

MÜASİR AZƏRBAYCAN DİLİ VƏ TERMINOLOGİYA

İSMAYIL MƏMMƏDLİ*

AZƏRBAYCAN MƏTBƏXİ NÜMUNƏLƏRİNİN ETİMOLOJİ İZAHİ

XÜLASƏ

Məqalədə Azərbaycan xalqının maddi mədəniyyətinin zənginliyini göstərən sahələrdən biri olan yeməklərdən bəhs olunur. Xalqımızın qədim tarixli məşğuliyyət və fəaliyyət sahələri ilə o cümlədən də maldarlıq, qoyunçuluq, əkinçilik, ovçuluq, balıqçılıq və b. peşə-sənət kimi sahələri ilə əlaqədar onun kulinariya mədəniyyəti barədə də çox söz demək olar.

Faktlar açıq-aydın şəkildə göstərir ki, Azərbaycan mətbəxinin zənginliyi haqqında tarixin bütün dövrlərində, yüzilliklərində Şərqi, eləcə də Qərbi bir çox alimlərinin, səyyahlarının, diplomatlarının, sənətkarlarının nəzər-diqqətini cəlb etmiş maraqlı, orijinal, çox hallarda obyektiv mülahizələr söylənmiş, səyahətçilərin, kitabların mövzusu olmuş, dünyanın bir çox tarixçiləri, etnoqrafları, filoloqları indi də xalqımızın milli-maddi mədəniyyətinə, kulinariyasına maraq göstərməkdədir.

Açar sözlər: *frazoloji birləşmələr, idiom, mənə, tərcümə.*

Azərbaycan xalqının maddi mədəniyyətinin zənginliyini göstərən sahələrdən biri də yeməklərdir. Xalqımızın qədim tarixli məşğuliyyət və fəaliyyət sahələri ilə, o cümlədən də maldarlıq, qoyunçuluq, əkinçilik, ovçuluq və balıqçılıq kimi sahələri ilə əlaqədar onun kulinariya mədəniyyəti barədə də çox söz demək olar.

1561-63-cü illərdə Səfəvi sarayına səyahət zamanı Antoni Çenkinsonun verdiyi məlumat Azərbaycanın XVI əsr tarixini öyrənmək üçün çox qiymətlidir. Səyyahı 1562-ci il avqustun 18-də Şirvan hakimi Abdulla xan Ustaclı qəbul edərkən süfrəyə 290 cür xörək, müxtəlif yeməklər və meyvə çıxarılmış və bu məlumat ingilis diplomatının səyahətnaməsində də qeydə alınmışdır. A.Çenkinson yazır: “Nahar vaxtı çatanda yerdə süfrələr açıldı və müxtəlif cür xörəklər növlərinə görə cərgə ilə düzülüşdü. Mənim hesabıma görə süfrədə 140 çeşidli xörək vardı. Bu xörəklər yeyildikdən sonra qabları süfrə ilə birlikdə yığışdırıb təzə süfrələr saldılar. Ortaya 150 növ dövrə meyvə və başqa ziyafət yeməkləri gətirildi. Belə ki iki dəfədə 290 cür yemək verildi” [Mahmudov: 1985, s.112-113].

Azərbaycan mətbəxinin belə zənginliyi haqqında tarixin bütün dövrlərində, yüzilliklərində Şərqi, eləcə də Qərbi bir çox alimlərinin, səyyahlarının, diplomatlarının, sənətkarlarının nəzər-diqqətini cəlb etmiş maraqlı, orijinal, çox hallarda obyektiv mülahizələr söylənmiş, bu cür hallar səyyahların mövzusu olmuşdur. Bu ənənə çağdaş dövrümüzdə də davam etdirilir. Dünyanın bir çox tarixçiləri, etnoqrafları, filoloqları indi də xalqımızın milli-maddi mədəniyyətinə, kulinariyasına maraq göstərirlər.

Ölkəmizdə müxtəlif bölgələrdə hazırlanan xörəklər öz çoxçeşidliliyi ilə heyrət doğurur. Ən maraqlı, özəl cəhət isə odur ki, yemək adlarının böyük əksəriyyəti özlüyündə maraqlı faktdır ki, milli mənşəli sözlərdən ibarətdir. Azərbaycan dilindəki yemək adları, əsasən, milli dilimizin ən zəngin qatını təqdim edən fellərimizdən əmələ gələn düzəltmə isimləridir. Tarixilik baxımından bu sözlər ana dilimizin daha qədim çağlarına, erkən orta əsrlərə ge-

* AMEA Nəsimi adına Dilçilik İnstitutu, filologiya elmləri doktoru, professor

dib çıxır. Bir daha qeyd edirik ki, yemək adlarının türk mənşəli, Azərbaycan mənşəli olması danılmaz bir həqiqətdir: *kükü, piti, küftə-bozbaş, basdırma, bozartma, buğlama, axtarma, qızartma, çığırtma, qovurma, daşma (düyü aş), dovğa, halva, umac, quymaq, xəşil, bulama // bulamac, dolma, döymə-kabab, döşəmə aş, yayma, yarma, soyutma, közdəmə (kömbə), düşbərə, süzmə, pörtdəmə, tuxma, atılama, qatıq, qurut, kəsmik, ayran, şor, kətəmən və s.*

İstərdik ki, Azərbaycan yemək adlarından bir çoxunun mənalarını, etimoloji izahını diqqətə çatdıraraq.

Aş – qədim Azərbaycan (türk) sözüdür. Orxon-Yenisey abidələrində, KDQ-da **aş** sözü işlənmişdir və ümumi *yemək* mənasını ifadə etmişdir. İlk öncə bütün xörəklər ümumi adla **aş** sözü ilə adlandırılmışdır. *Aşpaz, qatıq aş* (plov demək deyil), *aşxana, ayran aş* (bir növ dovğa) kimi sözlərdə qədim mənası – yemək anlamı qalmaqdadır. İndi mənası daralıb, əsasən plov mənasında işlənir. Nə tökərsən **aşma** deyimi də **aş** sözünün qədim mənası ilə bağlıdır. Müasir tatar dilində də **aş** sözünün qədim mənası saxlanmaqdadır. Diqqət et: **aşamlıq** (yemək, ərzaq), **aşarqa** (yemək, feil), **aşatırqa** (yedirtmək), **aş qazanı** (mədə, qur-saq) və s. Rus dilinə də keçib - *aşat* (*ашать* – *кушать* deməkdir

Atılama (Azərbay.) – is. Su qatılaraq duru hala salınmış qatıq, ayran, *Yayın atılaması, qışın umacı* (atalar sözü). Nəhrə çalxamaq deyimi var. Atılamaq feili də dialektlərdə həmin *çalxamaq* mənasını bildirir. Qatığı azca su ilə qarışdırıb atılayırlar, olur **atılama**.

Bişi (Azərbay.) is. Bişirmək feilindən yaranmışdır. Yağlı, şirin xəmərdən bişirilən nazik qoğal növü.

Bozartma (Azərbay.) - ət suda bişirilərkən rəngi bozarır, boza çalır. Bu xörəyin *boz-qovurma* adı da var. Yağlı ətədən bişirilən *sulu qovurma, çoban bozartması* növü də var. Bu, ala-çiy bişirilmiş sulu qovurmadır. *Bozartmaq* feilindən: ala-çiy bişirmək, yüngülvarı qovurmaq, ətə bozartmaq. Adətən, ət bişəndə öz təbii rəngini dəyişir, qaraya, boza çalır, buna oxşadılaraq xörəyə də bozartma deyirlər. Bu xörək adı və onun hazırlanması üsulu gürcülərin də dilinə keçmiş və onların mətbəxinə daxil olmuşdur. Bozartmanı qoyun ətindən başqa, toyuq və hinduşka ətindən də hazırlayırlar.

Bozbaş (Azərbay.) - ətli (bozarmış) aş, əvvəllər “**aş**” sözü *yemək, xörək, bişmiş* mənalarında geniş işlənmişdir. Bozbaş sözünün ilk hissəsi (boz, bozartma ilə eyni köklüdür (*boz + aş*).

Badambura, həmçinin *badamçörəyi*. Azərbaycan is. içinə şəkərlə qarışıq döyülmüş, badam qoyulmuş xırda şirin çörək.

Bamiyə (fars.) un, yağ, şəkər və s.-də hazırlanan bamiyə şəklində (meyvəsi konus şəklində olan birillik lifli bitki) şirni.

Çəkmə (Azərbay.) Bişmiş düyünü qaba çəkmək, boşaltmaq mənası ilə izah etmək olar. Bu söz yemək, düyü aş anlamındadır). Gülsüm xala aralığa bir süfrə saldı və üstünə bir boşqab dolu düyü çəkməsi, çörək, pendir və qatıq qoydu (E.Sultanov). Xalq danışiq dilində xörək çəkmək (qoymaq), aş çəkmək və b. birləşmələri də işlənir.

Çığırtma (Azərbay.) - is. Qızardılmış pomidor, badımcan və ya ət tikələrindən ibarət xörək (bəzən yumurta da vurulur), cücə çığırtması, pomidor çığırtması, toyuq çığırtması. **Çığırtma** sözünün mənasını belə açıqlamaq olar. Xörək bişirilərkən, qızardılarkən qazanda və ya saplıcada xörəkdən çıxan səsi, çığırtıya oxşatmaqla adlandırmışlar, bu söz səs təqlidi ilə yaranmışdır.

Dolma (Azərbay.) - indi müstəqilliyini itirmiş “dol” (ətrafına fırla, dola mənasında işlədilib) feili ilə bağlıdır və bəzi türk dillərində *sarım* kimi işlədilir. Çəkilməmiş, yaxud döyülmüş (vaxtilə əti kötük üstündə döyüb xırdalayırıldı, o zaman ət çəkən maşın yox idi). Ətin üzərinə yarpaq, kələm və s. dolamaqla bişirilən xörəyin adıdır. Həmin dövrdə *doldurmaq* feili ilə əlaqəsi olmamışdır. Amma hazırda pomidor, badımcan, istiot dolması həmin məhsulların içində ət doldurmala hazırlanır.

Dovğa (Azərbay.) - is. Ayran, göyərti və düyüdən bişirilən xörək. Ətli dovğa, noxudlu dovğa – Dovğa doqqazacan, qatıqlı aş qapıyacan (atalar sözü).

Düşbərə (Azərbay.) - is. Nazik yayılıb doğranmış xırda xəmir parçalarının içində ət qoyulub bükülərək suda bişirilən xörək.

Əriştə (fars) - nazik-nazik kəsilib qurudulmuş xəmir parçalarından bişirilən sulu xörək, şorba. Əriştə şorbası. Özünə umac ova bilmir, özgəsinə əriştə kəsir (atalar sözü).

Əcəbsəndəl Gəncə, Mingəçevir və b. bölgələrdə badımcan, kartof və pomidordan hazırlanan xörək. Əslində, bu çıxırtma xörəklərinin (toyuq, cücə və pomidor çıxırtmaları) növüdür (*əcəb* - çox gözəl + *səndəl*).

Əyirdək (Azərbay.) - is. südlə undan yoğurulub yağda qızardılmış kövrək qoğal. Bu ad qoğalın xarici görünüşü əyri-əyri kəsilməklə bişirilməsindən alınır: əyri + dək. Əyri aydındır = aq - ək, şəkilçisi isə söz yaratmada iştirak edir.

Ficim – mayalı xəmindən hazırlanmış ət xörəyi (içərisində çəkilməmiş ət, soğan, bəzən də darçın olur), sonra xəmiri yoğururlar, qıraqlarını şəkərburasayağı bükürlər.

Firni (Azərbay.) - is. Düyü unu və şəkərdən hazırlanan desert. Azərbaycan (xörəyi) yeməyi.

Fəsəli (Azərbay.) - is. Arasına yağ sürtülmüş qat-qat xəmindən tavada və ya təndirdə bişirilən çörək, qoğal. Güman etmək olar ki, bu yeməyin xarici görünüşü girdə *fəs* şəklində olduğu üçün belə adlandırmışlar.

Fisincan (Azərbay.) - is. Xırda küftələrlə döyülmüş qoz ləpəsi, abqora (və ya nar şirəsi), yağ-soğan ilə bişirilən plov xuruşu. Fisincan bişirmək: plovun qarası fisincandır. Bu xörək neçə yüzillərdir Azərbaycan mətbəxinin ən çox yayılmış yeməklərindəndir. Etimoloji izahını dəqiq demək çətindir.

Gürzə (Azərbay.) - is. Nazik yayılıb doğranmış xəmir parçalarının içində döyülmüş ət qoyulub bükülərək bişirilən xörək – girs (qırs). Doğranmış xırda xəmir parçalarının üstündə edilən zolaqların gürzənin (ilanın) başına oxşadılması ilə adlandırılmasını ehtimal etmək olar.

Halva (ər. həlva) - is. Yağda qovrulmuş un və bəhməzdən, bəzən də baldan, şəkərdən qatılan Şərq şirniyyatı, xörəyi. Əslində, daha çox azərbaycanlıların mətbəxində yayılmışdır. *Halva çalmaq*, *halvasını çalmaq* söz birləşmələri də işlənməkdədir.

Hədik (Azərbay.) - is. Qarğıdalı, buğda, noxud, lobyə, mərci və s.-dən suda (bəzən də ət və qovurulmuş soğanla) bişirilən xörək.

Həlim (ər.) - is. İçərisində düyü və s. qaynadılması nəticəsində hasil olan bulanıq tərkibli su. Xəmir xörəkləri suda bişirilərkən ondan süzülmiş suya da həlim deyirlər, mədəni isidir, həzmi yüngülləşdirmək məqsədi ilə içmək də olur. Xoşagələn, mülayim tərkibli mayedir, *həlməşik* sözü də buna uyğun gəlir, *qatışıq*, *qarışıq maye*. **Həlimaşı** adlı xörək də vardır. Tamamilə həll olub həlməşik hala gələndək (horra halına düşəndək) suda bişirilən ət və buğdadan ibarət, adətən, səhər tezdən yeyilən horra.

Horra (Azərbay.) - is. Müxtəlif un məmulatında çox sıyıq, duru bişirilən xörək. Dialektlərdə **hörrə** variantı da işlənir. Hortuldatmaqla içilməsinə görə **horra** adlanmasını ehtimal etmək mümkündür.

Xaş (Azərbay.) - is. *baş* sözü ilə bağlamaq olar = baş xörək, ən çox bəyənən xörək kimi yazmaq olar. Kəllə-paçadan (baş-ayaqdan) hazırlanıb sirkə-sarımsaqla yeyilən sulu xörək.

Xəşil (Azərbay.) - is. Suda bişirilir, yağ və bəhməzlə yeyilən xəmir xörəyi. Xəşil şəklində danışıq dilində işlənir. *Qarğa özünü quş bilir, xəşil özünü aş* (atalar sözü).

Xəmirəsi (Azərbay.)-is. Əriştə ilə bişirilən, xəmirli duru xörək (xəmir + aş).

Xingal (Azərbay.) - is. Dama-dama (dördkünc) kəsilmiş xəmir parçalarından bişirilən xörək. Etimoloji cəhətdən mübahisəlidir. Amma Azərbaycan xörəklərindən ən qədimi və çox yayılmışıdır.

Xoşab (fars) - is. Hərfi mənası (xoş = bəyənən) ab = su) deməkdir. Su və şəkərlə bişirilmiş (hazırlanmış) meyvəli şərbət, kəmpot.

Kabab (ər.*kəbab*) is. Köz üstündə şişdə, yaxud od üzərində tavada doğranmış ətdən, balıqdan bişirilmiş xörək. Qədimdə, yazılı abidələrdə **şişlik** şəklində işlənmişdir (KDQ və b.) Ərəblərdən almışıq, ancaq texnologiyası Azərbaycan mətbəxinə uyğundur, milli xərəkdir.

Kalapır - öz yağında bişirilən ət (Gədəbəy). Çöl şəraitində tərəkəmələrin bişirdikləri ət xörəyi.

Kətə (Azərbay.) - is. Göyərti qutabı. Kətmək, kərtmək (kəsmək) feili ilə bağlıdır.

Küftə-bozbaş (fars) - is. Əllə girdələnmiş qiymə ət, kartof, noxud və s. işlədilməklə hazırlanan bozbaş növü.

Kükü (Kükə) (Azərbay.) - is. Kürü sözünün sinonimidir. Hər ikisi **yumurta** sözünün mənasını ifadə edir. Yumurta ilə göyərtinin qarışığından bişirilən yeməyə kükü deyilir.

Qatdama – Borçalı, Gədəbəy, Qazax, Naxçıvan, Şəmkir və Tovuzda yağda bişirilərək üzərinə şəkər tozu səpilmiş qoğal, südlə (yağla da olur) yoğurulmuş xəmiri yayıb onu girdə şəkilli bir neçə qat halında bişirməklə qatdama alınır.

Qaysava (Azərbay.) - is. Etimoloji izahını belə veririk: qaysının anlamı aydındır: ərik qurusu = **ava** isə qədim türk dillərində yemək mənasında bir yeməyin adı kimi verilib: qaysava, paxlava və s.

Qaysı qurusundan hazırlanan yemək. Plovun xuruşlarından biri. Ərik qurusunun yağda qızardılmasından alınan xörək (*qaysı + ava*).

Qayğanaq (Azərbay.) - is. Bişirmək, **qaynatmaq** anlamları ilə bağlıdır. Çalınıb və ya sarısı bütöv halda yağda bişirilmiş yumurtadan ibarət yemək. qədim şəklini dəyişib **qayqanaq** formasına düşüb.

Qırmabadam (Azərbay.) - is. Badam, fındıq və ya qoz ləpəsindən hazırlanan halva növü.

Qoğal (Azərbay.)- is. yağlı və yağsız südlü, girdə kiçik çörək; kökə. Qovurma prosesi ilə bağlı izah etmək olar,

Qəlyə (Azərbay.) - is. Lobyə, balqabaq, badımcan və s.-dən bişirilən xörək.

Qovurma (Azərbay.) - is. Qovurmaq feili ilə bağlıdır. Yağda qovurulmuş ətdən ibarət xörək. Qafqaz xalqlarının mətbəxinə bizdən daxil olmuşdur. *Qovurma-kabab, iç qovurması* xörək adları davar.

Qutab (Azərbay.) -is. İçərisinə döyülmüş ya ət, göyərti, ya qabaq və s. qoyularaq yağda qızardılan yarım dairə şəkilli xəmir bişimişi. Ət qutabı, tərə qutabı, qabaq qutabı (əslə ət = ərəbcədir – azuqə, qida, yeyilən hər şey).

Quymaq (Azərbay.) -is. Qovurulmuş undan yağda bişirilərək bal və ya şəkərlə yeyilən xəmir xörəyi. Ümumiyyətlə, qovurmaq bişirmək anlamı ilə əlaqədardır. Qovurma, qavurğa, qor, kürə, köz, kömür, göynəmək, qayğanaq kimi bir çox sözlər məhz goy sözü əsasında meydana çıxıb. Quymaq sözünü də bu cür izah etmək doğru olardı.

Lavaş (Azərbay.) - is. Nazik yayılmış xəmindən bişirilən çörək növü. *Yuxa-yayma. Ağ lavaş*. Yalnız Azərbaycan mətbəxində deyil, bizdən Qafqaz xalqlarına da keçmişdir.

Ləvəngi (Azərbay.) - is. İçi qoz ləpəsi, turşu və s. ilə doldurulmuş balıq və ya quş ətindən hazırlanan xörək. Talış dilində *ləvə* - qarın deməkdir. Toyuğun və ya balığın içini təmizləyib qarına oxşatmaqla yaranmışdır. Ədviyyatla qoz ləpəsi və soğanla doldurulmaqla bişirilir.

Lülə-kabab - is. Döyülmüş ətdən bişirilən lülə şəklində kabab, uzun - lülə formasında olması ilə bağlıdır.

Məzə (fars) - is. Adətən iştaha üçün əsas yeməkdən qabaq və ya onunla birlikdə, yaxud içki içilərkən yeyilən müxtəlif yüngül yeməklər, çərəz.

Murqutuş - toyuqdan hazırlanır, soğanla qovrulur, üstünə çəkilmiş qoz da tökürlər, nar turşusu da əlavə edirlər (Lənkəran).

Müsəmma - is. ər. (adlandırılan, adlı, qiymətləndirilən) Qoyun və ya toyuq ətindən albuxara, kişmiş, qaysı qurusu ilə bişirilən xörək növü.

Mütəkkə - yağlı və ya şəkərli xəmindən hazırlanır, içərisinə maşından keçirilmiş fındıq və ya qoz ləpəsi əlavə olunur. Şəkər tozu, hil və mixək əlavə olunur. Xəmiri yayıb mütəkkə şəklində bükürlər, romb və dördkünc kimi bişirirlər. Uzunsov, girdə balısa-mütəkkəyə oxşadıllaraq belə adlandırılmışdır.

Ovduq (fars) (avduk-ayran).

Ovşala (Azərbay.) - is. Su, şəkər və sirkədən (və ya limon turşusu, gül suyundan) hazırlanan sərinləşdirici içki, şərbət. Etimologiyası qeyri-müəyyəndir. Şərbət kimi Azərbaycan mətbəxini təmsil edir.

Paxlava (Azərbay.) - is. Yayılmış xəmir qatları arasında döyülmüş badam (fındıq, qoz və s.) ləpəsi ilə şəkər tozu tökülən və romb şəklində kəsilərək bişirilən şər q şirniyyatı (*paxla + ava* – qədimdə xörəyin bir növü olmuşdur).

Piştə paxlava = əriştə paxlava. Bu söz də onu göstərir ki, paxlava bugünkü şirniyyat mənasından fərqli anlamda da işlənib.

Piti (Azərbay.) - is. Hər bir adam üçün ayrı-ayrı güvələrdə bişirilən bozbaş. Bozbaşın bir növü.

Plov (Azərbay.) - is. Bişirilib süzölmüş düyüdən və müxtəlif xuruşlardan ibarət çeşidli növləri olan məşhur şər q-Azərbaycan xörəyi; aş.

Sıyq (Azərbay.) - is. Yarı duru halda olması ilə sıyq adlandırılır. Südlə və ya su ilə bişirilən duru xörək. *Qasıqası, sıyqası, düyü sıyığı, darı sıyığı, ətli sıyq* kimi çeşidli növləri vardır.

Sırdaq - is. Lənkəranda yayılmış xörək. Badımcandan, toyuqdan, döyülmüş ətdən də hazırlanır, qızardırlar, sarımsağı döyüb bişirirlər.

Sucuq (Azərbay.) - is. İçərisinə fındıq, qoz, şabalıd və s. doldurulmuş kolbasa şəkilli şirniyyat növü. Sucuğun mənələrindən biri *bağırsağ*, ikincisi isə *İçi dolu bağırsağ* deməkdir. Qədim mənası su ilə bağlıdır. *Suyuq - sıciq* deməkdir.

Süfüllü - is. Yağ və ya su ilə ətdə qöyüb bişirilən xəmir xörəyi. Yumru-yumru kəsib bişirirlər. Oğuz, Şəki, Qax, Zaqatala, Gəncə bölgələrində bişirilir.

Şəkərbura (farsca) - is. İçərisi şəkər tozu, qoz, fındıq və ya badam ləpəsi qarışıq dolurulmuş, kənarları vintvarı bükülmüş üstü naxışlı şirniyyat növü.

Şilə (Azərbay.) - is. Düyüdən bişirilmiş çəkmə aş, plov. cirə, zoğal axtası, alça turşusu və s. də vurulur.

Şişlik (Azərbay.) - is. Şişə çəkilərək od üstündə bişirilən tikə-tikə ətdən ibarət yemək, tikə-kabab. (Rus dilində şaşlıq şəklində işlənir). Qədim abidələrdə (KDQ-da) *şişlik* şəkli geniş işlənmişdir = *şiş+lik* hissələrindən ibarətdir (şiş üçün hazırlanan).

Şorba (Azərbay.) - is. Ət, toyuq (və ya onlarsız) düyü, turşu və s.-lə hazırlanan duru yemək.

Taskabab (Azərbay.) - is. Tas-kabab adlanan qabda bişirilən xırda küftə və ya doğranmış ət və kartofdan ibarət xörək. Bişirildiyi qabın adı ilə adlandırılır.

Tayçarıq. Mayalı xəmirdən hazırlanır, cürbəcür (qıymə, kartof püresi, pendir və s.) xəmirin içinə qoyurlar, sonra kənarlarından qatlayırlar. Türklər *pide* deyirlər.

Tərhalva (Azərbay.) - is. Yağda qovrulmuş un, bəkməz və ya şəkər tozunun şirəsi tökülməklə bişirilən halva növü.

Umac (Azərbay.) - is. Ovulmuş undan bişirilən duru xörək və bu xörək üçün üstünə su səpilərək hazırlanan xəmir ovuntularının özü. Sözlün əsl *ovmac* olub, *ovmaq* feilindəndir, şəklini dəyişib *umac* kimi sabitləşib.

Yarma (Azərbay.) - is. Yarmadan (döyülmüş dəndən) bişirilmiş sıyıq xörək. *Yarmaq*, *doğramaq* feilləri ilə əlaqədardır.

Yuxa (Azərbay.) - is. "Yuvxa" kimi də vaxtilə işlənib, nazik sözlünün sinonimidir. Nazik yayılmış (mayasız) xəmirdən sacda bişirilən xörək növü; yayma. *Yuxa - yolda tıxa*. (atalar sözü).

Burada bəhs etdiyimiz yemək adları Azərbaycan mətbəxini təşkil edən sözlərin az bir hissəsidir. Ümidvarıq ki, xörək adlarımızın əksəriyyətinin etimoloji şərhini gələcək yazılarımızda hissə-hissə çatdıracağıq.

QAYNAQLAR

1. Azərbaycan dilinin izahlı lüğəti. (2011). Bakı: "Şərq-Qərb".
2. Azərbaycan dilinin orfoqrafiya lüğəti. (2013). Bakı: "Şərq-Qərb".
3. Mahmudov, Y. (1985). Səyyahlar, kəşflər. Bakı: Gənclik.
4. Məmmədov, İ. (2008). Azərbaycan dilinin etnoqrafik leksikası. Bakı: "Elm və Təhsil".

Ismayil MAMMADLI

ETYMOLOGICAL EXPLANATION OF AZERBAIJAN MEAL NAMES

SUMMARY

Azerbaijan kitchen shows the richness of this people's material culture. So many words can be said about our the culinary of Azerbaijan. The presented article gives explanations about the etymology of the national meals. The author claims that most of the meals from different regions of our country are turkish origin and affirms his words with facts. Of course, the names mentioned in the article are very few part of Azerbaijan.

Keywords: *phraseological compound, idioms, translation, dishes, culinary culture.*

Исмаил МАММЕДЛИ

**ЭТИМОЛОГИЧЕСКОЕ ТОЛКОВАНИЕ АЗЕРБАЙДЖАНСКИХ
КУЛИНАРНЫХ НАЗВАНИЙ**

РЕЗЮМЕ

В статье повествуется о блюдах, которые свидетельствуют о богатстве материальной культуры азербайджанского народа. Можно многое рассказать о кулинарной культуре азербайджанского народа, тесно связанной с древней историей жизни и занятости народа, в том числе со скотоводством, овцеводством, земледелием, охотой, рыболовством и другими областями занятости местного населения.

Ключевые слова: *фразеологические соединения, идиомы, перевод, блюда, кулинарная культура.*