

QO'QON DAVLAT
PEDAGOGIKA INSTITUTI
ILMIY XABARLARI
(2025-yil 2-son)



FILOLOGIYA
PHILOLOGY

INGLIZ XALQLARI MADANIYATIDA OZIQ-OVQAT BELGILARINING O'RNI

Hosilova Shaxnoza Begmurot qizi,

*Qarshi davlat axborot texnologiyalari va menejment universiteti,
Gumanitar va ijtimoiy fanlar kafedrasining ingliz tili fani o'qituvchisi*

Tel: +998883199194

Email: greatbektash@mail.ru

ANNOTATSIYA Maqolada ingliz madaniyatida oziq-ovqat belgilarining o'rni haqida gap boradi. "Food" alohida madaniy soha bo'lib, u o'ziga xos til - madaniyat tili hisoblanadi. Bu yerda ma'naviy mazmun moddiy shakllarda o'z ifodasini topadi, bu tildagi matn esa faqat madaniy-tarixiy assotsiatsiyalar asosida ko'rib chiqiladi. Shu munosabat bilan ushbu maqolada biz gastronomik yoki glyuttonik diskursni ingliz tili materialida ko'rib chiqamiz. Pazandachilik - taom tayyorlash san'ati bo'lib, u inson faoliyatining qadimiy sohalaridan biridir. Ko'p asrlar davomida har bir xalqning qiziqishlari va gastronomik odatlari shakllangan: vaqt o'tishi bilan milliy taomlar yaratilgan. Bugungi kunda har bir xalqning o'ziga xos milliy pazandachiligi mavjud bo'lib, u har qanday milliy madaniyatning ajralmas qismi bo'lib, o'ziga xos, boshqalardan farq qiladigan milliy taomlari bilan ajralib turadi.

Kalit so'zlar: gastronomik diskurs, glyuttonik diskurs, lingvosemiotik, madaniy-tarixiy assotsiatsiyalar, milliy taomlar, milliy oshxona, pazandachilik, leksik semantika.

РОЛЬ ЗНАКОВ ЕДА В БРИТАНСКОЙ КУЛЬТУРЕ

АННОТАЦИЯ В статье рассматривается роль пищевых символов в английской культуре. "Food" представляет собой отдельную культурную сферу, которая считается своеобразным языком - языком культуры. В ней духовное содержание находит выражение в материальных формах, а текст на этом языке рассматривается исключительно на основе культурно-исторических ассоциаций. В связи с этим в данной статье мы исследуем гастрономический или глуттонический дискурс на материале английского языка. Кулинария - искусство приготовления пищи, являющееся одной из древнейших сфер человеческой деятельности. На протяжении многих веков формировались интересы и гастрономические привычки каждого народа: со временем создавались национальные блюда. Сегодня каждый народ обладает своей уникальной национальной кухней, которая является неотъемлемой частью любой национальной культуры и отличается своеобразными, непохожими на другие национальными блюдами.

Ключевые слова: гастрономический дискурс, глуттонический дискурс, лингвосемиотический, культурно-исторические ассоциации, национальный.

THE ROLE OF FOOD SIGNS IN BRITISH CULTURE

ANNOTATION The article discusses the role of food symbols in English culture. "Food" is a separate cultural sphere, which is a unique language - the language of culture. Here, spiritual content finds its expression in material forms, and the text in this language is considered only on the basis of cultural-historical associations. In this regard, in this article we will consider gastronomic or gluttonic discourse on the material of the English language. Cooking is the art of cooking, which is one of the oldest branches of human activity. Over many centuries, the interests and gastronomic habits of each people were formed: over time, national dishes were created. Today, each nation has its own national cuisine, which is an integral part of any national culture and is distinguished by its unique, distinctive national dishes.

Key words: gastronomic discourse, gluttonic discourse, linguosemiotic, cultural-historical associations, national

KIRISH. Til insoniyat jamiyatidagi eng ajoyib va ayni paytda eng sirli hodisalardan biri bo‘lib, tilni insoniyatning eng buyuk yutug‘i deb aytish mubolag‘a bo‘lmaydi: inson tilni yaratib, uni Yer yuzidagi yagona aqlli mavjudotga aylantirdi [1,200]. Bunda so‘zlovchi odatda tilning u yoki bu elementlarining paydo bo‘lishi, yo‘qolishi yoki saqlanib qolishiga olib kelgan murakkab va ziddiyatli hodisalarni anglamaydi, tilning barcha qismlarini tartibga soluvchi va insoniyat tarixining har qanday davrida odamlarning to‘laqonli muloqot vositasi bo‘lish imkoniyatini beradigan mexanizm haqida aniq tasavvurga ega bo‘lmaydi.

Qizig‘i shundaki, "Food" alohida madaniy soha bo‘lib, u o‘ziga xos til - madaniyat tili hisoblanadi. Bu yerda ma’naviy mazmun moddiy shakllarda o‘z ifodasini topadi, bu tildagi matn esa faqat madaniy-tarixiy assotsiatsiyalar asosida o‘qiladi [2,24]. Tomas R. Ford quyidagilarni yozadi: 1) *culture is a process of historical reproduction, and foodways as part of a cultural system are reproduced from generation to generation*; (2) *food is necessary for biological survival, thus the nutritional status of an individual or population is related to the availability and accessibility of food*; (3) *the availability and accessibility of food is not only a function of the nutritional capacity of the physical environment but also a function of social and cultural influences*; (4) *social and cultural adaptations are made to factors related to the availability and accessibility of food*; (5) *the persistence of factors related to the availability and accessibility of food contributes to the continuity of social and cultural adaptation developed in response to such factors* [3,115].

Shu munosabat bilan ushbu tadqiqotda biz gastronomik yoki glyuttonik ingliz tili diskursini ko‘rib chiqamiz.

Pazandachilik (lat. *culina* - oshxona) - taom tayyorlash san’ati bo‘lib, u inson faoliyatining qadimiy sohalaridan biridir. Oshpazlik shu qadar universalki, u hatto Homo

sapiens (*“Not only does cooking mark the transition from nature to culture, but through it and by means of it, the human state can be defined with all its attributes”* [4,387]) ning o‘ziga xos xususiyati hisoblanadi.

Ko‘p asrlar davomida har bir xalqning qiziqishlari va gastronomik odatlari shakllangan: vaqt o‘tishi bilan milliy taomlar yaratilgan. Bugungi kunda har bir xalqning o‘ziga xos milliy pazandachiligi mavjud bo‘lib, u har qanday milliy madaniyatning ajralmas qismi bo‘lib, o‘ziga xos, boshqalardan farq qiladigan milliy taomlari bilan ajralib turadi. Bu haqda V.V. Poxlebkina nima deganini eslaylik: ammo bu “milliy oshxona bir marta va abadiy qotib qolgan qandaydir yopiq narsadir, degan ma’noni anglatmaydi. Pazandachilik - milliy madaniyatning eng kam izolyatsiyalangan qismlaridan biridir”[5,224]. Milliy oshxonalarining bir-biriga kirib borishi va o‘zaro ta’siri jarayoni ularning o‘ziga xosligini istisno qilmaydi, chunki har bir xalq har qanday taomga, shu jumladan boshqa millat vakillari tomonidan yaratilgan taomlarga ham o‘ziga xos ta’min beradi.

Ikki asosiy omil, ya’ni boshlang‘ich mahsulotlar to‘plami va ularni qayta ishlash usuli har qanday milliy pazandachilikning asosi hisoblanadi. Birinchi omil to‘liq va to‘liq moddiy ishlab chiqarish va tabiat nima berishi bilan belgilanadi, bu esa, o‘z navbatida, mamlakatning geografik joylashuvi, uning iqlimiy va iqtisodiy sharoitlari milliy oshxonalarining o‘ziga xos xususiyatlariga qanday ta’sir qilishini anglatadi. Ma’lumki, iqlim sharoitiga qarab turli xalqlarning ovqatlanish tartibi ham tez-tez o‘zgarib turadi. Milliy oshxonalarining rivojlanishiga olovdan foydalanish, issiqlik bilan ishlov berish usullariga esa idishlarning turlari katta ta’sir ko‘rsatgan. Aynan ayrim mamlakatlarning geografik va iqlimiy joylashuvining o‘ziga xos xususiyatlari bu zonalarida turli xil o‘choqlar paydo bo‘lishiga ta’sir ko‘rsatdi.

Milliy oshxonalarining o‘ziga xos xususiyatlariga diniy urf-odatlar, e’tiqodiy taqiqlar tizimi, hamda turmush tarzini belgilovchi qadimiy an’analar ta’sir ko‘rsatganini ta’kidlash lozim. Biroq, ingliz tilidagi glyuttonik muloqotda diniy o‘ziga xoslik yetakchi ahamiyatga ega emas. Shu sababli, bizning tadqiqotimizda diniy belgilangan atamalar kam uchraydi. Oshpazlik san’ati doimo muayyan muhit, turli sinflar va tabaqalar ta’sirida shakllanib kelgan. U ko‘pincha ma’lum ijtimoiy qatlam joriy etgan modaga, alohida shaxslarning obro’si yoki odatlariga bog‘liq bo‘lgan.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODLAR. Tilshunoslar azaldan til va madaniyat o‘rtasidagi aloqani o‘rganib kelishgan. Til jamiyat ongida to‘plangan ma’lumotlarni jamlash, saqlash va avloddan avlodga yetkazish imkonini beruvchi tizimdir. Madaniyat ham muayyan turdagi jamoaviy bilimlarni saqlash va uzatish vazifasini bajaradi, shu sababli til va madaniyat doimiy ravishda o‘zaro ta’sirda bo‘ladi [6,7,8,9,10]. Til va madaniyatning o‘zaro bog‘liqligini o‘rganish ustuvor yo‘nalish hisoblanadi, chunki bugungi kunda muloqot sohasida turli madaniyatlar, har xil tendensiyalar va milliy an’analar ega jamiyatlarning yonma-yon yashashi muqarrar ekanligi tobora yaqqolroq anglanmoqda. N.P. Golovnitskayaning adolatli ta’kidlashicha, leksik semantika o‘ziga xos madaniy muhitning izini o‘zida aks ettiradi va jamiyat tajribasini ifodalaydi [11,304]. Masalan, Buyuk Britaniyadagi bar (bar) - tez tamaddi

qilish va ichimlik ichish mumkin bo‘lgan joy, Germaniyadagi bar (Bar) esa odatda tungi klubdir. Aksincha, shakllarning farqli bo‘lishi funksional farqni anglatmaydi. Buyuk Britaniyadagi cafe, Amerika Qo‘shma Shtatlaridagi coffee shop (Buyuk Britaniyada esa bu maxsus qahva do‘koni va sendvich, qahva, choy chashkasi beriladigan qahvaxona) hamda Avstriyadagi Kaffeehaus funksional jihatdan teng: bu joylarda yolg‘iz qolish, o‘qish, biror narsa yozish, shunchaki xotirjam holda hamma narsadan chetlashish mumkin, bunda o‘z yolg‘izligiga begonalarining aralashuvidan qo‘rqmasdan.

NATIJALAR VA MUHOKAMA. Buyuk Britaniyada "coffee bar" atamasi keng qo‘llaniladi: bu raqsga tushish mumkin bo‘lgan, lekin spirtli ichimliklar sotilmaydigan kafe. Bunday kafe yoshlar orasida, ayniqsa, hali spirtli ichimliklar iste‘mol qilishga ruxsat berilmagan yoshdagilar orasida mashhurdir. Agar muloqot jarayoni ishtirokchilari so‘zning nutqdagi barcha mumkin bo‘lgan talqinlari bilan tanishtirilmasa, bu tushunchalarni sharhlashda ziddiyatlarga olib kelishi va natijada tushunmovchilik yoki butunlay anglashilmovchilikka sabab bo‘lishi mumkin. Bir so‘zning o‘zi turli til va madaniyatlarda har xil ma’noga ega bo‘lishi, bir xil tuyulgan tushunchalar esa turlicha ifodalanishi mumkin. Shu sababli, biz ingliz tilida so‘zlashuvchi mamlakatlar xalqlarining taom va oshpazlik bo‘yicha afzalliklari hamda etnomadaniy xususiyatlarini qisqacha tasvirlashni zarur deb hisoblaymiz. Insoniyat rivojlanishining hozirgi bosqichidagi asosiy xususiyatlaridan biri - bu muayyan etnosga (xalqqa, milliy hamjamiyatga) mansublikda namoyon bo‘ladigan va o‘z ildizlari, an‘analari, urf-odatlariga qiziqishni o‘z ichiga olgan etnik uyg‘onishdir. Ingliz tilida so‘zlashuvchi xalqlarning o‘ziga xosligini, asosiy qadriyatlarini, maishiy madaniyatining betakrorligini saqlab qolishga intilishida namoyon bo‘ladigan etnospetsifik xususiyatlar biz o‘rganayotgan ovqatlanish tizimida ham, uning lingvosemiotik ifodalanishida ham o‘z aksini topadi.

Britaniya milliy oshxonasi asrlar davomida shakllanib kelgan va tarixan shunday bo‘lganki, Britaniya orollari hududida bir nechta etnoslar va mutlaqo turli madaniyatlar vujudga kelgan. Bir qarashda, Britaniya orollarining barcha hududlari yagona madaniy va til makonini tashkil etgandek ko‘rinsa-da, chuqurroq o‘rganilganda Angliya, Shotlandiya, Irlandiya va Uels o‘rtasidagi ulkan farqlar ko‘zga tashlanadi. Bu farqlar temperamentlardagi tafovutlardan tortib, pazandachilik an‘analaridagi o‘ziga xosliklargacha bo‘lgan turli izlanishlarga asos bo‘ladi. Har bir viloyat yoki mamlakatning milliy taomlarining shakllanishiga geografik joylashuvi va iqlim sharoitlari ham katta ta’sir ko‘rsatgan. Shu sababli, ingliz tilida so‘zlashuvchi xalqlarning milliy oshxonasi ularning madaniy-tarixiy taraqqiyoti, tabiiy yashash muhitining o‘ziga xosligi va asosiy tarixiy mashg‘ulotlari tufayli ushbu xalqlar madaniyatining eng o‘ziga xos sohalaridan biri hisoblanadi. Bu, albatta, uning lingvistik jihatlarida (oziq-ovqat xomashyosi, yarim tayyor mahsulotlar, tayyor taomlar va ularni tayyorlash retsepturasiga oid atamalar tizimida, shuningdek, ushbu atamalarining ramziy ma’nolarida) o‘z aksini topadi.

Buyuk Britaniya milliy oshxonasining o‘ziga xos xususiyatlari Angliya, Shotlandiya, Uels va Irlandiya tarixi, iqlimi, shuningdek, Hindiston bilan yaqin aloqalari hamda Fransiya bilan qo‘shnichilik va doimiy ziddiyatlari bilan bog‘liq. Buyuk Britaniyani butun dunyoga

mashhur qilgan ingliz oshxonasi Viktoriya davrida, XIX asr oxirida shakllangan. U o‘zining "o‘tmishdoshi" - kelt oshxonasining ko‘plab xususiyatlarini hamda Fransiya va Hindistonning oshpazlik an‘analarini o‘zida mujassam etgan. Fransuzlar bilan yaqin munosabatlar tufayli ingliz oshxonasi deyarli yo‘q bo‘lib ketayozdi. XX asr davomida taomnomadagi barcha yuqori o‘rinlarni fransuz oshxonasi taomlari egallagan. Inglizlarga o‘z oshxonasining mavjudligini faqat quyidagi taomlar eslatib turardi: olxo‘ri pudingi, Yorkshire pudingi, guruch pudingi va boshqalar. Bunday tarixiy-geografik vaziyat ingliz tilida so‘zlashuvchi jamiyatning gastronomik (sof semiotik) ijodkorligini, undan keyin esa lingvistik ijodkorligini keltirib chiqardi. Masalan, bir vaqtlar eng yirik mustamlakachi davlat bo‘lgan Britaniya Hindistondan karri ziravori, Malligatoni sho‘rvasi, Uorchester sousi va boshqa taomlar retseptlarini olib keldi, ular endi inglizlarga xos taomlar sifatida tan olingan. Inglizlar bu retseptlarga o‘zlarining milliy xususiyatlarini qo‘shdilar, ularni tayyorlash usullarini va tashqi ko‘rinishini o‘zgartirdilar: ular hindlar qo‘llamaydigan mahsulotlar kombinatsiyasi sifatida iste‘mol qilinadigan taomga aylandi.

Bundan tashqari, ingliz tilida so‘zlashuvchi xalqlar uchun ziravorlar, ko‘plab souslar, murabbolar, tuzlamalar "milliy boylik" hisoblanadi. Shuni ta‘kidlash joizki, agar ingliz oshxonasi uchun souslar va o‘tkir ziravorlardan deyarli foydalanmasdan yetarlicha an‘anaviy ovqat tayyorlash xos bo‘lsa, Uels va Shotlandiya oshxonalari ko‘proq "yorqin" va ziravorli.

Ingliz tilidagi oshxona haqidagi keng tarqalgan "qashshoq", xilma-xillik va ozuqaviy qiymatdan mahrum, degan tasavvurlarga qarama-qarshi o‘laroq, ingliz tilidagi glyuttonikaning lingvosemiotik tizimini o‘rganish shuni ko‘rsatadiki, ingliz tilida so‘zlashuvchi madaniyat vakillarining oziq-ovqat belgilarining ko‘pligi bilan aks ettirilgan ovqatlanish sohasi boy va xilma-xildir. Ingliz nonushtasi va ingliz choyi allaqachon dunyoga mashhur bo‘lgan. Biroq J. K. Jeromning "Qayiqdagi uch kishi (itni hisobga olmaganda)" kitobi sahifalarida keltirilgan sog‘liq retsepti ingliz oshxonasini eng yaxshi tavsiflaydi: "Har olti soatda bir funt bifshteks va bir pint achchiq pivo" shuni ko‘rsatdiki, Angliya uchun mol go‘шти, yovvoyi hayvon go‘шти, losos baliq, qirg‘oq ustritsalari, dengiz tillari, qo‘ziqorinlar, olmalar va pishloqdan tayyorlangan taomlarning katta xilma-xilligi xosdir. Bu mamlakat dudlangan baliq, yorkshir pudingi, devonshir qaymoqli murabbosi, yog‘li issiq quymoqlar va yog‘li nonlari bilan mashhurdir. Inglizlar sabzavotlarni uncha xush ko‘rishmaydi. Buning sababi qisman mahalliy iqlim sharoitida ularning ko‘p pishib yetilmasligidir. Asosan no‘xat, loviya, sarsabil, suv salati, karam, sholg‘om, bryukva va kartoshka yetishtiriladi. 1590-yilda Britaniya orollarida paydo bo‘lgan kartoshka eng keng tarqalgan ildizmeva bo‘lib, deyarli barcha taomlar: sho‘rvalar, piroglar, pyure va ragular tarkibiga kiradi. Ammo ko‘pincha uni yalpiz shoxchasi bilan qaynatib, sariyog‘ bilan dasturxonga tortishadi. Chipslar tayyorlash uchun kartoshka yupqa bo‘laklarga kesiladi va yog‘da qovuriladi. Buyuk Britaniyadagi yana bir mazali taom - "jacked potato" ("po‘sti bilan pishirilgan kartoshka"): butun kartoshka pishiriladi, kesiladi va turli xil masalliqlar bilan to‘ldiriladi, oldindan eritilgan pishloq va sariyog‘ quyiladi. Irlandiyada esa aynan kartoshka eng asosiy qishloq xo‘jaligi ekini hisoblanadi. Bu yerda u Yevropa qit‘asidagi

barcha mamlakatlarga qaraganda ancha oldin keng tarqalgan va mana, besh asrdan beri ovqatlanish ratsionining asosiy qismini tashkil etadi. Uni Irlandiyaga mashhur qaroqchi, keyinchalik qirolicha Yelizaveta I xizmatidagi admiral ser Valter Ralley olib kelgan [12]. Bu ildizmeva irlandlarning pazandalik odatlarini darhol o‘zgartirdi: ilgari taomning asosiy tarkibiy qismi suli bo‘lgan bo‘lsa, endi suli o‘z o‘rnini kartoshkaga bo‘shatib berdi. U sug‘orish kanallari bilan ajratilgan kichik yer uchastkalari - "lazy beds" deb ataladigan joylarda o‘stiriladi. Irlandiyaning janubi-g‘arbiy qismida "Stampy Party" deb nomlangan ushbu sabzavot hosilini yig‘ish bayrami nishonlanadi. Shu kuni barcha ishchilar uchun stampi (stampy) - yosh kartoshkadan tayyorlangan nonlar pishiriladi. Kartoshka ingliz tilidagi frazeologizmlarning shakllanishi uchun ham asos bo‘lib xizmat qilgan: "the (clean) potato", "quite the potato", "potatoes and point", "hot potato", "to drop smb. like a hot potato", "meat-and-potatoes" va boshqalar.

XULOSA. Ingliz tilli mamlakatlar oshxonasining eng mashhur taomlari boxty pancakes, Welsh rarebit, Irish stew, haggis, stovies kabi milliy o‘ziga xos leksik birliklar bilan nomlangan. Ushbu taomlar faqat Buyuk Britaniya va Shimoliy Irlandiyada tayyorlanadi, bu esa tegishli leksemalarni o‘ziga xos lingvomadaniy nominantlarga aylantiradi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YHATI

1.Маковский, М. М. Удивительный мир слов и значений: Иллюзии и парадоксы в лексике и семантике: учебное пособие [Текст] / М. М. Маковский. - М.: Ком Книга, 2005. - 200 с.

2.Филиппова, Е. В. Семантическая изотопия «еда» в художественном тексте (на материале малой прозы 60-80-х годов XX века): автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 [Текст] / Филиппова Елена Владимировна. — Ставрополь: Ставропольский государственный университет, 2004. - 24 с.

3.Ford, Th. R. Contemporary Rural America: Persistence and Change [Text] / Th. R. Ford // Rural USA: Persistence and Change, edited by Th. R. Ford. - Ames: Iowa State University Press, 1977. - Pp. 3-115.

4.Levi-Strauss, C. Introduction to a Science of Mythology. - Vol. 1: The Raw and the Cooked [Text] / C. Levi-Strauss. - L.: Jonathan Cape, 1970. — 387 p.

5.Похлебкин, В. В. Тайны домашней кухни [Текст] / В. В. Похлебкин. - Мн.: Бесядзь, 1995. - 224 с.

6.Воркачев, С. Г. Лингвокультурология, языковая личность, концепт: становление антропоцентрической парадигмы в языкознании [Текст] / С. Г. Воркачев // Филологические науки. — 2001. — № 1. — С. 64-72.

7.Вежбицкая, А. Понимание культур через посредство ключевых слов [Текст] / А. Вежбицкая. - М.: Языки славянской культуры, 2001. - 288 с.

8.Гак, В. Г. Семиотические основы сопоставления двух культур [Текст] / В. Г. Гак // Вестник Московского университета. — Сер. 19. — 1998. - № 2. -С. 117-126.

9.Маслова, В. А. Лингвокультурология [Текст] / В. А. Маслова. - М.: Академия, 2001. — 208 с.

10.Караулов, Ю. Н. Русская языковая личность и задачи её изучения [Текст] / Ю. Н. Караулов // Язык и личность. - М.: Наука, 1989. - С. 3-8.

11.Головницкая, Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.04 [Текст] / Н. П. Головницкая. - Волгоград, 2007. — 304 с.

12.Lysaght, P. Ireland [Text] / P. Lysaght // Encyclopedia of Food and Cultures / edited by H. K. Solomon. — Vol. 1. — N. Y.: Thomson, Gale, 2003. — Pp. 256259.