

TAOMNOMA VA MENYULARDAGI TAOM NOMLARINI TARJIMA QILISH USULLARI

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7482104>

Ne'matova Gulnozaxon Valijon qizi

O'zbekiston Milliy universitetining

2-kurs magistratura talabasi

F.f.d. dotsent

Odilova G.K.

Annotatsiya: *Ushbu maqolada taom nominantlarini tarjima qilishda tarjima turlari, tarjima jarayonida qo'llaniladigan tarjima usularining vazifasi haqida tahlil qilinadi. Ma'lumki bugungi kunda turizim, shu jumladan gastronomik turizim kundan-kunga jadal rivojlanmoqda. Bu sohani rivojlanishida eng katta qiyinchilik - bu taomlarning sarlavhalari yoki nomlari, ingredientlar nomlari hamda "pazandachilik" leksemalarining tarjimasidir. Ko'pincha bu leksemalar bir qator ekvivalent bo'lmagan birliklarga tegishli bo'lib, tarjima jarayonini murakkablashtiradi. Taom nomlarning ingliz tilida berilishini tahlil qilish, ularni berilishiga oid tavsiyalar ishlab chiqish bugungi kunning dolzarb muammolaridandir.*

Tayanch so'zlar: *taom nomlari, tavsifiy tarjima tadqiqotlari, taom nomlarini tarjima qilish protseduralari, tarjima transformatsiyalari.*

So'nggi yillarda turizimning barcha jabhalari shu jumladan gastronomik turizm kundan-kunga jadal rivojlanmoqda. Gastronomiya madaniyatning muhim qismi sifatida tobora ko'proq e'tirof etilmoqda va taom boshqa odamlar va jamoalar bilan muloqot qilish uchun ajoyib vosita sifatida namoyon bo'lmoqda. Turistlarni nafaqat bizning go'zal inshootlarimiz, tarixiy obidalarimiz balki og'izda qoluvchi unutilmas ta'mlar mujasam bo'lgan taomlarimiz yordamida ham jalb qilish mumkin. Gastronomik turizmga xizmat ko'rsatish sifatini oshirish ko'p jihatdan oziq-ovqat mahsulotlari assortimentini adekvat tarjima qilishga, shuningdek, restoranlar va umumiy ovqatlanish joylarida ingliz tilidagi matnlarga qo'yiladigan til talablariga bog'liq. Milliy oshxona nomi nantlarini tarjima qilish metodologiyasini o'rganish

zamonaviy tarjimashunoslikning dolzarb masalalaridan biridir.

Ovqatlarning nomlari, milliy o'ziga xoslik belgilari sifatida, odamlarni nima is'temol qilishlari bilan tasvirlash mumkin. Brillat-Savarin: "Menga nima yeyayotganingizni ayting, men sizga kimligingizni aytaman". Aforizm biz iste'mol qiladigan oziq-ovqat kimligimizni aniqlab berishi mumkinligini aniq ko'rsatib berdi. Aslida, har bir millat ma'lum bir taom bilan asotsatsiya qilinadi. Misol uchun Italiya deganda *pitsa* (*pizza*), Yaponiya *sushi* ko'z oldimizga keladi.

An'anaviy taomlar ma'lum bir mintaqadagi qabilaning merosidir. Odatda ma'lum bir mintaqada yashovchi insonlarni ovqat borasidagi tanlovlari ularning yashash joylariga ham bog'liq. Har bir milliy taom o'zida taomning tarkibiy qismlari, pishirish jarayoni, tashqi ko'rinishi va xizmat ko'rsatish ko'rsatkichlari o'zida ma'lum bir falsafani aks etadi. Shunday qilib, restoran menyusida an'anaviy taomlarni taklif qilish va uni boshqa tilga tarjima qilish oson jarayon emas, chunki u shunchaki bir tildagi nomlarni boshqa tilga tarjima qilish emas, balki boshqa madaniyatdagi kontseptsiyani kiritishdir.

Odatda tarjima nafaqat lingvistik faoliyat, balki madaniy faoliyat hamdir [1]. Bundan tashqari, Nida "Til tuzilishidagi farqlardan ko'ra tarjimon uchun madaniyatlar o'rtasidagi farqlar tarjima jarayonida qiyinchiliklar yuzaga keltiradi" deb ta'kidlaydi. [2] Stovianova fikriga ko'ra menyularni tarjima qilishda: *transliteratsiya* (*transliteration*), *o'zlashtirma* (*calque*) tarjimasi va *tavsiflovchi* (*descriptive*) tarjima usulari keng qo'llaniladi.

Taom retsepti tarjimasida sarlavha, ya'ni taom nominantining tarjimasi muhim o'rin tutadi. Aslida, ko'pgina tilshunoslar taom nominantlarini milliy realiyalar qatoriga kiritadilar [3].

Badiiy va sohaviy tarjima 6 ta tarjima usullariga bo'linadi va ular quyidagilar:

1. Adekvat (*Adequate*)
2. Ekvivalent (*Equivalent*;
3. Erkin (*Free*)
4. So'zma-so'z (*Word-for-word*)

5. Tasviriy (*Descriptive*)

6. Mashina tarjiması (*Machine translation*)

Adekvat tarjima uslubi, g'oya va syujet jihatidan asl nusxaga imkon qadar yaqin bo'lgan tarjimadir. Adekvatlik nisbiy tushunchadir va tarjimalarda ko'pincha to'liq adekvatlik emas, balki adekvatlik mezonlari mavjud.

Ekvivalent tarjima - asarning umumiy ma'nosini uslub va gap tarkibidagi o'zgarishlar orqali yetkazishdir.

Erkin tarjima - matnning asl uslubi va hajmidagi o'zgarishlar bilan ijodiy tarjima qilinishiga nisbatan erkin tarjima deyiladi.

Mashina tarjiması asosan tarjima dasturlari va elektron lug'atlar yordamida amalga oshiriladigan tarjimadir.

Biroq, taomnomalar yaratishda taom nominantlarini shunchaki, transliteratsiya qilishning o'zi yetarli emas. G. Odilova taom nomlari tarjiması jarayonida 7 ta transformatsiya usullaridan foydalanib menyu yoki taomnomalarni tog'ri tarjima qilish mumkin deb takidlab o'tgan.

1. *Transkriptsiya va transliteratsiya*

2. *Qisman transkriptsiya*

3. *Izohli transkriptsiya*

4. *Adaptatsiya*

5. *Perefraza*

6. *Generalizatsiya*

7. *Konkretizatsiya*

Transkriptsiya va transliteratsiya: Mazkur usul bir tildagi taom nominantining harf sostavini ikkinchi tilga olib o'tish va o'sha tilning fonetik imkoniyatlariga moslashtirish usulidir. Bu usul bilan ikkinchi tilda muqobili bo'lmagan milliy koloritga ega taom nominantlari tarjima qilinadi. Misol tariqasida O'zbek milliy taomlar shohi *Palov* ingliz tilida *Pilaf* tariqasida, o'zbekcha Kabob-Kebab, Somsa-Somsa, Cho'pon-Choban tariqasida ingliz tiliga transliteratsiya qilinadi.

Qisman transkripsiya: Bu usulda tarjima tilida mavjud mahsulot tarjima qilinib, asliah tiligagina tegishli bo'lgan taom nomi transkripsiya qilinadi. [4] O'zbek tilidan inglizchaga tarjima qilingan taom nomlari -*Khasip soup*(Xasip sho'rva) *pumpkin manti* (oshqovoq manti) *Fried pilaf* (qovurma palov), *Steamed kebab* (bug'lama kabob), *Pilaf with quinces* (Bexili Palov)*Fried shavla* (qovurma shavla),; Ingliz tilidan o'zbekchaga - *Mac and Cheese*(makaron va pishloq) *Liver and bacon* (jigar va bekon), *Chicken fried steak* (qovurilgan jo'jali steyk).

Izohli transkripsiya:Bu tarjima usulida asosan milliy koloritga ega taom nomlarini tarjima qilishda foydalaniladi. Bunda taom nomi qo'shtirnoq ichida transkripsiya qilinib so'ng yoniga tarjima tilida taomda ishlatiladigan masaliqlar nomi yozilishi orqali yasaladi. O'zbek tilidan inglizchaga - "Shirqovoq" *pumpkin soup with milk*, "Chuchvara" *national beef dumplings*; "Xo'l norin" *thin noodles soup*, "Sutli go'ja" - *corn and milk soup*; Ingliz tilidan o'zbekchaga - "Frikadel" *yumoloq qiymali sho'rva*, "Jerki" *quritib dudlangan go'sht*;

Adaptatsiya: Bu usul muayyan taomning tarjima tilida tayyorlanishi va mahsulotlari tarkibi o'xshash boshqa tildagi ekvivalentini berish va yarim kalkalash usuli bilan yasaladi[5]. O'zbek tilidan inglizchaga - *National ramen soup*- ugrali sho'rva; *National dumplings* -chuchvara; *Onion flat bread* -piyozli qatlama; Ingliz tilidan o'zbekchaga *Italyancha usulda tayyorlangan xonim* - Lazanya;

Perefraza: I.R.Galperin perifrazaga «bir predmetning ma'lum bir xususiyatini ko'rsatish uchun uni boshqa nom bilan atashdir» deya ta'rif berib o'tgan. O'zbek tilidan inglizchaga - *Rice and beef soup with soured cream* Mastava; *Boiled beef and pasta* -Shilpildoq; Ingliz tilidan o'zbekchaga - *Ichiga sabzavot, sariyog', limon sharbati aralashtirib pishirilgan ziravorli krab*-Deviled crab, *pivoga to'yintirilgan joja*-Drunken chicken kabi taom nomlarini perefraza orqali tarjima qilish mumkin.

Generalizatsiya: O'zbek tilidan inglizchaga - *Kebab* -titrama kabob;*Pilaf*-to'g'rama palov; Ingliz tilidan o'zbekchaga - *Go'shtlipirog*-*Steak* and kidney pie; *Qovurma jigar* -Liver and onions.

Konkretizatsiya: O'zbek tilidan inglizchaga *Meat broth with vegetables*-

Qaynatma sho'rva; *Black eyed peas porridge-loviya* shavla. Ingliz tilidan o'zbekchaga *Bulg'ori qalampirli do'lma*-Stuffed peppers; *Gaz pechida yopilgan loviya* -Baked beans); *Par pechida pishirilgan cho'chqa son go'shti* -Steamed ham); *Sutli qaylaga aralashtirilgan jo'gori*-Creamed corn; *Tovuqli sendvich*-Hot chicken sandwich; *Pechda pishirilgan qo'zi go'shti* -Roast lamb with mint sauce.

Xulosa o'rnida shu aytish mumkinki, taom nomlarini tog'ri tarjima qilishda avvalam bor ikki tilda ham taom nomining yasalishi leksik-semantik xususiyatlarini ko'rib chiqish lozim. Shundan so'ng taom va retsept va menyularni tog'ri tarjima qilish mumkin. Taom nomlarini tarjima qilish jarayonida tarjima usullaridan foydalanish juda muhim. Tarjima usullari tarjima sifatini oshirish va asliyat tilidan tarjima qilinayotgan taomlarni asl ma'no -mazmunini saqlab qolish uchun yordam beradi. Bu esa restoran menyulari va retsept kitoblari tog'ri tarjima qilinishiga yordam beradi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YHATI:

1. Odilova, Gulnoza PhD (2019) " Problems of translation and comparative stylistic analysis of the Uzbek and English national food nominees," *Philology Matters*: Vol. 2019 : Iss. 2 , Article 20
2. Toury, G. (2004). *Probabilistic Explanations in Translation Studies*. Translation Universals., p. 15-32
3. Nida, E. (1964). *Principles of Correspondence*. In L. Venuti, *The Translation Studies Reader*, (p. 120). London: Routledge.
4. Baker, M., & Saldanha, G. (2017). *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. New York: Routledge.
5. O'zbek taomlari. Anvar Madraximov "O'qtuvchi" NMIU 2019 ISBN 978-9943-02-562-2
6. Mahmudov Karim: O'zbek taniq taomlari. - Tashkent: Mehnat. 1989. - B.332.
7. Sultanova, Shokhista. "THE CONTENT-ESSENCE OF THE UNDERSTANDING OF "TIME" AND THE HISTORY OF ITS ORGANIZATION." *Журнал иностранных языков и лингвистики* 5.5 (2023).