

ITALYAN VA O'ZBEK TILLARIDA GASTRONOMIK TERMINLARNING LEKSIK-SEMANTIK XUSUSIYATLARI

Donaboyeva E'zoza Ziyodulla qizi

2-bosqich magistrant

O'zbekiston davlat jahon tillari universiteti

ezoza.danaboyeva@icloud.com

Dadamirzayeva Maloxat Valiyevna

O'zDJTU Roman-german tillari tarjimashunosligi

kafedrası dotsenti

valiyevna73@mail.ru

Annotatsiya: Mazkur maqolada italyan va o'zbek tillaridagi gastronomik terminlarning leksik-semantik xususiyatlari qiyosiy jihatdan tahlil qilinadi. Gastronomik leksika har bir xalqning ovqatlanish madaniyati, turmush tarzi va milliy tajribasini ifodalovchi muhim til birliklaridan biri sifatida o'rganiladi. Tadqiqotda gastronomik terminlarning semantik guruhlari, ularning nominativ xususiyatlari, ma'no tarkibi, sodda va murakkab shakllari hamda leksik-semantik munosabatlari ko'rib chiqiladi. Italyan tilidagi *pizza*, *pasta*, *risotto*, *lasagna*, *ravioli*, *espresso* kabi birliklar hamda o'zbek tilidagi *palov*, *somsa*, *manti*, *lag'mon*, *qazi*, *qatiq* kabi gastronomik terminlar asosida ularning umumiy va farqli jihatlari aniqlanadi. Shuningdek, gastronomik terminlarning taom nomlari, oziq-ovqat mahsulotlari, ichimliklar, tayyorlash usullari va oshxona anjomlari kabi semantik guruhlarga ajratilishi tahlil qilinadi. Tadqiqot natijalari italyan va o'zbek tillarida gastronomik terminlar tizimi shakllanishida tarixiy, geografik va madaniy omillarning muhim o'rin tutishini ko'rsatadi.

Kalit so'zlar: gastronomik termin, gastronomik leksika, leksik-semantik xususiyat, semantik guruh, nominatsiya, italyan tili, o'zbek tili, qiyosiy tahlil, milliy taom.

Lexical and semantic features of gastronomic terms in italian and uzbek languages

Annotation: This article provides a comparative analysis of the lexical and semantic features of gastronomic terms in the Italian and Uzbek languages. Gastronomic vocabulary is examined as an important linguistic component reflecting the food culture, lifestyle, and national experience of a people. The study focuses on semantic groups of gastronomic terms, their nominative

characteristics, semantic structure, simple and complex forms, and lexical-semantic relations. Italian gastronomic terms such as *pizza*, *pasta*, *risotto*, *lasagna*, *ravioli*, and *espresso* and Uzbek terms such as *plov*, *somsa*, *manti*, *lagman*, *qazi*, and *qatiq* are analyzed in order to identify their common and distinctive features. The article also examines the classification of gastronomic terms into semantic groups, including names of dishes, food products, beverages, cooking methods, and kitchen utensils. The findings demonstrate that historical, geographical, and cultural factors play an important role in the formation of gastronomic terminology in both Italian and Uzbek.

Keywords: gastronomic term, gastronomic vocabulary, lexical-semantic feature, semantic group, nomination, Italian language, Uzbek language, comparative analysis, national dish.

Bugungi kunda tilshunoslikda milliy leksikaning turli sohalarini, xususan, oziq-ovqat va ovqatlanish bilan bog'liq birliklarni o'rganishga alohida e'tibor qaratilmoqda. Gastronomik leksika xalqning kundalik hayoti, tarixiy tajribasi, urf-odatlar va madaniy qadriyatlari bilan chambarchas bog'liq bo'lgan til qatlamlaridan biridir. Shu sababli gastronomik terminlarni lingvistik jihatdan o'rganish nafaqat tilning leksik tarkibini, balki xalqning madaniy dunyoqarashini ham anglash imkonini beradi.

Italyan va o'zbek tillari gastronomik leksikaga boy tillardan hisoblanadi. Har ikkala tilda milliy taomlar, oziq-ovqat mahsulotlari, ichimliklar, taom tayyorlash usullari va oshxona anjomlarini ifodalovchi ko'plab birliklar mavjud. Masalan, italyan tilida *pizza*, *pasta*, *risotto*, *lasagna*, *ravioli*, *tiramisù*, *espresso* kabi terminlar keng qo'llanilsa, o'zbek tilida *palov*, *somsa*, *manti*, *lag'mon*, *chuchvara*, *qazi*, *qatiq*, *patir* kabi birliklar milliy gastronomik leksikaning muhim qismini tashkil etadi.

Gastronomik terminlar leksik-semantik jihatdan o'ziga xos xususiyatlarga ega. Ular muayyan oziq-ovqat mahsuloti yoki taomni nomlash bilan birga, uning tarkibi, tayyorlanish usuli yoki iste'mol qilinishiga oid tushunchalarni ham ifodalashi mumkin. Shu nuqtai nazardan, gastronomik terminlarni semantik guruhlariga ajratish ularning tizimli xususiyatlarini aniqlash imkonini beradi.

Gastronomik terminlarning semantik guruhlari. Italyan va o'zbek tillaridagi gastronomik terminlarni bir necha asosiy semantik guruhlariga ajratish mumkin. Birinchi guruhni **milliy taom nomlar** tashkil etadi. Italyan tilida *pizza*, *risotto*, *lasagna*, *ravioli*, *polenta* kabi birliklar, o'zbek tilida esa *palov*, *somsa*, *manti*, *lag'mon*, *mastava* kabi birliklar ushbu guruhga kiradi. kkinchi guruhga

non va **xamir mahsulotlari nomlari** kiradi. Italyan tilida *pane, focaccia, grissini, ciabatta* kabi terminlar mavjud. O'zbek tilida esa *non, patir, bo'g'irsoq, qatlama* kabi birliklar ushbu semantik guruhni tashkil etadi. Uchinchi guruhni **shirinlik va desert nomlari** tashkil qiladi. Italyan gastronomik leksikasida *tiramisù, panna cotta, cannolo, gelato* kabi terminlar mavjud. O'zbek tilida esa *halva, chak-chak, navat, sumalak* kabi birliklar shirinlik va an'anaviy desrtlarni ifodalaydi. To'rtinchi guruhga **ichimlik nomlari** kiradi. Italyan tilida *espresso, cappuccino, macchiato, limoncello* kabi birliklar keng qo'llanadi. O'zbek tilida esa *choy, ayron, qimiz, sharbat* kabi terminlar ichimliklarni ifodalash uchun ishlatiladi. Bundan tashqari, gastronomik terminlar tarkibida **oziq-ovqat mahsulotlari** nomlari ham muhim o'rin tutadi. Masalan, italyan tilida *mozzarella, parmigiano, prosciutto, ricotta* kabi terminlar muayyan mahsulotlarni ifodalasa, o'zbek tilida *qazi, suzma, qatiq, qaymoq* kabi birliklar oziq-ovqat mahsulotlarini nomlaydi.

Italyan tilidagi gastronomik terminlarning leksik-semantik xususiyatlari. Italyan gastronomik leksikasining muhim xususiyatlaridan biri uning semantik jihatdan yuqori darajada differentsiallashganligidir. Masalan, *pasta* termini umumiy tushunchani ifodalab, uning tarkibiga *spaghetti, penne, linguine, fusilli, tagliatelle* kabi ko'plab birliklar kiradi.

Bu holatda *pasta* umumiy nom, *spaghetti, penne, linguine* va boshqa birliklar esa uning xususiy ko'rinishlarini ifodalovchi birliklar sifatida namoyon bo'ladi. Demak, ular o'rtasida umumiylik-xususiylik, ya'ni giponimik munosabat mavjud. Xuddi shunday holat ichimliklar nomlarida ham kuzatiladi. Masalan, *caffè* umumiy tushuncha sifatida turli xil qahva turlarini qamrab oladi: *espresso, cappuccino, macchiato, caffè latte* va boshqalar. Italyan gastronomik terminlarida mahsulotning tayyorlanish usuli yoki tarkibini ifodalashga asoslangan nominatsiyalar ham uchraydi. Masalan, *pasta al pomodoro* pomidorli pasta, *pasta alla carbonara* esa muayyan tarkib va tayyorlash usuliga ega bo'lgan pasta turini bildiradi.

O'zbek tilidagi gastronomik terminlarning leksik-semantik xususiyatlari. O'zbek gastronomik leksikasi ham semantik jihatdan rang-barangligi bilan ajralib turadi. Milliy taomlarning nomlanishida ularning tarkibi, tayyorlanish usuli, shakli yoki iste'mol qilinish holati muhim rol o'ynaydi. Masalan, *palov* umumiy gastronomik tushuncha sifatida turli ko'rinishlarga ega. *To'y palovi, bayram palovi, qovurma palov, behili palov* kabi birikmalarda asosiy *palov* komponenti saqlanib qoladi, unga qo'shilgan aniqlovchi komponent esa taomning o'ziga xos xususiyatini bildiradi. *Somsa* terminida ham shunga o'xshash semantik differentsiallashuv kuzatiladi: *go'shtli somsa, qovoqli somsa, ko'k somsa* kabi

birikmalar asosiy taom nomining turli ko'rinishlarini ifodalaydi. O'zbek gastronomik leksikasida qarindoshlik, marosim va ijtimoiy hayot bilan bog'liq gastronomik birliklar ham uchraydi. Masalan, *to'y oshi*, *hayitlik*, *sumalak sayli* kabi birliklar gastronomik tushunchani muayyan marosim yoki ijtimoiy hodisa bilan bog'laydi. Bu jihat o'zbek gastronomik leksikasining nafaqat predmet-nominativ, balki ijtimoiy-madaniy xususiyatga ham ega ekanligini ko'rsatadi.

Italyan va o'zbek gastronomik terminlarining qiyosiy tahlili. Italyan va o'zbek tillaridagi gastronomik terminlarni qiyoslash natijasida ularning ayrim umumiy leksik-semantik xususiyatlari mavjudligini ko'rish mumkin. Har ikkala tilda ham taomlar, ichimliklar, oziq-ovqat mahsulotlari, shirinliklar va tayyorlash usullarini ifodalovchi maxsus leksik qatlam shakllangan. Masalan, *risotto* va *palov* terminlari guruch asosidagi taomlarni ifodalashi bilan umumiy semantik belgiga ega. Biroq ularning tarkibi, tayyorlanish texnologiyasi va gastronomik tizimdagi o'rnini bir-biridan farq qiladi. Shu sababli ular semantik jihatdan to'liq sinonim emas, balki umumiy komponentga ega bo'lgan turli gastronomik tushunchalar sifatida qaraladi. Shuningdek, *pane* va *non* birliklari ham umumiy "non mahsuloti" semasiga ega. Biroq ularning har bir tildagi konkret ma'no hajmi va milliy gastronomik tizimdagi qo'llanish doirasi farqlanadi. Italyan va o'zbek tillaridagi gastronomik terminlarning yana bir muhim xususiyati — **komponentli nominatsiya**dir. Masalan, italyan tilida *pasta al pomodoro*, *zuppa di pesce*, *insalata di riso* kabi birikmalar taomning asosiy nomi va uning tarkibini bildiruvchi komponentlardan tashkil topadi. O'zbek tilida esa *go'shtli somsa*, *qovoqli manti*, *to'y palovi*, *sutli bo'tqa* kabi birikmalarda ham xuddi shunday nominativ model kuzatiladi. Bu holat ikki tilda gastronomik tushunchalarni nomlashda umumiy semantik tamoyillar mavjudligini ko'rsatadi. Shu bilan birga, har bir tilda milliy oshxona va tarixiy tajribaga bog'liq bo'lgan maxsus terminlar mavjudligi sababli gastronomik leksika o'ziga xos milliy xususiyatni saqlab qoladi.

Gastronomik terminlarning nominativ xususiyatlari. Gastronomik terminlarning shakllanishida nominatsiya jarayoni muhim ahamiyatga ega. Taom yoki mahsulot nomi ko'pincha uning tarkibi, shakli, tayyorlanish usuli, kelib chiqishi yoki boshqa belgilari asosida shakllanadi. Italyan tilida *pasta al pomodoro* (pomidor bilan tayyorlanadigan pasta), *zuppa di pesce* (baliqli sho'rva), *pane integrale* (butun donli non) kabi birliklarda nominatsiya taomning asosiy belgilaridan biri asosida amalga oshirilgan. O'zbek tilida ham *qovoqli somsa*, *go'shtli manti*, *sutli bo'tqa*, *go'shtli sho'rva* kabi birliklar tarkibiy komponentga asoslangan nominatsiyaning namunalari. Bundan tashqari, ayrim

gastronomik terminlar tarixiy va geografik nominatsiya asosida shakllangan. Masalan, italyan tilidagi ayrim taom nomlari ma'lum hudud yoki shahar bilan bog'liq bo'lsa, o'zbek gastronomik leksikasida ham hududiy nomlar bilan bog'liq taomlar uchraydi. Gastronomik terminlarning bunday nominativ xususiyatlarini o'rganish ularning qanday shakllanganligi va semantik tarkibida qanday belgilar aks etganini aniqlash imkonini beradi.

Gastronomik terminlarning leksik-semantik munosabatlari. Gastronomik leksikada sinonimiya, giponimiya, antonimiya va polisemiya kabi leksik-semantik munosabatlar ham kuzatiladi. Masalan, *pasta* va uning alohida turlari o'rtasidagi munosabat giponimiyaga misol bo'la oladi. O'zbek tilida ham *palov* va uning turli ko'rinishlari o'rtasida umumiylik-xususiylik munosabati mavjud. Polisemiya hodisasi ayrim gastronomik terminlarda ham uchrashi mumkin. Muayyan birlik kontekstga qarab mahsulotni, tayyor taomni yoki shu mahsulot asosidagi taomlar guruhini ifodalashi mumkin. Sinonimik munosabatlar esa hududiy yoki uslubiy variantlarda namoyon bo'lishi mumkin. Bunday birliklarni tahlil qilish gastronomik leksikaning ichki tizimini aniqlashda muhim ahamiyat kasb etadi.

Xulosa qilib aytganda italyan va o'zbek tillaridagi gastronomik terminlarning leksik-semantik tahlili shuni ko'rsatadiki, gastronomik leksika har ikkala tilning muhim va faol rivojlanayotgan qatlamlaridan biridir. Gastronomik terminlar taom, oziq-ovqat mahsuloti, ichimlik, tayyorlash usuli va oshxona anjomlarini nomlash bilan birga, xalqning tarixiy tajribasi va milliy gastronomik madaniyatini ham aks ettiradi. Tadqiqot davomida italyan va o'zbek tillaridagi gastronomik terminlarni taom nomlari, non va xamir mahsulotlari, shirinliklar, ichimliklar, oziq-ovqat mahsulotlari hamda tayyorlash usullariga oid semantik guruhlarga ajratish mumkinligi aniqlandi. Har ikki tilda ham umumiy va xususiy nomlar o'rtasidagi giponimik munosabat, komponentli nominatsiya va semantik differensiallashuv kabi xususiyatlar kuzatiladi. Italyan tilidagi *pasta* – *spaghetti* – *penne* – *linguine* kabi birliklar hamda o'zbek tilidagi *palov* – *to'y palovi* – *qovurma palov* kabi birliklar gastronomik terminlarning umumiy va xususiy tushunchalar asosida tizimlashishini ko'rsatadi. Shu bilan birga, har bir tilning milliy oshxonasi bilan bog'liq bo'lgan *risotto*, *tiramisù*, *espresso* yoki *palov*, *qazi*, *sumalak* kabi birliklar o'ziga xos milliy semantik xususiyatlarni saqlab qoladi. Shunday qilib, gastronomik terminlarni leksik-semantik jihatdan qiyosiy o'rganish italyan va o'zbek tillarining lug'aviy tarkibidagi umumiylik va farqlarni aniqlash bilan birga, til va milliy madaniyat o'rtasidagi uzviy aloqani ham ochib berishga xizmat qiladi. Gastronomik leksikaning ushbu xususiyatlarini chuqur

o'rganish qiyosiy tilshunoslik, lingvomadaniyatshunoslik, terminologiya va tarjimashunoslik uchun muhim nazariy va amaliy ahamiyatga ega.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Safarov Sh. *Til va madaniyat*. Toshkent: O'zbekiston, 2019.
2. Salomov G'. *Tarjima nazariyasiga kirish*. Toshkent: O'qituvchi, 1978.
3. Madraimov A. *Tarjimashunoslik asoslari*. Toshkent: Fan, 2012.
4. **Muhammadiyeva M.** "Shum bola qissasidagi oziq-ovqat nomlarining leksik-semantik tahlili." *Acta NUUz*, 2026.
5. **Treccani.** *Vocabolario della lingua italiana*. Roma: Istituto dell'Enciclopedia Italiana.
6. **Alba M.** "Una dieta per modo di dire. Indagini su alcune espressioni idiomatiche relative al cibo." *Lingue e Linguaggi*, vol. 61.