

Həssaslıq

TAHİR ƏMİRASLAN
professorMƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİMİZİ YABANÇI
SÖZLƏRDƏN QORUYAQ

Hazırda yeri-gəldi, gəlmədi dilimizə bir çox yad-yabancı sözlər yeridilir. Bu hal mətbəx mədəniyyəti ilə bağlı peşəkar sahə terminologiyasına da mənfi təsir göstərir, dilimizi korlayır. Bununla bağlı olaraq ictimai işdə, restoran biznesində işlədilən bir sıra terminlərin dövlət dilimiz olan Azərbaycan dilində işlənməsi, peşəkar dil dövryyəsinə buraxılması üçün aşağıdakıları təklif edirik:

1. “Menyu” - əvəzində tarixən özümüzün yaratdığımız “çəşni” sözünü işlədilməsi vacibdir. Bu söz artıq 3 ildir ki, “Xanədan” etno restoranında dövryyədə saxlanılır və fəal şəkildə işlədilir. Qeyd edək ki,

Qazaxıstanda “menu” sözü əvəzinə “Məzir” deyimi işlədilir. Ehtimal ki, “MƏZƏ” və “İçki” (ir) sözlərinin birləşməsindən və yaxud “məzələr” mənasından yaranmış bir kəlmədir.

2. “Ofisiant” - əvəzində “süfrəçi” və “çəşnigir” sözləri təklif edirik.

2.1. “Süfrəçi” termini 20 ildən çoxdur ki, tərəfimizdən restoran biznesinə yeridilib və rəsmi sənədlərdə belə işlənir. Qədimdən saraylarda da geniş şəkildə işlədilib.

2.2. “Çəşniğir” – mənbələrdə “çaşnigir” kimi də yazılır. Əski rus dilinə “çaşnik” kimi keçib. Əslində, “çəşni”-yə cavabdeh, “çəşni”ni gətirən mənasındadır. O, içki və yeməkləri öncədən dadır və keyfiyyətini müəyyənləşdirir.

3. “Rasion” – öynə. Qida öynəsi, səhər öynəsi, günorta öynəsi, axşam öynəsi və s. dilimizdə işlənir. Türkiyə türkcəsində “nahar” mənasında “öynə” sözü işlədilir. Azərbaycanın bir çox bölgələrində də eyni məzmununda işlədilir.

4. “Zakuska” – əvəzinə “açar” – öynənin başlanğıcında veriləndə iştah açan yemək kimi verilir. İngilis dilində “apitayzer” – iştah açan mənasındadır.

“Açar” sözü tarixən işlədilib, daha uyğun və yerindədir, həm iştahı açır,

həm də süfrəni. “Açar” sözü də tərəfimizdən peşəkar ədəbiyyatda işlənir.

5. “Salat” – məzə, doğranmış tərəvəz, dənli bitki, meyvə-tərəvəz qarışıqlarından ibarətdir. Bitki yağı, ədviyyatlar, pendir, xama və s. əlavə edilməklə hazırlanır. Tarixi kitablarda “məzə”, “məzzə” kimi rast gəlinən açar xörəklərdəndir. Aşıq Ələsgər də öz şeirində “Şirin ləblərindən ver məzə, qurbanın olum” demişdir. Şərq ölkələrində bu sözdən istifadə edilir.

6. “Salat” – kahı.

7. “Sous” – sözü əvəzinə bir neçə ildir ki, dövriyyəyə “xörək əlavəsi” və “rub” terminlərini işlədirik.

7.1. “Xörək əlavəsi” – əsas yeməkdən ayrı hazırlanır, yeməyin dadını açmaq, diqqətə çatdırmaq üçün istifadə edilir.

7.2. “Rub” – yalnız meyvələrin, tərəvəzin qatı şirəsi – (narşərab, pomidor rubu, alça turşusu və s.) xörək əlavəsi kimi istifadə edilir.

8. “Bulyon”.

8.1. İşgənə - iç yenə mənasındadır.

8.2. Ət suyu - ət işgənəsi.

8.3. Toyuq suyu – toyuq işgənəsi.

8.4. Balıq suyu – balıq işgənəsi.

8.5. Sümük suyu – sümük işgənəsi.

8.6. Həlim – meyvə, tərəvəz, dənli bitkilər, göyərtilərdən alınan işgənə.

8.7. Dinab – Bakıda işlənir. Həmin işgənə mənasındadır.

9. “Sup” – şorba

10. “Somelye” – saqi – içkiyə baxan, içkidən başı çıxan, içki paylayan.

11. “Qəlyənaltı” – əsas yemək öynəsindən ayrı, içki ilə çay, qəhvə yaxud qəlyanla verilən yeməklər, daha çox məzələr.

12. “Frityr” – “çim yağ” – çim yağda bişirmək. “Yağ içində börək kimi” məsələnə uyğun olaraq. “Çim yağ” və “teyxa yağ” ifadələri dilimizdə işlədilməkdədir. Teyxa yağ çox yağlı mənasındadır. “Çim yağ” isə yağda üzən, çimən mənasındadır ki, bu da mənə etibarilə “frityr” sözü ilə tam eyni mənə kəsb edir.

13. “Müşaiyəti yemək” – bu anlayış Avropa mətbəxində yoxdur. Biz bir çox yeməkləri, məsələn, kababı tər göyərti və tərəvəzlərlə (xiyar, pomidor) eyni zamanda yeyirik. Yəni, bir dişləm ətlə bir dişləm göyərti və bir dişləm çörəyi bir yerdə çeynəyirik. Burada, göyərti və tərəvəz əti müşaiyəti edir. Bu termini saxlamaq və yaxud onu qısaltmaq üçün Türkiyə türkcəsində işlədilan “eş” sözünü götürüb “eş yemək” kimi də işlətmək olar. Yaxud, biz öz dilimizdən “ətə tay” kimi bu ifadəni “tay yemək” kimi də işlədə bilərik.

Amma biz artıq peşəkar ədəbiyyatda “müşaiyəti yemək” terminindən istifadə edirik.

14. “Lət” – meyvənin qabıqla çəyirdəyinin arasında qalan hissə.

15. “Sirop” – mət

16. “Resept”.

16.1. “Nüsxə” – 30 ilə yaxındır ki, peşəkar ədəbiyyatda işlənir. Dərman nüsxəsi.

16.2. “Düstur” – Xörək nüsxəsi. Tarixi ədəbiyyatda xörək resepti mənasında işlənilir. Tərəfimizdən bir neçə ildir ki, işlədilir.

17. “Obaşdanlıq” – səhər tezdən saat 4-5-də qəbul edilən yemək. Oruculuq zamanı sahur deyilir. Səhər namazından qabaq, yaxud, bir az sonra yeyilir. Kənddə heyvanı sağmaq və örüşə ötürmək üçün və ya yazda, yayda, gün qızana kimi əkin sahəsində işləmək, sahəni şümləmək, sulamaq və s. üçün obaşdan durur, yemək yeyir və sahəyə gedirdilər.

18. “Qarnir”.

18.1. “Yanlıq”. Əsas yeməyin yanında verilir. Ətin, balığın və s. yanında verilir.

18.2. “Qara, xuruş.” Plovların, xəngəlin yanında verildə “qara” – plovun, xəngəlin qarası, xuruş (plovun xuruşu).

18.3. “Yavanlıq” sözü də bu yerdə işlədilə bilər.

19. Banket.

19.1. “Ziyafət”

19.2. “Qonaqlıq”

20. 2.2 bəndində yazdığımız kimi “süfrəçi” sözü artıq işlədildiyi üçün “Çəşnigir”, “Çaşnigir” sözü Bufetçi sözünü əvəz edə bilər.

21. “Desert” – yeməyin axırında verilir. Əvəzinə “sonluq” sözünü təklif edirik. Adətən, şirin xörək, şirniyyatdan ibarət olur. Buna görə də “Şirin” sözündən istifadə edilə bilərdi. Lakin desert əvəzinə bir sıra hallarda meyvə yaxud pendir verilir. Süfrədə axırda, sonda verildiyi üçün son yemək, axırda verilən yemək mənasına gələn “sonluq” sözünü dövriyyəyə salmağı məqbul hesab etmək olar.

22. “Furşə” – “ayaqüstü qonaqlıq” və yaxud qısaca “ayaqüstü” termini furşet sözünü tam əvəzləyə bilər.

Əlbəttə ki, bu terminlər müzakirə edilə, bunlara əlavələr oluna bilər. Lakin bu zaman nəzərə alınmalıdır ki, təklif etdiyimiz bir çox terminlərdən (nüsxə, distur, açar, işgənə, çeşni, süfrəçi, məzə, xörək əlavəsi, çim yağ, müşaiyəti yemək) həm təcrübədə (Xanədan etno restoranı, Turan restoranı və s.), həm rəsmi yazışmalarda, həm kitablarımızda, həm kütləvi yayım, həm sosial şəbəkələrdə daimi olaraq istifadə etməklə peşəkar dil dövriyyəsində yaşıtmış oluruq.