

## FRANSUZ TILIDAGI GASTRONOMIK TERMINLARNING ETIMOLOGIK TAVSIFI

**Nasimova Fotima Sodiq qizi**

*Buxoro davlat universiteti Xorijiy tillar fakulteti Fransuz filologiyasi kafedrasida o'qituvchisi*

**G'aipova Gulira'no Xamrobek qizi**

*Buxoro davlat universiteti Xorijiy tillar fakulteti Gid hamrohligi va tarjimonlik faoliyati ta'lim yo'nalishi 3-bosqich talabasi*

### ARTICLE INFO.

**Kalit so'zlar:** Gastronomiya, gastronomik terminologiya, etimologik tavsif, spetsifikatsiya, fransuz gastronomiyasi, terminosfera, fransuz oshxonasi, pazandalik atamalari.

### Annotatsiya

Ushbu maqolada fransuz gastronomik terminosferasining etimologiyasi va o'ziga xos xususiyatlarini o'rganishga qaratilgan. Terminosfera ma'lum bir soha yoki sohada qo'llaniladigan maxsus lug'at va terminologiya to'plamini anglatadi. Gastronomiyaga kelsak, terminosfera fransuz oshxonasiga xos bo'lgan noyob va xilma-xil pazandalik atamalarini o'z ichiga oladi. Ushbu maqolada ushbu atamalarning kelib chiqishi va rivojlanishi o'rganildi, ularning etimologiyasi yoritildi va fransuz gastronomiyasining terminosfera landshafti har tomonlama tushuntirildi.

<http://www.gospodarkainnowacje.pl/> © 2024 LWAB.

Gastronomik atamalarning kelib chiqishi qadimgi sivilizatsiyalar pishirish texnikasini ishlab chiqqan va nomlarni o'ziga xos taomlar va ingredientlar bilan bog'lashni boshlagan antik davrga borib taqaladi. Gastronomik atamalar ko'pincha lotin, yunon va arab kabi qadimgi tillardan kelib chiqqan bo'lib, tarix davomida odamlarning madaniy va oshxona ta'sirini aks ettiradi.

Fransuz gastronomik terminosferasi Fransiyada gastronomiya sohasida qo'llaniladigan barcha o'ziga xos atamalar va iboralarni anglatadi. U boy va xilma-xil bo'lib, uzoq fransuz oshpazlik an'analari va uning xalqaro oshxonaga ta'sirini aks ettiradi.

Fransuz gastronomik atamalarining etimologiyasi juda xilma-xil bo'lishi mumkin. Ba'zi atamalar lotincha ildizlarga ega, boshqalari boshqa tillardan olingan, ba'zilar esa asl ijoddir. Masalan, "gastronomiya" so'zining o'zi yunoncha "gastro" (oshqozon) va "nomos" (qonun) so'zlaridan olingan bo'lib, so'zma-so'z "oshqozon qonuni" degan ma'noni anglatadi.

Fransuz gastronomik terminosferasining o'ziga xosligi uning aniqligi va boyligidadir. Qo'llaniladigan atamalar ko'pincha o'ziga xos pazandachilik texnikasini, idish-tovoq turlarini, ingredientlarni, tayyorlash va taqdim etish usullarini, shuningdek, fransuz oshxonasi bilan bog'liq tushunchalar va qadriyatlarini tavsiflaydi.

Misol uchun, "flambé", "au gratin" yoki "à la provençale" kabi atamalar pishirish va tayyorlashning o'ziga xos usullarini tavsiflaydi. "Terroir", "haute cuisine" yoki "bistronomie" kabi iboralar o'ziga xos oshxona tushunchalari va uslublarni o'zida namoyon qiladi.

Fransuz gastronomik terminosferasi ham yangi atamalar paydo bo'lishi va xalqaro pazandachilik tushunchalarining fransuz an'alariga moslashuvi bilan doimiy ravishda rivojlanib bormoqda. Bu fransuz oshxonasining gastronomiya olamidagi hayotiyli va davomli ta'siridan dalolat beradi.

Muxtasar qilib aytganda, gastronomik atamalarning kelib chiqishi tarix, tilshunoslik va oshpazlik madaniyatining ajoyib aralashmasidir. Ular butun dunyo bo'ylab gastronomiya evolyutsiyasi va xilma-xilligiga guvohlik berib, jahon oshxonasining boyligi va murakkabligiga bir oyna beradi.

Fransuz gastronomik an'anasi o'zining boy tarixi, nafis ta'mi va tafsilotlarga bo'lgan e'tibori bilan butun dunyoga mashhur. Ushbu pazandalik merosining markazida fransuz oshxonasi bilan bog'liq bo'lgan turli xil ingredientlar, texnikalar va taomlarni tasvirlash uchun asrlar davomida rivojlangan keng lug'at va terminologiya mavjud.

Oshpazlik atamalarining etimologiyasi fransuz gastronomiyasini shakllantirgan tarixiy, madaniy va lingvistik ta'sirlar haqida qimmatli ma'lumotlarni taqdim etadi. Ushbu atamalarning kelib chiqishini kuzatish orqali biz qadimiy sivilizatsiyalar, xorijiy bosqinlar va mintaqaviy o'zgarishlar bilan aloqalarni aniqlashimiz mumkin.

Bundan tashqari, terminosferaning o'ziga xos xususiyatlarini tushunish fransuz oshpazlik an'alarining nozikliklari va nozikliklarini qadrlash imkonini beradi.

Fransuz gastronomik terminosferasining etimologiyasi va o'ziga xos xususiyatlarini o'rganish orqali ushbu tadqiqot fransuz oshpazlik an'analari va ularning lingvistik asoslarini kengroq tushunishga hissa qo'shishga qaratilgan.

Shunday qilib, fransuz gastronomik atamaları nafaqat fransuz oshxonasining “coq au vin”, “ratatouille”, “cassoulet” yoki “blanquette de veau” kabi ramziy taomlarini, balki turli xil texnikalar, ingredientlar, lazzatlar va oshpazlikni tasvirlash uchun o'ziga xos lug'atni ham birlashtiradi.

Fransuz gastronomik terminosferasida topilgan ko'plab atamalar orasida biz “sauté”, “au gratin”, “blanchir”, “confit”, “aïoli”, “bouillabaisse”, “sufflée”, “crème brûlée” yoki kabi so'zlarni keltirishimiz mumkin. Ushbu so'zlarning har biri tarix, madaniyat va oshpazlik san'ati bilan to'la bo'lib, fransuz gastronomik terminosferasini boyitishga yordam beradi.

Terminlardan tashqari, fransuz gastronomik terminosferasi dasturxon san'ati, taom va sharobni birlashtirish qoidalari, ovqatlanish vaqtlari, gastronomik festivallar, dehqon bozorlari va hatto yirik oshpazlik maktablari kabi pishirish va tatib ko'rish bilan bog'liq amaliyot va marosimlarni ham o'z ichiga oladi.

Qisqa qilib aytganda, fransuz gastronomik terminosferasi haqiqiy nomoddiy meros bo'lib, doimiy evolyutsiyada bo'lib, u fransuz oshxonasining boyligi va xilma-xilligi va yashash san'atidan dalolat beradi. Bu fransuzlarning gastronomiyaga bo'lgan mukammalligi va ishtiyoqini o'zida mujassam etadi va Fransiyaning yaxshi taom va yaxshi sharobni sevuvchilar uchun muhim manzilga aylantirishga hissa qo'shadi.

Fransuz gastronomiyasi o'zining boyligi, xilma-xilligi va nafisligi bilan butun dunyoda mashhur. Bu Fransiya madaniyati va tarixining aksidir va u turli xil oshpazlik amaliyotlari va ramziy taomlarni tavsiflovchi ko'plab o'ziga xos atamalardan iborat.

Eng mashhur fransuz gastronomik atamaları orasida tuxum, pishloq va boshqa ingredientlardan tayyorlangan yengil taom, ko'pincha shirin, lekin ba'zan mazali ham bo'lgan “soufflée”. “Coq au vin” fransuz oshxonasining yana bir klassikasi bo'lib, unda sabzavot va xushbo'y ziravorlar bilan qizil sharobda qovurilgan tovuq go'shti mavjud.

“amuse-bouche” – bu ishtahani ochish uchun ovqatdan oldin beriladigan kichik luqma, “hord-d'oeuvres” esa ovqat boshlanishini e'lon qilish uchun ehtiyotkorlik bilan tayyorlangan sovuq yoki issiq taom. “Les macarons” – ko'pincha ganache yoki xushbo'y krem bilan to'ldirilgan mazali, rangli va

yumshoq kichkina kulchalar.

“Bouillabaisse” – an’anaviy Provans baliq sho’rvasi, “ratatouille” esa shakarlangan sabzavotlardan tayyorlangan ovqat. “Cassoulet” – Fransiyaning janubi-g’arbiy qismidagi qishloq taomi bo’lib, loviya, cho’chqa go’shti va o’rdak go’shti xushbo’y sousda aralastiriladi.

“Foie gras” – g’oz yoki o’rdak go’shtidan tashkil topgan taom bo’lib, ko’pincha qovurilgan non va murabbo bilan birinchi ovqat sifatida xizmat qiladi. “Escargots” – sariyog’, sarimsoq va ko’katlar bilan pishirilgan fransuz oshxonasi mashhur taomi.

Nihoyat, taomni uslubda tugatish uchun biz “profiteroles”larga murojaat qilamiz, muzqaymoq va issiq shokolad bilan bezatilgan choux pishiriqlaridan tayyorlangan shirinlik.

Fransuz gastronomiyasi oshpazlarning o’z sohasining ustaligi, an’analari va ijodini targ’ib qiluvchi o’ziga xos atamalarga to’la. Ushbu atamalar butun dunyoda qadrlanadigan ushbu oshxonani jonlantirgan mukammallik va ishtiyoqni aks ettiradi.

Gastronomik terminosferasi fransuz gastronomiyasining keng va murakkab lug’atini tavsiflash uchun ishlatiladigan atamadir. Ushbu maqolaning maqsadi fransuz oshxonasi kontekstida gastronomik terminologiyaning etimologik tavsifi va aniqligini ta’minlashdir.

Gastronomik terminosferaning o’ziga xosligi uning aniqligi va boyligidadir. Har bir atama o’ziga xos ma’noga ega va o’ziga xos oshxona tushunchalarini bildiradi. Misol uchun, “sous-vide” oziq-ovqatni vakuumli yopilgan xaltada aniq haroratda pishirish texnikasini anglatadi, natijada ta’min va tuzilmalar yaxshilanadi. Xuddi shunday, “crème-brûlée” ham karamellangan shakar qo’shilgan qaymoqli shirinlikni anglatadi.

Terminosphere gastronomique fransuz madaniyatida ovqatlanish va ovqatlanishning ahamiyatini aks ettiradi. U oshpazlar, oziq-ovqat ixlosmandlari va iste’molchilarga fransuz oshxonasi nozik tomonlarini tushunish va qadrlash imkonini beruvchi pazandachilik olamida muloqot va ifodalash vositasi bo’lib xizmat qiladi.

Xulosa qilib aytadigan bo’lsak, fransuz oshxonasi gastronomik terminologiyasi ingredientlar, texnikalar, an’analari va tajribalar bilan bog’liq bo’lgan keng doiradagi atamalarni o’z ichiga olgan keng va murakkab lug’atdir. Uning etimologiyasi yunoncha tiliga borib taqaladi va uning o’ziga xosligi har bir atamaning aniqligi va boyligidadir. Terminosfera gastronomiyasini tushunish va qadrlash fransuz gastronomiyasiga qiziqqan har bir kishi uchun muhimdir.

#### Foydalanilgan adabiyotlar ro’yxati:

1. Azzamov Yu.R. Derivational features of gastronomic terms in English and Uzbek languages // International Congress on Modern Education and Integration, June 2022. International Engineering Journal for Research & Development, Volume 7, SJIF:7.169, E.ISSN: 2349-0721, <https://iejrd.com/index.php/%20/article/view/2906> – P. 1-3.
2. Azzamov Yu.R. Gluttonic (Gastronomic) discourse: classification of gastronomic terms and their difficulties in translation // Journal of Positive School Psychology (2022), Vol.6, No. 9, <https://www.journalppw.com/index.php/jpsp/article/view/12596> SCOPUS – P. 2040-2046.
3. Bobokalonov, O. (2023). The Role of Shifonemas in Modern Linguistics. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu.uz)*, 34(34).
4. Khamidova, M. K. (2021). The structure and means of expression of metaphorical units with deopoetonymy in french and uzbek languages. *Scientific reports of Bukhara state university*, 5(2), 67-83.
5. Khayatovna, A. G. (2023). PROFESSIONAL JARGON THE PROBLEM OF DELIMITATION OF CONCEPTS. *JOURNAL OF EDUCATION, ETHICS AND VALUE*, 2(12), 67-72.

6. Ilhomovna, R. F. (2023). DEFINITION OF TERMS AND CONCEPTS OF THE ZODIAC TERM. *JOURNAL OF EDUCATION, ETHICS AND VALUE*, 2(12), 169-173.
7. Narzullayeva, D. (2023). VOCABULARY OF THE QUR'AN IN THE OBJECT OF THEOLINGUISTICS. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz)*, 35(35).
8. Nasimova, F. (2023). FRANSUZ TILIDA ZONIMLAR BILAN IFODALANGAN FRAZEOLOGIK BIRLIKLARINING GRAMMATIK O'ZIGA XOSLIGI. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz)*, 44(44).
9. Nasimova, F. (2023). FRANSUZ TILI TERMINOLOGIYASINING ONOMASTIK XUSUSIYATLARI TO'G'RISIDA. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz)*, 44(44).
10. Nasimova, F. (2023). FRANSUZ VA O 'ZBEK TILLARIDA INTONATSIYANING USLUBIY XUSUSIYATLARI. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz)*, 42(42).
11. Nasimova, F. (2023). TERMIN VA UNING O 'ZIGA XOS XUSUSIYATLARI. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz)*, 42(42).
12. Nasimova, F. (2023). O 'ZBEK VA FRANSUZ TILLARIDA BO 'G 'IN TUZILISHI. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz)*, 44(44).
13. Shakhnoza, T. (2022). Learning the Polysemy of the French Noun" Souris" and the Verb" Battre". *Central Asian Journal of Literature, Philosophy and Culture*, 3(6), 75-79.
14. Hayatova, N. (2023). ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ В ПАРАПСИХОЛИНГВИСТИКЕ, ДОСТИГАЮЩИЕ НОВЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ В ИЗУЧЕНИИ ФРАНЦУЗСКОГО ЯЗЫКА УЧАЩИХСЯ В НЕОПРЕДЕЛЕННОЙ ПЕРСПЕКТИВЕ. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz)*, 44(44).
15. Xolova, S. (2023). Fransuz va o 'zbek tillarida ijobiy emotif frazemalar lingvomadaniy xususiyatlari. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz)*, 43(43).
16. Абдуллаева, Н. Н., & кизи Исомиддинова, С. Р. (2023). ИЗУЧЕНИЕ ПОСЛОВИЦ С ФОЛЬКЛОРНОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ. *Educational Research in Universal Sciences*, 2(5), 70-74.
17. Аззамов Ю.Р. Гастрономик дискурсинг лингвомаданий хусусиятлари (таржима аспектида) // Хоразм Маъмур академияси ахборотномаси: Илмий журнал.-№6/3 (90), Хоразм Маъмур академияси, 2022 й. – 209 б. ISSN 2091-573 X. Июнь. <http://mamun.uz/uz/page/56> - Б. 116-121.
18. Насимова, Ф. (2023). Classification and Phonological Opposition of Vowels in French Language. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz)*, 36(36).
19. Насимова, Ф. (2023). O 'zbek mumtoz adabiy asarlarida uchraydigan taom nomlarining leksik-semantik xususiyatlari. *Зарубежная лингвистика и лингводидактика*, 1(5), 25-32.
20. Насимова, Ф. (2023). O'ZBEK TILI FONETIKASI VA FONOSTILISTIKASINING O'ZIGA XOSLIKLARI. *ЦЕНТР НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ (buxdu. uz)*, 36(36).