

TAOM RETSEPTLARINI TARJIMA QILISHDA YO‘L QO‘YILADIGAN XATOLAR

O‘zDJTU Tarjimonlik fakulteti 2-bosqich talabasi

Zaripboyeva Dinora Ilhombek qizi

Ilmiy rahbar: Saitxanova Aziza Xolmuxamedovna

O‘zDJTU Tarjimonlik fakulteti katta o‘qituvchisi

Annotatsiya: Ushbu maqolada ovqat retseptlarini turli tillarga tarjima qilish jarayonida uchraydigan xatolarni tahlil qiladi. Ovqat tayyorlash uchun kerakli mahsulotlar nomini tarjima qilish, o‘lchov birliklarining chalkashligini oldini olish, pishirish texnologiyasini tushunish, so‘zma-so‘z tarjima va madaniy realiyalarni hisobga olib tarjima qilishni ko‘rib chiqadi. Ushbu tadqiqot natijalari gastronomik matnlarni tarjima qiluvchi mutaxassislar uchun amaliy tavsiyalarni taqdim etadi

Kalit so‘zlar: *gastronomik matn, ovqat retsepti, tarjima xatolari, madaniy so‘zlar, oshpazlik terminologiyasi, pishirish texnologiyasi, masalliqalar.*

Abstract: This article analyzes the errors that occur in the process of translating food recipes into different languages. It considers the translation of the names of the products needed for cooking, avoiding confusion of units of measurement, understanding cooking technology, literal translation and translation taking into account cultural realities. The results of this study provide practical recommendations for specialists translating gastronomic texts.

Keywords: *gastronomic text, food recipe, translation errors, cultural words, culinary terminology, cooking technology, ingredients.*

Аннотация: В данной статье анализируются ошибки, возникающие при переводе кулинарных рецептов на разные языки. Рассматриваются вопросы

перевода названий продуктов, необходимых для приготовления блюд, избегания путаницы в единицах измерения, понимания технологии приготовления блюд, дословного перевода и перевода с учётом культурных особенностей. Результаты исследования содержат практические рекомендации для специалистов, занимающихся переводом гастрономических текстов.

Ключевые слова: *гастрономический текст, кулинарный рецепт, ошибки перевода, культурные слова, кулинарная терминология, технология приготовления блюд, ингредиенты.*

Kirish

Zamonamiz rivojlanaib borayotgan bu qizg'in davrda, milliy oshxonalar va gastronomic madaniyat tez tarqalmoq Kitoblar, kinolar, musiqalar, videodarslar turli tillarga tarjima qilinib dunyo bo'ylab tarqalib bormoqda, shu jumladan, ovqat retseptlari ham bundan mustasno emas. Bularning hammasi tarjimondan kattagina mas'uliyat va bilim talab qiladi. Ayniqsa, retseptlarni tarjima qilish o'ziga xos e'tibor va aniqlik talab qiladi Tarjimaning kichik xatosi ham taomning tayyorlanish sifatini, hatto iste'molchi sog'ligiga ta'sir qilishi mumkin. [Baker, M., *In Other Words*, London: Routledge, 2018, p. 43.]

Kulinariya matnlarining o'ziga xos tarafi shundaki, ular **aniq ko'rsatmalar, o'lchovlar, bosqichlar, harorat va pishirish texnologiyalarini** o'z ichiga oladi. Tarjimon ularni noto'g'ri tushunsa, retseptning mazmuni, tayyorlanish tartibiga ta'sir qiladi, nafaqat jarayonga balki ta'miga ham ta'sir qiladi. [Newmark, P., *A Textbook of Translation*, London: Prentice Hall, 1988, pp. 81–84.] Shu bois, gastronomik matnlar tarjimasida lingvistik bilim bilan bir qatorda oshpazlik, madaniyat va pishirish texnologiyalarini chuqur bilish muhim hisoblanadi.

Maqola maqsadi — ovqat retseptlarini tarjima qilishda uchraydigan xatolarni aniqlash, ularning kelib chiqish sabablarini tahlil qilish va ularni bartaraf etish bo'yicha tavsiyalar ishlab chiqishdir.

Masalliq nomlarini noto'g'ri tarjima qilish

Tarjimada eng ko'p uchraydigan xato bu masalliq nomlarini to'g'ri ekvivalentini topa olmaslik. Masalan:

- **Cilantroni** “koriandr” deb tarjima qilish → aslida “yangi uzilgan kashnich bargi” bo'ladi. [Matdonova, G., “Gastronomik matnlarni tarjima qilishning lingvokulturologik xususiyatlari,” *Til va Tarjima*, 2021, p. 57.]

- **Baking sodani** “pishirish kukuni” deb berish → noto'g'ri. To'g'risi: **soda (natriy bikarbonat)**. [Larina, T., *Osobennosti perevoda kulinarnyx tekstov i retseptov*, Moskva: Flinta, 2020, pp. 22–23.]

- **Cream cheeseni** “smetana” deb yozilsa mazmun buziladi.

Bunday xatolar ovqat tayyorlash jarayonini buzilishga, shuningdek ovqat ta'mini ham o'zgartirib yuboradi.

O'lchov birliklarini noto'g'ri qo'llash

Dunyo bo'ylab turli o'lchov birliklari qabul qilingan. Bir mamlakatda qabul qilinga o'lchov birlik boshqasiga to'g'ri kelmasligi mumkin. Masalan, Amerika va Yevropa o'lchov birligi biznikidan ancha farq qiladi.

- **Cupni** “stakan” deb berish noto'g'ri. (Cup = 240 ml)
- **Tablespoon** (15 ml) ni oddiy “qoshiq” deb tarjima qilish xato.

O'lchov birliklarining noto'g'ri tarjimasi retsept sifatini pasaytiradi.

Pishirish texnologiyasini noto'g'ri tushunish

Ko'plab retseptlarda pishirish usullari alohida ma'no kasb etadi. Noto'g'ri tarjima retseptning bajarilish sifatini va jarayonni buzadi. [Nida, E. & Taber, Ch., *The Theory and Practice of Translation*, Leiden: Brill, 2003, pp. 15–17.]

- **Simmer** — qaynash darajasida sekin pishirish.
- **Roast** — pechda qovurib pishirish. [*The Oxford Companion to Food*, Ed. Alan Davidson, Oxford University Press, 2014, pp. 210–215]

- **Santé**

tez

govurish.

Retseplar tarjimasida shu kabi soʻzlarni maʼnolarini aniq qilib tarjima qilish tarjimonning mahoratiga bogʻliq boʻlib qoladi.

Soʻzma-soʻz tarjima va madaniy realiyalarni hisobga olmaslik

Ko‘plab milliy taomlar boshqa tillarda o‘xshash ekvivalenti yoki u turdagi ovqat umuman bo‘lmaydi . Masalan:

- *Shepherd's pie* → “cho‘pon pirogi” emas; to‘g‘ri izoh: “go‘shqli kartoshka pyuresi bilan yopilgan inglizcha pishiriq”⁸. [Newmark, P., p. 95.]
- *Kimchi* → faqat “achitilgan karam” deb tarjima qilish yetarli emas; “Koreys oshxonasiga xos achitilgan karamdan tayyorlanadigan an’anaviy taom” deb izoh berish kerak.[Matdonova, G., p. 60.]
- So‘zma-so‘z tarjima va madaniy kontekstni hisobga olmaslik retseptning mazmunini buzadi.

Ketma-ketlik va ko'rsatmalarni buzish

Retseptlarda har bir bosqichning ketma-ketligi muhimdir. Tarjimon bosqichlarni noto‘g‘ri joylashtirsa yoki umumiy qilib yozsa, retsept bajarilishi qiyinlashadi. Masalan:

- “3 daqiqa davomida aralashtiring”ni faqat “aralashtiring” deb tarjima qilinsa mazmun yo‘qoladi. Noto‘g‘ri ovqat tayyorlanishiga olib keladi.

Keling, Xorazm milliy taomi bo‘lgan **“Tuxum Barak”** misolida ko‘rib chiqamiz. Retseptni ingliz tiliga tarjima qilishda bir nechta keng tarqalgan xatolar yuzaga kelishi mumkin:

1. Masalliq nomlarini chalkashtirish

Masalan, “sutdan tayyorlangan yog”ni soʻzma-soʻz “butter” deb berish yetarli emas va bu taom tamini oʻzgarib ketishiga olib keladi, chunki turli mamlakatlarda butter turi farq qiladi. Toʻgʻri: *“milk-based butter”*.

2. Oʻlchov birliklarini aniqlamaslik

Retseptda *“tuxumlar soniga qarab qoshiqda suv solamiz”* deyiladi. Ingliz tilida soʻzma-soʻz tarjima qilish chalkashlik tugʻiradi. Chunki qoshiq kattaligi ham tuxumga mos tanlangan boʻlishi kerak.

3. Pishirish jarayonini notoʻgʻri ifodalash

Hamirni dumaloq qilib oysimoq shaklida yopishtirish soʻzma-soʻz tarjimada “stick together” deb berilsa, retseptning texnik jihatida tushunarsiz boʻladi. Toʻgʻri: *“fold and pinch the dough into crescent shapes”*.

4. Qiymani joylash va qaynatish

○ Tayyor qiymani hamir ichiga solib, ogʻzini yopib qaynatish ifodasi ingliz tilida grammatik va texnik jihatdan chalkash boʻladi. Toʻgʻri: *“Carefully fill the dough, seal the edges, and add to boiling water”*.

Xulosa

Ovqat retseptlarini tarjima qilish jarayoni lingvistik bilim, madaniy sezgirlik va oshpazlik shu bilan birga eʼtibot talab qiladi. Eng kichik xatolar ham retsept sifatini pasaytiradi va madaniy kontekstni buzadi va notoʻri ovqat tayyorlanishi taʼmni umuman oʻzgarishiga olib keladi. Shu sababli:

1. Masalliq nomlarini aniqlik bilan tarjima qilish;
2. Oʻlchov birliklarini toʻgʻri oʻlchash;

3. Pishirish texnologiyasini tushunib tarjima qilish;
4. Madaniy realiyalarni hisobga olish;
5. Retsept ketma-ketligini saqlash

muhim mezonlardir. Ushbu tavsiyalar gastronomik matnlar tarjimoni uchun amaliy yordam bo‘lib xizmat qiladi.

Foylanilgan adabiyotlar:

1. Baker, M., *In Other Words*, London: Routledge, 2018, p. 43.
2. Newmark, P., *A Textbook of Translation*, London: Prentice Hall, 1988, pp. 81–84.
3. Matdonova, G., “Gastronomik matnlarni tarjima qilishning lingvokulturologik xususiyatlari,” *Til va Tarjima*, 2021, p. 57.
4. Larina, T., *Osobennosti perevoda kulinarных текстов i retseptov*, Moskva: Flinta, 2020, pp. 22–23.
5. Nida, E. & Taber, Ch., *The Theory and Practice of Translation*, Leiden: Brill, 2003, pp. 15–17.
6. *The Oxford Companion to Food*, Ed. Alan Davidson, Oxford University Press, 2014, pp. 210–215.