

## XITOIY VA YAPON TILLARIDA “食” SO‘ZI VA UNING SEMANTIK MAYDONI



<https://doi.org/10.5281/zenodo.8091734>

FAYZULLAYEVA Madina  
Tayanch doktorant, TDSHU

### ANNOTATSIYA

Taom – inson va u yashayotgan jamiyat madaniyatining ajralmas qismi. Milliy oshxonaning o‘ziga xos xususiyatlari esa u yoki bu millat madaniyatining qadimiy ildizlarini o‘zida mujassam etgan. Qandaydir taom yoki ichimlik iste‘mol qilar ekan, kishi beixtiyor ma‘lum bir millat madaniyati bilan muloqotga kirishadi. Ushbu maqolada “食” morfemasini xitoy va yapon tillaridagi ma‘nolari hamda semantik maydoni ko‘rib chiqildi. Avvalo, statistik ma‘lumotlar va ko‘plab ma‘lumotnomalarni saralash orqali “shi” ma‘nosining umumiy soni va semantik kengayish usuli aniqlanadi. Ushbu davlatlarda ovqatlanish madaniyati, kundalik hayot taomnomasi, ularning ma‘nolari o‘rganildi.

**Kalit so‘zlar:** “taom” tushunchasi, “食” morfemasi, kundalik hayot taomnomasi, ovqatlanish ma‘daniyati, urf-odatlar.

### АННОТАЦИЯ

Еда является неотъемлемой частью культуры человека и общества, в котором он живет. Уникальные черты национальной кухни воплощают в себе древние корни культуры того или иного народа. При употреблении определенной еды или напитка человек невольно соприкасается с культурой определенного народа. В данной статье исследуется значение и семантическое поле морфемы «ши» в китайском и японском языках. В первую очередь путем перебора статистических данных и множества ссылок определяется общее количество значений «ши» и способ семантического расширения. В этих странах изучалась культура питания, рецепты повседневной жизни и их значение.

**Ключевые слова:** концепт «еда», морфема «ши», рецепты быта, культура питания, традиции.

### ABSTRACT

Food is an integral part of the culture of a person and the society in which he lives. The unique features of national cuisine embody the ancient roots of the culture of one or another nation. When consuming a certain food or drink, a person involuntarily comes into contact with the culture of a certain nation. In this article, the meanings and semantic field of the morpheme "shi" in Chinese and Japanese languages were considered. First of all, the total number of the meaning of "shi" and the method of semantic expansion are determined by sorting out statistical data and many references. In these countries, food culture, daily life recipes, and their meanings were studied.

**Key words:** the concept of "food", the morpheme "shi", daily life recipes, food culture, traditions.

Insoniyat taraqqiy etar ekan, azaldan yegulik topish hayotiy muammolardan bo‘lgan. Har bir mumtoz asarni bir yoki bir necha qismat tarixi deb hisoblasak, unda hikoya qilinayotgan tarixiy davr taom va ovqatlanish jarayoni bilan bog‘liq qanchadan-qancha hodisalardan tarkib topganligini tasavvur qilish qiyin emas. Xitoy va Yapon oshxonasi o‘zining jozibador taomlari va noodatliy oshxonasi bilan boshqa mamlakatlardan farq qiladi. Shunday ekan, bu ikki davlatning oshxonasiga tashrif buyurish va ularni o‘rganish har bir insonga qiziqish uyg‘otishi tabiiy holdir.

Demak, biz ishimizni “食” so‘zi ma‘nolarini ko‘rib chiqishdan boshlaymiz. Xitoy tilida “taom” tushunchasi bir necha so‘zlar bilan ifodalanadi: 饭 fan, 食 shi, 食物 shiwu, 食品 shipin, 饮食 yinshi. Shulardan 饭 fan va 食 shi so‘zlari birinchi planga chiqadi. Shundan biz 食 shi ya‘ni taom so‘zini ko‘rib chiqamiz.

Xitoy tili me’yoriy lug‘atida [Zamonaviy xitoy tili me’yoriy lug‘ati, 2010] 食 shi(1,2) ning bir qator ma’nolari keltirib o‘tilgan:

- 1) yemoq, ovqatlanmoq;
- 2) og‘ziga solmoq, yutmoq, ichmoq;
- 3) taom, asosiy taom, 主食 zhushi, 食物 shiwu ovqat;
- 4) don ekinlari, makkajo‘xori;
- 5) ish haqi;
- 6) ovqatga qaram bo‘lish;
- 7) dehqonchilik;
- 8) oziqlanish, parxez;
- 9) oziq- ovqat bilan ta’minlash;
- 10) foyda olish;
- 11) yo‘qotmoq;
- 12) yolg‘on
- 13) qopqoq
- 14) foydalanmoq
- 15) yo‘qolmoq;
- 16) Shi (familiya)

Bundan tashqari, ushbu iyeroglif boshqa ohangda(ton) quyidagi ma’nolarni beradi:

- 1) yeyishga bermoq;
- 2) tushlikka taklif qilmoq;
- 3) ovqatlantirmoq, ta’minlamoq;
- 4) qurbonlik qilmoq (hudo yoki ajdodlarga);
- 5) ish haqi to‘lash;

Endi esa yapon tilidagi ma’nolariga e’tibor qaratamiz:

- 1) 食いしん坊 [くいしんぼう (kuyshimbo:)] – ochko‘z, ovqatni sevuvchi;
- 2) 食いつく [くいつく (kuitsuku)] - 1) tishlamoq, uzib olmoq; 2) biror narsani qat’iy qabul qilmoq, taklifni qabul qilmoq, ishtiyoq bilan shug‘ullanmoq;
- 3) 食う [くう (kuu)] - 1) og‘izga biror narsa solmoq, 2) yemoq, ovqat yemoq (qo‘pol va asosan erkaklar tominidan qo‘llaniladi); 3) tirikchilik qilmoq, tirikchilik; 4) masxara qilmoq (bezovta qilmoq); 5) sanchilgan, qandaydir hasharot tomonidan chaqilgan;
- 4) 食はず嫌い [たべずぎらい (tabedzugiray)] – harakat qilmasdan ham yoqmaslik (taom haqida);
- 5) 食べる [たべる (taberu)] – yemoq, ovqatlanmoq;
- 6) 食べ物 [たべもの (tabemono)] – ovqat, taom, yegulik;
- 7) 食らう [くらう (kurau)] - 1) yemoq, ovqat tanavul qilmoq, 2) zarba olmoq;
- 8) 食中毒 [しょくちゅうどく (syokutyuudoku)] – ovqatdan zaharlanish;
- 9) 食事 [しょくじ (syokudzi)] – ovqat, taom;
- 10) 食事する [しょくじする (syokudzi-suru)] - yemoq;
- 11) 食人種 [しょくじんしゅ (syokudzinsyu)] – kanniballar qabilasi, kanniballar;
- 12) 食人者 [しょくじんもの (syokudzimmono)] - kannibal;
- 13) 食休み [しょくやすみ (syokuyasimu)] – taomlangandan so‘ng dam olmoq;

- 14) 食前酒 [しょくぜんしゅ (syokudzensyu)] – ovqatdan oldin bir stakan spirtli ichimlik, ishtaxa ochar ichimlik;
- 15) 食卓 [しょくたく (syokutaku)] – ovqatlanish dasturxonasi;
- 16) 食品 [しょくひん (syokuxin)] – oziq-ovqat mahsuloti (pulga sotilgan mahsulot);
- 17) 食堂 [しょくどう (syokudo:)] – qahvaxona, bufet, oshxonasi, tamaddixona
- 18) 食後 [しょくご (syokugo)] – ovqatdan keyin;
- 19) 食欲 [しょくよく (syokuyoku)] - ishtaxa;
- 20) 食欲不振 [しょくよくふしん (syokuyokufusin)] - anoreksiya;
- 21) 食物 [しょくもつ (syokumotsu)] – oziq-ovqat mahsuloti;
- 22) 食生活 [しょくせいかつ (syokuseykatsu)] – maxsus ovqatlanish, ovqatlanish rejimi, ovqatlanish odatlari;
- 23) 食通 [しょくつう (syokutsuu)] - gurman (oziq-ovqat mutaxassisi);
- 24) 食道 [しょくどう (syokudo:)] – qizilo‘ngach;
- 25) 食餌 [しょくじ (syokudzi)] – dieta, foydali ovqatlanish;

Xitoy oshxonasi juda ham turli – tuman bo‘lib, hattoki, dunyo bo‘yicha ham bu jihati bilan ajralib turadi. Xitoy geografik mintaqalarga bo‘lingan bo‘lib, ularning o‘ziga xos taom tayyorlash an‘analari bor. Masalan, shimoliy mintaqada taom tarkibidagi asosiy mahsulot bug‘doy hisoblanadi: lag‘mon, chuchvara. Xitoyning janubiga kelsak, guruch un mahsulotlariga qaraganda ko‘proq asosiy taom sifatida ishlatiladi. Xitoyning qirg‘oqbo‘yi hududlari har kuni dengiz mahsulotlaridan iste‘mol qilishadi.

Bundan tashqari, Xitoyda 56 ta millat istiqomad qiladi va har bir millatning milliy oshxonasi mavjud.

Biz, butun Xitoyni birlashtirgan ya‘ni, kundalik hayotda xitoylar orasida va hattoki, chet elda yashovchilar orasida mashhur bo‘lgan taomlarni ko‘rib chiqamiz.

家常饭 jiachangfan (Xitoyliklarning har kunlik taomi) Xitoyda yashash joyidan, har bir oilaning byudjetidan, shuningdek, uning millatidan kelib chiqqan holda farq qiladi (Большой китайско-русский словарь).

O‘rtahol yashaydigan xitoylik oila taomnomasini ko‘rib chiqamiz. Nonushta 2 yoki uch xil taomdan iborat bo‘ladi: 豆腐脑 tounaon, qalin tofu; 胡辣汤 hu la tang sabzavotli, achchiq qalampirli va qizil yog‘li sho‘rva;

包子 bao zi (肉馅包子 rouxian baozi, 蔬菜馅包子 shu cai xian baozi, 豆沙馅包子 dou sha xian baozi) bug‘da pishgan go‘shtli, sabzavotli, dukkakli baozi;

豆浆 doujiang soya suti;

油条 youtiao xvorost;

茶叶蛋 chaye dan choyda pishgan tuxum ;

鸡蛋饼 jidanbing tuxumli quymoq;

葱花饼 cong hua bing ko‘k piyozli quymoq;

小笼包 xiao long bao kichkina baozi;

八宝粥 ba bao zhou bo‘tqa “qimmat sakkiztalik”, guruchli bo‘tqa “sakkiz ta‘mli”;

小米粥 xiao mi zhou suyuq tariqli bo‘tqa;

大米粥 da mi zhou suyuq guruchli bo‘tqa;  
Tushlik – asosiy taomdan bittasi tanlanadi:

大米饭 da mi fan qaynatilgan guruch;

馒头 man tou bug‘da pishirilgan non;

面条 miantiao ugra.

Bir-biridan farq qiladigan qovurilgan sabzavotlar:

西红柿炒鸡蛋 xi hong shi chao jidan pomidor bilan qovurilgan tuxum;

宫保鸡丁 gong bao ji ding gunbao jo‘jasi ( yong‘oq va chili qalampirli Sichuan jo‘ja go‘shiti);

鱼香肉丝 yu xiang rou si baliq souslik cho‘chqa go‘shiti (sarimsoq va achchiq qalampirli somoncha to‘g‘ralgan qovurilgan cho‘chqa go‘shiti);

Shuni ta’kidlash kerakki, agar oila 4 yoki undan ortiq kishidan iborat bo‘lsa, tushlik sho‘rva va asosiy taomni o‘z ichiga olgan holda tanlash uchun 3 yoki undan ortiq issiq va yaxna taomlardan iborat bo‘lishi mumkin.

Kechki ovqat: issiq va yaxna taom hamda bo‘tqa, yoki 火锅 huo guo, xogo xitoy samovori (go‘sh, sabzavot va boshqa mahsulotlardan tayyorlanadigan ovqat), turli donlardan tayyorlangan suyuq bo‘tqa, tanlovga qarab:

小米粥 xioami zhou tariqli bo‘tqa;

大麦粥 damai zhou arpali bo‘tqa;

玉米面粥 yumi mian zhou jo‘xori unidan tayyorlangan bo‘tqa;

八宝粥 ba bao zhou sakkiz xil donli bo‘tqa.

Yuqorida tavsiflangan xitoy oshxonasining kundalik taomlarini, shuningdek, boshqa mashhur taomlarni ko‘rib chiqib, Xitoy oshxonasi quyidagi guruhlardan iborat degan xulosaga keldik:

- ichimliklar 饮料 yin liao (spirtli va spirtsiz),
- “nol ovqat” 零食 ling shi (muzlatilgan mevalar, pechenkalar, jele, quruq mevalar va shu kabilar),
- yengil taom 点心 dian xin,
- yaxna taom 冷盘 leng pan,
- issiq taom 热菜 re cai,
- sho‘rva 汤 tang,
- asosiy taom 主食 zhu shi,
- gazak 小吃 xiao chi.

Yapon oshxonasi ko‘p asrlik siyosiy, iqtisodiy va ijtimoiy o‘zgarishlar natijasida rivojlangan. Yaponiya mintaqaviy va an’anaviy taomlarini o‘z ichiga oladi . Yaponiyaning an’anaviy oshxonasi ([yaponcha](#) : washoku ) [miso sho‘rva](#) (Dashi bulyonidan tashkil topgan an’anaviy yapon sho‘rvasi) va boshqa taomlar bilan guruchga asoslangan, mavsumiy ingredientlarga urg‘u beriladi. Yapon oshxonasida guruch asosiy mahsulot hisoblanadi. Bug‘doy va soya guruchdan ko‘p o‘tmay paydo bo‘ldi . Uchalasi ham bugungi kunda yapon oshxonasida asosiy taom sifatida ishlaydi.

Yaponiyaning modernizatsiya qilinishi bilan [tonkatsu](#) va [yakiniku](#)(panjada pishirilgan go‘sh) kabi go‘shli taomlar keng tarqalgan . Shu vaqtdan boshlab, yapon taomlari, xususan, sushi va ramyon butun dunyoda mashhur bo‘ldi .

Yaponiya - bu orol davlati, uning suv maydoni turli xil baliq, qisqichbaqasimonlar va mollyuskalar bilan ta'minlangan. Shu sababli, Yaponiya kuchining komponentining ikkinchi muhim tarkibiy qismi baliq va dengiz mahsulotidir.

Agar yapon madaniyati o'z taomlarida o'zini eng yorqin ifoda etsa, xorijlik mehmonlar uchun eng sarguzasht ham aynan shu yerda bo'ladi. Yapon oshxonasining tayyorlanishi va taqdimoti shakl, rang va teksturaga an'anaviy urg'uni aks ettiradi. Har qanday ajoyib yapon taomlari ko'zlar uchun ham, ta'm uchun ham bayram bo'lishi kerak.

Yapon taomlaridan bahramand bo'lish siri ovqat nima bo'lishi va qanday xizmat qilish kerakligi haqidagi barcha taxminlardan voz kechishdir. Siz issiq yeyishga odatlangan narsalar Yaponiyada xona haroratida taqdim etiladi va siz alohida kelishini kutayotgan taomlar hammasi birga paydo bo'ladi - yoki aksincha. Hatto o'zlarini yapon oshxonasi bilan yaxshi tanish deb hisoblaydigan odamlar ham Yaponiyada duch keladigan narsalardan hayratda qolishadi.

An'anaviy yapon taomlarining o'ziga xos xususiyati qizil go'sht, yog'lar va sut mahsulotlarini tejamkorlik bilan ishlatishdir. (3)

Yaponiyada ovqatlanishni boshlashdan oldin, itadakimasu ("Men [kamtarlik bilan] qabul qilaman") aytish odat tusiga kiradi. (4) Itadakimasu deyilganida, ikkala qo'l ko'krak oldida yoki tizzada birlashtiriladi. Itadakimasu ovqatning ko'rinishini maqtashdan oldin. Yaponlar taomning estetik joylashuviga uning haqiqiy ta'mi kabi katta ahamiyat berishadi. Ovqatga tegmasdan oldin, mezbenni uning mahoratiga maqtash odobli. Boshqa mehmonlar boshlanishidan oldin stolda eng katta mehmon ovqatlanishni boshlashini kutish ham odobli odatdir. Yana bir odatiy va muhim odob-axloq qoidalari ovqatdan keyin uy egasiga va ketayotganda restoran xodimlariga go-chisō-sama deshita ("Bu bayram edi") deb aytishdir. (5)

Umuman olganda, an'anaviy yapon oshxonasi ozgina yog' bilan tayyorlanadi. Asosiy istisno bu - oziq-ovqatlarni chuqur qovurish. Ushbu pishirish usuli Edo davrida G'arb (*Igari nanban-ryōri* 南蛮料理), va Xitoy oshxonasi ta'siri tufayli joriy qilingan, va unumdorlikning oshishi tufayli pishirish yog'i mavjudligi bilan odatiy holga aylangan. Tempura, aburaage, va satsuma yoshi, kabi taomlar endi an'anaviy yapon oshxonasining bir qismidir. *Tempura yoki hiryozu* (ganmodoki bilan sinonim) kabi so'zlar portugal tilidan kelib chiqqan deb aytiladi. (6)

Quyida tayyorlangan taomlarning eng keng tarqalgan toifalari keltirilgan:

- *Yakimono* (yánki), panjara va qovurilgan idishlar
- *Nimono* (yángy), qovurilgan/qaynatilgan/pishirilgan/qaynatilgan idishlar
- *Itamemono* (kálín), qovurilgan taomlar
- *Mushimono* (kāngī), bug'da pishirilgan idishlar
- *Agemono* (chánī), chuqur qovurilgan taomlar
- *Sashimi* (kāngī), to'g'ralgan xom baliq
- *Suimono* va *shirumono*, sho'rvalar
- *Tsukemono* (kángjáng), tuzlangan/tuzlangan sabzavotlar
- *Aemono* (kāngāng), turli xil souslar bilan bezatilgan idishlar
- *Sunomono* (hángyī), sirkali idishlar
- *Chinmi* (shínji), delikates. (7)

Xitoy va yapon taomlarini ko'rib chiqib, yana bir bor sezilarli darajada boshqa millat oshxonalaridan farq qilishiga amin bo'lamiz. Ularning o'ziga yarasha hidi, ziravorlari, ta'mlar uyg'unligi, jozibador ko'rinishi, tayyorlanish uslubi, tarkibi har bir insonni o'ziga jalb eta oladi. Taom tuzli, achchiq-shirin, kuchli yoki yuzaki qovurilgan, bug'da pishgan yoki shunchaki dimlab pishirilgan bo'lishi mumkin. Bu taraflama bu ikki oshxona bir-biri bilan tenglasha oladi.

#### ADABIYOTLAR RO'YXATI (REFERENCES)

1. Словарь современного китайского языка, 2005.
2. Энциклопедический словарь китайского языка, 1999.
3. Ehara, Ayako (1999). "School Meals and Japan's Changing Diet". *Japan Echo* 26.

4. Ogura, Tomoko. *"Itadakimasu" o wasureta Nihonjin : tabekata ga migaku hinsei*, Shohan, Tōkyō: Asukī Media Wākusu, 2008 — 68 bet. [ISBN 9784048672870](#). [OCLC 244300317](#)
5. [..ごちそうさまでした in English – Japanese–English Dictionary](#)
6. Li, Jin-lin; Tu, Zong-cai; Zhang, Lu; Sha, Xiao-mei; Wang, Hui; Pang, Juan-juan; Tang, Ping-ping (August 1, 2016). ["The effect of ginger and garlic addition during cooking on the volatile profile of grass carp \(Ctenopharyngodon idella\) soup"](#) (en). *Journal of Food Science and Technology*.
7. *Kenkyusha's New Japanese-English Dictionary*, [ISBN 4-7674-2015-6](#)
8. Большой китайско-русский словарь, [URL:https://bkrs.info/](https://bkrs.info/).
9. Национальные специфика концепта “еда” в таджикском и китайском языках. Душанбе, 2020.