

## **Azərbaycan mətbəx kultu leksikasının tarixi-etimoloji təhlili və türk dilləri dialektlərinə inteqrasiyası**

*Bu iş Azərbaycan Respublikasının Prezidenti yanında Elmin İnkişaf Fondunun maliyyə yardımı ilə yerinə yetirilmişdir – Qrant № EIF/MQM/Elm-Təhsil-1-2016-1(26)-71/07/5-M-23*

**Mirvari Abbas qızı İsmayılova**  
**filologiya elmləri doktoru, professor**  
**e-mail: ismayilovamirvari1960@gmail.com**

### **Xülasə**

Məqalədə Azərbaycan kulinariya mədəniyyətinin qədim və zəngin tarixi köklərinin olduğu göstərilir. Araşdırmalar göstərir ki, azərbaycanlılar mətbəxlərinə yalnız qida rasionu kimi baxmayıb onu bütöv, zəngin bir mədəniyyət nümunəsinə çevirərək kulinariya səviyyəsinə gətirmişlər. Azərbaycanın kulinariya mədəniyyəti o qədər zəngin və gözəl olub ki, tarixən bu ölkəyə gələn hər kəs ona heyran qalmışdır. Azərbaycan kulinariya mədəniyyəti türk fəlsəfi düşüncəsinin məhsulu olaraq meydana gəlmiş və bir çox elm sahəsinə aid bilikləri özündə əks etdirir. Kasıb qonşularımız yalnız ərəzilərimizə, milli və mənəvi dəyərlərimizə deyil, milli yeməklərimizə də sahib olmaq istəyirlər. Azərbaycan yeməkləri milli mədəni dəyərlərimiz kimi qorunub saxlanılır və nəsil-dən-nəsilə ötürülür. Hökumət bu sahədə də xüsusi tədbirlər görmüş və lavaş, dolma, plov UNESCO-nun Qeyri-Maddi Mədəni İrs üzrə Prezəntativ Siyahısına daxil edilmişdir. Azərbaycan mətbəx kultu leksikasının tarixi-etimoloji təhlili və türk dilləri dialektlərinə inteqrasiyası istiqamətində araşdırılması Azərbaycan tarixinin qədimliyini sübut edir.

**Açar sözlər:** Azərbaycan mədəniyyəti, mətbəx fəlsəfəsi, kultü, milli yeməklər, yemək adları, türk dialektləri, inteqrasiya, Qeyri-maddi mədəni irs, YUNESKO, reprezentativ siyahı, tarixi-etimoloji lüğət.

**Историко-этимологический анализ лексики культа  
азербайджанской кулинарии и ее интеграция в диалекты тюркских  
языков**

*Работа выполнена при финансовой поддержке Фонда развития науки при Президенте Азербайджанской Республики - Грант № EIF / MQM / Наука и образование-1-2016-1 (26) -71 / 07/5-M-23.*

**Мирвари Исмаилова Аббас кызы**  
**доктор филологических наук, профессор**  
**электронная почта: ismayilovamirvari1960@gmail.com**

### **Резюме**

В статье показано, что кулинарная культура Азербайджана связана с корнями древней и богатой истории. Исследования показывают, что азербайджанцы не рассматривали свою кухню как еду в своем рационе, они превратили ее в целую, богатую культуру и довели ее до кулинарного уровня. Кулинарная культура Азербайджана была настолько богата и прекрасна, что исторически была впечатлена всеми, кто приезжал в эту страну. Кулинарная культура возникла как продукт философской мысли тюркских тюрков в целом и отражает знания многих областей науки. Наши бедные соседи хотят владеть не только наших территорий, наших национальных и духовных ценностей, а также наших национальных блюдами. Азербайджанские блюда сохраняются в качестве наших национальных культурных ценностей и передаются из поколения в поколение. Правительство также принял специальные меры в этой области и лаваш, долма, плов был включен в репрезентативный список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Историко-этимологический анализ лексики культа азербайджанской кулинарии и ее интеграция в диалекты тюркских языков доказывает древнюю историю Азербайджана.

**Ключевые слова:** азербайджанская культура, философия кухни, культа, национальные блюда, кулинарные имена, диалекты тюркских языков, интеграция, нематериальное культурное наследие, ЮНЕСКО, перепечатанный список, исторический этимологический словарь.

### **The historical- etymological analysis of language of cult of Azerbaijani cuisine and its integration into dialekts of turk languages**

*This work was supported by the Science Development Foundation under the President of the Republic of Azerbaijan - Grant No. EIF / MQM / Science and Education-1-2016-1 (26) -71 / 07/5-M-23.*

**Mirvari Ismayilova Abbas**  
**doctor of Philology, professor**  
**e-mail: ismayilovamirvari1960@gmail.com**

### Summary

The article shows that culinary culture of Azerbaijan is associated with the roots of an ancient and rich history. Studies show that Azeri people did not view their cuisine as food in their diet, they turned it into a whole, rich culture and brought it to a culinary level. Culinary culture of Azerbaijan was so rich and beautiful that it was historically impressed by all who came to this country. Culinary culture originated as a product of the philosophical thought of the Turkic people as a whole and reflects the knowledge of many areas of science. Our poor neighbors want to own not only our territories, our national and spiritual values, but also our national dishes. Azerbaijani dishes are preserved in the quality of our national cultural values and are passed on from generation to generation. The government has also taken special measures in this area and lavash, dolma, plov has been included on the UNESCO Intangible Cultural Heritage representative list. The historical and etymological analysis of the lexicon of the Azerbaijani culinary cult and its integration into the dialects of the Turkic languages proves the antiquity of the history of Azerbaijan

**Key words:** Azerbaijani culture, cuisine philosophy, of cult, national dishes, culinary names, turk languages dialects, integration, intangible cultural heritage, UNESCO, reprinted list, historical etymological dictionary.

**Annotasiya:** XXI əsrin intensiv prosesi olaraq bütün bəşəriyyəti cəmləyən inteqrasiya qloballaşmanın əsas göstəricisi kimi sürətlə həyatımıza daxil olmuşdur. Qloballaşma inteqrasiyanın cəmiyyətin bütün sahələrinə (iqtisadi, siyasi, mədəni, dil) təsir etməsi ilə şərtlənir. Qloballaşma haqqında verilən proqnozlar onun dünya evinə, ümumbəşəri mədəniyyətə qovuşmaq meylinə stereotipləri, dilləri, dinləri, mədəniyyətləri, həyata baxışı dəyişdirəcəyini ehtimal edirdi.

Lakin müasir dövrümüzdə inteqrasiyanın sürətlənməsi, inkişaf tendensiyası çox qəribə tərzdə müxtəlif cəmiyyətlərdə ona qarşı güclü müqavimətlə rastlaşaraq etnopsixoloji oyanışla və müqavimətlə nəticələndi. Bu proses dünya dillərində, mədəniyyətdə, xalqların öz tarixinə qayıdışda daha çox müşahidə olunur. İnsanlar bir toplum olaraq etnos, xalq, dövlət kimi qloballaşan dünyaya can atır, eyni zamanda milli özünüdərk hissi ilə milli kimliyini qorumağa çalışır, ümumbəşəri dəyərlər sırasında milli, mənəvi dəyərləri ilə təmsil olunmaq istəyir. Məhz bu səbəbdən diferensiasiya qloballaşma ilə bağlı inteqrasiyanın ləngiməsinə səbəb olur. Bu mənada diferensiasiya prosesinin qloballaşan inteqrasiyanın əksinə olaraq güclənməsi, çox ciddi şəkildə müqavimət göstərməsi qanunauyğundur.

**Aktuallıq.** Dünyanın Azərbaycan gerçəkliyinə marağı, Azərbaycana axını həmişə böyük olmuşdur. Müstəqillik əldə edildikdən sonra dünyada Azərbaycan faktoruna maraq neft oyanışı, geosiyasi məkan baxımından olsa da milli, maddi və mənəvi dəyərlərimizin sönməyən cazibəsi, bəşər mədəniyyətinə verdiyimiz töhfələr də insanları həmişə öz sehrində saxlayıb. İçində yaşadığımız, Azərbaycan tarixində bəlkə də ən böyük dönüş mərhələsi olan bu təlatümlü günlər bütün dünyanın diqqətini yenə də Azərbaycan faktoruna yönəltmişdir. Azərbaycan xalqı bu günlərdə hər b tarixinin ən şanlı səhifələrini yazır. 30 ilə yaxın işğal altında olan dədə-baba torpaqlarımızın mənfur düşməndən təmizlənməsi Azərbaycan xalqının çox böyük ruh yüksəkliyinə səbəb olmuşdur. Lakin azad olunmuş ərazilərimizin azğın düşmən tərəfindən vəhşicəsinə dağıdılması, milli maddi və mənəvi sərvətlərimizin talanması bizdə böyük qəzəb hissi oyadır.

Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyev işğaldan azad olunmuş ərazilərimizdə böyük quruculuq, bərpa işlərinin aparılması üçün Layihələrin həyata keçirilməsini nəzərdə tutmuşdur. Burada məhv edilmiş mədəni irsimizin bərpası xüsusi yer tutur. Bir milyondan artıq əhalinin öz əzəli torpaqlarından didərgin düşməsi bu bölgənin demoqrafiyasını, etnik mənzərəsini özünə qaytarmaq üçün gərgin iş tələb edir. Təkrar olunmaz Qarabağ şikəstəsi, atları, xalçaları, müalicəvi dərman bitkiləri, xarıbülbülü, mətbəxi, qonaqpərvərliyi, vüqarı və əzəməti ilə bizi yenə də sevindərəcək.

**Metod.** Təsviri, tarixi və müqayisəli metodlardan istifadə olunmuşdur.

**Giriş.** Azərbaycanın, eləcə də Qarabağın maddi mədəniyyətinin tərkib hissəsi olan mətbəx mədəniyyəti də Azərbaycan türklərinin məşğuliyyəti, düşüncə tərz, həyata baxış fəlsəfəsinin, yüksək mədəniyyətinin göstəricisidir və çox qədim köklərə bağlıdır. Azərbaycanlılar onu tarixi nailiyyətləri olan incə zövqün, fəlsəfi düşüncənin, yüksək mədəniyyətin nümunəsi etmiş, onu bir kult səviyyəsinə qaldırmışlar.

Mətbəx mədəniyyəti hər bir xalqın milli maddi və mənəvi dəyərləri zəminində təşəkkül tapır. Çünki qida maddi nemət olmaqla yanaşı, xalqın mənsub olduğu ərazi, həyat tərz, adət-ənənələri, inam və etiqa, dünyagörüşü ilə tənzimlənir.

Azərbaycan milli mətbəxi bolluq, yüksək mədəniyyət, firavanlıq, kübarlığı təcəssüm etdirir. Dadlı, nəfis, çox çeşidli və rəngli qida məhsulları həm də zənginlik rəmzidir. Bu zənginlik Azərbaycanın çox qədim tarixinə söykənir.

Azərbaycanın Ağdam ərazisində Çalağan təpədə aparılan arxeoloji qazıntılar sübut edir ki, hələ e.ə.VI-V əsrlərdə bu ərazilərdə yerli əhali əkinçilik, maldarlığı inkişaf etdirmiş, istehsal olunan məhsullar daima bol olmuşdur. Vaxtilə Ağdam Çörək muzeyinin ən qədim eksponatı e.ə. VII minilliyə aid olan

daşlaşmış buğda dənələri olmuşdur. Çox təəssüf ki, mənfur ermənilər dünyada çox nadir hesab olunan çörək muzeyini də dağıtmışlar.

Göründüyü kimi çox qədim və zəngin Azərbaycan mətbəxi mənsub olduğu xalqın mədəni nailiyyətlərinin tərkib hissəsini təşkil edir. Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti yüksək inkişaf səviyyəsinə çataraq bir çox elm sahələrinə aid bilikləri əhatə edir. Bu cəhətdən Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin kompleks şəkildə elmi cəhətdən öyrənilməsi Azərbaycanşünaslıqda, ümumən dilçilikdə, dialektologiyada, türkologiyada aktual, həllini gözləyən mövzudur və böyük tarixi, elmi linqvistik, ictimai-siyasi, iqtisadi əhəmiyyət kəsb edir.

Azərbaycan türklərinin həyata baxışının tərkib hissəsi olan mətbəx mədəniyyəti dərin fəlsəfi düşüncələr zəminində ona yüksək estetik münasibətin nəticəsi kimi yaranmışdır.

Bəşər mədəniyyəti xəzinəsinin dəyərli töhfəsi, Azərbaycan ədəbi-fəlsəfi təfəkkürünün, eyni zamanda dünya fəlsəfi fikrinin başlanğıcı olan “Avesta”da Haoma adlı içkinin adı çəkilir. İndi el arasında həməşərə//həməşirə şəklində işlənir. Haoma müqəddəs, qızılı və sarı rəngli içki sayılıb və zərdüştlərin dini mərasimləri vaxtı istifadə edilirmiş, insana güc, qüvvət verən içki imiş. Cəlilabad diyarşünaslıq muzeyində Haoma içkisi çəkilən, qab-qacaqlar, həvəng, həvəngdəstə, küp, küp ağızlıqları və s. saxlanılır. “Avesta”da Haoma içkisinin çox qədim tarixə malik olduğu, şumerlərin dövrünün əfsanəvi hökmdarı Yimin atası tərəfindən icad edildiyi, dünyanın böyük, ölməz ali insanlarına həyat verdiyi bildirilir (2,129). Eyni zamanda Haoma gözəl, parlaq, ecazkar gücə malik bədii obraz - «kişi» kimi xeyirin, uğurun, qələbənin müdafiəçisi, sərin, yalanın düşməni kimi təqdim olunur. Üzüm sirkəsi və abqoranın da müalicəvi əhəmiyyəti böyükdür. Müasir dövrümüzdə tibdə ən müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində şərəbin müxtəlif növlərindən istifadə etmək tövsiyə olunur.

Azərbaycan milli yeməkləri bolluq, yüksək mədəniyyət, zənginlik, fırvanlıq, kübarlıq rəmzi kimi çox çeşidli, dadlı və rənglidir və bu barədə məlumatlar bir çox qədim və orta əsr mənbələrində əks olunmuşdur.

Ağqoyunlu Uzun Həsənin adına yazılmış “Kitabi-Diyarbəkriyyə” adlı tarix kitabında göstərilir ki, Bayındır xanın qışlağı Qarabağ yaylağı, Göyçə dəniz (Göyçə göl) sahilləri olub. Bayındır xan burada “ban ev” deyilən altun otaq tikdirib (çadır qurdurub), 120 min erkək, 9 min qısır qoyun, 18 min mal kəsdirib, üç böyük göl-hovuz düzəltdirib, birini şərbət, birini süd, birini süzmə bal ilə doldurub, böyük bir qurultay, ulu bir yığıncaq çağırub (3, 441).

“Dastani-Əhməd Hərami”də rast gəlinən aşağıdakı yemək və içki adları: yəxni(ət qovurması), ərişə(ərişdə), tuturqan(tuturqu), qəlyə, borani(düyü və qatıqlı səbzə), zərdə, pılav, şərbət, abi-əngur, şir(süd), şirin(tatlı), kand(nabat şəkəri), aş, dane(qaynadılmış, qabığı çıxarılmış buğda) və s. süfrə nemətlərinin rəngarəngliyini göstərir.

Dünya fəlsəfəsinin ilkin başlanğıcı hesab olunan “Avesta”da irəli sürülən təmizlik, düzlük, odsevərlik, dostu sadıqlıq və daha bir çox maddi və mənəvi dəyərlər Azərbaycan türklərinin fəlsəfəsi düşüncələri kimi eyni zamanda mətbəx mədəniyyətimizə güclü təsir edərək onu formalaşdırmışdır. Bu təsir elə güclü olmuşdur ki, min illər keçməsinə baxmayaraq yad təsirlərə müqavimətli olaraq qorunub saxlanılır, nəsillərdən-nəsillərə ötürülür. Bu mənada Azərbaycan mətbəxi öz mühafizəkarlığı ilə seçilir.

Əcdadlarımızın mətbəx mədəniyyəti, ənənələri bir kult kimi qorunur. Azərbaycan mətbəxi başqa xalqların mətbəxinə əsaslı təsir göstərmiş, təkcə fars dilinə 60-a yaxın kulinar termini keçmişdir (9), öz spesifikliyini isə mühafizə etmiş, dili, adət-ənənələri, inamı kimi mətbəxini də qorumağı bacarmış, başqa mədəniyyətləri, mətbəxi isə öz təsiri altına almışdır. Mətbəximizə, məişətimizə keçən az miqdarda yemək növləri isə xalq tərəfindən zövqə uyğun əsaslı şəkildə dəyişdirilmişdir.

Çox qədimdən süni yolla od əldə etməyi öyrənən əcdadlarımız ocaqda çörək və başqa yeməkləri hazırlamağı öyrənərək həyatlarında kardinal dəyişikliklər etmişlər. Çörəyin çox fərqli növləri (yuxa, laylı yuxa, qalın (lavashın əksi), yayma, səngək (xırda daşların üstündə qırmızı kərpicdən hazırlanan kürədə bişirilir; bozbaş, piti və s. duru, yağlı yeməklər üçün hazırlanır), xörəkli çörəyi, qaymaq çörək, bozdamac çörəkləri, kəpək çörək, fətir, Şəki ovması (fətir), külləmə, közləmə, qalınca, kələfətir (tez-tələsik, acımamış xəmərdən hazırlanan, sacda tezbişən çörək. Əştərək, Hamamlı şivələrində) kömbə, qoz çörəyi, badam çörəyi, xamralı, işdi çörək (Qafan, Dovus şivəsi), mal dili, çaparma, qalac, somu, cad, ajıtma); hazırlanma, bişirilmə texnologiyaları və ocağın təkmilləşməsi ilə yeni ocaq formaları (təndir (yeraltı, yerüstü təndirlər – döymə, dadlı, təndrəsər), kürə, buxarı, külfə, çala, sac (gil, daş, dəmir sacları), manqal) yaranır. Azərbaycanlı təfəkküründə çörək və ocaq müqəddəs hesab olunur. Bura su və duz da daxildir.

Azərbaycan dilində yemək adlarının yaranması Azərbaycan mətbəxinin özünəməxsus səciyyəvi xüsusiyyətləri və qanunauyğunluqlarla bağlıdır. Yemək adlarının yaranmasına təsir edən amillər müxtəlifdir. Xörək adları hazırlandığı ərazinin adı ilə (Qarabağ basdırması, Bakı paxlavası, Gəncə paxlavası, Quba paxlavası, Şəki paxlavası, Şəki pitisi, Şəki halvası, Göyçə xəngəli, Corat qutabı, İrəvan kətəsi, Naxçıvan çöçəsi, Şamaxı mütəkkəsi və s.); xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqların adı ilə (südlü plov, südlü sıyıq, içalat, balqabaq qutabı, səbzi plov, qızıl balıq sırdağı, süyüd plov, düyü çinkuru, qurut kələcisi, nar qovurma, balıq dolması, balıq buğlaması, qarın qutabı, yumurta gürzəsi (Zaqatala, Qax), gicitkən gürzəsi//girs) (Balakən); xörəyin hazırlanmasında istifadə olunan texnologiyaya görə (çərtmə, basdırma, dondurma, bozartma, partlama (Lənkəran), qızartma, soyutma, pörtləmə, döymə-döşəmə plov, basdırma plov (Ərdəbil), daşma plov); xörəyin hazırlanma formasına görə

(yuxa, qalın, lülə kabab, nazik yarpaq xəngəl, dindili küftə, dürmək, parça bozbaş); ocağın növünə görə (təndir kababı, manqal salati, təndir çörəyi, sac qovurması, sac lavaşı, kürə çörəyi, xərək çörəyi, tava kababı, tas kababı, daş küftəsi, daşarası kabab); xörəyin hazırlanma texnikasına, texniki üsullara görə (dolma, qatlama, doğramac, əzmə); xörəyin dadına, orqanaleptik xassəsinə görə (şirin dolma, turşu qovurma, şirin qovurma, şor qoğal, acılı zəngi çörəyi (zəncəfilli, Qərbi Azərbaycan), acılı əriştə, acıtərəli aş, turşulu plov, turşu kabab və s.) adlanır.

Eləcə də xörəyi hazırlayan şəxsə, peşə-sənətinə və s. görə (çoban-basdırması, çobanaşı, çoban salati, çoban dürməyi, Qasımbəy yeməyi (Masallı, Bakı) // Mirzəqasım yeməyi (Cənubi Azərbaycan), balıqçılar plov, yeznə-qalın, bəyim çörəyi yaranmışdır.

Azərbaycan mətbəxində xüsusi yeri olan qida məhsullarına süddən hazırlanmış ərzaqlar da daxildir. Süfrələrin bəzəyi olan pendirin çox müxtəlif adları var: Məsələn, üzlü, üzsüz, qaşar, sərmə, axtarma, ovma, döymə, cılgı, baş, motal və s.

Azərbaycan mətbəxinin zəngin və çoxfunksiyalı olduğunu göstərən amillərdən biri də xörəklərin gündəlik, bayram, ziyafət yeməkləri, fəsillərə uyğun mövsümi və müxtəlif mərasimlərə və s. aid olmasıdır.

Məsələn, Azərbaycanda plovun 200-250-dən çox növü var (şah plov, bükmə plov, meyvə plov, albalı plov, həlim aşı (buğda ilə bişirilən plov, Qərbi Azərbaycan), şiləplov, paxla plov, müsənbə plov (Qərbi Azərbaycan) parça döşəmə plov, yarma plov, şeşrəngli aş (Şuşa), şüyüd plov (Şuşa), irza plov (düyü, kök, noxud, xırda küftələr, qoz, kişmiş, nazik dilim yağda qovrulmuş soğan), çipovu plov (düyü, yağ, soğan, zirinc, şüyüd – Qafan, Dovus şivəsi) və s. Onlardan biri də şeşəndaz plovdur. Şeşəndaz plov yalnız Novruz bayramı axşamı bişirilən və xuruşuna çoxlu yumurta qatılmış xüsusi plov növüdür (6).

Novruz bayramında bişirilən özəl xörəklər, plovlar, şirniyyatlar çoxdur. Məsələn: Səməni halvası, ilaxır çərşənbədə bişirilən daşma plov, pişi (yağda bişirilən yuxa – Əştərək, Hamamlı şivələri), qovurğa, qat-qat şəkərbura (Quba) və s.

Azərbaycan mentalitetində “qonaqlıq” anlayışı geniş məzmun kəsb edir və qədim köklərə bağlıdır. “Kitabi-Dədə Qorqud” da təsvir olunan Oğuz elinin adətinə görə şülən (qurban) zamanı ağca qoyun; toy, qonaqlıq üçün isə atdan aygır, dəvədən buğra, qoyundan qoç kəsilməmiş: “Dəpə kibi ət yığ, göl kibi qımız sağdır”. M.Kaşğarlının “Divani-lügət-it türk” əsərində adı çəkilən bir çox yemək adları: koğrmac, komac, köməc, aş, mun(sup), basan, top(buğda və qarabaşaq unundan xörək), ətmək, əpmək, sarmaçuk, kurut, talkan, buşkəl, buğday, çağmur, tareq, kaqurmaq, eləşqə, kağut, və s. müxtəlif türk dialekt və şivələrində bir qədər fərqli fonetik variantlarda işlənir: koğrmac–qırğız dialektlərində kuurmaq/keurma /kuurdak/ kovardak, Azərbaycan dili dialekt və

şivələrində qavurma/kaurma/qovorma; qavurma/qourma/qoyrma; qumuq dilində kğurtmac, uyğur dilində kaqurmaq şəklində işlənir.

Eləcə də mərasim yeməklərinə (hədik, quymaq, halva, umac halvası, tər halva); mövsümi yeməklərə qovut, doğramac, yay dovğası, yaylağa-qışlağa köç edərkən: ağız suluğu (sərinləşdirici), qar körəmazi// qarlı körəmüz (qara qoyunun təzə sağılmış südü qarla qarışdırılır,) ayran və s. daxildir. Azərbaycanda Kiçik Çillə və ya Xıdır Nəbi // Xizer Nəbi adlandırılan “Qış bayramı”nda (Novruzdan 6 həftə əvvəl) xəşil, plov bişirilir. Qərbi Azərbaycanın Əştərək, Hamamlı şivələrində isə “Xıdır Elləz” adlanan bayramda (qışın tən ortasında keçirilib) qovut hazırlanıb. Anadolu türkləri də bu yeməyə qovut deyirlər. M.Kaşğarlıda bu yemək kagut formasında verilmişdir. Bu sözün kagut/kogut kimi qədim praformaları türk dilləri və dialektlərində özünü qoruyub saxlayır. Ayran türk xalqlarının mətbəxində geniş istifadə olunur. Bəzi türk dillərində oyran/oren şəklində işlənən sözün digər türk dillərində çanggit, ak, akça, katık, çalkama, çalkamak, gövertmeç, katık, tutma kimi variantları da var. Qırğız dilində ayran kimi işlənən bu termin, bəzi qırğız dialektlərində çalap, monqollarda “airan” (Radlov ayrana monqolların ayiran dediklərini göstərmişdir), monqol dialektlərində “eərq”, tatarlarda “əyrən” formalarında işlənir. Monqolca bu sözün mənası “içki” deməkdir. Qədim türk sözü olan ayranla düyünün qarışığından ayranaşı yemək adı yaranmışdır. Azərbaycan dilinin Qarabağ, Quba dialektlərində ayranaşına (ayran xörəyi) dovğa da deyilir. Göyçə, Amasiya şivələrində, eləcə də Lənkəranda da dovğaya ayranaşı deyilir. S.Məmmədova “Azərbaycan dilinin kulinariya terminologiyası” əsərində qeyd edir ki, hazırda ayranaşı. əsasən ayrandan,dovğa isə qatıqdan hazırlanan xörəklərin adlarını əks etdirir (15, 41).

Azərbaycan mətbəxində sulu yeməklər xüsusi yer tutur və bir çox yemək adları sulu olmasına görə yaranmışdır: sulu xəngəl, qaşıq xəngəli və s.

Yaxud, ümumiyyətlə, başqa sulu yemək adları (düşbərə, əvəlikli isti (əvəlik şorbası Qərbi Azərbaycan), qovurmanın suyu (təngov, şorsu, isgənə, cıqata Naxçıvan dialekti), kəlləpaça, gupa, xan atlandı, ət şamısı, qan bozbaşı və s. yemək adları mənşəyinə görə Azərbaycan dilinin leksikasına aiddir və bu yemək adlarının tarixi-etimoloji izahı dialektlər əsasında təsnif olunaraq tədqiq olunmalıdır.

Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyev 26 aprel 2011-ci ildə AMEA-dakı çıxışında demişdir: “... Bizim milli mətbəximiz yenə də ermənilər tərəfindən oğurlanır. Onlar bunu müxtəlif yollarla erməni mətbəxi kimi təqdim etməyə çalışırlar. Halbuki milli yeməklərimizin adları da Azərbaycan sözləridir. Əgər ermənidən soruşsan dolma ermənicə nə deməkdir, onu deyə bilməz. Necə ki, Qarabağ deyəndə onlar üçün bu sadəcə bir sözdür, onu anlamırlar. Çünki bu erməni sözü deyildir. Ona görə də belə hərəkətlər, əlbəttə ki, bizi çox üzür. Biz öz milli, mədəni irsimizi qorumalıyıq”.



Göründüyü kimi dövlət səviyyəsində görülən hər iş, hər bir addım Azərbaycan mədəniyyətinin zəngin mədəni irs kimi qorunmasına və təbliğinə yönəldilmişdir.

Azərbaycan Respublikasının I vitse-prezidenti Mehriban xanım Əliyeva Azərbaycanın qeyri-maddi mədəni irsinin qorunması sahəsində xeyli işlər görmüşdür. Mehriban xanım Əliyevanın təşəbbüsü ilə Azərbaycandan YUNESKO-nun qeyri-maddi irs siyahısına Azərbaycan muğamı, xalça, kələğayı, Qız qalası, Şirvanşahlar sarayı, İçərişəhər abidələri, musiqi alətləri və s. ilə yanaşı, Azərbaycan milli mətbəxindən lavaş, dolma, plov da daxil edilmişdir.

Azərbaycan mətbəxinin əvəzolunmaz təamlarından biri də “lavaş”dır. Azərbaycan dialektlərində lavaşa yuxa (Muğan) deyilir. Dilçilikdə “lavaş” mənşəyinə görə iki hissədən ibarət söz kimi (“lav//lay” qat; “aş” isə türk dillərində qida mənasında) izah edilir. Lavaş həmişə türklərin qida rasionunda xüsusi önəm daşıyıb. Onlar hərbi yürüşlər, səyahət zamanı, arandan yaylağa köç edərkən bu çörək növündən istifadə etmişlər. Lavaşın bişirilməsi xüsusi çətinlik törətmir. Onu açıq səma altında, istənilən yerdə bişirmək olur. Bunun üçün türklər daşınması çətinlik törətməyən sacdan istifadə etmişlər. Ən qədim sac nümunəsi e.ə. IV minilliyə (gil sac) aiddir. Dəmir saclar sonrakı dövrə aiddir. Bir dəfəyə bir neçə həftəlik tədarük olunan lavaş öz keyfiyyətini itirmir. Lavaşın üzərinə azca su səpməklə yeməyə hazır vəziyyətə gətirmək olur. Yola çıxarkən pendiri, şoru, qaymağı, yağı lavaşın arasına bükərək atdan enmədən çox rahat yemək olur. Bu yeməyi Azərbaycan, eləcə də başqa türklər dürmək (dürüm) adlandırırlar. Sac üstündə bişirilən lavaş təndirdə bişən lavaşdan daha dadlı olur. Qışa azuqə kimi bişirilən lavaş həftələrlə, aylarla öz keyfiyyətini itirmədən saxlana bilir. Bu daha çox Azərbaycanın sərt təbiətli bölgələrinə aiddir. Bu gün ermənilər lavaşı öz adlarına çıxmaq üçün hər cür yalan uydururlar. Lakin ermənilər lavaşı sacda bişirmirlər. Məhz bu fakt lavaşın sacda bişirilməsi ənənəsinin identikliyi onun azərbaycanlılara, türklərə aid olduğunu sübut edir. Azərbaycanlılar təbiətlə həmahəng, bir tam kimi yaşamağı bacarmışlar. Yol üstündə dağlardan yığılan müxtəlif otlardan, pəncərdən sac üstə bişirilən kətə - qutab çox ləzzətli və doyumlu olur. Sacdan həm də yemək bişirmək üçün istifadə olunur. Sacın içində hazırlanan yeməklər “saciçi” adlanır. Ən qədim və məşhur saciçi yeməyi sac qovurmasıdır.

Lavaş yalnız azərbaycanlılara deyil, ümumən türklərə məxsus “geniş dialektal areala malik çörək növünün” (4,116) adıdır. Qədim Çağatay dilində “lavaş” sözü bir çox nazik əşyalara və qida məhsullarına da aid edilir. Nazik yayılmış çörək də bura daxildir. Azərbaycanda isə alça, gavalı, zoğal və digər meyvələrdən hazırlanmış turş, yayılmış şirə qurusuna da lavaş (turşu-lavaş) deyilir. M.Kaşğari lüğətində isə laylanmış, təbəqələnmiş kökə anlamını verir (4, 118).

Dolma da türklərə məxsus yemək adlarından biridir. Qədim türklərin rasionunda daha çox bağırsağ dolması (bağırsağın içinə doldurulmuş qaraciyər və ya quru ətdən hazırlanmış) geniş yer tutub. Onlar bağırsağ dolmasına sucuq və ya soktu adların da vermişlər. Hal-hazırda Orta Asiyada bağırsağ dolması sokta kimi geniş yayılsa da, qədimdə bu yeməyə onlar toğrul deyərmişlər. M.Kaşğarlıda bu dolma növü yorgej, digər mənbələrdə yorgemeç şəklində işlənir və mənası elə dolma deməkdir. Uygurlar dolmanı “bir şeyi sarıb dolama və örtməklə” yörgəmək adlandırmışlar. Azərbaycanlıların qədim və sevimli milli yeməyi olan dolmanın adı əsl Azərbaycan sözüdür və “doldurmaq” feili ilə bağlıdır. Hal-hazırda Cənubi Qafqazda bu xörək məhz azərbaycanlılar vasitəsilə geniş yayılmışdır. Türkiyədə isə bu xörək sarma kimi məşhurdur. Azərbaycan və digər türk dilləri və dialektlərində dolma sözünün dolmo (Zəngilan şivəsi), dolma (talış dilinin şuvi şivəsi), tolma (Qazaxıstan) şəklində rast gəlinir. Qırğızlar arasında isə ciyər dolması geniş yayılmışdır.

Azərbaycan mətbəxinə aid yemək və içki adlarının qədim tarixi və etimologiyası var. Ona görə onların hər birinin qədim dövrlərdən bu günə qədər bütün bölgələr üzrə dialekt və şivə variantlarını nəzərə almaqla toplamaq çox vacibdir. Məhz dialekt və şivə variantları bu adların mənşəyini Azərbaycan və ümumtürk kontekstində öyrənməyə imkan verir.

Qədim Azərbaycan yemək adlarından biri də balıqmütəncəmidir (4,34). Azərbaycanın dünya şöhrətli kulinarı T.Əmiraslanov bu qədim yemək adı haqqında maraqlı faktlar söyləmişdir. Məlum olur ki, mütəncəm hələ Şah İsmayıl Xətəinin saray aşpazı tərəfindən hazırlanmış (saxsı qabda ət və ya toyuq, soğan, şabalıd, yağ, bəhməz, abqora). Qeyd etmək lazımdır ki, bu xörək adı Bakı dialektində mütəccəm şəklində də işlənir. Hazırlanmasında balıq, soğan, yağ, kişmiş, qoz, doşab, narşərab, göyertidən istifadə olunur. Şah İsmayılın saray aşpazının 1521-ci ilə aid kitabında adı çəkilən daha bir neçə yemək adı da diqqəti cəlb edir. Məsələn, kabab dolması, (Şah İsmayıl dolması), lörmə salata və s. Fisincan isə burada “qara plov” adı ilə verilir.

“Kitabi-Dədə Qorqud”da işlənən yemək adları (yəxni (qovurma), qara qovurma, şişlik, yoğurt, bazlamac, küməc, ətmək, qımız (at südü, içki) öz tarixi etibarilə çox qədimdir. Lakin bu yeməklər indi əksər türk xalqlarının, eyni zamanda müasir dövrümüzün ümumdünya qida rasionuna inteqrasiya olunaraq dünya xalqlarının mətbəxində geniş istifadə olunur (yoğurd//yoqurt, qolbasar//kolbasa, somu).

Dastanda işlənən yemək və içki adları əksər türk dilləri dialektlərinə inteqrasiya etmişdir. Məsələn, qımız sözü “at südü” (içki) mənasındadır. Qarabağın Ağdam şivəsində qımız sözü “turş” mənasında işlənir, daha çox qatığa, ayrına aid edilir. Balakən şivələrində isə “mayasız süd, üzsüz süd” mənasında işlənir.

Yəxni sözü Meğri rayonu şivələrində (“Yəxni bişireydilər çölçülər bunnan əzələ heyvan dərisində”) qovurma, bozartma mənalarında istifadə olunub. E.Əzizov göstərir ki, dialekt leksikasında işlənən yaxnikeş “ət və sair qızartmaq üçün qab” (Zəngibasar), yaxınkeş “boşqab” (Bakı, Quba, Göyçay, Gəncə, Naxçıvan, Ordubad) sözlərinin əsasında yaxni “qovurma” sözü dayanır (5, 240).

Yoğurt sözü yovurt şəkilində Dərbənd, Tabasaran, Təbriz, Qazax, Tovuz, eləcə də Türkiyə (Arpaçay) şivələrində işlənir. Yoğurt sözü həm də yazılı abidələrdə, müasir türk dillərində fəal işlənir. Hətta fars dilinin dialektlərinə (11, 752) də inteqrasiya etmişdir.

Bazlamac fərqli fonetik variantda (bozdamac (Bakı, Quba, İsmayılı); bozzamas (Şəmkir) Azərbaycan dili şivələrində işlənir.

“Kitabi-Dədə Qorqud”da işlənən azuğ sözünün tarixi-etimoloji izahı da maraqlıdır. M.Hüseynova bu sözün Azərbaycan dialektlərində (4, 10-12) geniş işləndiyini göstərmişdir.

Bozlamac – çörək növünün adı izah edilərkən “Kitabi-Dədə Qorqud”a; eləcə də arxaikləşmiş qədim içki adları: buxsum (4,41), bəknə (4,43), bəkməz (4, 43), bulama (4, 44) və s. barədə M.Kaşğariyə müraciət edilərək maraqlı faktlar söylənir.

Bu adların Azərbaycan dilinin dialekt və şivələrində işlənməsi, Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində hazırlanma qaydaları, eləcə də yaxın və uzaq türk dilləri dialekt və şivələrində bu yemək və içki adlarının işlənmə formaları, necə hazırlanması barədə məlumatlar bizə əhəmiyyətli elmi nəticələrə gəlməyə imkan verir. Azərbaycan dilinin yemək və içki adlarının hərtərəfli linqvistik təhlili bir böyük həqiqəti təsdiq edir ki, bütün bu yemək və içki adları Azərbaycanın milli mətbəxinə aid nümunələrdir. Demək olar ki, Azərbaycanın müxtəlif dialekt və şivələrində müəyyən fərqlərlə tələffüz olunaraq işlənir. Bu fərqlilik onların hazırlanmasında, eləcə də buraya daxil olan məhsullarda da özünü göstərir: kefli dil (Qəbələ), Ərzuman küftəsi, ballı qayğanaq (Naxçıvan), əppək qatığı, falafel, qurutaşı kələcisi (qurut kələcisi), ətdaş və s. Yeməklərin bölgələr üzrə fərqli şəkildə hazırlanması süfrələrimizin zənginliyini və maddi nemətlərin bolluğunu göstərir.

Kömbə – iri, girdə, qalın, lakin xüsusi üsulla hazırlanan çörək növü kimi göstərilir. Yəni kömbə adı sac çörəyi, təndir çörəyi kimi bişirilsə də, kömbə adı çörək deyil. Buna görə xüsusi ustalıq tələb edən kömbə bişirib satan şəxs kömbəçi adlandırılır. Kömbənin içliyinə görə fərqli növləri və buna müvafiq adları var: ətli kömbə, şirin kömbə, quymaq kömbəsi. Hesab edilir ki, kömbə süfrəyə başqa xörəklərlə verilməz, sərbəst yeyilər, çünki onun özünəməxsus dadı itə bilər.

Könbə çörək adı “könbəcə” formasında Qərb qrupu dialekt və şivələrində (Qazax dialektində və Tovuz kənd şivələrində) “yağda un ilə bulamadan və ya yumurtadan bişirilmiş yemək” növü mənasında işlənir (4, 98).

Tarixən bir çox bölgələrimizdə hazırlanan və dilin qədim leksik qatını mühafizə edən dialekt və şivələrdə əks olunması faktı bu yemək və içki adlarının mədəniyyətimizin ayrılmaz tərkib hissəsi olan mətbəx mədəniyyəti nümunələri kimi Azərbaycan xalqına mənsubluğunu bir daha təsdiq edir.

Süddən hazırlanmış qida məhsulu kimi İrəvan şivəsində çortman şəklində tələffüz olunan “qatıq qarışdırılmış şor” yemək adı isə Naxçıvan dialektində cortdan şəklində işlənir. Cortdanın hazırlanma qaydasını öyrənməklə onun çortman sözünün fərqli fonetik dəyişikliyə uğramış şəkli, yaxud başqa yemək növü olduğunu müəyyənləşdirmək olar.

Azərbaycan yemək və içki adlarının türk xalqlarının, xüsusilə Türkiyə (daha çox Qars, Anadolu) və başqa türk xalqlarının mətbəxləri ilə qarşılıqlı təhlili Azərbaycanın yemək və içki adlarının məhz ümumtürk mətbəxinin bir hissəsi olduğunu göstərir. Buna görə Azərbaycan yemək və içki adlarını həm də ümumtürk kontekstində araşdırılması, bunun üçün “Qədim türk lüğəti”nə, M.Kaşğarlının “Divani-lüğət-it-türk” əsərinə və s. mənbələrə müraciət edərək yemək adlarının etimologiyası haqqında maraqlı faktlar əldə etmək olar. Məsələn, avzuri, arxaikləşmiş çörək növünün adı (4, 55); ağız pendirə bənzər yemək adı (4, 17); aş – hər cür xörək; ziyafət, qonaqlıq, xörək adı kimi (4, 23-24-25). Yaxud bağırbeysin xörək adının izahını verərkən onun qədim söz kimi şumer dilində, M.Kaşğarlıda, “Əsrarnamə”də, digər yazılı abidələrdə, eləcə də klassik ədəbi dilimizdə (Xətai, Füzuli), eyni zamanda bir sıra başqa türk dillərində (qaraqalpaq, türk, özbək, və s. ) işləndiyini görürük (4, 28).

**Nəticə.** Azərbaycan mətbəx kultu, zəngin və rəngarəng yemək adları ilə tanışlıq bizə cəsarətlə belə fikir söyləməyə imkan verir ki, müasir insan tipinin əsas əlaməti olan dilin təşəkkülü, ilkin miqrasiyalar, ilk dialekt parçalanmaları kimi mətbəx mədəniyyəti də dünyanın “ən qədim mədəni ocaqlarından” olan Ön Asiya – Azərbaycanla bağlıdır. Azərbaycan dilinin yemək və içki adlarının Azərbaycan dialektlərində müxtəlif, fərqli variantlarda işlənməsi və digər türk xalqlarının, eləcə də qonşu xalqların dillərinə inteqrasiyası kontekstində öyrənilməsi bu baxımdan olduqca aktualdır.

## Ədəbiyyat

1. Azərbaycan tarixi (ən qədim zamanlardan XX əsrə qədər). I c., Bakı, Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı, 1994.
2. Əlibəyzadə E. “Avesta” Azərbaycan xalqının mənəvi mədəniyyət tarixidir. Bakı, “Yurd” NPB, 2005.
3. Kazımov Q. Azərbaycan dilinin tarixi. (Ən qədim dövrlərdən XIII əsrə qədər). Bakı, Təhsil, 2003.
4. Hüseynova M. Azərbaycan dilinin yemək və içki adlarının tarixi-etimoloji lüğəti. Bakı, ADPU, 2018.
5. Əzizov E. Azərbaycan dilinin tarixi dialektologiyası. Bakı, Elm və təhsil, 2016.
6. Əlili E. “Lavaş” sözünün etimologiyası barədə. [www.caucasianhistory.info](http://www.caucasianhistory.info).
7. Novruz bayramı ensiklopediyası. Bakı, Şərq-Qərb, 2008.
8. Древнетюркский словарь. Ленинград. Наука, 1969.
9. Cavad H. Türklərin tarixi və mədəniyyətinə bir baxış. Bakı, Azərənəşr, 1993.
10. Tusi N. Əxlaqi-Nasiri. Bakı, Lider, 2005.
11. Персидско-русский словарь. II т. Москва, Русский язык, 1983.
12. Əmiraslanov T, Əmiraslanova A. Qarabağ mətbəxi. Bakı, Nurlan, 2012.
13. Sula B. Necə yaşayasan, yüzü haqlayasan. Bakı, Yazıçı, 1989.
14. Cəfərov C. Hamamlı şivəsinə aid lüğət // Müasir Azərbaycan dili (leksikologiya, morfolojiya, sintaksis məsələləri). Bakı, Orxan, 2016 (124-144).
15. Məmmədova S. Azərbaycan dilinin kulinariya terminologiyası. Bakı, Nurlan, 2004.
16. İsmayilova M. Ethno cultural characteristics of the culinary culture of Azerbaijan. Bangladesh The daily observer. Saturday, 7 March, 2020; Saturday, 29 February, 2020.