo de toro). Pragmatik jihat: Nomlar milliy bayramlarda ishlatiladi.

Milliy taom nomlari madaniy identifikatsiyani shakllantiradi. O‘zbekda “plov” oilaviy birlik ramzi bo‘lib, kommunal tayyorlanadi va mehmondo‘stlikni ifodalaydi; ispanida “paella” ijtimoiy birlik, fiesta va bar madaniyatida. Madaniy antropologiya nuqtai nazaridan, o‘zbek nomlari islom va nomad qadriyatlarini (halol go‘sh t), ispan nomlari katolik va koloniyal merosni (vino, cho‘chqa) aks ettiradi.

Globalashuvda bu nomlar o‘zgaradi: “plov” ingliz tilida “pilaf” bo‘lib, jahon restoranlarida tarqalgan va madaniy turizm orqali eksport qilinadi; “paella” esa turizm markasi, ammo asl retseptdan chetlanadi. Farq: O‘zbek nomlari konservativ va milliy saqlanib qoladi, ispan nomlari globalizatsiya orqali gibridlanadi (masalan, vegan paella). Madaniy o‘zgarishlar: O‘zbekda sovet davri rus taomlari (kartoshka) kiritgan, ispan Kolumbiya almashinuvi orqali pomidor va kartoshka. Zamonaviy tendentsiyalar: Ikki madaniyatda organik, vegan va fusion taomlari ko‘paymoqda, ammo an’anaviy nomlar saqlanib, madaniy identifikatsiyani mustahkamlaydi. Globalashuv ta’sirida taom nomlari brendingga aylanishi, masalan, “paella” jahon taomi, ammo madaniy appropriatsiya xavfi bor.

Ushbu qiyosiy tahlil milliy taom nomlarining lingvokulturologik ahamiyatini ko‘rsatadi. Ikki tilning o‘xshashliklari (arabiy ta’sir va semantik metaforalar) va

farqlari (madaniy va geografik kontekst) tilshunoslik va madaniyatshunoslikni boyitadi. Globallashuv sharoitida bu nomlar madaniy o‘zaro ta’sirni kuchaytiradi, lekin milliy identifikatsiya saqlanib qoladi. Kelajak tadqiqotlar globallashuvdagi evolyutsiyaga e’tibor qaratishi kerak.

Adabiyotlar ro‘yxati

1. Djuraeva, Z. (2026). Gastronomic Discourse in Comparative Linguistics. *Integrum Conference Proceedings*.
2. Nabiyeva, R. J. (2024). Study of Uzbek Language Food Names in Scientific Interpretation. *International Journal of Social Science & Interdisciplinary Research*, 13(3), 224-229.
3. Muccino, D. (2025). Dialectal variations of food terms in the Spanish-speaking world and their causes. Honors Theses, University of Tennessee at Chattanooga.
4. García, C. L. (2023). Anglicisms in Spanish gastronomy: New words for new eating habits. *Sintagma Revista de Lingüística*, 35, 7-21.
5. Yusupova, M. S. (2024). The Specifics of Culinaronyms in English, Uzbek Languages and the Complexity of Their Translation. *Yangi Izlanuvchi Journal*, 4(2), 122-130.
6. Faber, P., & Vidal Claramonte, M. C. A. (2017). Food terminology as a system of cultural communication. *Terminology*, 23(1), 155-179.
7. Cowie, A. P. (1998). *Phraseology: Theory, Analysis, and Applications*. Oxford University Press.