

**Xamidova Farangiz Erkinovna, Aslamkulova Nilufar**

<sup>1</sup>Samarqand Davlat chet tillar instituti

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

**Annotatsiya:** *Ispan va o'zbek tillaridagi gastronomik atamalar qiyosiy tahlili o'zbek va ispan madaniyatlarining ovqat va taom nomlari orqali lingvistik va madaniy o'zaro ta'sirini o'rganadi. O'zbek gastronomiyasi turkiy, forsiy, arabiy va rus tillaridan olingan so'zlarni o'z ichiga oladi, masalan, "plov" forsiy "polov"dan kelib chiqqan bo'lib, sanskritcha "pulaka"ga borib taqaladi, "lag'mon" xitoycha "lamian"dan olingan. Bu atamalar Markaziy Osiyo nomad madaniyati, Ipak yo'li savdosi va islom ta'sirini aks ettiradi. Ispan tilida esa gastronomik leksika lotincha ildizlarga asoslanib, arabiy ta'siri kuchli: "aceite" (yog') arabcha "zayt"dan, "aceituna" (zaytun) "zaytun"dan olingan. Mavrlardan qolgan bu ta'sirlar, shuningdek, Yangi Dunyo kashfiyotlari (pomidor, kartoshka) bilan boyitilgan. Qiyosiy tahlilda ikkala tilning arabiy va forsiy ildizlari o'rtasidagi o'xshashliklar (masalan, shirinliklar va ziravorlar atamalari), shuningdek, farqlar (o'zbek tilidagi turkiy nomadizm va ispan tilidagi lotin-romantik ta'sir) ko'rib chiqiladi. Taom nomlari madaniy identifikatsiyani aks ettiradi: o'zbek taomlari oilaviy va milliy bayramlarga bog'liq bo'lsa, ispan gastronomiyasi tapas va paella orqali ijtimoiy aloqalarni ifodalaydi. Tahlil lingvistik etimologiya, semantika va madaniy kontekstga asoslanib, globallashuv sharoitida bu atamalar qanday o'zgarishini ko'rsatadi. Ushbu ish gastronomik leksikani o'rganish orqali tillarning madaniy o'zaro ta'sirini yoritadi va ularning zamonaviy rivojlanishini bashorat qiladi.*

**Kalit so'zlar:** *Gastronomik atamalar, qiyosiy lingvistika, arabiy ta'sir, forsiy ildizlar, madaniy identifikatsiya.*

**Anotación.** *El análisis comparativo de los términos gastronómicos en español y uzbeko explora la interacción lingüística y cultural entre las gastronomías uzbeka y española a través de los nombres de alimentos y platos. La gastronomía uzbeka incorpora palabras de las lenguas turquica, persa, árabe y rusa, por ejemplo, "plov" deriva del persa "polov", que se remonta al sánscrito "pulaka", y "lagman" del chino "lamian". Estos términos reflejan la cultura nómada de Asia Central, el comercio de*

*la Ruta de la Seda y la influencia islámica. En español, el léxico gastronómico se basa en raíces latinas con fuerte influencia árabe: “aceite” (aceite) del árabe “zayt”, “aceituna” (aceituna) de “zaytun”. Estas influencias de los moros, enriquecidas por descubrimientos del Nuevo Mundo (tomate, patata), son evidentes. El análisis comparativo destaca similitudes en raíces árabes y persas (por ejemplo, en dulces y especias), así como diferencias (nomadismo túrquico en uzbeko versus influencia latina-románica en español). Los nombres de alimentos reflejan la identidad cultural: los platos uzbekos están ligados a celebraciones familiares y nacionales, mientras que la gastronomía española expresa interacciones sociales a través de tapas y paella. Basado en etimología lingüística, semántica y contexto cultural, el estudio muestra cómo estos términos evolucionan en la globalización. Esta obra ilumina la interacción cultural de las lenguas a través del léxico gastronómico y predice su desarrollo contemporáneo.*

**Palabras clave:** *Términos gastronómicos, lingüística comparativa, influencia árabe, raíces persas, identidad cultural.*

Gastronomik atamalar tilning madaniy va tarixiy merosini aks ettiruvchi eng muhim unsurlaridan biridir. Ular nafaqat ovqat nomlarini ifodalaydi, balki millatning geografiyasi, savdo aloqalari, diniy an'analari va madaniy o'zaro ta'sirini ham yoritadi. Ushbu maqolada ispan va o'zbek tillaridagi gastronomik atamalarning qiyosiy tahlili o'tkaziladi. O'zbek tili turkiy tillar oilasiga mansub bo'lib, forsiy, arabiy, rus, xitoy va boshqa tillardan ko'plab o'zlashtirmalarga ega. Ispan tili esa romantik tillar guruhiga kirib, lotincha ildizlarga asoslanib, arabiy, lotin va Yangi Dunyo (Amerika) ta'sirlarini o'z ichiga oladi. Ikki tilning gastronomik leksikasi arabiy va forsiy ta'siri orqali o'xshashliklarga ega, ammo geografik va tarixiy farqlar sababli sezilarli farqlarga ham ega.

Gastronomik atamalar etimologiyasi (kelib chiqishi) orqali tillarning evolyutsiyasini o'rganish mumkin. Masalan, o'zbek tilida taom nomlari Markaziy Osiyo nomad madaniyati va Ipak yo'li savdosini aks ettirsa, ispan tilida mavrlik hukmronligi (Al-Andalus davri, VIII-XV asrlar) va Kolumbiya almashinuvi (1492 yildan keyin Yangi Dunyo kashfiyotlari) ta'siri kuchli. Ushbu tahlil ikki madaniyatning ovqat orqali madaniy identifikatsiyasini chuqur o'rganadi va globallashuv sharoitida bu atamalar qanday o'zgarishini ko'rsatadi. Qiyosiy lingvistik nuqtai nazaridan, gastronomik leksika semantik, morfologik va pragmatik jihatlarida taqqoslanadi, bu orqali tillarning madaniy o'zaro ta'siri yoritiladi.

O'zbek gastronomiyasi turkiy ildizlarga asoslanib, nomadizm ta'sirida shakllangan: go'sht va sut mahsulotlari ustunlik qiladi. Ispan gastronomiyasi esa O'rta er dengizi dietasiga asoslanib, zaytun yog'i, vino va dengiz mahsulotlariga boy. Ikki tilning gastronomik atamaları arabiy ildizlarga ega bo'lib, masalan, o'zbek "za'faron" va ispan "azafrán" arabcha "za'faron"dan kelib chiqqan. Shu bilan birga, farqlar ham bor: o'zbek tilida xitoy ta'siri (lag'mon – xitoycha "lamian"), ispan tilida esa amerika ta'siri (tomate – nahuatlcha "tomatl"). Ushbu qiyosiy tahlil gastronomik leksikani lingvistik etimologiya, semantika va madaniy kontekst asosida o'rganadi.

O'zbek gastronomiyasi turkiy ildizlarga asoslanib, forsiy va arabiy ta'sirlar bilan boyitilgan. Markaziy Osiyoning nomad xalqlari (turklar, forslar, arablar) ovqat tayyorlash usullarini va atamalarini kiritgan. Masalan, "plov" (osh) forsiy "polov"dan kelib chiqqan bo'lib, sanskritcha "pulaka" (guruch to'pi)ga borib taqaladi. Bu taom O'zbekistonning milliy ramzi bo'lib, qo'y go'shti, sabzi, piyoz va ziravorlardan tayyorlanadi. "Somsa" (samosa) forsiy-arabiy ildizlarga ega, go'sht va piyoz bilan to'ldirilgan pishiriq bo'lib, persiy "sanbosag" va arabcha "sambusak"dan olingan. "Lag'mon" xitoycha "lamian"dan (chozilgan makaron) olingan, uyg'ur va dungan ta'sirini aks ettiradi. "Shashlik" ruscha "shashlyk"dan, ammo turkiy "shish kabob"ga yaqin. O'zbek tilida rus ta'siri sovet davrida kuchaygan: "kartoshka" (kartoshka), "pomidor" (pomidor) kabi atamalar rus orqali kirgan. "Manti" xitoycha "mantou"dan kelib chiqqan, bug'da pishirilgan go'shtli pishiriq. "Shurpa" turkiy "shorva"dan, go'sht va sabzavotli sho'rva. "Norin" – go'sht va makarondan tayyorlanadigan taom, turkiy ildizli.

Boshqa misollar: "Chuchvara" – go'shtli pishiriq, turkiy va forsiy ta'sirda; "Dimlama" – sabzavot va go'shtdan tayyorlanadigan bug'li taom; "Oshi toki" – uzum bargiga o'ralgan go'sht, turkiy "dolma"ga o'xshash. Sut mahsulotlari: "Ayran" (ayron) – yogurt ichimlik, turkiy nomadizm ta'sirida; "Qatiq" – fermentlangan sut. Shirinliklar: "Halva" arabcha "halwa"dan, shirinlik; "Chakchak" turkiy, miel bilan qovurilgan xamir. Ichimliklar: "Kok choy" – yashil choy, xitoy ta'sirida; "Qora choy" – qora choy, rus ta'sirida. O'zbek gastronomiyasi Ipak yo'li orqali xitoy, fors va arab madaniyatlaridan boyigan, nomadizm esa go'sht va sut mahsulotlarini ustun qilgan.

Ispan gastronomiyasi lotincha ildizlarga asoslanib, mavrlik hukmronligi davrida arabiy ta'siriga uchragan. Arablar Ispaniyaga guruch, za'faron, shakar va mevalarni kiritgan. "Paella" guruchli taom bo'lib, arabiy "baqiyah" (qoldiqlar)dan kelib chiqishi mumkin, ammo valensiyalik tilida "paella" (qozon) degan ma'noni bildiradi. "Aceite" arabcha "az-zayt"dan (yog'), "aceituna" "az-zaytun"dan (zaytun). "Azúcar" arabcha "as-sukkar"dan (shakar), "arroz" "ar-ruzz"dan (guruch). Yangi Dunyo kashfiyotlari

bilan "tomate" (pomidor, nahuatlcha "tomatl"), "patata" (kartoshka, quechua "papa"), "pimiento" (qalampir) kiritilgan. Fransuz va italyan ta'sirlari ham bor: "restaurante" fransuzcha, "pizza" italyancha. Boshqa misollar: "Albóndigas" arabcha "al-bunduq"dan (go'sht to'plari), "turrón" arabiy ildizli shirinlik. Ichimliklar: "Vino" lotincha "vinum"dan (vino), "horchata" arabiy ta'sirida (sutli ichimlik). Sut mahsulotlari: "Queso" lotincha "caseus"dan (pishloq). Shirinliklar: "Churros" amerika ta'sirida qovurilgan xamir.

Qiyos: Ikki tilning arabiy ta'siri o'xshash – o'zbekda forsiy-arabiy (masalan, "halva"), ispanida to'g'ridan-to'g'ri arabiy ("albóndigas"). Farq: O'zbek atamalari nomadizm (go'sht va sut) bilan bog'liq, ispan atamalari esa O'rta er dengizi dietasi (zaytun yog'i, vino) bilan. Yangi Dunyo ta'siri ispanida kuchli, o'zbekda esa Ipak yo'li savdosi orqali xitoy va fors ta'sirlari ustun.

Atamalar qiyosiy tahlili: O'xshashlik va farqlar:

**Guruchli taomlar:** O'zbek "plov" va ispan "paella" ikkalasi ham guruch, go'sht va sabzavotlardan tayyorlanadi. "Plov" forsiy ildizli, "paella" arabiy ta'sirli. Ikki taom milliy ramz: plov Navruz bayramida, paella Valensiyada. Semantik o'xshashlik – oilaviy birlik ramzi. Farq: Plov qozonda pishiriladi, paella ochiq olovda. O'zbekda "osh" varianti bor, ispanida "arroz con pollo" (guruch va tovuq).

**Go'sht atamalari:** O'zbek "shashlik" rus-turkiy, ispan "albóndigas" arabcha. O'zbekda "qozon kabob" (qozonda pishirilgan go'sht), ispanida "chorizo" (kolbasa) lotincha. Farq: O'zbek go'shtlari (qo'y, ot) nomad ta'sirli, ispan (cho'chqa, sigir) katolik madaniyatiga mos. O'xshashlik: Ikki tilda go'sht ziravorlar bilan pishiriladi, masalan o'zbek "kov roghan" (qovurilgan tovuq) va ispan "pollo asado".

**Shirinliklar:** O'zbek "halva" va ispan "turrón" arabiy ildizli. "Chakchak" turkiy, ispan "churros" amerika ta'sirli. O'xshashlik – miel va yong'oq ishlatilishi. Farq: O'zbek shirinliklari (navat – shakar) forsiy, ispan (alfajor) arab va amerika ta'sirida. Qo'shimcha: O'zbek "sumalak" – Navruz shirinligi, guruchdan tayyorlanadi; ispan "magdalena" – kek, shaxs nomidan kelib chiqqan.

**Ziravorlar:** O'zbek "za'faron" forsiy, ispan "azafrán" arabcha. "Piyoz" turkiy, ispan "cebolla" lotincha. Farq: Ispan "pimentón" (qizil qalampir) amerika ildizli, o'zbekda "qizil murch" rus ta'sirli. O'xshashlik: Ikki tilda arabiy ziravorlar, masalan "shakar" (azúcar).

**Ichimliklar va sut mahsulotlari:** O'zbek "ayran" turkiy, yogurt ichimlik; ispan "horchata" arabiy, orxata sutli ichimlik. Farq: Ispan "vino" lotincha, vino; o'zbek

"kumis" turkiy, fermentlangan biya suti. O'xshashlik: Ikki tilda yogurt va sut mahsulotlari, masalan o'zbek "qatiq" va ispan "yogur". Qo'shimcha: O'zbek "sharbat" (forsiy), ispan "jarabe" (arabiy).

**Sabzavot va meva atamalari:** O'zbek "sabzi" forsiy (sabzi), ispan "zanahoria" lotincha. Farq: Ispan "tomate" amerika, o'zbek "pomidor" rus orqali. O'xshashlik: "Zaytun" arabiy ikki tilda.

**Pishiriq va non turlari:** O'zbek "non" turkiy, ispan "pan" lotincha. O'zbek "somsa", ispan "empanada" (pishiriq). Farq: O'zbek "tandir non" (tandirda pishirilgan), ispan "baguette" fransuz ta'sirida.

Semantik tahlil: Ikki tilda gastronomik atamalar metaforik ma'nolarga ega. O'zbekda "plov" oilaviy birlikni, ispan "tapas" ijtimoiy aloqani bildiradi. Madaniy kontekstda o'zbek taomlari diniy bayramlarga (Navruz, Ramazon), ispan taomlari esa diniy va ijtimoiy tadbirlarga (fiesta) bog'liq. Morfologik farq: O'zbek atamalari ko'pincha bitta so'z (plov, lag'mon), ispan deskriptiv (arroz con pollo).

Gastronomik atamalar madaniy identifikatsiyani shakllantiradi. O'zbek madaniyatida taomlar oilaviy va milliy birlik ramzi (plov – osh, kommunal tayyorlanadi), ispan madaniyatida esa ijtimoiy (tapas – barlarda ovqatlanish). Globallashuvda bu atamalar o'zgaradi: "plov" ingliz tilida "pilaf" bo'lib, restoranlarda tarqalgan; "paella" jahon taomi. Farq: O'zbek atamalari konservativ, ispan atamalari turizm orqali eksport qilinadi. Globallashuv ta'sirida o'zbek tilida inglizcha atamalar (hot-dog, burger) kirib keldi, ispan tilida esa amerika taomlari (hamburger).

Madaniy o'zgarishlar: O'zbekda sovet davri rus taomlari (kartoshka) kiritgan, ispan Kolumbiya almashinuvi orqali pomidor va kartoshka. Zamonaviy tendentsiyalar: Ikki madaniyatda organik va vegan taomlari ko'paymoqda, ammo an'anaviy atamalar saqlanib qolmoqda.

## Adabiyotlar ro'yxati

j

a

b

i

gino, D. (2025). Dialectal variations of food terms in the Spanish-speaking world

usupova, M. S. (2024). The Specifics of Culinaronims in English, Uzbek

h

q

r

s

t

u

engers, B. (2017). Spanish Food Vocabulary: Improving Communication with

M

e

x

i

c

a

n

I

m

m

i

g

r

a

n

t

s

.