

UOT 75

KƏMALƏ ƏZİZOVA

AZƏRBAYCAN VƏ İNGİLİS DİLLƏRİNDƏ BƏZİ KULİNARIYA TERMINLƏRİ

İngilis və Azərbaycan dillərində də sahə terminologiyası və müxtəlif sahələrə dair terminlər dilin leksik sistemində önəmli bir təbəqəni təşkil edirlər. Azərbaycan və ingilis mətbəxi — təkcə xörəklər, onların hazırlanma texnologiyasının üsulları deyil, həm də maddi mədəniyyətin əsas hissəsidir.

Azərbaycan mətbəxi - mətbəx mədəniyyətini, onun tarixini, fəlsəfəsini, süfrə psixologiyasını, adətləri, fiziologiyanı, gigiyenani, kimyanı, avadanlığı, etikanı, estetikani, poeziyanı və mətbəxin sair aspektlərini, eləcə də Azərbaycan praktik vərdişlərini özündə birləşdirir.

Qədim dövlətçilik və mədəniyyət ənənələrinə malik ingilislərin dilində kulinariya terminləri müəyyən bir leksik təbəqəni təşkil edir. Bu təbəqəyə aid olan dil vahidlərinin müəyyən böyük bir qismi mənşəcə digər dillərdən alınma olsa da onlar ümumilikdə ingilis dili vahidləri sayılırlar.

Məqalənin yazılmasında müxtəlif elmi mənbələrdən istifadə edilmişdir.

Açar sözlər: *Azərbaycan, ingilis, termin, kulinariya, yemək.*

İngilis və Azərbaycan dillərinin leksik-semantik sistemi çox əhatəli bir dairəyə malikdir. Leksik-semantik sistem müxtəlif leksik layları özündə birləşdirir. Bu sistemə ümumişlək sözlər, terminlər, çoxmənalı sözlər, omonimlər, sinonimlər, antonimlər, tematik söz qrupları, köhnəlmiş sözlər, neologizmlər, loru sözlər, vulqar sözlər, jarqon sözlər, peşə-sənət sözləri və s. aid edilir.

Dildə terminlər ayrıca leksik lay olaraq fərqləndirilir. Bu kulinariya terminləri məişət üslubunun əsas vahidləri sayılır desək yanılmırıq.

Hər bir dilin terminologiyasında sahə terminologiyası önəmli yer tutur. İngilis və Azərbaycan dillərində də sahə terminologiyası və müxtəlif sahələrə dair terminlər dilin leksik sistemində önəmli bir təbəqəni təşkil edirlər.

“Terminologiyanın nizama salınması üçün müvafiq sahə terminlərinin toplanması və seçilməsi lazım gəlir. Elmlərin təşəkkülü və formalaşması dövründə sahəyə aid terminlərin toplanmasında əsas çətinlik bu sahə ilə bağlı işlərin əldə edilməsində özünü göstərmişdir. Terminologiyanın nizama salınması üçün bazis rolunu dildə işlənən terminlər təşkil edir. Xüsusilə sahə terminləri ilkin məqamda səpələnmiş olurlar (1,52)”. Terminlərin tematik bölgüsü ilə bağlı alimlərin müxtəlif fikirləri mövcuddur.

E.V.Kuznetsova tematik qrupu ümumi mövzu, ümumi cins anlayışı ilə əlaqələndirir (2,71). O.N.Moroxovskiye görə, real gerçəklikdə aralarında yaxın və ya birbaşa əlaqələr olan predmetlərinin adlarını birləşdirən söz qrupları tematik qrup yaradır. Onları ayırmaq real gerçəklik predmetlərinin ümumiləşdirilmə dərəcəsiindən asılı olaraq mümkündür. Terminlər müxtəlif tematik qruplarda birləşdirilir (3,161). B.Xəlilov göstərir ki, işlədilmə dairəsinə görə fərqlənən sözlər üç qrup təşkil edir: 1) ümumişlək: hamı tərəfindən başa düşülən sözlər; 2) məhdud dairədə işlədilmə sözlər: dialektizmlər, köhnəlmiş sözlər, neologizmlər, vulqarizmlər, loru sözlər, jarqon və arqo sözlər; 3) xüsusi sözlər: terminlər, peşə-sənət sözləri (4,26).

İngilis və Azərbaycan dillərinin terminoloji sistemlərində ayrı-ayrı sahələrə aid terminlər çoxluq təşkil edir. Hər hansı bir sahənin terminoloji qatı həmin sahənin xüsusiyyətlərini inkişaf etdirərək linqvokulturoloji xüsusiyyətlərini özündə əks etdirir. İngilis və Azərbaycan dilləri genoloji və morfoloji quruluşlarına görə müxtəlif dil ailələrinə daxil olsalar da dillərin hər ikisi zəngin kulinariya terminlərinə malikdir. Təbii ki, müxtəlif dini inanclar, Avropa və Şərqi mədəniyyətinin təsiri kulinariyaya, mətbəx mədəniyyətinə də təsir göstərmişdir. Bunun

nəticəsində də hər iki xalqın mətbəx mədəniyyəti bir- birindən müxtəlif cəhətlərinə görə fərqlənir. A.Varner ingilis dilinin lüğət tərkibini 2 yerə bölmüşdür: 1) qeyri-formal (informal)-dialektizmlər, köhnəlmiş sözlər, vulqarizmlər, jarqon, peşə-sənət sözləri; 2) danışq dili sözləri (5,158).

Dünyanın ən inkişaf etmiş, zəngin mədəniyyətə malik xalqlarından biri də ingilislərdir. Qədim dövlətçilik ənənələrinə malik ingilislərin dilində kulinariya terminləri müəyyən bir leksik təbəqəni təşkil edir. Bu təbəqəyə aid olan dil vahidlərinin müəyyən böyük bir qismi mənşəcə digər dillərdən alınma olsa da onlar ümumilikdə ingilis dili vahidləri sayılırsu, Britaniya mətbəx mədəniyyətini əks etdirir.

İngilis dili tarixən ən qədim dillərdən biri sayılır. Bu gün Britaniyanın yerləşdiyi bu adada "...ilk əvvəl V-VI əsrlərdə yutlar, saksonlar və anqellər yaşayıb. 597-ci ildə S.T. Avqustin gəlişi və İngiltərənin latınlardan xristianlığı qəbul etməsi bu ölkənin sonrakı taleyində mühüm rol oynamışdır. VIII-IX-X əsrlərdə skandinaviyalıların hücumları, XI əsrdə normanların basqını, XVI əsrlərdə ingiliscə danışanların Şimali Amerikaya, Avstraliyaya və cənubi Afrikaya miqrasiyası ingilis dilinin sonrakı taleyində mühüm rol oynayıb"(6,121).

Təbii ki, bütün bu proseslər ingilis mədəniyyətini və ingilis kulinariyasının formalaşmasına da təsir göstərirdi. Beləliklə ingilis dilində müxtəlif mənşəli ingilis kulinariya terminləri yaranırdı.

Bilidiyimiz kimi, İngiltərə vaxtilə özünü müstəmləkəçilik siyasəti olan, dünyanın ən böyük müstəmləkə dövlətlərindən biri olmuş ölkələrdə koloniyalara sahiblənmişdir. Əgər bir neçə yüz illər əvvəl İngiltərədə danışılan ingilis dilinin yalnız bir versiyası vardır. İngilislər yeni torpaqlar fəth etməyə başladıqdan sonra artıq ingilis dilində digər variantlar da görünməyə başladı. Əlbəttə, koloniyaların hər birində ingilis dili ayrı-ayrılıqda inkişaf edir, özünü inkişaf etdirir və zənginləşdirirdi. Beləliklə də, yeni Britaniya koloniyalarının sakinləri tərəfindən danışılmış yerli dialekt və dialektlərlə əlaqədar müasir ingilis dili variantları yarandı. Bunlara Britaniya, Amerika, Hind, Avstraliya, İrlandiya, Kanada, Afrika, Yeni Zelandiya variantlarını misal göstərmək olar. İngilis dilinin müxtəlif variantlarının yaranması bu dildə rəngarəng kulinariya terminlərinin yaranmasında da böyük rol oynamışdır.

Məhz bu səbəbdən də ingilis kulinariyasında Hind, Çin, fransız mətbəxinin çox böyük təsiri görünür. Təbii ki, bütün bunlar kulinariya terminlərində də əks olunur. İngilis dilindəki aid kulinariya terminlərinin böyük bir qismini alınma-digər dildən keçən leksik vahidlər təşkil edir. Təbii ki, yemək hansı xalqa məxsusdursa onun adı da o xalqa məxsus olacaq. Tiffin-əzilmiş peçenye və şokoladdan ibarət səhər yeməyi(Hind mətbəxi); gaufrette-qofret (fransız peçenyəsi), ghee-ədviyyə növü (Anqlo hind mətbəxi), hasty pudding-hind piroqu, viennese whirls-yumşaq peçenyeler (Avstriya mətbəxi), fontina-fontina (fransız mətbəxi), fried rice-qızardılmış düyü (Hind mətbəxi), kedgerree-mərçi ilə düyü (hind dilindən keçmişdir); hero-fransız və ya İtalyan çörəyindən hazırlanan sandviç; partan bree-Şotlandsayaqı krab suyu, focaccia-fokeçia (italyan çörəyi); Chitterings-Amerika kulinariyasına xas olub, donuz bağırsağından hazırlanmış ərzaqdır: və s. (7,218).

Mənbələrdən oxuyuruq ki, normanların gəlişi ilə əlaqədar zəfəran, istiot, zəncəfil kimi kulinariya elementlərinin adları ingilis dilinə keçmişdir. Bu gün Britaniyanın ən məşhur milli yeməyi sayılan "Tikka masala" zəngin hind mətbəxini təcəssüm etdirir.

Dilin leksik sistemində yeni söz və ya yeni mənə daxil olarkən o, digər sözlərin mənaları ilə, əsasən, sinonim və ya semantikaya görə, yaxın sözlərlə uyğunluq təşkil edir. O, artıq lüğət tərkibində olan sözlərə həm özü təsir göstərir, həm də əks təsire məruz qalır. Beləliklə, qədim ingilis mete<meat əvvəllər ümumiyyətlə "yemək" demək idisə, indi onun mənəsi ona sinonim olan foda>food "yemək" sözündən bölünərək daha dar mənə kəsb edir"(8,17). Eyni vəziyyətə

Azərbaycan dilindəki “aş” kulinariya terminində də rast gəlirik. “Aş” leksik vahidi orta əsrlərdə daha geniş semantik areala malik olmuşdur. Ümumilikdə bütün yemək adlarını əhatə etmiş, “xörək” mənasında işlənmişdir. Qədim türk dili lüğətində bu leksik vahidin semantik anlamı “hər cür xörək, ziyafət, qonaqlıq” kimi qeyd olunub (9,220). Lakin bu gün ədəbi dilimizdə yalnız düyüdən hazırlanmış bir yemək adını bildirir.

Azərbaycan mətbəxi - mətbəx mədəniyyətini, onun tarixini, fəlsəfəsini, süfrə psixologiyasını, adətləri, fiziologiyasını, gigiyenani, kimyanı, avadanlığı, etikani, estetikani, poeziyanı və mətbəxin sair aspektlərini, eləcə də Azərbaycan xalqının tarixən ətraf mühitlə olan qarşılıqlı bağı, əlaqəni vahid şəkildə özündə birləşdirir.

Qədim ticarət karvanlarının və hərbi yolların Azərbaycan ərazisindən keçməsi mətbəxinə müəyyən təsir göstərmişdir. Azərbaycan mətbəxi ümumtürk mətbəxinin tərkib hissəsidir. Ona görə də dilimizdə kulinariya terminlərinin böyük bir qismi milli mənşəlidir. Bununla belə dilimizdə elə kulinariya terminlərinə rast gəlinir ki, onların yaranmasında digər xalqların mədəniyyətlərinin və digər dillərin böyük təsiri olmuşdur. Zövq yaxınlığı baxımından Azərbaycan mətbəxi Anadolu mətbəxinə yaxın olsa da, ərəblərlə uzunmüddətli əlaqələr nəticəsində qəhvə, tarixi İpək Yolu nəticəsində çincədən çay termini dilimizə daxil olmuşdur. Rus mətbəxi ilə tanışlıq Azərbaycan dilinə “borş” kulinariya terminini gətirmişdir. XIX əsrin sonlarında və XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanda neft sənayesinin inkişafı ilə bağlı olaraq Avropa mətbəxi Azərbaycana gəldi. Lakin bu yalnız restoran mətbəxinə təsir göstərmişdir. Avropa ilə əlaqələrin yaranması nəticəsində alüminium qablardan mətbəxdə istifadə olunmağa başladı. Azərbaycan mətbəxinə digər xalqların mətbəx mədəniyyəti nə qədər təsir göstərmişdisə, bunun iki qatı da əksinə təsir olmuşdur.

Azərbaycan mətbəxi ilk növbədə fars mətbəxinə güclü təsir göstərmişdir. Təsadüfi deyil ki, Azərbaycan dilindən fars dilinə təxminən 60-a yaxın kulinariya termininin keçdiyi elmi mənbələrdə qeyd olunur. misal. Dilçilik nöqtəyi-nəzərindən Azərbaycan dilində kulinariya terminlərinin əmələ gəlməsinin müəyyən qanunauyğunluqları var. Birinci qanunauyğunluq ondan ibarətdir ki, xörəyin adı onun hazırlanması mərhələlərinə uyğun gəlir. Məsələn, “qatlama”, “dolma”, “doğramac”, “əzmə” texniki təsir metodlarını göstərir; “qızartma”, “pörtləmə”, “qovurma”, “bozartma”, “dondurma” və s. kulinariya terminlərində - istilik təsirinin üsulları əks olunur. Bəzi kulinariya terminlərində isə xörəyin həndəsi formalarının əks olunduğunun şahidi oluruq. Məsələn, “nazik yarpaq xəngəl”, “yuxa”, “lülə kabab”, “tikə kabab” və s. Bəzilərinə isə xörəyin hazırlanması üçün əsas xammalın adı terminin içərisində yer tapır. Məsələn, “yarpaq dolması”, “yarma xaşıl”, “düyü çinkuru”, “səbz kükü”, “bal qaymaq”; “qatıq”, “sulu xəngəl” və s. “Sac içi”, “tava kabab”, “kölfə çörək” və s. terminlərdə ocağın adını; “Gəncə paxlavası”, “Tovuz xəngəli”, “Qarabağ basdırması”, “Şəki halvası” kimi leksik vahidlərdə isə xörəyin hazırladığı məkanın adı əks olunur.

Azərbaycan dilində işlənən kulinariya terminlərinin tarixi çox qədimlərə gedib çıxır. M. Kaşğarının “Divani-lüğət-it türk” lüğətində, “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanlarında, folklor nümunələrində çoxlu sayda kulinariya terminlərinə rast gəlinir. M. Kaşğarının “Divanü lüğət-it-türk” əsərində bu qədər müxtəlif və rəngarəng kulinariya terminlərinin verilməsi maddi mədəniyyət abidəsi sayılan kulinariyamızın nə qədər zənginliyindən xəbər verir. Məsələn, sunu - çörək otu, küncüt toxumu, bizi = yanma üzündən çörəyin üstündə yaranan qaralıq. “Ətmək bizi boldı- çörəyin üzü yandı”, yoğurttı – “ol anqar un yoğurttı - o, ona un, xəmir yoğurtdurdu”, kəfşəng - xırman sovrulduqdan sonra gələn adama verilən arpa, buğda, azuqə kimi pay, əpmək - yağma, toxsu boylarının, oğuzların və qıpçaqların bir qisminin dilində “çörək” deməkdir, ətmək – çörək, əsbəri – küldə bişirilib yağ içinə doğranan çörəkdir. “Üstünə şəkər tökülür”, awzuri – buğda və arpa unu qarışdırılaraq hazırlanan çörək, Yəm – baharat, ədviyyat, ot. “Yəm = qarabibər,

keşniş, reyhan, yarpız, zirə kimi ədviyyatlar”, çöp = yağ çöpi = yağ tortası, katık – tutmac yeməyinə sirkə və yoğurtla birlikdə tökülən nəsnə, qatıq, küç – küncüt. “Küncüt yağına deyilir. Çigilcə küncüt otunun toxumuna böyüklüyündən dolayı «inqək küçi» deyilir», kor = yoğurt mayası, çalası., tuz - duz, sış -siş (10,17).

Kulinariya terminləri dedikdə yalnız yemək və içki adları yox, mətbəx avadanlıqlarının, yəni, xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunan qab-qacaq və meyvə-tərəvəz adları nəzərdə tutulur. T. Əmiraslanov yazır: “Azərbaycan mətbəxi dedikdə, yalnız xörəklər, onların bişirilmə, hazırlanma qaydaları, texnologiyası deyil, həmçinin özlüyündə maddi mədəniyyətinin bir hissəsi-mətbəx mədəniyyəti, onun tarixi, fəlsəfəsi, süfrə psixologiyası, adət-ənənələri, mətbəxin fiziologiyası, gigiyenası, kimya avadanlığı, etikası, estetikası, poeziyası və s. bu kimi cəhətləri, eləcə də təcrübi amilləri ahəngdar surətdə birləşdirən Azərbaycan xalqının yaşadığı tarixi ərazi daxilində ətraf mühitlə tam bağlı bir mətbəx mədəniyyəti başa düşülür” (11,22-23).

İngilis və Azərbaycan dillərində kulinariya terminlərinin yaranmasında meydana gəlməsi həm dilxarici, həm də dildaxili amillərlə əlaqəlidir. Dilxarici amil dedikdə tələbatla, insanın, xalqın qidaya, ərzağa olan ehtiyacı ilə bağlıdır. Hələ ən qədim insanlar lazım olan ərzağı əldə etmiş, ondan qidalanmışlar. Britaniya kulinariyası milli-tarixi, etnik-mədəni özəlliyini əks etdirir. İngilislərin qidası əsasən un, balıq, toyuq, tərəvəz yeməklərindən ibarətdir. Əgər Azərbaycan xörəkləri tarixən o qədər zəngin olub bir çox başqa xalqların milli mətbəxini təşkil etmişdisə, ingilis mətbəxi əksini digər xalqların mətbəxinin təsiri ilə formalaşmışdır. “Xalqın istehsal etdiyi qida məhsulları onların həyatında özünə möhkəm yer edir, hətta onların məişətində əsaslı dəyişikliklər baş verdikdə belə aradan çıxmır. Ənənəvi qida məhsullarına yeniləri əlavə olunur, bununla da onların növləri zənginləşir”(12,8).

Meyvə-tərəvəzlə bağlı terminlər də kulinariya terminləri sayılır. Meyvə tərəvəzlə bağlı kulinariya terminlərinə qədim yazılı abidələrimizdə geniş şəkildə rast gəlinir. Bu paraqrafda M.Kaşğarının “Divanü lüğət-it-türk” əsərində meyvəçiliklə, üzümçülüklə, tərəvəzçiliklə bağlı olan sözlər qruplaşdırılmış və mənaları izah olunmuşdur: Ərük – şaftalı, qaysı, ərək kimi meyvələrə verilən ümumi ad; üzüm; üsküç – quru üzüm, kişmiş; basar – dağ sarımsağı; murç – qarabibər; küwi turma – dadı qaçan, dadı pozulan turp; bükən – qarpız, hind qovunu; soğun – soğan; kuçğundı – soğan; kağun – qovun, turma – turp (10, 12).

Azərbaycan dilindəki qab-qacaq adlarına qədim yazılı abidələrimizin dilində də rast gəlik. Məsələn, küp – küp, küpə, boğ – içinə əşya qoyulan heybə, boğ, boğça, çoğ - əşya qoyulan heybə, boğça və s.

Qədim yazılı abidələrimizdə elə kulinariya terminləri var ki, onlar bu gün müasir dilimizdə istifadə olunmur. Məsələn, ügitçi – un üyüdən adam; Əsbəri küldə bişirilib yağ içinə doğranan çörəkdir. Üstünə şəkər tökülür. Tiküç – çörəkçilərin çörək üzərinə naxış vurmaq üçün işlətdikləri nəsnə, quş lələyi; sinç – lavaşla kömbə arasında bir növ çörək; közmən – közdə bişirilən çörək, közləmə; buskəç – çörək; küvşək ətmək – yaxşı xəmirədən bişmiş çörək; kakurğan – xəmiri yağla yoğrulmuş bir çörəkdir, kürədə və təndirdə bişirilir. Yavğan – yavan, yavğan aş. Yavan aş, içində ət olmayan yemək; but – bud; küç – küncüt. Küncüt yağına deyilir; sımsımırak – bir yemək növü. Baş qaynadılıb bişirilir, sonra xırda-xırda doğranaraq bir qaba qoyulur, ədviyyat vurulur və üstünə köhnə yoğurt tökülür. Bir müddət eləcə saxlanır, daha sonra yeyilir; yig-yig ət – bişməmiş, çiy ət; sağ yağ – sarı yağ, kərə yağı; kayak – qaymaq və s.

Bəzən ingilis dilindəki kulinariya terminlərinin xüsusiyyətləri məcazlaşaraq müxtəlif metaforik mənalı leksik vahidlərin və ifadələrin yaranmasında rol oynayır. Ləzzətli olması ilə xarakterizə olunan şirniyyat növünün həm müsbət, həm də mənfi mənalı konnotasiya əldə etməsi müşahidə olunur. Bu baxımdan Britaniya ingiliscəsində biscuit və onun Amerika ingiliscəsindəki sinonimi kimi işlənən cookie (şəkərli və yaxud şəkərsiz, nazik, quru şirniyyat növü, “peçenye”,

“biskvit”) müxtəlif metaforik mənalar kəsb etmişlər. Misal üçün, Britaniyada slenq kimi işlədilər take the biscuit həm yaxşı, həm də pis mənada işlənən “sürpriz” konnotasiyasına malikdir: This latest excuse of his really takes the biscuit - “Onun son üzrxahlığı əsil sürpriz oldu”(7,117). Digər misal, sandwich-in öz fiziki quruluşu – üst-üstə qoyulan iki çörək parçasından ibarət olması dildə “iki obyekt arasında sıxılıb qalmaq” konnotasiyasının meydana çıxmasını şərtləndirmişdir: to be sandwiched between two trucks – “iki yük maşınının arasında sıxılıb qalmaq”; to sandwich job between two people – “iş iki şəxs arasında bölüşdürmək” (7,119).

Qida bildirən bacon sözü ingilis dilində özünün lüğəvi mənası ilə (duzlanmış və hissə verilmiş donuz əti) bərabər, frazeoloji birləşmə tərkibində “ərzaq” mənasını əldə edir: bring home the bacon hərfən, “evə ərzaq gətirmək”, məcazi mənada isə “öz ailəsini dolandırmaq” deməkdir. 1 Həmin frazeoloji birləşmənin Azərbaycan dilində frazeoloji ekvivalenti vardır: “evə çörək gətirmək”, yəni “ailəsini ərzaqla təmin etməyi bacarmaqdır” (13,11). “...to toast feili orta əsrlərdə yaranaraq ingilis dilində yandırmaq, bərk qızdırmaq mənasını verirdi və daha sonralar o ocaqda qızardılmış bir tikə çörək mənasını verən ismin yaranmasına səbəb oldu. Həmin dövrlərdə artıq insanlar tərəfindən qida kimi bəzi hallarda qızardılmış çörək, su və ya şəraba əlavə edilərək qəbul edildi. Müəyyən müddətdən sonra bu isim məcazi mənada işlənməklə məclislərdə şərəfinə qədəh qaldırılan xanım mənasında istifadə olunmağa başladı. Daha sonralar bu isim özlüyündə kiminsə şərəfinə qədəh qaldırmaq mənasını verən feilin yaranmasına səbəb oldu” (14,52).

İngilis dilindəki maddi mədəniyyətinin bir növ güzgüsü sayılan, onun məişətini, milli xüsusiyyətlərini koloritli şəkildə əks etdirən xörək adları quruluş və mənə etibarilə müxtəlif cəhətlidir. Yemək adlarını “ümumi yemək adları”, “məxsusi yemək adları”, “xüsusi yemək adları” və “içki adları” kimi dörd qrupa bölmək olar. “Ümumi yemək adları” meal, food və dishes kimi verilir. “Məxsusi yemək adları” isə breakfast, lunch, dinner (supper), appetizer sözləri ilə işarələnir. Xüsusi yemək adlarından: Bubble and Squeak – buxarda bişirilmiş kələm və kartofla, bişirilmiş ətlə birlikdə qızardılmış yemək. Toad-in-the-Houl – sosiskaların xəmirə bişirildiyi ingilis yeməyi. Fish and Chips – xəmir içərisində qızardılmış və kartof çipsi ilə yeyilən yemək. Chicken Tikka Masala – toyuq tikələri marinə edilir, peçdə bişirilir və tomat krem-sousunda buxarda bişirilir. Shepherd’s pie (cottage pie) – doğranmış qoyun ətinin əzilmiş kartofla tərəvəzlərlə verilən yemək növü və s. bunları misal göstərmək olar. İngiltərədə içkilərdən ən çox tea (çay), coffee (kofe), beer (pivə), wine (çaxır) içilir. İngilislər çay içən millət kimi tanınmışlar”(15,10). Əslində mətbəxdə işlənən əşyalar məişət texnikası da kulinariya termini sayılır. Məsələn, waste bin, blender, drawer, sink, tap, draining board, worktop, food processor, microwave oven, cupboard, oven, coffee machine, kettle, cooker, dish washer, toaster, fridge-freezer, bread bin, knife, fork, grater, kitchen paper, tea towel, tin opener, saucepan, frying pan, casserole, peel, chop, slice, grate, dice, crush, drain, mix, whisk və s.

Ümumiyyətlə ingilislərin və azərbaycanlıların məişət mədəniyyəti hər iki xalqın mədəni səviyyəsini zövqünü, yaşayış tərzini əks etdirir. Bir-birlərində coğrafi məkan baxımından uzaqda yaşayan, fərqli mədəniyyətə, fərqli dinə və fərqli dünyagörüşünə malik ingilis və Azərbaycan xalqları öz adət-ənənəsinə, həyat tərzinə, iqliminə, coğrafiyasına uyğun yemək adları yaranır.

ƏDƏBİYYAT

1. Sadıqova S. Müstəqillik illərində Azərbaycan dilində terminologiyanın inkişafı. Bakı: Avrora, 2016, 395 s.
2. Кузнецова Э.В. Лексикология русского языка. М.: Высшая школа, 1989
3. Мороховский А.Н., Воробьева О.П., Лихошерст Н.И. Стилистика английского языка.

Киев: Вища школа, 1984

4. Xəlilov B.Ə. Müasir Azərbaycan dilinin leksikologiyası. Bakı: Nurlan, 2008
5. Alan W. A short guide to English Style. London: Oxford University Press, 1961
6. Veysəlli F. German dilçiliyinə giriş. Bakı: Mütərcim, 2011, 405 səh.
7. Longman Dictionary of English Language and Culture. Harlow : AddisonWesley Longman, 1998.
8. Yusifova A. İngilis dilində məişət leksikasının struktur-semantik təhlili. Fil. ü. fəl. dok. diss. Avtoreferatı, Bakı, 2015.
9. Древнетюркский словарь. Ленинград, Наука, 1969.
10. İbayev N. Mahmud Kaşğarının «Divanü lüğat-it-türk» əsərində etnoqrafik leksika. Fil. ü. fəl. dok. Avtoreferatı, Bakı, 2015
11. Амिरасланов Т.И. Азербайджанская кухня . «Общественное питание» журналы, №, 1990, с. 22-23.
12. Məmmədova S. Azərbaycan dilinin kulinariya terminologiyası. Bakı, Nurlan, 2004.
13. Məmmədova X. İngilis dilinin leksik inkişafında etnoqrafik fonun rolu. Fil. ü.fəl. dok. Diss. Avtoreferatı Bakı, 2016, s. 22.
14. Тышлер И. С. Словарь лексических и лексико-грамматических омонимов современного английского языка. Саратов: Наука, 1975, 377 с.
15. Yusifova A. İngilis dilində məişət leksikasının struktur-semantik təhlili Fil. ü. fəl. dok. diss. Avtoreferatı, Bakı, 2015.

*Bakı Slavyan Universitetinin
dissertantı
e-mail: ezizlikemale85@gmail.com*

Kamala Azizova

SOME CULINARY TERMS IN AZERBAIJANI AND ENGLISH LANGUAGES

Terms related to different areas form an important layer in the lexical system of both Azerbaijani and English languages. Azerbaijani and English cuisine is not only foods, methods of their cooking technology, but also a major part of material culture.

Azerbaijani cuisine incorporates culinary culture, its history, philosophy, table psychology, customs, physiology, hygiene, chemistry, equipment, ethics, aesthetics, poetry and other aspects of cuisine as well as Azerbaijan's practical skills.

Culinary terms in English language with ancient statehood and cultural traditions constitute a specific lexical layer. Although most of the language units belonging to this field are derived from other languages, they are generally considered to be English units.

Various scientific sources have been used in this article.

Keywords: *Azerbaijan, English, term, culinary, meal.*

Камала Азизова

ВЗГЛЯД НА КУЛИНАРНЫЕ ТЕРМИНЫ В АЗЕРБАЙДЖАНСКОМ И АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКАХ

Термины, относящиеся к различным областям, образуют важный слой в лексической системе как азербайджанского, так и английского языков. Азербайджанская и английская кухня - это не только продукты питания, методы их приготовления, но и важнейшая часть материальной культуры.

Азербайджанская кухня включает кулинарную культуру, ее историю, философию, психологию стола, обычаи, физиологию, гигиену, химию, оборудование, этику, эстетику, поэзию и другие аспекты кухни, а также практические навыки Азербайджана.

Кулинарные термины в английском языке с древней государственностью и культурными традициями составляют особый лексический пласт. Хотя большинство языковых единиц, относящихся к этой области, являются производными от других языков, они обычно считаются английскими единицами.

Различные научные источники были использованы в этой статье.

Ключевые слова: *Азербайджан, английский, термин, кулинария, еда.*

AMEA-nın müxbir üzvü Ərtegin Salamzadə tərəfindən təqdim edilmişdir

Daxilolma tarixi:

İkin variant 06.11.2019

Son variant 18.11.2019