

OVQAT NOMLARINI O‘RGANISHNING AHAMIYATI

O.S.Usmonova

Andijon davlat chet tillari instituti

Annotatsiya. Mazkur maqolada ovqat nomlarini o‘rganishning ahamiyati haqida so‘z boradi.

Tayanch so‘z va iboralar: ovqat nomlari, oshpazlik leksikasi, etimologiya, oshpazlik an‘analari, retsept, ingredient, madaniy xususiyatlar.

Аннотация. В этой статье говорится о важности изучения названий продуктов питания.

Ключевые слова и фразы: названия продуктов питания, кулинарная лексикология, этимология, кулинарные традиции, рецепт, ингредиент, культурные особенности.

Abstract. This article talks about the importance of learning food names.

Key words and phrases: food names, culinary lexicon, etymology, culinary traditions, recipe, ingredient, cultural characteristics.

Ovqatlarning nomlarini sinchkovlik bilan o‘rganish ularning milliy va madaniy xususiyatlari to‘g‘risida xulosa chiqarishga, ona tilida so‘zlashuvchilarning mentalitetiga oydinlik kiritishga imkon beradi. Biroq, bu qonuniyat har doim ham to‘g‘ri emas, ayniqsa taomlarning nomlari mahalliy bo‘lib, lekin til rivojlanishining dastlabki bosqichlarida paydo bo‘lgan bo‘lsa. Bundan tashqari, taomlarning nomlarini o‘zlashtirishda asosiy tuzilmani aniqlash qiyin bo‘lishi mumkin. Masalan, etimologik manbalarga murojaat qilmasdan, bo‘tqa, quymoq, karam sho‘rva kabi so‘zlarning ichki shakliga xos bo‘lgan milliy va madaniy xususiyatlarni ajratib bo‘lmaydi.

Taomlarning nomlari nafaqat etiket (yorliq), balki tasvirlarni yaratish vositasi sifatida ham xizmat qilishini tushunish muhimdir. Bu ko‘plab milliy oshxonalarda mavjud bo‘lgan barqaror iboralarda namoyon bo‘ladi, bu o‘rinda taom nomlari o‘ziga xosdir (“блины”, “щи” u “уха”) va ularni boshqa tillarga to‘g‘ridan to‘g‘ri tarjima qilish mumkin emas¹.

XIX oxiri – XX asr boshlarida kichik restoranlarda, mehmonxonalarda va boshqa muassasalarda reklama maqsadida o‘zlashtirib olingan Yevropa yoki Sharq oshxonasining taomlariga mamlakat, shahar yoki odamlarning “prefiksi”ni berish amaliyoti mavjud edi. Bu turk tilida *turkcha qo‘y go‘shiti*, *gamburgcha pyure-sho‘rva*, *Buxorocha palov*, *provanscha tovuq*, *kazakcha go‘shli tefteli*, *litvacha borsh* kabi taomlarning paydo bo‘lishiga olib keldi. Ushbu taomlar ko‘pincha ular bilan bog‘liq

¹ Юрина Е.А. Лексико-фразеологическое поле кулинарных образов в русском и итальянском языках // Язык и культура. 2008. № 3. – С. 83-93.

bo‘lgan o‘ziga xos milliy oshxonaning haqiqiy tarkibi va pishirish usullari bilan deyarli bog‘liq emas edi, lekin odatda mazali deb hisoblanardi.

Kvazional milliy nomlarni berish tendensiyasi XIX asr va XX asr boshlaridagi oshxona kitoblarida saqlanib qolgan. Shuning uchun shunga o‘xshash nomdagi taomlarga o‘ta shubha bilan yondashish kerak, chunki ularning tarkibi, ta‘mi va sifati ko‘pincha pishirilgan joyga qarab o‘zgarib turgan va ularning reseptlari har bir oshxona kitobida sezilarli darajada o‘zgargan.

Taom nomlari tarixi shuni ko‘rsatadiki, taomning o‘zi birinchi bo‘lib paydo bo‘lgan, keyin esa unga nom berilgan. Har bir xalqda asrlar davomida o‘zgarib kelgan taomlarning nomlari milliy bo‘lib qolishi, o‘zgarmasligi va ularning an‘anaviy mazmuni va pishirish usullarini aniq aks ettirishi kerak.

Ko‘plab taomlarning nomlari uzoq va qiziqarli tarixga ega. Ularning ayrimlarini ko‘rib chiqsak.

“Pitsa” so‘zi italyanchadan kelib chiqqan va bu o‘z navbatida lotincha “pinsa” – “yassi non” so‘ziga borib taqaladi. Pitsa haqida birinchi eslatma qadimgi Rim davriga to‘g‘ri keladi. Keyin bu taom toshlarda pishirilgan xamirturushsiz xamirdan tayyorlangan yassi non bo‘lgan. Pitsa XVIII asrda Neapolda zamonaviy ko‘rinishga ega bo‘ldi. An‘anaviy neopolitan pitsasi bug‘doy uni, xamirturush, tuz, suv va pomidor sousidan tayyorlanadi².

Gamburgerning nomi Germaniyaning Gamburg shahridan olingan. Aynan o‘sha erda XIX asrda sariyog‘ bilan qovurilgan kichik maydalangan mol go‘шти kotleti bo‘lgan taom paydo bo‘ldi. Ushbu kotlet pishloq va bodring bo‘laklari bilan birga bulochka ichiga qo‘yib tanovul qilindi. XX asrda gamburger resepti Qo‘shma Shtatlar bo‘ylab tarqaldi va tez ovqatlanishning zamonaviy ko‘rinishiga ega bo‘ldi³.

Xot-dog ikkita inglizcha so‘zdan iborat: hot (issiq) va dog (it). Xot-doglar birinchi marta XX asrning boshlarida Nyu-Yorkda ko‘cha sotuvchilari tomonidan sotilgan, deb aytiladi. Xot-dog xantal va ketchup bilan bulochkada beriladi⁴.

Sushi yapon taomining nomi bo‘lib, “nordon guruch” deb tarjima qilinadi. Sushi VIII asrda Yaponiyada guruch sirkasi yordamida baliqni saqlash usuli sifatida paydo bo‘lgan. Dastlab sushi to‘g‘ridan to‘g‘ri iste‘mol qilish uchun mo‘ljallanmagan. Xom baliq bo‘laklari bilan zamonaviy sushi turi faqat XIX asrda paydo bo‘lgan⁵.

“Kotlet” so‘zi fransuzcha ildizlarga ega va “mayda chopilgan” degan ma‘noni anglatuvchi “côtelette” so‘zidan kelib chiqqan. Kotletlar haqida birinchi eslatmalar XVII asrning fransuz oshpazlik kitoblarida uchraydi. Dastlab, kotlet suyak bilan go‘شت chopishni anglatgan. Ushbu resept Rossiyaga XIX asrda kelgan va o‘zgarishlarga duch

² <https://recept-2u.com.ua/idealnaya-pitstsa/>

³ <https://www.google.com/search>

⁴ <https://dzen.ru/a/Wk80zP2WsVSrd1sW>

⁵ <https://www.google.com/search>

kelgan. Rus kotletlari suyaksiz tayyorlana boshlandi, qiyma go'shtga oval shakl berildi va non bo'laklarida pishirildi⁶.

“Борщ” sho'rvasi haqida rus yilnomalarida XI asrdayoq qayd etilgan. Dastlab, borsh faqat go'shtli bulonda pishirilgan, keyinchalik lavlagi qo'shilgan. Reseptning tarqalishiga Shimoliy Amerikaga “борщ” pishirish an'anasini olib kelgan Sharqiy slavyan muhojirlari sababchi bo'lishgan⁷.

Ko'plab taomlar qadimiy tarixga va ularning nomlari esa qiziqarli kelib chiqishga ega. Turli mamlakatlarning oshpazlik an'alarini o'rganish dunyo xalqlarining tarixi, madaniyati, o'ziga xos xususiyatlarini yaxshiroq tushunishga yordam beradi.

Xulosa sifatida aytish mumkinki, milliy taomlar har qanday xalqning moddiy va ma'naviy madaniyatining muhim qismidir. Oshpazlik leksikasini o'rganish milliy oshxonaning tarixi va o'ziga xos xususiyatlarini yaxshiroq tushunishga imkon beradi. Shuning uchun taom nomlarini har tomonlama o'rganish tilshunoslikda katta istiqbolga ega.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Юрина Е.А. Лексико-фразеологическое поле кулинарных образов в русском и итальянском языках // Язык и культура. 2008. № 3. – С. 83-93.
2. <https://recept-2u.com.ua/idealnaya-pitstsa/>
3. <https://www.google.com/search>
4. <https://dzen.ru/a/Wk80zP2WsVSrd1sW>
5. <https://www.google.com/search>
6. <https://ru.scribd.com/document/369917224/grammatika-kulinarii-2-pdf>

⁶ <https://ru.scribd.com/document/369917224/grammatika-kulinarii-2-pdf>

⁷ <https://ria.ru/20180217/1514797010.html>