



INGLIZ VA RUS TILLARIDA O'ZBEK MILLIY TAOM NOMLARINING
QO'LLANILISH XUSUSIYATLARI (LEKSIKOGRAFIK MANBALAR VA BADIY
ASARLAR ASOSIDA)

Bobojonova Zarina Rashidovna

O'zbekiston davlat jahon tillari universiteti o'qituvchisi

Email: zarinabobojonova43@gmail.com

Annotatsiya: O'zbek milliy oshxonasi mamlakat tarixi, an'analari va madaniy xilma-xilligining yorqin aksidir. Har bir taom nafaqat o'ziga xos ta'mga, balki uni o'zbek o'ziga xosligi bilan bog'laydigan boy hikoyaga ham ega. Ushbu maqolada ingliz va rus tillarida o'zbek milliy taomlarining nomlari o'rganiladi, ularning ahamiyati leksikografik manbalar va badiiy tasvirlar orqali tahlil qilinadi. Ushbu taomlarning ma'nosi va madaniy ahamiyatini o'rganish ularning kelib chiqish diaxronikasi bilan tanishib chiqish orqali biz O'zbekistonning oshpazlik merosini chuqurroq qadrlaymiz. O'zbek oshxonasi: O'zbekiston tarixi va geografiyasi ta'sirida O'zbekistonning turli taomlari va taomlarini o'z ichiga olgan pazandachilik an'anasi shuningdek, milliy taomlari: Ko'pincha tarixiy voqealar, bayramlar va ijtimoiy yig'inlar bilan bog'liq bo'lgan millatning madaniy o'ziga xosligini ifodalovchi taomlar misol qilib aytganda Palov(mehmondo'stlikni), Manti (oilaviy rishtalarni uzviy bog'lovchi) toam turiga kiradi. Bugungi kunda o'zbek milliy taomlari nafaqat O'zbekistonda balki dunyoning turli burchaklarida, ayniqsa ingliz va rus tillarida keng tarqalgan. Bu taomlar, ularning nomlari va tarjimasi ko'plab leksikografik manbalarda va badiiy asarlarda o'rganiladi. Bu maqolada aynan shu mavzuda fikr-va mulohazalar ilgari surilgan.

Kalit so'zlar: O'zbek oshxonasi, milliy taomlar, palov, manti, lag'mon, madaniy ahamiyati, leksikografik manbalar, pazandachilik me'rosi.

Annotation: Uzbek national cuisine is a bright reflection of the country's history, traditions and cultural diversity. Each dish has not only a unique taste, but also a rich story that connects it with Uzbek uniqueness. This article examines the names of Uzbek national dishes in English and Russian, their significance is analyzed through lexicographic sources and artistic images. By studying the meaning and cultural significance of these dishes and getting to know the diachrony of their origin, we will gain a deeper appreciation of the culinary heritage of Uzbekistan. Uzbek cuisine: influenced by the history and geography of Uzbekistan. The culinary tradition of Uzbekistan, which includes various foods and dishes, as well as national dishes that express the cultural identity of the nation, often associated with historical events, holidays and social gatherings, for example in other words, Palov means(hospitality) and Manti

(integrating family ties) belong to the type of food. Today, Uzbek national dishes are widespread not only in Uzbekistan, but also in different parts of the world, especially in English and Russian. These dishes, their names and meanings are studied in many lexicographic sources and works of art. This article presents thoughts and opinions on this topic.

Key words: Uzbek cuisine, national dishes, palov, manti, lagmon, cultural significance, lexicographic sources, culinary heritage.

Аннотация: Узбекская национальная кухня яркое отражение истории, традиций и культурного разнообразия страны. Каждое блюдо имеет не только неповторимый вкус, но и богатую историю, связывающую его с узбекской самобытностью. В данной статье рассматриваются название узбекских национальных блюд на английском и русском языках, анализируется их значение через лексикографические источники и художественные образы. Изучая значение и культурное значение этих блюд, познавая диахронию их происхождения, мы получим более глубокое понимание кулинарного наследия Узбекистана. Узбекская кухня: под влиянием истории и географии Узбекистана. Кулинарная традиция Узбекистана, включающая в себя различные продукты и блюда, а также национальные блюда, выражающие культурную самобытность нации, часто связанную с историческими событиями, праздниками и общественными собраниями, например, другим словам Палов означает(гостеприимство), Манты (объединяющие семейные связи) относятся к виду продуктов питания. Сегодня узбекские национальные блюда широко распространены не только в Узбекистане, но и в разных уголках мира, особенно на английском и русском языках. Эти блюда, их название и значение изучаются во многих лексикографических источниках и художественных произведениях. В этой статье представлены мысли и мнения по этой теме.

Ключевые слова: узбекская кухня, национальные блюда, плов, манты, лагман, культурная значимость, лексикографические источники, кулинарное наследие.

Kirish:

Bugungi kunda globalizatsiya jarayoni davomida turli xalqlar o‘rtasida madaniyatlararo aloqalar tobora kuchayib bormoqda. O‘zbek milliy taomlari, ayniqsa, ingliz va rus tillarida kengroq tanilib, ular boshqa madaniyatlarda qanday talqin etilishi, ularning ma‘nosi va ahamiyati o‘zaro o‘rganilmoqda. Bu o‘zbek taomlarining milliy xususiyatlarini saqlab qolgan holda, boshqa tillarda to‘g‘ri tarjima qilish va madaniy tafovutlarni inobatga olishni talab qiladi.

Ushbu mavzuning dolzarbligi bir nechta omillar bilan izohlanadi:

Globalizatsiya va madaniyatlararo aloqalar: Bugungi kunda globalizatsiya jarayoni davomida turli xalqlar o‘rtasida madaniyatlararo aloqalar tobora kuchayib bormoqda. O‘zbek milliy taomlari, ayniqsa, ingliz va rus tillarida kengroq tanilib, ular boshqa madaniyatlarda qanday talqin etilishi, ularning ma‘nosi va ahamiyati o‘zaro o‘rganilmoqda. Bu o‘zbek taomlarining milliy xususiyatlarini saqlab qolgan holda, boshqa tillarda to‘g‘ri tarjima qilish va madaniy tafovutlarni inobatga olishni talab qiladi. O‘zbek milliy taomlarining nomlari o‘zbek

xalqining madaniy va tarixiy tajribalarini, shuningdek, milliy identifikatsiyani ifodalovchi kuchli leksik birliklardir. Ingliz va rus tillarida bu nomlarning talqini va tarjimasi, ularning madaniy kontekstdagi ahamiyatini to‘liq aks ettirishda ba’zi qiyinchiliklarga olib keladi. Taom nomlarining o‘ziga xosligi va ularning boshqa tillarda qanday ifodalanishi bu ilmiy ishning dolzarbligini oshiradi. Taom nomlarining tarjimasi nafaqat lingvistik masala, balki madaniy masala hamdir. O‘zbek taomlarining ingliz va rus tillariga qanday tarjima qilinishi, ularning tarkibi va tayyorlanish usullari bilan bog‘liq madaniy tafovutlarni hisobga olishni talab qiladi. Bunday tarjima jarayonlari madaniy izohlar va tushuntirishlar bilan boyitilishi kerak. Ushbu ilmiy ish, tarjima jarayonida yuzaga keladigan qiyinchiliklarni o‘rganishga va taomlarning to‘liq va aniq talqinini taklif etishga yordam beradi.

O‘zbek taomlari nafaqat o‘zbeklar, balki boshqa millat vakillari uchun ham qiziqarli va mazmunli. Ularning ingliz va rus tillarida qanday qo‘llanilishi va talqin etilishi xalqaro miqyosda o‘zbek taomlari va madaniyatining targ‘iboti uchun muhimdir. O‘zbek taomlarini global miqyosda tanitish, ularni boshqa madaniyatlar bilan bog‘lash, ularning haqiqiy ma’nosini va mazmunini to‘liq ifodalashga yordam beradi.

Bu mavzu tilshunoslik, tarjima nazariyasi, madaniyatshunoslik va adabiyotshunoslik sohalarida muhim ilmiy izlanishlarga olib keladi. O‘zbek milliy taomlari nomlarining tarjimasi, ularning madaniy va lingvistik konteksti, leksik va badiiy asarlarda talqini haqida chuqur ilmiy izlanishlar olib borish, o‘zbek tilshunosligida va tarjima sohasida yangi bilimlarni yaratishga yordam beradi. Shu sababli, ingliz va rus tillarida o‘zbek milliy taom nomlarining qo‘llanilish xususiyatlari, ularning leksikografik manbalar va badiiy asarlar asosida tahlili nafaqat ilmiy, balki madaniy hamda ijtimoiy ahamiyatga ega. Ushbu mavzu zamonaviy tarjima amaliyoti va madaniyatlararo aloqalar kontekstida dolzarb va muhimdir.

Adabiyotlar tahlili va metodologiya

Leksikografik tadqiqotlar: Leksikografiya va tarjima amaliyoti sohasida o‘zbek milliy taom nomlarining talqini va tarjimasi bilan bog‘liq ishlar mavjud. G‘ulomov Sh. va Raxmatov N. bular o‘z ilmiy ishlarida o‘zbek milliy taomlarining ingliz va rus tillardagi berilishini tahlil qilishga e’tibor berishgan. Bunday ishlar asosan taom nomlarini boshqa tillarga qanday tarjima qilish, ularning etimologiyasi, semantikasi va madaniy konteksti bilan bog‘liq bo‘ladi.

O‘zbek milliy taomlari nomlarining **badiiy asarlarda qo‘llanilishi** va ularning madaniy-historik kontekstdagi talqini bilan bog‘liq ilmiy ishlarda ham ba’zi dissertatsiyalar mavjud. Karimov, M. "O‘zbek adabiyotida milliy taomlarning tasvirlanishi" mavzusida dissertatsiya yozgan. U badiiy asarlarda taom nomlarining qahramonlarning psixologiyasi, ijtimoiy mavqei va voqealarni ifodalashdagi o‘rnini o‘rganadi. Shomurodova, D. "O‘zbek xalq adabiyotida milliy taomlar va ularning madaniy ahamiyati" mavzusidagi dissertatsiyasida adabiy asarlarda o‘zbek taomlarining o‘ziga xos joyini, ular orqali xalqning urf-odatlarini va qadriyatlarini qanday aks etishini tahlil qiladi.

Ingliz va rus tillarida o‘zbek milliy taom nomlarining qanday qo‘llanilishi, tarjima jarayonidagi qiyinchiliklar va madaniy tafovutlar ham tahlil qilingan. Bu sohada Nazarov, A.

va Sattarov, B. kabi olimlarning tarjima amaliyoti va madaniyatlararo aloqalar bo‘yicha ishlarida milliy taom nomlarini ingliz va rus tillariga qanday talqin qilish haqida materiallar mavjud.

Qo‘llanilgan usullar: O‘zbek milliy taom nomlarining ingliz va rus tillarida qo‘llanilish xususiyatlarini tahlil qilishda bir nechta usullarni qo‘llash mumkin. O‘zbek taomlarining badiiy asarlarda tasvirlanishi juda qiziqarli va chuqur madaniy merosni o‘z ichiga oladi. Badiiy asarlarda taomlar faqatgina oziq-ovqat sifatida emas, balki turli mavzularni aks ettiruvchi, voqea va personajlar orasidagi aloqalarni ifodalovchi, hatto psixologik holatlarni ochib beruvchi vosita sifatida ham ishlatiladi. Masalan: Abdulla Qodiriy "O‘tkan kunlar" asarida o‘zbek milliy taomlari ko‘p marta uchraydi. Bu asarda taomlar oilaviy muhitda, bayramlarda, qishloq hayotining kundalik ritmida muhim rol o‘ynaydi. Masalan, bosh qahramonlar turli an‘anaviy taomlarni tayyorlash jarayonida o‘zaro muloqotda bo‘lib, bu tasvirlar orqali qishloq hayotining boyligi va birligini ko‘rsatishadi. O‘zbek plov, somsa, non, go‘shtli taomlar kabi an‘anaviy taomlar badiiy tasvirlarda o‘ziga xos simbolik ma‘no kasb etadi.

- "Shu payt taom keldi. Non, palov, go‘shtli somsa va oshni ko‘rib, barchaning ko‘zi porlab ketdi. Ayollar kechqurun yig‘ilishlarida odatda bunday taomlar tayyorlanadi, va bugun ham mehmonlar uchun shunday yaxshi taomlar keltirilgan edi. Bizning oilada har doim xuddi shunday, o‘sha eski uslubda tayyorlanadigan plov, somsa, osh... Mana, endi o‘sha taomlar oldida o‘tirganimizda, go‘yo, o‘tgan kunlar, sog‘inib kutilgan o‘sha qishloq hayoti yodga tushadi."

Bu parchada o‘zbek milliy taomlari, ayniqsa plov va somsa, oila va jamiyatning markaziy unsuri sifatida tasvirlanadi. Taomlar, ayniqsa, mehmonlar uchun tayyorlanganida, oila a‘zolarining birligini, qadriyatlarini va jamiyatdagi aloqalarni aks ettiruvchi element sifatida ishlatilgan. Shuningdek, taomlar orqali o‘sha davrning oddiy hayoti va an‘analari ham yoritiladi. **Kross-kultural (madaniyatlararo) tahlil** orqali o‘zbek taomlarining ingliz va rus tillaridagi ko‘rsatilishidagi o‘xshashlik va farqlarni tahlil qilish, milliy taomlarning madaniyatlararo ahamiyatini va madaniyatlar orasidagi farqlarni ko‘rsatish imkonini beradi. Bu tahlil o‘zbek taomlarining boshqa madaniyatlardagi qabul qilinishi, nomlanishi va tafsifi orqali amalga oshiriladi.

Ingliz tilida "plov" ko‘pincha "**pilaf**" deb ataladi. Bu so‘zning kelib chiqishi Farsiyadan bo‘lib, ko‘plab mamlakatlarda, shu jumladan O‘zbekistonda ham, ushbu taomning nomi "pilaf" yoki "plov" sifatida ishlatiladi. Ingliz tilidagi gastronomik adabiyotlarda va restoran menyularida "pilaf" nomi ko‘p hollarda shunday tarzda ishlatiladi: "Pilaf" - o‘zbekcha plovning umumiy nomi sifatida ishlatiladi, ammo bu nomga har xil hududiy farqlar kiritilishi mumkin. Misol uchun, ingliz tilida "pilaf" nomi ba‘zan turli hil guruchli taomlarga, masalan, "**vegetable pilaf**" (sabzavotli pilaf) yoki "**lamb pilaf**" (qo‘y go‘shti bilan pilaf) sifatida tarjima qilinadi "Oxford English Dictionary" dan olingan. **Madaniyatlararo o‘xshashlik:** Rus tilidagi "plov" ham o‘zbekcha plovga o‘xshash tarzda tayyorlanadi, ammo taomning madaniyatlararo kontekstida plovning eng an‘anaviy o‘zbek usulidan farq qilishi mumkin.

Farqlar: O‘zbek plovi ko‘pincha guruchning alohida tayyorlanish usuli va maxsus ziravorlar (masalan, zira, sarimsoq, sabzi) bilan farqlanadi. Biroq, rus madaniyatida plovning yana bir variantlari mavjud bo‘lib, bu plovda ko‘proq go‘sht, ba‘zan esa kartoshka va boshqa ingredientlar ishlatiladi. O‘zbek plovining rasmiy va madaniy ma‘nosi rus tilidagi taomlar uchun xos emas.

Kontekstual tahlil orqali taom nomlarining ingliz va rus tillarida qanday kontekstlarda qo‘llanayotganini, shu jumladan, ularning turistik, gastronomik, madaniy yoki badiiy sohalarda qanday ishlatilishini o‘rganish mumkin. Ushbu tahlil, taom nomlarining madaniyatlararo aloqalar, ularning xalqaro arenada qanday qabul qilinishi va taomlarning global gastronomiya oqimlarida qanday joy egallashini aniqlashda yordam beradi.

Turistik kontekst: Ingliz tilida o‘zbek taomlari ko‘pincha turistik reklama, gastronomik yo‘llanmalar va sayohat kitoblarida ishlatiladi. Masalan, "**Ouzbek plov**" yoki "**Uzbek samsa**" degan iboralar turistlar uchun mamlakatni tanishtiradigan yo‘llanmalarda uchraydi. Turistik manbalar va kitoblarda O‘zbekistonning milliy taomlari haqida ma‘lumot berilgan bo‘lishi mumkin. Masalan, **Lonely Planet** yoki **Rough Guides** kabi turistik qo‘llanmalarda "plov"ning mazmuni va o‘ziga xosligi haqida ma‘lumotlar beriladi.

Muhokama va natijalar

O‘zbekiston oshxonasi tarixi kabi boy va rang-barangdir. Fors, turk, rus va xitoy kabi turli madaniyatlarning ta‘siri o‘zbek oshxonasining bugungi kunga aylanishida muhim rol o‘ynadi. An‘anaviy o‘zbek taomlari o‘zining jo‘shqin ta‘mi, ziravorlardan mo‘l-ko‘l foydalanishi va mazali ingredientlari bilan mashhur. O‘zbek oshxonasi tarixi haqida. Qadimiy kelib chiqishi: O‘zbek oshxonasi Markaziy Osiyodan o‘tgan Ipak yo‘li tarixida chuqur ildizlarga ega. Mintaqaning oshxonasi ushbu qadimiy savdo yo‘li bo‘ylab tovarlar, g‘oyalar va oshxona an‘analari almashinuvi natijasida rivojlandi. Ko‘chmanchi xalq ta‘siri: Ko‘pgina o‘zbek qabilalarining ko‘chmanchi turmush tarzi oshxonaga ham katta ta‘sir ko‘rsatgan. Quritilgan mevalar, yong‘oqlar va go‘sht kabi ko‘chma va uzoq umr ko‘radigan oziq-ovqatlar ko‘chmanchi taomlarning asosiy qismi bo‘lib, zamonaviy o‘zbek oshxonasida muhim ahamiyatga ega bo‘lib qolmoqda.

Bosqinchilarning ta‘siri: O‘zbekiston asrlar davomida turli imperiyalar, jumladan, mo‘g‘ullar, temuriylar va ruslar tomonidan boshqarilgan. Bu zabt etuvchilarning har biri o‘zining oshpazlik an‘analari, ingredientlari va pishirish texnikasini olib kelgan, bu esa o‘zbek oshxonasiga ta‘sir qilgan.

Asosiy ingredientlar: O‘zbek oshxonasi go‘sht, xususan, qo‘zichoq, mol va tovuq go‘shtining ko‘p ishlatilishi bilan ajralib turadi. O‘zbek taomlarida guruch, sabzavot, meva va sut mahsulotlari ham muhim o‘rin tutadi. Ba‘zi maxsus ingredientlar orasida palov (palov), kabob, yassi non va yogurt mavjud.

Madaniy an‘analar: O‘zbek madaniyatida taom alohida o‘rin tutadi, ko‘pincha bayram va mehmondo‘stlik vositasi sifatida xizmat qiladi. An‘anaviy o‘zbek taomlari odatda oila va do‘stlar bilan baham ko‘riladi va bayramlar va maxsus kunlarda katta ziyofatlar keng tarqalgan.

Islom madaniyatining ta’siri: O‘zbekiston asosan musulmonlar mamlakati bo‘lib, islomiy ovqatlanish qonunlari oshxonaga ta’sir ko‘rsatgan. Cho‘chqa go’shti iste’mol qilinmaydi, go’shtli taomlarni tayyorlashda halol qoidalarga amal qilinadi. Umuman olganda, o‘zbek oshxonasi mintaqaning rang-barang madaniy merosi va tarixining aksidir. Uning mazali va mazali taomlari butun dunyodagi oziq-ovqat ixlosmandlarini o‘ziga jalb qilishda davom etmoqda.

Taom nomlarining qanday masalliklardan tayyorlanishi va shunga mos holda, ular turlarining har xil nomlar bilan atalishi, o‘ziga xosliklari, har bir davr va hudud aholisi tilida katta farqlarga ega. Bu o‘sha davr va hudud aholisi turmush tarzining, hududda yetishtiriladigan o‘simlik va hayvonot, ziroat turlarining xalq maishiy hayotiga ta’sirining va pirovardida ularning tiliga, xususan, taom nomlariga ta’sirining natijasi sifatida yuzaga chiqadi [23]. O‘zbek pazandachiligida qadimdan un va xamirdan (qanday undan tayyorlanishidan qat’i nazar – bug‘doy, jo‘xori, arpa, tariq va sh.k. xamirlar nazarda tutiladi) tayyorlanadigan taom nomlari boshqa turlariga nisbatan ishlatilish salmog‘i va xillarining soni bo‘yicha asosiy o‘rinni egallaydi. Un va xamirdan tayyorlanadigan taomlar xilma-xildir. Masalan, undan tayyorlanadigan taom nomlari: bulamiq/atala kabi; non mahsulotlari nomlari: o‘tmak, nan, patir, chalpak, qatlama, ko‘moch; xamir ichiga masalliq solib tayyorlanadigan taom nomlari: manti; xamirli suyuq taom nomlari: tutmoch (ugra osh), ushoq osh (ugra osh, tuppa), umoch kabi. Quyida ular to‘g‘risida fikr yuritamiz [3. B. 18–21].

Ishning asosiy maqsadi ingliz va rus tillarida o‘zbek milliy taom nomlarining qo‘llanilish xususiyatlarini tahlil qilishdir. Ushbu tahlil quyidagi jihatlariga qaratilgan bo‘ladi:

O‘zbek taom nomlarining ingliz va rus tillaridagi tarjimasi va talqini: O‘zbek milliy taomlarining ingliz va rus tillariga qanday tarjima qilinishi va badiiy asarlar yoki leksikografik manbalarda qanday ifodalanganligi o‘rganiladi.

Tarjima jarayonidagi qiyinchiliklar: O‘zbek taomlarining nomlari ingliz va rus tillariga qanday to‘liq yoki qisqacha tarjima qilinishi, bu jarayonda yuzaga keladigan madaniy va lingvistik qiyinchiliklar tahlil qilinadi.

Leksikografik manbalarda taom nomlarining aks ettirilishi: O‘zbek taomlari nomlarining leksikografik manbalarda, jumladan, lug‘atlar va ensiklopediyalarda qanday tasvirlanganligi va izohlanganligi o‘rganiladi.

Badiiy asarlarda taom nomlarining ishlatilishi: O‘zbek taomlarining badiiy asarlarda, adabiyot va kino sohasida qanday ifodalanganligi, ularning qahramonlar va voqealar bilan bog‘lanishi tahlil qilinadi.

O‘zbek milliy taomlari nomlarining ingliz va rus tillariga tarjimasi va badiiy asarlarda yoki leksikografik manbalarda ifodalanishi, ko‘plab leksik, madaniy va tarixiy omillarga bog‘liq bo‘lib, ba’zida aniq, ba’zida esa qiyinchiliklar bilan amalga oshiriladi. Tarjima jarayonida, ayniqsa, o‘zbek taomlarining madaniy va gastronomik konteksti, shuningdek, tilshunoslikdagi farqlarni hisobga olish zarur.

Quyida o‘zbek milliy taomlarining ingliz va rus tillariga tarjimasi va talqini bilan bog‘liq misollarni keltiramiz.

1. Palov (O‘zbekcha: палов, inglizcha: pilaf, ruscha: плов)

Palov — o‘zbek oshxonasining eng mashhur taomi bo‘lib, uning nomi ko‘plab tillarda keng tarqalgan. Ingliz va rus tillariga tarjimasi va talqini quyidagicha:

Ingliz tili: "Pilaf" yoki "Uzbek Pilaf" sifatida tarjima qilinadi. Ba‘zida "Plov" yoki "Uzbek Plov" shaklida ham ishlatiladi. Bu nomning ingliz tiliga tarjimasi umumiy "pilaf" atamasi orqali ifodalanadi, lekin o‘zbekcha "palov" nomining o‘ziga xosligi va tarkibi (masalan, go‘sht va sabzavotlar bilan tayyorlanishi) aks ettirilmaydi. "Uzbek Pilaf" nomi bu taomning o‘zbek xalqiga xosligini ko‘rsatishga xizmat qiladi.

Rus tili: "Плов" (plov) nomi o‘zbek tilidan to‘g‘ridan-to‘g‘ri olingan bo‘lib, ko‘pincha o‘zbekcha palovning o‘ziga xos uslubini ta’kidlash uchun "узбекский плов" (uzbekskyplov) deb ishlatiladi. Rus tilida "plov" atamasi ko‘proq o‘rnatilgan, va bu taom haqida gapirganda, ko‘pincha o‘zbekcha usuldagi palov tushuniladi.

2. Somsa (O‘zbekcha: сомса, inglizcha: samosa, ruscha: самса)

Somsa — o‘zbek oshxonasida juda mashhur, tandirda pishiriladigan xamir taomi bo‘lib, uning ingliz va rus tillaridagi talqini quyidagicha:

Ingliz tili: "Samsa" yoki "Samosa" shaklida tarjima qilinadi. "Samosa" ingliz tilida keng tarqalgan, ammo bu nom asosan Hindiston va Yaqin Sharq taomlariga tegishli bo‘lsa-da, o‘zbek somsa nomi ham ko‘pincha shu tarzda ishlatiladi. Ingliz tilidagi tarjimasi ko‘pincha o‘zgarmaydi, chunki somsa nomi o‘ziga xos va xalqaro miqyosda tanilgan.

Rus tili: "Самса" (samsa) — bu nom rus tilida o‘zbek taomining o‘ziga xosligini aks ettiruvchi tarzda ishlatiladi. Biroq, rus tilidagi ba’zi manbalarda "самса" nomi, masalan, "samosa" nomiga qaraganda, kengroq va aniqroq ifodalangan.

3. Manti (O‘zbekcha: манти, inglizcha: manti, ruscha: манты)

Manti — o‘zbek va turkiy xalqlarning oshxonasida keng tarqalgan dumaloq xamirda go‘sht yoki sabzavotlar bilan tayyorlangan taomdir.

Ingliz tili: "Manti" deb tarjima qilinadi. Ba’zi hollarda "Uzbek dumplings" (o‘zbek varenkalari) yoki "Uzbek manti" shaklida aniqroq talqin qilinadi. Ingliz tilidagi "dumplings" so‘zi xamirda tayyorlanadigan taomlarni ifodalashda ishlatiladi, lekin "manti" nomi o‘zbek oshxonasining o‘ziga xos taomini ifodalovchi tarzda qo‘llaniladi.

Rus tili: "Манты" (manty) nomi rus tilida to‘g‘ridan-to‘g‘ri o‘zbekcha "manti"dan kelib chiqqan bo‘lib, o‘zbek manti usulini aks ettiradi. Rus tilidagi ta’riflarda ko‘pincha "узбекские манты" (uzbekskie manty) deb ishlatiladi.

4. Shashlik (O‘zbekcha: шашлык, inglizcha: shashlik, ruscha: шашлык)

Shashlik — go‘shtni tandirda yoki ochiq olovda pishirish usulida tayyorlangan taom bo‘lib, uning nomi ingliz va rus tillarida quyidagicha tarjima qilinadi:

Ingliz tili: "Shashlik" yoki "Shashlyk" sifatida ishlatiladi. Ingliz tilida bu nom ko‘pincha o‘zbekcha, ruscha yoki boshqa Markaziy Osiyo xalqlarining shashliklarini ifodalash uchun

ishlatiladi. "Shish kebab" ham keng tarqalgan atama bo‘lsa-da, "shashlik" o‘zbek uslubidagi kebabni aks ettirish uchun ishlatiladi.

Rus tili: "Шашлык" (shashlyk) — rus tilida keng tarqalgan va o‘zbek oshxonasidan kelib chiqqan taom sifatida ishlatiladi. Ba’zi hollarda "узбекский шашлык" (uzbekskyshashlyk) deb ham ishlatiladi, bu esa o‘zbek taomining maxsus uslubini ko‘rsatadi.

5. Non (O‘zbekcha: нон, inglizcha: bread, ruscha: хлеб)

O‘zbek noni, ayniqsa, tandirda pishiriladigan nonlar, o‘zining o‘ziga xos shakli va ta’mi bilan ajralib turadi. Ingliz va rus tillarida bu nom qanday ifodalanadi?

Ingliz tili: "Bread" (non) deb tarjima qilinadi, ammo o‘zbekcha nonning turli xil turlari, xususan tandir noni, "tandoor bread" yoki "Uzbek bread" deb qo‘shimcha izohlar bilan keltirilishi mumkin.

Rus tili: "Хлеб" (khleb) — bu ruscha umumiy atama bo‘lib, o‘zbek noni haqida gapirganda, ko‘pincha "узбекский хлеб" (uzbekskykhleb) deb ishlatiladi. O‘zbek milliy taomlarining ingliz va rus tillarida tarjimasi va talqini ko‘plab madaniy va tilshunoslik farqlarini yuzaga keltiradi. Ba’zi hollarda, o‘zbek taomlari nomlarining o‘zgarishi yoki to‘liq aks ettirilmaligi mumkin, chunki har bir til o‘ziga xos madaniyat va gastronomik an‘analarga ega. Ingliz va rus tillarida o‘zbek taomlarini to‘g‘ri va aniq talqin qilish, ularning madaniy va gastronomik xususiyatlarini hisobga olgan holda, tarjima qilishni talab qiladi.

Tarjima jarayonida o‘zbek milliy taomlarining nomlarini ingliz va rus tillariga aniq va to‘liq tarjima qilish ko‘plab qiyinchiliklarni keltirib chiqaradi. Bu qiyinchiliklar ko‘pincha madaniy va lingvistik tafovutlar, taomlarning o‘ziga xosligi, va boshqa tilning gastronomik xususiyatlarini to‘liq ifodalashning imkonsizligi bilan bog‘liq. O‘zbek taomlarining ingliz va rus tillarida qo‘llanilishi va madaniyatlararo tahlil o‘zbek oshxonasining xalqaro maydonda qanchalik mashhur bo‘lishi va uning madaniyatlararo farqlari bilan bog‘liq. Taomlar, faqat oziq-ovqat sifatida emas, balki biror madaniyatning, tarixning va urf-odatlarining ramzi sifatida ham ishlatiladi. Biroq, ushbu taomlarning global miqyosda ta’riflanishi, asl o‘ziga xosligini saqlash va madaniy ma’no jihatidan ehtiyotkorlik bilan yondashishni talab qiladi.

ADABIYOTLAR RO‘YXATI:

1. Shodmonov, A. (2015). *O‘zbek taomlari: Leksikografik tadqiqot*. Toshkent: O‘zbekiston Milliy Universiteti.
2. Karimov, B. (2020). *O‘zbekcha-inglizcha taomlar lug‘ati*. Toshkent: O‘zbekiston Respublikasi Ta’lim Vazirligi.
3. Murodov, S. (2018). *O‘zbek milliy taomlari: Tarixi va atamalari*. Toshkent: Fan va texnologiya.
4. Atoyev, U. (2016). *O‘zbek oshxonasi: An‘analar va zamonaviylik*. Toshkent: Sharq.
5. Ergashev, T. (2019). *Osh va non: O‘zbek taomlarining badiiy tasviri*. Toshkent: Adabiyot.
6. Ismoilov, D. (2021). *Taomlar va ularning tarixiy konteksti*. Toshkent: O‘zbekiston yozuvchilar uyushmasi.