

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ  
AZƏRBAYCAN DİLLƏR UNİVERSİTETİ

Əlyazması hüququnda

YEGANƏ MƏŞƏDİ QIZI ORUCOVA

FRANSIZ DİLİNDƏ KULİNARİYA TERMİNLƏRİNİN  
STRUKTUR-SEMANTİK XÜSUSİYYƏTLƏRİ

5709.01 – Roman dilləri

Filologiya üzrə fəlsəfə doktoru elmi dərəcəsi  
almaq üçün təqdim edilmiş dissertasiyanın

AVTOREFERATI

Bakı – 2014

İş Azərbaycan Dillər Universitetinin Fransız dilinin leksikologiyası kafedrasında yerinə yetirilmişdir.

- Elmi rəhbər: filologiya üzrə elmlər doktoru, professor  
Səidə İbrahim qızı İbrahimova
- Rəsmi opponentlər : filologiya üzrə elmlər doktoru, professor  
Bilal Bayram oğlu İsmayılov
- filologiya üzrə fəlsəfə doktoru, dosent  
Ülfət Zakir oğlu İbrahim
- Aparıcı təşkilat: Bakı Slavyan Universitetinin Roman-ger-  
man filologiyası və Ümumi və rus dilçiliyi  
kafedraları

Müdafiə\_\_12/12\_\_2014-cü il saat \_\_\_-da Azərbaycan Dillər Universiteti nəzdində elmlər doktoru və fəlsəfə doktoru elmi dərəcəsi almaq üçün təqdim olunan dissertasiyaların müdafiəsini keçirən D.02.081 Dissertasiya şurasının iclasında keçiriləcəkdir.

Ünvan: AZ 1014, Bakı şəhəri, Rəşid Behbudov küçəsi, 134.

Dissertasiya ilə Azərbaycan Dillər Universitetinin kitabxanasında tanış olmaq olar.

Avtoreferat \_\_\_\_\_2014-cü ildə göndərilmişdir.

D.02.081 Dissertasiya şurasının elmi katibi,  
filologiya üzrə fəlsəfə doktoru, dosent Sevdə Davud qızı Vahabova

## İSİN ÜMUMİ SƏCİYYƏSİ

*Mövzunun aktuallığı.* Dilin müxtəlif sahə terminologiyasının özünə-məxsus xüsusiyyətlərinin və fərqləndirici əlamətlərinin tam və əhatəli öyrənilməsi hər zaman aktual problem kimi qarşıda durur. Fransız dilinin müxtəlif sahə terminoloji sistemləri, onun xüsusiyyətləri və spesifik cəhətləri haqqında xeyli sayda araşdırmalar aparılmış, müxtəlif sahə terminologiyaları monoqrafik şəkildə təhlil edilmişdir. Qədim tarixi köklərə malik olan, müasir dövrdə öz aktuallığı və müasirliyi ilə seçilən kulinariya terminlərinin sistemli və monoqrafik şəkildə təhlil edilməsi də dilçiliyin aktual problemlərindən biridir. Bu istiqamətdə aparılmış elmi işlərin çoxluğuna baxmayaraq,<sup>1</sup> həmin sahə ilə bağlı xüsusi və sistemli tədqiqata ehtiyac duyulan bir çox problemlər hələ də qalmaqdadır. Buna görə də, fransız dilində kulinariya terminlərinin struktur-semantik xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi müasir dilçilikdə mühüm əhəmiyyətə malikdir.

Mövzunun aktuallığı fransız dilində kulinariya terminologiyasının əsas məsələlərinin, dilin lüğət tərkibində onun yerinin, yaranma yollarının və digər məsələlərin elmi şəkildə təhlil edilməsi ilə şərtlənir. Fransız dilində kulinariya terminlərinin ekstralinqvistik və intralinqvistik xüsusiyyətlərinin təhlili fransız xalqının məişəti, dilinin tarixi, maddi mədəniyyəti, başqa dillərlə əlaqəsi haqqında dəyərli məlumat əldə etməyə imkan verir. Cəmiyyətdə baş verən sosial-iqtisadi dəyişikliklər kulinariya terminologiyasına da öz təsirini göstərir, yeni terminlərin yaranmasına, onların inkişafına, təkmilləşməsinə, yeniləşməsinə gətirib çıxarır və bu da sahə terminolo-

---

<sup>1</sup> Jaana H. Observations sur les termes culinaires dans deux San-Antonio de Frédéric Dard. Mémoire de maîtrise de philologie française. Helsinki: 2006, 87 p.; Maradi K. Les changements du langage culinaire. (Application de la méthode de sémantique structurale diachronique à la description des verbes désignant les opérations culinaires). Paris.: 2003, 198 p.; Ашенкова Г.А. Антропонимация в сфере французской гастрономии: опыт структурного и когнитивно-коммуникативного анализа: Дис. ... канд. филол. наук. Иркутск, 2013, 211 с.; Гулинов Д.Ю. Национальная специфика французской лингвокультурной сферы гастрономии: Дис. ...канд. филол. наук. Волгоград., 2004, 193 с.; Дормидонтова О.А. Гастрономическая метафора как средство концептуализации мира (на материале русского и французского языков): Дис. ... канд. филол. наук. Тамбов, 2011, 250 с.; Степанова И.И. Номинация мучных изделий в современном французском языке: (лингвокультурологический аспект): Дис. ... канд. филол. наук. СПб., 2004, 209 с.

logiyasına diqqəti artırır, onun araşdırılmasına zərurət yaradır.

Bu tədqiqat işinin aktualığı da məhz fransız dilinin terminoloji sistemində kulinariya terminlərinin struktur-semantik xüsusiyyətlərinin təhlil və şərh edilməsi zərurəti ilə şərtlənir.

*Tədqiqat işinin obyektı və predmeti.* Tədqiqat işinin obyektı fransız dilinin ümumi leksik tərkibinin bir hissəsi olan kulinariya terminləridir. Tədqiqatın predmeti isə fransız dilində kulinariya terminlərinin struktur-semantik xüsusiyyətlərinin araşdırılması və şərh edilməsindən ibarətdir.

*Tədqiqatın məqsəd və vəzifələri.* Tədqiqatın məqsədi fransız dilində kulinariya terminlərinin struktur-semantik xüsusiyyətlərinin araşdırılmasından ibarətdir. Bu məqsədə nail olmaq üçün aşağıdakı vəzifələrin yerinə yetirilməsi nəzərdə tutulmuşdur:

- kulinariya terminlərinin etnolinqvistik səpkidə tədqiqi;
- kulinariya terminlərinin əmələ gəlməsinin linqvistik əsaslarının müəyyənləşdirilməsi;
- kulinariya terminlərinin yaranmasına təsir göstərən dildaxili və diltarici amillərin araşdırılması;
- kulinariya terminlərinin realilərin bir hissəsi kimi tədqiq edilməsi, alınma sözlərin sözlən dilin (fransız) fonetik, leksik və qrammatik yaruslarında mənimsənilməsi məsələsinin, fonetik-orfoqrafik normalara uyğunlaşdırılaraq bu dildə işlənmə xüsusiyyətlərinin aşkar edilməsi, eləcə də, tərcümə üsullarının müəyyənləşdirilməsi;
- kulinariya terminlərinin struktur tiplərinin dörd böyük qrupda (sadə, düzəltmə, mürəkkəb və sözbirləşmələri) qruplaşdırılması və təhlil edilməsi;
- kulinariya terminlərinin yaranmasında morfoloji üsulun nəzərdən keçirilməsi;
- kulinariya terminlərində sintaktik üsulla sözyaradıcılığının təhlil edilməsi;
- kulinariya terminlərində ümumi semantik proseslərin izlənilməsi;
- leksik-semantik köçürmə, metaforlaşma və metonimləşmə yolu ilə əmələ gələn kulinariya terminlərinin etnoqrafik xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi;
- metaforik mənaların təşkili ilə bağlı dil və koqnitiv mexanizmlərin müəyyənləşdirilməsi;
- kulinariya terminlərində özünü göstərən sinonimlik və antonimlik proseslərinin təhlil edilməsi.

*Tədqiqatın elmi yeniliyi.* Tədqiqat işində Azərbaycan dilçiliyində ilk dəfə olaraq kulinariya terminlərinin özünəməxsus cəhətləri müasir fransız

leksikoqrafiyasının konkret materialları əsasında kompleks şəkildə tədqiq olunmuş, onların struktur-semantik xüsusiyyətləri geniş və sistemli şəkildə araşdırılıb ümumiləşdirilmişdir.

*Tədqiqatın fərziyyəsi.* Fransız dilində iki və çoxsözlü terminlərin qrammatik-struktur baxımdan formalaşması özünəməxsusluğu ilə seçilir. Belə ki, əgər ikisözlü terminlərin komponentləri arasında qrammatik və semantik bağlılıq daha güclü şəkildə özünü göstərirsə, komponentlərin sayı artdıqca, bu bağlılıq zəifləyir və komponentlərin semantik baxımdan müstəqilliyi də artır.

*Tədqiqat işinin metod və üsulları.* Tədqiqat işi təsviri və tarixi metodlar əsasında yerinə yetirilmişdir. Fransız dili terminoloji sisteminin diaxron-sinxron təhlili əsasında yazılmış dissertasiya işinin metodoloji əsasını semantik və struktur-sintaktik təhlil təşkil edir. Tədqiqat prosesində dil haqqında olan təlim və araşdırmalar əsas götürülmüş, tarixi-etimoloji, müxtəlif tipli tərcümə və izahlı lüğətlərdən, etnoqrafiyaya, maddi-məişət mədəniyyətinə, fransız kulinariyasına dair əsərlərdən, kulinar reseptlərdən və s. istifadə olunmuşdur.

*Tədqiqatın nəzəri və praktik əhəmiyyəti.* Tədqiqat işində fransız kulinariya terminologiyasının əsas məsələləri elmi şəkildə təhlil edilir. Əldə edilən nəzəri nəticələrdən fransız dilinin müxtəlif sahə terminologiyalarının tədqiqi işlərində, onun əsas xüsusiyyətləri və səciyyəvi cəhətləri haqqında araşdırılmalar aparılmasında mənbə kimi istifadə edilə bilər.

Tədqiqat işinin praktik əhəmiyyəti onun leksikoqrafik və tədris praktikasına “çıxışı” ilə təyin olunur. Tədqiqatın nəticələrindən terminoloji lüğətlərin tərtibində, terminşünaslıq nəzəriyyəsi ilə bağlı elmi işlərin yazılmasında, tərcümə nəzəriyyəsində və praktikasında, fransız xalqının kulinariyası ilə bağlı praktik və metodik vəsaitlərin yaradılmasında, dil əlaqələrinin və mədəniyyətlərarası ünsiyyətin nəzəriyyəsi üzrə mühazirələrin oxunması zamanı istifadə oluna bilər.

*Müdafiəyə çıxarılan müddəalar.* Dissertasiya işində müdafiəyə çıxarılan nəzəri müddəalar aşağıdakılardır:

-tədqiq olunan terminlər sistemi öz inkişaf yolunda bir neçə mərhələ keçmişdir: yaranma dövrü (elməqədərki dövr), kulinariya terminlərinin elm sahəsinin vahidləri kimi təşəkkül tapması dövrü, inkişafı və təkmilləşməsi dövrü;

-fransız dilinin kulinariya terminoloji leksikasında müşahidə olunan müxtəlif xarakterli leksik prosesləri aşağıdakı kimi ümumiləşdirərək qruplaşdırmaq mümkündür: terminləşmə, determinləşmə, transterminləşmə, terminyaratma;

-fransız dilində mövcud olan kulinariya terminləri leksik qata xas olan semantik proseslərdən tam şəkildə uzaqlaşa bilmir və burada çoxmənalılıq, omonimlik, sinonimlik məhdud çərçivədə və özünəməxsus xüsusiyyətlərlə meydana çıxır;

-fransız dilində kulinariya terminlərinin yaranmasında ayrı-ayrı sözlərin mənalarının xüsusiləşməsi, genişlənməsi özünü göstərir ki, bütün bu terminoloji mənalar da, metaforikləşmə, metonimiyalaşma vasitəsilə reallaşır.

*Dissertasiyanın aprobasiyası.* Dissertasiya ADU-nun Fransız dilinin leksikologiyası kafedrasında yerinə yetirilmişdir. Tədqiqatın əsas müddəaları haqqında elmi konfranslarda məruzələr edilmiş, müxtəlif elmi məcmuələrdə materiallar dərc olunmuşdur.

*Dissertasiyanın strukturu.* Dissertasiya işi giriş, üç fəsil, nəticə, istifadə edilmiş ədəbiyyat siyahısından və Əlavədən ibarətdir.

## İŞİN ƏSAS MƏZMUNU

Dissertasiyanın “Giriş” hissəsində mövzunun aktuallığı əsaslandırılır, tədqiqatın elmi yeniliyi, obyekt və predmeti, məqsəd və vəzifələri, metodoloji-nəzəri əsasları müəyyənləşdirilir, tədqiqatın fərziyyəsi, nəzəri-təcrübi əhəmiyyəti barədə məlumat verilir, müdafiəyə çıxarılan əsas müddəalar formalaşdırılır, tədqiqat işinin aprobasiyası və quruluşu haqqında məlumat verilir.

Tədqiqat işində 2000-dən artıq leksik vahiddən ibarət olan kulinariya terminləri üzərində təhlil aparılmış, onların tarixi inkişaf prosesi, struktur-semantik təkamülü zəngin dil faktları əsasında təhlil edilmişdir.

Dissertasiyanın “*Fransız dilinin leksik sistemində kulinariya terminlərinin yeri*” adlanan birinci fəslində terminologiyanın tədqiqi tarixi haqqında məlumat verilir, fransız, Azərbaycan və xarici dilçilərin kulinariya terminləri haqqında fikirləri, irəli sürdükləri təsnifatlar qeyd edilir. P.P. Burkova kulinariya terminlərini üç qrupa bölmüşdür: 1) beynəlxalq peşəkar kulinariya terminləri (*macaroni, chocolate, pudding, jam* və s.); 2) bütün dillərdə milli uyğunluğu olan, kulinar baza anlayışlı terminlər (*to cook – cuire, to glaze – glacer* və s.); 3) yalnız konkret milli mətbəx üçün səciyyəvi olan və buna görə də, başqa dillərə tərcümə olunmayan terminlər (fransız mətbəxinə aid: *julienne* və s.; ingilis mətbəxinə aid: *hot-*

dog və s.; türk mətbəxinə aid: *halva* və s.).<sup>1</sup> Jaana Havia kulinariya terminlərinin tərifini verərkən yazır: “Kulinarya terminlərinin müəyyən edil-məsinin problematikasına gəldikdə, qeyd etmək istəyirik ki, buraya mətbəxə aid olan hər şey: yeməklərin özləri, onları hazırlamaq üçün istifadə olunan inqrediyentlər (ət, balıq, tərəvəz, ədviyyat və s.), yaxud onların ha-zırılması üçün istifadə olunan alət və avadanlıq daxildir”.<sup>2</sup>

Dünya xalqlarında olduğu kimi, fransız kulinar incəsənəti də siviliza-siyaya, adət-ənənəyə, coğrafi və iqlim şərtlərə, dinin təsirinə uyğun olaraq inkişaf etmişdir. Fransanın yerləşdiyi coğrafi ərazi və mühit fransız dilin-də olan kulinariya terminlərinin formalaşmasına təsir göstərən amillərdən ən başlıcasıdır. Fransanın hər bir əyaləti, məhz həmin regionun tipik məh-sullarından hazırlanmış xüsusi yeməklərinə malikdir. Belə ki, Fransanın dənizətrafı rayonlarında (Brötan, Qaron, Dordon) dəniz faunasına aid olan, qida üçün yararlı hər bir şeydən mətbəxdə istifadə olunur və bu da kulinariya sahəsində yeni terminlərin yaranmasına gətirib çıxarır. Bu də-niz məhsullarına olan tələbat məhsulları duzlama (*salage*) və hisəvermə (*saurissage*) texnologiyasını inkişaf etdirməyə, yeni mətbəx nemətlərinin yaranmasına gətirib çıxarmışdır.

Katolisizm fransız xalqının təfəkküründə öz yerini tutmaqla yanaşı, mətbəxdə də öz əksini tapmışdır. Müxtəlif dini bayramlarla bağlı mətbəx çeşidləri artmış və mərasim yeməklərində, bayramlarda içkilərdən geniş istifadə olunmağa başlanmışdı. Fransanın bir çox regionlarında üzümçülü-yün sahibkarları kilsələr olmuş və bu sahə onların nəzarəti altında inkişaf etdirilmişdir. Fransız dilində kulinariya sahəsində sadə sözlərlə yanaşı, mürəkkəb sözlərin bir qisminin yaranmasında dini etiqad və mövhumat əsas rol oynamışdır. Fransız dilinin lüğət tərkibində *saint* (müqəddəs) sözü ilə düzəlmiş mürəkkəb sözlər (eləcə də, mürəkkəb adlar) kifayət qədərdir. Bu sözün iştirakı ilə yaranmış mürəkkəb quruluşlu kulinariya terminləri müxtəlif semantik qruplarda (xörək adları, pendir, çaxır və s.) müşahidə olunur: *sainte-aillance*, *saint-nectaire* və s.

Kulinar anlayışlar və onların adlandırılması – anlayış və terminlərin paralel inkişafı tarixin bütün dövrlərində özünü aydın şəkildə göstərmiş,

---

<sup>1</sup> Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004, с. 15.

<sup>2</sup> Jaana H. Observations sur les termes culinaires dans deux San-Antonio de Frédéric Dard. Mémoire de maîtrise de philologie française. Helsinki, 2006, p. 5.

hazırda da fransız dilində kulinar anlayışları ifadə edən vahidlərin sayı həmin sahənin inkişafına uyğun şəkildə çoxalır və dilin leksik qatının kulinar layında sürətli dəyişmələr müşahidə olunur.

Maradi Kristina fransız mətbəxinin yaranmasını tarixi və sosial amillər baxımından dörd dövrə bölür: XIV-XVI əsrlər, XVII-XVIII əsrlər, XIX əsr və XX əsr. Bu xronoloji bölgü, əsas etibarilə, yeyinti sənayesi tarixində baş vermiş dəyişiklikləri əks etdirir.<sup>1</sup>

Artıq bu gün fransız xalqının zəngin mətbəxi özünün çeşid müxtəlifliyi ilə geniş ərazidə şöhrət qazanır. Bir sıra ölkələrin leksikonuna fransız dilindən *omelette*, *côtelette*, *entrecôte*, *sauce*, *mayonnaise*, *fricandeau*, *bouillon* və s. yemək adları daxil olur.

16 noyabr 2010-cu ildə YUNESKO – nun gərarına əsasən, ilk dəfə olaraq, ən gözəl yaradıcılıq nümunəsi olan kulinariya mədəniyyəti, “ləziz fransız yeməyi” qeyri maddi-mədəni irs siyahısına salınmış və bu da Fransa üçün və onun mədəni müxtəlifliyinin təsdiq edilməsi üçün böyük bir qələbə olmuşdur.

Dissertasiyanın birinci fəslinin ikinci bölməsində kulinariya terminologiyasında alınmaların yeri və onların mənşəyi araşdırılır. Fransız xalqının digər xalqlarla siyasi, iqtisadi, ictimai və mədəni əlaqələrinin genişlənməsi kulinariya sahəsində yeni anlayışların, sözlərin yaranmasına əlverişli şərait yaratmış və bu proses indi də davam etməkdədir. Müasir fransız dili, demək olar ki, bütün dil ailələrindən olan altmışdan çox dildən söz əxz etmişdir.<sup>2</sup> Bu dilin leksikasının kulinar terminoloji sistemində müxtəlif mənşəli alınma kulinariya terminləri müəyyən kəmiyyət göstəricilərinə malikdir. Təhlil nəticəsində kulinariya sahəsində 287 alınma söz qeydə almaq mümkün oldu ki, bu da həmin sahənin terminlərinin təxminən 10 %-ni təşkil edir: ingilis – 44 (1,4%); italyan – 67 (2,2%); ərəb – 21 (0,7 %); kelt dilləri – 6 (0,2%); ispan – 36 (1,2%); Holland – 11 (0,3%); alman – 14 (0,4%); slavyan dilləri – 29 (0,9%) və s.

Fransız dilinin leksikasına daxil olan alınma sözlər dilin daxili inkişaf qanunlarına, leksik və fonetik xüsusiyyətlərinə tabe olur. Maddi və mənəvi mədəniyyəti ifadə edən alınma leksemlərin (realilərin) fransız dili sistemində daxil olması dilin müxtəlif səviyyələrində mənimsənilmə prosesləri, eləcə

---

<sup>1</sup> Maradi K. Les changements du langage culinaire (Application de la méthode de sémantique structurale diachronique à la description des verbes désignant les opérations culinaires). 2003, p. 6.

<sup>2</sup> Musayev Ə.M. Müasir fransız dili leksikasının inkişafı. Bakı: Maarif, 1987, s. 142.



də, müxtəlif tərcümə üsulları ilə (transliterasiya, transkripsiya) müşayiət olunur. Müxtəlif dillərin fonetik sistemi nadir hallarda bir-birinə uyğun gəlir. Paralellərin yoxluğu zamanı bəzi çətinliklər və tərəddüdlər yaranır və bu da öz növbəsində, variantların (tədqiqat zamanı variantları olan 37 termin qeydə almaq mümkün oldu: *bortsch / borchtch*,; *yoghourt / yaourt*; *aquavit / akvavit* və s.) və təhriflərin əmələ gəlməsinə gətirib çıxarır.

Dissertasiyanın “*Fransız dilində kulinariya terminlərinin struktur tipləri*” adlanan ikinci fəslində sözün morfem strukturuna: (a) sadə; b) düzəltmə; c) mürəkkəb) müvafiq olaraq söz-terminlərin təsnifatı aparılır.

Leksik vahidlərin ən geniş yayılmış forması morfemdən ibarət olan, leksik cəhətdən tam formalaşmış sözlərdir. Morfemlər kök və affiksial olmaqla, iki yerə bölünür. Müasir fransız dilində vəzifə və mənaca affiksial morfemlərin iki növü mövcuddur: 1) qrammatik mənə daşıyanlar; 2) leksik mənə daşıyanlar.

Fransız dilində qrammatik morfemlərə *cins*, *kəmiyyət*, *mənsubiyyət*, *zaman*, *şəxs* və s. kateqoriyaların morfemləri, eləcə də qrammatik morfemlərin funksiyalarını yerinə yetirən xüsusi köməkçi sözlər (*artikllər*, *sözönülər*, *bağlayıcılar*, *determinativlər* və s.) daxildir.

Qrammatik kateqoriyaların kulinar diskursda nə dərəcədə səciyyəvi olmasını göstərmək üçün fransız dilindəki mətnləri (kulinariya reseptlərini) təhlil edərkən, aşağıdakıları aşkar etmək mümkün oldu:

1. Kulinariya reseptlərində məlumatlandırıcı funksiya daşıyan isimlər (başlıqlarda) müasir fransız dilinin qrammatik qaydalarına uyğun olaraq, artiklsiz verilir. Başlıqlar, əksər hallarda, formaca birsözlü olub, müvafiq semantikaya malik isimlər ilə ifadə edilir. Onlar sintaktik baxımdan ya təcrid olunmuş vəziyyətdə isimdir (*omelette*), yaxud da substantiv qrupdur (*riz au lait*).

2. Fransız dilində reseptlərdə geniş istifadə olunan feldən düzəlmiş isimlər artiklsiz işlənir: *Préparation: 20 min. Cuisson: 20 min.*

3. Zaman kateqoriyası kulinariya reseptlərinin mətnləri üçün relevant deyildir və buna görə də, praktik olaraq, onlarda istifadə olunan bütün cümlələr eyninövlüdür (nüvə komponenti–məsdər ilə səbəb-nəticə cümlələri).

4. Qrammatik səviyyədə kulinariya resepti məsdər formalarının üstünlük təşkil etməsi ilə səciyyələnin.

5. Kulinariya reseptlərində sözdüzəldici köməkçi fellərə daha tez-tez rast gəlmək olur. Səbəb cümlələrində *faire + infinitif*, *laisser + infinitif*, *mettre + infinitif* konstruksiyaları işlədilir. Məsələn: *faire (laisser)*

*blanchir, cuire, frire, colorer; mettre à cuire, à dorer, à fondre* və s.

Fransız dilində kulinar reseptlərdə, həmçinin, orfoqrafik abreviaturlardan (ölçü, çəki, həcm, zaman və s. bildirən sözlər) geniş istifadə edilir. Kulinar reseptlər müxtəlif tərkibli mətnlərdir: simvolların dili onun xüsusi yarım sistemini əmələ gətirir... Abreviaturların işlənməsi, (məsələn: q, kq.,) mətnin yığcamlılığına olan meyilliliyə cavab verir.<sup>1</sup>

Müasir fransız dilində kulinariya sahəsində fonetik-morfoloji yolla düzələn terminləri təhlil edərkən onların müxtəlif üsullarla əmələ gəlməsini müşahidə etmək mümkündür:

1. Qısaltma (la troncation) yolu ilə, sözün əvvəlində (*l'aphérèse*), yaxud sonunda (*l'apocope*) bir və ya bir neçə hecanın ixtisar olunması ilə sözün müəyyən hissəsi saxlanılmaqla edilən ixtisarlar: *hamburger – burger; calvados – calva* və s.

Sözün qısalması digər morfoloji üsulla (suffiksial ixtisar) tamamlana bilər. Bu üsulla yaranan abreviaturlara “o” suffiksi ilə düzələn *apétitif – apéro, frigidaire – frigo* sözlərini misal göstərə bilərik.

2. İxtisarlar struktur baxımdan müxtəlif şəkildə özünü göstərir: a) birinci sözün ilk elementi və ikinci sözün son elementi: br(eakfast) + (l)unch = *brunch* və s. b) əlaqə yaradan sözlərin ixtisar olunması ilə yaranan ixtisarlar: *aliment (de) longue conservation* və s.

Leksik məna daşıyan affikslərin ətraflı şərhli tədqiqat işinin ikinci fəslinin “*Düzəltmə quruluşlu kulinariya terminləri və onların əmələ gəlmə yolları*” adlanan bölməsində yer almışdır.

Tədqiqat göstərdi ki, müasir fransız dilində kulinariya sahəsində sözyaradıcılığı aşağıdakı məhsuldar yollarla baş verir: morfoloji (suffiksasiya, prefiksasiya), sintaktik (mürəkkəb termin və termin-söz birləşmələri), kalka, abrevasiya, konversiya, semantik.

Fikrimizcə, suffiksial derivasiyanın məhsuldarlığı dilin leksik şəkilçilərinin müxtəlifliyi, eləcə də, zənginliyi ilə bağlıdır. Müasir fransız dilində leksik şəkilçilərin zəngin olması, onların kulinariya terminologiyasının kəmiyyət baxımından çoxalmasında mühüm rol oynayır. Kulinariya sahəsində yeni leksik vahidlərin yaranması prosesində fəal şəkildə iştirak edən, müxtəlif qrammatik kateqoriyalara aid terminlər yaradan şəkilçilər aşağıdakılardır: a) isim düzəldən şəkilçilər: *-eur, -ade, -otte -ier, -ère –ière, -*

---

<sup>1</sup> Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004, с. 16.

*et, -ette, -ée, -on (-eron), -oir (e), -age, -ation, -ment* və s.; b) sifət düzəldən şəkilçilər: *-é, e; -able; -aise; -eux* və s.; c) fel düzəldən şəkilçilər: *-er, -ir, -iser, -re, -iller, -ifier, -eler, -oyer* və s.

Sifətlərin isimlərə çevrilməsi onların morfoloji göstəricilərinin bir-birinə uyğun gəlməsi səbəbindən əmələ gəlir. Belə ki, sifətin ismə çevrilməsi bu nitq hissələrinin bir sıra dillər üçün səciyyəvi olan morfoloji göstəricilərinin ümumiliyi nəticəsində meydana çıxır; “məhsuldar şəkilçilər” olan *-al, -aire, -teur, -ier, ien, -ais, -ique, -iste, -el* şəkilçiləri və digərləri isim və sifət kimi nitq hissələrini bərabər şəkildə formalaşdırır”.<sup>1</sup>

Fransız dilinin leksikologiyasına aid tədqiqatlarda prefikslərin artırılması ilə sözdüzəltmənin iki əsas yolu göstərilir: 1) xalq yaradıcılığı yolu (*sur-, contre-, sous-, entre-, mal-, après-*); 2) elmi yaradıcılıq yolu – mənşəcə iki növdə olur: latın (*dis-, super-, bis-, extra-, ultra-, juxta-, maxi-, mini-*) və yunan mənşəli (*hydro-, poly-, micro-, thermo-, hémi-, bio-*) prefikslər.

*a-, en-* “yer” mənası daşıyan prefikslər qrupundandır. Qeyd etmək lazımdır ki, *a-, en-* prefiksləri həmişə əşyaya yaxınlaşma, yaxud da əşyadan uzaqlaşma mənasını daşımır. Məsələn: *abaïsser (endirmək), adoucir (yumşaltmaq), enfermer (bağlamaq), enfariner (üstünə un səpmək)* və s. fellərində bu prefikslər “yer” mənasını daşımır.

Tədqiqat prosesində kulinariya terminlərinin morfoloji və sintaktik tədqiqi ilə semantik təhlilini paralel izləyərkən, morfoloji əlamətlərin semantik ziddiyyət təşkil etmədiyini aşkar etdik. Məsələn, *monder/émonder* felləri morfoloji cəhətdən antonim olsa da, semantik cəhətdən sinonimdir. Başqa sözlə desək, inkar məna daşıyan *é-* prefiksi “*émonder*” sözündə inkarlıq mənasını itirərək “*monder*” sözünün sinonimi kimi çıxış edir. Hər iki fel “*qabıqdan çıxarmaq, təmizləmək*” mənasını ifadə edir və istənilən kontekstdə biri digərini əvəz edə bilər.

Son illərdə *petit* (balaca) mənasını daşıyan *mini-* prefiksi fəallaşmışdır. “*Dictionnaire des mots nouveaux*” lüğətində bu prefiksdən düzəlmiş 100-dən artıq sözün siyahısı verilmişdir. Müasir reseptlərdə *mini-* elementi ilə düzələn bir çox termin də bu prefiksin məhsuldarlığından xəbər verir: *mini-tarte, mini-pizzas* və s.

Prefiksasiya və suffiksasiyanın qarşılıqlı təsiri (parasintez) kulinariya terminləri yaradıcılığında məhsuldar üsullardandır. Məsələn: *écrémage*

---

<sup>1</sup> Иванова Е.А. Русская лексика как источник пополнения французского словаря и дискурса XV-XX вв. (системно-функциональный подход): Дис. ... канд. филол. наук. Новосибирск, 2003, с. 67.

(*südüün qaymağını yığma*), *adoucissement* (*yumşalma*) və s.

Müasir fransız dilində söz yaradıcılığının məhsuldar yollarından biri də semantik-morfoloji (konversiya) üsuldur. Bu söz yaradıcılığı müxtəlif vasitələrlə həyata keçirilir: *substantivləşmə*; *adyektivləşmə*, *adverbiallaşma*. İsimləşmiş keçmiş zaman feli sifətləri nominal sintaqmdan irəli gələrək müxtəlif cins kateqoriyasının əlamətini (kişi, yaxud qadın) qəbul edir. Məsələn: *fricassée* ətə (*la viande*) aid olduğundan, qadın cinsində işlədilmişdir.

-*ier(e)* sonluqlu bütün düzəltmə sözlər əvvəl sifət olub və bu sonluqlu isimlər də “*conversion de focalisation*” nəticəsində sifətdən düzələn sözlərdir: *poivre* N \_ °*poivrier* Adj \_ *poivrier* N.<sup>1</sup>

Müasir fransız dilində ən çox adverbiallaşan nitq hissəsi sifətdir. Sifətin adverbiallaşmasına fel ilə sifətin (adverbiallaşmaqda olan) qarşılıqlı semantik təsirinin nəticəsi kimi baxmaq olar. Məsələn, məkan anlayışından insan anlayışı yaradan bir sıra düzəltmə sifətlər (91 sifət qeydə ala bildik) var ki, felin keyfiyyətini səciyyələndirərək adverbiallaşır. Məsələn: *pommes de terre à l'anglaise* (*ingilissayağı kartof*); *cuire à l'anglaise* (*ingilissayağı bişirmək*).

Bəzi söz birləşmələrində müəyyən sözlərin ixtisarı (morfo-sintaktik cəhətdən dəyişmə) müşahidə olunur. Məsələn, *pommes de terre frites* (qızardılmış kartof) → *des frites* sözü ilə verilir. Feli sifət funksiyasında çıxış edən *frites* termininin heç bir morfoloji dəyişikliyə uğramadan *substantivləşməsi* müşayiət olunur: *des frites*. *Four à micro-ondes* terminində də, həmçinin, cümlənin birinci tərəfi ellipsisə uğrayır: *micro-ondes*.

Araşdırdığımız terminoloji sahənin dil materiallarını təhlil edərkən bu nəticəyə gəldik ki, fransız kulinariya terminlərinin mühüm bir hissəsini sintaktik üsulla əmələ gələn terminlər (mürəkkəb terminlər və söz birləşməsi şəklində olan terminlər) təşkil edir. Mürəkkəb termin və termin-söz birləşmələrinin struktur-semantik baxımdan formalaşmasında iki üsul özünü göstərir: *leksik-sintaktik* və *morfoloji-sintaktik* üsul. Fransız dilinə aid qrammatika kitablarında mürəkkəb sözlərin morfoloji strukturu aşağıdakı kimi verilir: *N+N*; *N+V*; *N+Adj*; *N+Nom*; *Adj+N*; *Nom+Nom*; *Nom+N*; *V+N*; *V+Adv*; *Adv+Adj*; *Prép(Adv)+N*; *N+Prép+N*; *N+Prép+Adj*; *Adj+Prép+Adj*. Tədqiqat göstərir ki, müasir fransız dilinin kulinariya sahəsində leksik-sintaktik üsulla mürəkkəb termin yaradıcılığı, morfoloji-sintaktik üsuldən daha məhsuldardır.

---

<sup>1</sup> Michel R. Deux études sur la dérivation en -ier(e). 145. Rapport n° 2, juin 1998, p. 5.

V+N komponentli mürəkkəb isimlərdə birinci tərəf etimoloji cəhətdən təsirli fel (əmrdə, daha sonra indiki zaman formasının 3- cü şəxsin təkimi kimi düşünülən), ikinci tərəf isə hərəkətin tərzini bildirən isimdir: *presse-purée*, *passe-thé*...İsim qarşısında artiklin işlənməməsi bu formaları mürəkkəb söz kimi qiymətləndirməyə imkan verir.<sup>1</sup>

Qeydə aldığımız V+N komponentli mürəkkəb sözlər yalnız I qrup fellərdən düzəlmiş terminlərdir. Fikrimizcə, *-e* sonluqlu fel formalarının çoxluq təşkil etməsi də məhz bununla əlaqədardır. Onu da qeyd etmək lazımdır ki, qədim fransız dilində bu tipli mürəkkəb sözlər yalnız vasitəsiz tamamlıq tələb edən fellərdən yaranmamış, həmçinin vasitəli tamamlıq, yaxud zərflik tələb edən fellərdən də düzəlmişdir. Müasir fransız dili belə mürəkkəb sözlərin izlərini qoruyub saxlamışdır. Buna misal olaraq *saupoudrer* “*poudrer avec du sel*” felini göstərmək olar.<sup>2</sup> Elmi ədəbiyyatda qeyd olunur ki, bu gün belə sözdüzəltmə artıq öz qüvvəsini itirmişdir.

Mürəkkəb sözlərin əmələ gəlməsi, əsasən, bizim xarici aləmlə olan əlaqəmiz və ona münasibətimiz nəticəsində baş verir ki, bu da onların maddi əsasını təşkil edir. Müasir fransız dilində mürəkkəb kulinariya terminlərinin əmələ gəlməsində mühüm rol oynayan maddi əsasın xüsusiyyətləri bir-birindən fərqlənir. Bu fərqləri aşağıdakı kimi ayırmaq mümkündür:

1. Funksiyaya görə: *presse-fruits* (şirəçəkən); *hache-viande* (ətçəkən) və s.
2. Əlamətə görə: *tournesol* (günəbaxan) və s.
3. Bənzətməyə görə: *mille-feuille* (qat-qat xəmirədən hazırlanan piroq, hərfi tərcümədə “min yarpaq”); *dent de loup* (üçbucaq şəkilli çörək, hərfi tərcümədə “qurd dişi”) və s.
4. Mənsubiyyətə görə: *pomme de terre* (kartof, hərfi tərcümədə “yer alması”) və s.

Müasir fransız dilində termin-söz birləşmələri komponentlərinin sayına və təşkil olunduğu sözlərin səciyyəsinə görə çox zəngin və rəngarəng formalarda özünü göstərə bilir. Belə ki, termin-söz birləşmələri quruluşuna görə, sadə (iki sözlü – *soupe à l'oignon*, *tarte au chocolat*, *pain aux raisins*, *bonbons au caramel*, *assiette creuse*, *four électrique*, *cuillère à soupe* və s.) və mürəkkəb (müxtəlif qrammatik vasitələrin köməyi ilə

---

<sup>1</sup> Лопатникова Н.Н., Мовшович Н.А. Лексикология современного французского языка. М.: Высшая школа, 1982, с. 109.

<sup>2</sup> Maradi K. Les changements du langage culinaire. (Application de la méthode de sémantique structurale diachronique à la description des verbes désignant les opérations culinaires). 2003, p. 141.

birləşən çoxsözlü termin-söz birləşmələri – *petits gâteaux à l'orange et au chocolat*) olduğu kimi, komponentlərinin morfoloji mənsubiyyətinə görə də, feli və ismi termin-söz birləşmələr kimi ola bilər.

Müasir fransız dilində bu sahədə ismi termin-söz birləşmələrinin aşağıdakı növlərini göstərmək olar:

a) komponentləri *N+N* şəklində formalaşan termin-söz birləşmələri. Bu tipli sintaktik vahidlərin komponentləri quruluşca müxtəlif (sadə, düzəltmə, mürəkkəb) adlarla ifadə oluna bilər. M.C.Michel haqlı olaraq *-ière* sonluqlu mürəkkəb quruluşlu kulinariya terminlərini (*-financière*, *-marinière*, *-meunière*) *N+N* sinfində qruplaşdırır (*sauce financière* NA istisna olmaqla) və bunu uzlaşma problemləri ilə izah edir.<sup>1</sup>

b) komponentləri *N+Adj* şəklində formalaşan termin-söz birləşmələri. Bu cür terminlər daha çox definitivləşir, anlayışı adlandırmaqla yanaşı, onun haqqında əlavə məlumat verir və beləliklə, termində anlayışın bu və ya digər əlaməti öz əksini tapır (*soupe froide*, *apéritif amer*).

Feli birləşmələr şəklində sabitləşən termin-söz birləşmələrinin komponentləri arasında da, ismi birləşmələrdə olduğu kimi, müxtəlif sintaktik əlaqələr və semantik bağlılıq özünü göstərir, əsas tərəf məsdər və feli sifətlərlə ifadə olunur: *remplir de farce*, *cuire des légumes*, *amandes salées*, *beurre clarifié*, *pâte brisée (feuilletée, sablée)*, *crème fouettée* və s.

Söz birləşməsi şəklində olan fransız kulinariya terminlərinin yaranması və formalaşması, həmçinin ərzağın adı ilə də bağlı ola bilər. Sintaktik üsulla əmələ gələn bu tipli kulinariya terminlərini (əsasən xörək adlarını) bir neçə qrupa bölmək olar:

1. Kənd təsərrüfatı məhsulları adları əsasında formalaşan kulinariya terminləri: *pommes de terre sautées* (qızardılmış kartof), *velouté de carottes* (köklə hazırlanmış şorba-püre), *moules à la menthe* (nanəli dəniz molyusku) və s.

2. Heyvan və quş adları əsasında formalaşan kulinariya terminləri: *boeuf aux légumes* (tərəvəzli mal əti), *tagine d'agneau* (pörtlədilmiş quzu əti), *dinde à la pomme* (almalı hind toyuğu), *poullarde au champagne* (şampan şərabında toyuq) və s.

Kulinariya terminlərinin struktur baxımdan təhlili sadə quruluşda olan kulinariya terminlərinin (xüsusilə xörək adları) mürəkkəb söz yaradıcılığında fəal iştirak etdiyini üzə çıxarır. Çox zaman, xörəyin adı

---

<sup>1</sup> Michel M.C. Essai de typologie des noms composés français // Cahiers de lexicologie, 1996, p. 43.

onun bir deyil, bir neçə növünü bildirir. Yemək növlərinin, çeşidlərinin artması, bu üsulla yaranan sözlər dilin lüğət tərkibinin zənginləşməsinə gətirib çıxarır. Məsələn, salatların, sousların çeşidləri çox olduğundan, bu sözlərdən terminyaradıcı formant kimi istifadə etməklə, sistemli şəkildə yemək adları silsiləsi yaradılmışdır. “*Larousse gastronomique*” lüğətində salatın 43, sousun 119 növü verilmişdir.

2011-ci il 25 dekabr tarixində ADU-da keçirilən “plov festivalında sərgiyə qoyulmuş 55 növ plovun 44-ündə “plov” sözü terminyaradıcı formant kimi çıxış edirdi (*şah plov, mərci pliov, şüyüdü paxla plov, səbz-qovurma plov, şirin plov, paxla plov, qiymə plov, ləvəngi plov, meyvə plov* və s.).

Kulinar anlayış və terminlərin semantik növləri içərisində bir qrup dil vahidləri müşahidə olunur ki, (əmr ifadə edən söz və söz birləşmələri) onlar bu və ya digər kulinar hərəkət və tapşırıqların yerinə yetirilməsi məqamında işlədilir, əksər hallarda fellərlə ifadə edilir. Bu cür kulinar anlayışları ifadə edən söz və söz birləşmələri predikativlik səciyyəsinə malik olmaqla, əmr cümləsi funksiyasını daşıyır. Məsələn: *préchauffez le four (sobanı qabaqcadan isidin), salez et poivrez (duz və istiot vurun)* və s.

Kulinariya terminləri daha çox ekzotizmlərə aid edildiyindən burada kalkalar azlıq təşkil edir. Fransız dilində kulinariya sahəsində yaranan kalkaların xarakteri baxımından iki tipini qeyd etmək olar:

1) tam kalkalar, məsələn, ingilis dilindən *corn flakes*→*flocons de maïs*, *christmas cake*→*gâteau de Noël*, *breakfast*→*petit déjeuner*; italyan dilindən *cavolfiore*→*chou-fleur*; alman dilindən *Erdapfel*→*pomme de terre*, latın dilindən *aqua vitæ*→*eau-de-vie* və s.

2) yarımçıq kalkalar, məsələn, *bifteck bleu, carrotcake, long drink, bread sauce* və s.

Müasir fransız dilinə kalka üsulu ilə keçmiş kulinariya terminlərinin təhlili onların növ müxtəlifliyini də üzə çıxarmağa imkan verir.

a) leksik kalka: ingilis dilindən *pop-corn* = *maïs éclaté* və s. terminlər fransız dilinə hərfi tərcümə olunmuşdur.

b) semantik kalka: *être pris en sandwich* ifadəsində ingilis dilindən *sandwich* sözünün məcazi mənası (*sıxılmaq*) kalka edilmişdir.

c) frazeoloji kalka: *This is not my cup of tea! Ce n'est pas ma tasse de thé!*

Dissertasiyanın üçüncü fəslı “*Fransız dilində kulinariya terminlərində baş verən ümumi semantik proseslər*” adlanır. Burada dilin lüğət tərkibinin zənginləşməsinin əsas üsullarından biri olan sözlərin leksik-seman-

tik inkişafı fonunda fransız dilində işlənən kulinariya terminlərində baş verən semantik proseslər tədqiq edilir. Semantik inkişafıla bağlı Grevisin verdiyi tərif, fikrimizcə, məsələnin ümumi mənzərəsini təyin edir: “Fransız dilinin lüğəti yalnız yeni sözlər (alınmalar, sözdüzəltmə), yeni formalar (qısaltma) sayəsində deyil, həmçinin yeni mənalarla zənginləşir”.<sup>1</sup> Niklas–Salminen dilin leksik dəyişikliyi, dilin sintaktik və tələffüz dəyişikliyindən (fellərin zaman forması, cümlənin düzəldilməsi və s.) daha sürətlə inkişaf etdiyini, lakin özünü az-az hiss etdirdiyini söyləyir.<sup>2</sup>

Fransız dilində kulinariya terminologiyasına aid mənalarını dəyişən bütün isimləri müxtəlif xüsusiyyətlərinə görə bir neçə qrupa bölmək olar:

a) müəyyən sözlərlə birləşərək mənasını dəyişən sözlər. Məsələn: *chocolat* (şokolad); *être chocolat* (əngələ düşmək);

b) kontekstdən asılı olaraq mənasını dəyişən və yeni məzmun qazanan sözlər. Məsələn: *glace* –1. dondurma; 2. güzgü; 3. buz; 4. şaxta;

c) frazeoloji birləşmələrdə mücərrəd məna ifadə edə bilən konkret sözlər. Məsələn: *gril* (manqal); *être sur le gril* (tikan üstündə oturmaq);

ç) mənalarını metaforik dəyişən sözlər. Məsələn: *omelette* 1. qayğanaq; 2. siyasi qarışıqlıq.

Kulinariya terminlərinin semantik üsulla yaranmasının bəzi səciyyəvi cəhətləri mövcuddur:

a) hərəkətlə, proseslə bağlı sözlərin terminləşməsi: *farcir* (içini doldurmaq, iç qoymaq), *sauté* (güclü odda yağda qızardılmış ət, *sauter* “hoppanmaq” felindən);

b) əlamətlə bağlı sözlərin terminləşməsi: *le blanc* (ağ çaxır), *le rouge* (qırmızı çaxır);

c) texniki təsir metodları ilə bağlı sözlərin terminləşməsi: *daube* (buğda bişirmə ət), *fumage* (hissdə qurutma);

ç) istiliyin təsiri ilə bağlı sözlərin terminləşməsi: *glace* (dondurma), *thé glacé* (soyuq çay);

d) xörəyin həndəsi formaları ilə bağlı sözlərin terminləşməsi: *cercle à tarte* (tort üçün dairə şəkilli qalib);

e) konsistensiya ilə bağlı sözlərin terminləşməsi: *œuf dur* (bark bişmiş yumurta);

---

<sup>1</sup> Grévisse M., Goosse A. Nouvelle grammaire française. 2<sup>ème</sup> édition. Paris: Louvain, 1989, p. 63.

<sup>2</sup> Niklas-Salminen A. La lexicologie. Coll. “Cursus”. Paris: A.Colin, 1997, p. 31.



ə) xörəyin dadı ilə bağlı sözlərin terminləşməsi; *aigre-doux* (*turşaşirin*);  
 f) ocağın adı ilə bağlı sözlərin terminləşməsi: *viande poêlée* (*tava əti*);  
 g) xörəyin hazırlanma məkanı ilə bağlı sözlərin terminləşməsi: *sauce bordelaise* (*bordo sousu*);

ğ) xörəyin hazırlanması üçün əsas xammalın adı ilə bağlı sözlərin terminləşməsi: *tarte aux fraises* (*çiyələkli tort*).

Kulinar terminoloji leksikada müşahidə olunan müxtəlif səciyyəli leksik prosesləri ümumiləşdirərək aşağıdakı kimi qruplaşdırmaq mümkündür:

Cədvəl 3.1

Semantik dəyişmənin tipləri

yerdəyişmə		məna genişlənməsi	məna daralması	motivləşmə	
kul. lüğətinə	kul. lüğətindən			metonimik	metaforik
blanchir (...)	farcir (...)	panier (...)	viande (...)	faisander (...)	chemiser (...)

1. *Yerdəyişmə*. Ayrı-ayrı terminoloji sahə vahidlərinin kulinar terminoloji sahəyə keçməsi prosesi. Məsələn, heykəltəraşlıq termini kimi işlənən *ciseler* (*naxış basmaq*), əzcaçılıq sahəsində işlənən *malaxer* (*qarışdırmaq*), toxuculuq sənayesində işlənən *brider* (*möhkəm bağlamaq*) və s. kimi onlarla termin öz mənasını tam və ya qismən qorumaqla, kulinar terminologiyaya daxil olmuşdur.

2. *Məna genişlənməsi və məna daralması*. Əvvəllər “*panier*” sözü “*çörək üçün səbət*” mənasında işlənirdisə, bu gün semantikasını genişləndirərək ondan bütün növ məhsul üçün istifadə olunan səbət mənasında işlənir. XVII əsrdə istənilən yemək növü “*viande*” (latın dilində “*vi-venda*”), sonralar məna daralması nəticəsində “*ət*” mənasında işlənmişdir.

3. *Motivləşmə*. Terminoloji adlandırma (nominasiya) zamanı insan təfəkkürü ilə əlaqədar olan müxtəlif səciyyəli motivləşmə mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Dildə terminlərin motivasiya prosesi fərdi və ictimai şüurun səviyyəsi, özünəməxsus həyat tərz, milli və mədəni ənənələr, insanın həyat fəaliyyətinin sosial və təbii şərtlərinin xüsusiyyətləri ilə təyin olunur. Məsələn: *éclair* sözü *yumşaq pirojna* mənası daşıyaraq *ıldırım* adlı həqiqi mənaya istinad edilərək semantik baxımdan motivləşmişdir. Hər iki mənada daxili formaların müxtəlif modifikasiyaları arasındakı qarşılıqlı münasibəti görmək mümkündür. Bu un məmulatı incə olduğundan, ani

olaraq yeyilir və semantik motivasiya əlamətin məmumatın keyfiyyətinə keçməsi ilə təzahür edir.

İ.İ.Stepanova fransız dilində un məmumatlarının adlarını təhlil edərkən bəzi terminlərin yanlış motivasiyaya məruz qaldığını qeyd edir. Həqiqi və ya yanlış motivasiyanın düzgün müəyyən edilməsi xalqın etnoqrafiyası, tarixi və mədəniyyəti mövqeyindən epidiqmatik münasibətlərin təhlilini tələb edir.<sup>1</sup> Məsələn: *pistolet* (*kiçik bulka*) nominantı, silah adının omonimi olduğundan un məmumatının tapança formasında olması haqqında fikir yarada bilər. Lakin lüğətlərdə olan məlumatlar bu fərziyyəni inkar edir: *pistolet* – 1) pistolet; Pistoia italyan şəhərinin adından götürülmüşdür (kiçik tapançalar ilk dəfə bu şəhərdə hazırlanmışdır); 2) kiçik bulka; *pistole* pul vahidinin formasına görə adlanmışdır.

Semantik motivləşmə, əsasən, iki semantik model – metonimiya və metafora hadisələri ilə bağlıdır.

Metonimik yolla söz yaradıcılığında ən məhsuldar vasitələrdən biri xüsusi isimlərin (toponimlərin, antroponimlərin) ümumi isimlərə çevrilməsidir.

I. Regional baxımdan səciyyəvi qida məmumatlarının meydana çıxması, onların istehsalının müvafiq ərazilərdə inkişafı yeni nominativ vahidlərin məhsuldar mənbəyi kimi çıxış edir (metonomik köçürmənin klassik sxemlərindən biri)... Xatırladaq ki, şərablar üçün metonimik köçürülmə sxemi əksər hallarda “üzümün yeri > çeşidi (burada yayılan) > şərab (ondan alınan)” ilə bağlı olur.<sup>2</sup>

Tədqiqat zamanı toponimlərdən əmələ gələn 179 kulinariya terminini qeydə almaq mümkün oldu. Qeyd etmək lazımdır ki, bu kimi toponimlərdə adlandırma yerin deyil, məhsulun cins kateqoriyasını qəbul edir. Məsələn: *çaxır* (*un vin*), *pendir* (*un fromage*), *bıçaq* (*un couteau*) və s. kişi cinsli isimlər olduğundan, onlarla bağlı toponimlər də həmin cinsli olur: *un champagne*, *un côtes-du-rhône*, *un graves-supérieures* və s. Eləcə də, *sosiska* (*une saucisse*) qadın cinsli isim olduğundan *une francfort*, *une marteau*, *une montbéliard* və s. sosiska məhsulları qadın cins kateqoriyasını qəbul edir.

---

<sup>1</sup> Степанова И.И. Номинация мучных изделий в современном французском языке: (лингвокультурологический аспект): Дис. ... канд. филол. наук. СПб., 2004, с. 59.

<sup>2</sup> Морель Д.А. Динамика Французской Концептосферы «пицца» // Вестник ПСТГУ. III Филология. 2007, вып. 2 (8), с. 99.

II. Antroponimlərdən yaranmış kulinariya terminlərini Q.A.Aşenko-  
vanın tədqiqatlarına uyğun olaraq referensial-semantik meyar nöqtəyi-nə-  
zərindən iki qrupa ayırmaq olar:<sup>1</sup>

1) öz yaradıcılarının adını daşıyan kulinariya terminləri (xörəyi ilk  
dəfə bişirən kulinar-aşpazlar);

2) məşhur şəxsiyyətlərin adlarını daşıyan (onlara ithaf edilmiş) xörək  
adları: a) tarixi şəxsiyyətlər; b) müxtəlif yaradıcı sahələrdə (ədəbiyyat,  
musiqi, rəsm, teatr və kino) yaradıcı şəxsiyyətlər; c) xristianlıqla əlaqəli,  
dini və kilsə xadimləri; ç) kral şəxsiyyətləri; d) kübar şəxsiyyətlər.

Fransız dilinin kulinariya sahəsində işlənən terminləri tematik cəhət-  
dən aşağıdakı kimi qruplaşdırmaq olar:

a) abidələr, memarlıq abidələrinin adları ilə adlandırılmış kulinariya  
terminləri: *chantilly, pyramide, chateau* və s.;

b) bayram adları ilə adlandırılmış kulinariya terminləri: *christmas  
cake, christmas pudding, paskha* və s.;

c) millət, xalq, tayfa adları ilə adlandırılmış kulinariya terminləri. Bu  
terminlər məkan anlayışından insan anlayışı yaradan düzəltmə sözlərdir  
(sifət, yaxud zərf): *américaine (à l')*, *mexicaine (à la)*, *algérienne (à l')* və s.;

ç) peşə adları ilə adlandırılmış kulinariya terminləri: *amiral (à l')*,  
*banquière (à la)*, *ambassadeur-drice (à l')* və s.;

d) rütbə, titul adları ilə adlandırılmış kulinariya terminləri: *baron*,  
*bourgeoise (à la)* və s.;

e) məmulatın hazırlandığı məhsulun (bitki, meyvə, tərəvəz və s.) adı  
ilə adlandırılmış kulinariya terminləri: *orange* (portağal) – bu addan  
yaranan içki adı *orangeade* (portağal içkisi) və s.;

ə) məmulatın hazırlandığı materialın adı ilə adlandırılmış kulinariya  
terminləri: *verre* – 1) şüşə, 2) stəkan; *bouteille* – 1) butulka, 2) içki;  
*canette* – 1) pıvə butulkası, 2) içki (pıvə) və s.;

f) xörəyin hazırlanmasında istifadə olunan alətin adı ilə adlandırılmış  
kulinariya terminləri: *tagine, paella, couscousier* və s.;

g) musiqi aləti adları ilə adlandırılmış kulinariya terminləri: *mirliton*  
1) tütək, 2) lüləşəkili pirojna; *mandoline* 1) simli musiqi aləti, 2) tərəvəz  
doğramaq üçün istifadə olunan mətbəx avadanlığı və s.

---

<sup>1</sup> Ащенко Г.А. Антропонимация в сфере французской гастрономии: опыт структурного и когнитивно-коммуникативного анализа: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Иркутск, 2013, с. 15.

Metonimik üsulla yaranan kulinariya terminlərinin ümumi sayı 357-dir ki, bu da ümumi söz korpusunun, təxminən 17 %-ni təşkil edir.

Kulinariya sahəsində metaforik mənaların yaranması ilə əlaqədar dil və koqnitiv mexanizmlərinin təhlili kulinariya terminlərinin kulinar metaforanın əmələ gəlməsində fəal iştirakını üzə çıxarır. Onları aşağıdakı kimi qruplaşdırmaq olar:

a) meyvə adlarının somatizmlərə köçürülməsi ilə yaranan metaforalar: *citron, fraise, pomme, poire, citrouille* meyvə adları “baş” sözünün sinonimi kimi verilir. *La citrouille me fait plus mal que jamais.*<sup>1</sup> (*Başım həmişəkindən daha çox ağrıyır*);

b) məişət avadanlıqları adlarının somatizmlərə köçürülməsi ilə yaranan metaforalar: məişət əşyası olan *cuillère* (qaşığı), *la louche* (çömçə) kulinariya termini arqo dilində “əl” sözünü əvəz edir. *Ces messieurs me serrent la louche comme si j'étais un ami.*<sup>2</sup> (*Bu cənablar mənim əlimi elə sıxırlar ki, elə bil, mən onların dostuyam*);

c) yemək adlarının somatizmlərə köçürülməsi ilə yaranan metaforalar: *brioche* (yağlı bulka) arqo dilində “qarın” sözünü əvəz edir, *coquille* (balıqqulağı) “qulaq” sözünün əvəzində işlənir, *choucroute* (nazik doğranmış kələm turşusu) “saç” sözünü əvəz edir;

ç) tərəvəz adlarının əşya adlarına köçürülməsi ilə yaranan metaforalar: soğan mənasını daşıyan *oignon* – “saat” sözünü əvəz edərək metaforalaşmışdır.

Verilən nümunələrdə kulinar obyektlərin xarici əlaməti metaforaların formalaşmasına səbəb olmuşdur. *Raisin* (üzüm) kulinar metaforanın formalaşmasında isə əlamət və konsistensiya rol oynamışdır. *Le raisin coule sur sa poitrine et sur sa joue.*<sup>3</sup> (*Onun sinəsindən və yanağından qan damırdı.*)

Beləliklə, O.A.Dormidontovanın haqlı qənaətinə görə, “kulinar metafora üçün kulinar obyektlərin xarici əlamətlərinin (forma, ölçü, qoxu, rəng, səthin fakturası) və məhsulun konsistensiyası, dadı, xüsusi xassəsi kimi “daxili” əlamətlərin ayırd edilməsi ilə əlaqədar koqnitiv dayaqlar relevantlidir”.<sup>4</sup>

---

<sup>1</sup> San-Antonio. C'est mort et ça ne sait pas ! Paris: Fleuve Noir, 1955, p. 209.

<sup>2</sup> Yenə orada, p. 100.

<sup>3</sup> San-Antonio. Le fil à couper le beurre. Paris: Fleuve Noir, 1955, p. 22.

<sup>4</sup> Dormидонтова О.А. Гастрономическая метафора как средство концептуализации мира (на материале русского и французского языков): Дис. ... канд. филол. наук. Тамбов, 2011, с. 8.

Kulinar metaforaların təhlili göstərir ki, onların yaranmasında müxtəlif leksik proseslər baş verir: a) omonim sözlərlə yaranan metaforalar (nominativ metaforalar): *éclair* (1) *ıldırım*; 2) *pirojna növü*); b) sinonim sözlərlə yaranan metaforalar (obrazlı metaforalar): *peau d'orange* (*portağal qabığı*)=*cellulite* (*sellülit*); c) polisemiya əsasında yaranan metaforalar: *le col d'une bouteille* (*butulkanın boğazı*).

Terminoloji sistemdə çoxmənalılıq, omonimlik terminlər üçün daha məhdud səciyyə dəşisə da, bu xüsusiyyətlər kulinariya terminologiyası sisteminə daxil olan terminlərdə kifayət qədər geniş müşahidə olunur.

Fransız dilində müxtəlif terminoloji sahədə işlədilən omonim sözlər: *religieuse* – 1. *rahib, rahibə*; 2. *ekler* (*pirojna növü*); *roux(se)* – 1. *sarımtıl rəng*; 2. *yağda qızardılmış undan hazırlanan sous*; *gaufre* – 1. *arı şanı*, 2. *vafli* və s. Fransız dilində eyni səs tərkibinə malik olan və eyni zamanda, eyni terminoloji sahə daxilində müxtəlif mənə daşıyan kulinariya terminləri də vardır. Məsələn: *abondance* – 1. *çaxır*; 2. *pendir*; *bénédictine* – 1. *alkoqollu içki*; 2. *müxtəlif ədviyyatlar*; *blanquette* – 1. *ağ şirin armud*, 2. *ağ çaxır*, 3. *ağ ətdən hazırlanmış ağ souslu raqu* və s.

Omonimlik isimlərdə olduğu kimi, fellərdə də müşahidə olunur. Məsələn: *blanchir* termini üç müxtəlif kulinariya əməliyyatını ifadə edə bilər: 1. *ébouillanter des aliments* (*ərzağı qaynar suda islatmaq*); 2. *fouetter vigoureusement* (*möhkəm çalmaq*); 3. *faire un premier bain de friture* (*yağ əritmək*).

Kulinariya sahəsində semantik mənalarına görə çox yaxın, bəzən həttə eyni olan sözlər də (sinonimlər) vardır. Məsələn: semantik mənalarına görə yaxın olan *mitonner / mijoter* felləri o qədər yaxın sinonimlərdir ki, hər iki fel istənilən konstruksiyalarda bir-birini əvəz edə bilər.

Müasir fransız dilində kulinariya sahəsində sinonimlər müxtəlif yollarla əmələ gəlir: a) eyniköklü düzəltmə sinonimlər: *blanche* = *blanquette* (*ağ çaxır*); b) söz alınması nəticəsində əmələ gələn sinonimlər: *citronnade* = *limonade* (*limonad*); c) məcazi mənə ilə əlaqədar əmələ gələn sinonimlər: *carafe, citrouille, melon* = *tête* (*baş*); ç) abreviatür prosesi nəticəsində əmələ gələn sinonimlər: *apéritif* = *apéro* (*içki*); *calvados* = *calva* (*alma arağı*); d) ədəbi dildə işlənən sözləri canlı danışıq dilində əvəz edən sinonimlər: *pomme de terre* = *patate* (*kartof*); e) bütöv sözdən və analitik leksemlərdən ibarət olan sinonimlər: *pissenlit* = *dent de lion* (*zəncirotu*); *petit-lait* = *lactosérum* (*üzstüz süd*) və s.

Kulinar terminoloji sahədə antonimlik daha çox əks mahiyyət daşıyan müəyyən proses və hadisələrin adlandırılmasında (daha çox fellərdə)

müşahidə olunur. Müasir fransız dilində kulinariya sahəsində əmələ gəl-məsinə görə, antonimləri bir neçə qrupa bölmək olar: a) heç bir morfoloji əlamət çıxış etmir: *farcir / évider*; b) məzmun baxımından inkar prefiksi (*im- (in)-, a-, de-, dé(s)-, dis-, es-, e-, en-, em- və s.*) qəbul etmiş fel for-malarında özünü göstərə bilər. Məsələn: *brider / débrider; congeler / décongeler* və s. Aparılan müşahidələr *de-, des-* prefikslərinin həmişə in-kar kimi işlənməməsini göstərir. Məsələn, *couper – découper (kəsmək), trancher – détrancher (kəsmək)* fellərində *dé-* prefiksi sözün kökünə təsir etmir, hər iki halda eyni məna daşıyır; c) bir prefiks digər prefikslə əvəz olunur. Məsələn: *enfourner / défourner, embrocher / débrocher* və s.

Dissertasiyanın *Nəticə* hissəsində tədqiqat işinin əsas məzmunundan, eləcə də araşdırmalardan irəli gələn elmi qənaətlər ümumiləşdirilmişdir:

1. Kulinariya terminləri dilin etnolinqvistik zənginliyində mənşəcə ən qədim leksik ünsürlərdən biri olub, fransız dilinin lüğət tərkibinin əsas hissələrindən birini təşkil edir.

2. Kulinariya terminlərinin yaranmasına təsir göstərən amillər müxtə-lif semantik qruplarda özünü fərqli göstərir. Xörək və içki adları, əsasən, coğrafi ərazi, mühit, landşaft və dinin təsirinə uyğun inkişaf edirsə, məişət avadanlıqlarının adları, daha çox, iqtisadiyyatın, texnikanın inkişafı ilə formalaşır.

3. Fransız dilinin kulinar terminoloji leksikasında mövcud olan ter-minlər mənşə baxımından milli dil vahidləri və alınma terminlər şəklində qruplaşdırıla bilər.

4. Kulinar terminlərin dilin daxili imkanları hesabına zənginləşməsin-də, bütövlükdə dilin lüğət tərkibinin zənginləşməsində özünü göstərən aşı-ğıdakı üsullar aparıcı rol oynayır və kulinar termin yaradıcılığının əsasını təşkil edir: morfoloji, sintaktik, kalka, konversiya və semantik üsullar. Terminyaratma prosesində milli dil vahidləri (istər leksik vahidlər, istərsə də milli dilin terminyaratma elementləri) öz məhsuldar səciyyəsi ilə seçilir.

5. Terminoloji sistemdə çoxmənalılıq, omonimlik, sinonimlik ter-minlər üçün daha məhdud səciyyəyə daşısa da, bu xüsusiyyətlər kulinariya terminologiyası sisteminə daxil olan terminlərdə müşahidə olunur.

6. Semantik üsulla kulinariya terminlərinin formalaşmasında aparıcı xüsusiyyətlər bunlardır: a) ümumişlək sözün kulinariya termini səciyyəsi daşması; b) müxtəlif terminoloji sahələrə aid olan terminlərin kulinar sahənin terminoloji sisteminə daxil olması; c) motivasiya meyarları.

Dissertasiyanın sonunda fransız dilində işlənən kulinariya terminləri sözlüyü “Əlavə” şəklində verilmişdir.

Dissertasiyanın əsas müddəaları müəllifin müxtəlif elmi məcmuələrdə çap olunmuş aşağıdakı məqalə və tezislərində öz əksini tapmışdır:

1. Müasir fransız dili kulinariya terminologiyasında neologizmlərin yaranma yolları. Tədqiqələr. Bakı: AMEA Nəsimi adına Dilçilik İnstitutu, 2009, № 4, s. 217-223

2. Fransız kulinariya terminləri realilərin bir hissəsi kimi // Elmi xəbərlər. Bakı: ADU, 2010, № 2, s. 149-153

3. Fransız kulinariya terminlərinin yaranmasına təsir göstərən faktorlar // Elmi xəbərlər. Bakı: ADU, 2010, № 3, s. 105-110

4. Методы перевода французских кулинарных терминов как составная часть реалий разносистемных языков // Вербальные коммуникативные технологии-2. Тбилиси: 2010, II, с. 286-289

5. Müasir fransız dilinin kulinariya terminologiyasında affiksəl morfemlərin məna variantlarına dair / Xarici dillərin tədrisinin aktual problemləri. IV Respublika Elmi Konfransının materialları. Bakı: ADU, 2011, s. 120-122

6. Müasir fransız dilində söz birləşməsi ilə ifadə olunan kulinariya terminlərinin struktur və semantik xüsusiyyətlərinə dair // Dil və ədəbiyyat. Bakı: ADU, 2011, № 1, s. 149-154

7. Müasir fransız dilində mürəkkəb quruluşlu kulinariya terminləri / Doktorantların və gənc tədqiqatçıların XV Respublika Elmi Konfransının materialları. Bakı: BSU, 2011, II, s. 206-207

8. Кулинарные термины в современном французском языке, возникающие путем метонимического мотивирования // Полтавский Национальный Педагогичный Университет Имени В.Г.Короленка. Филологични Науки. Збірник Наукових Праць. Випуск 11, Полтава, 2012, с. 108-118

9. Müasir fransız dilində kulinariya sahəsində işlənən abreviaturların növ müxtəlifliyinə dair / Doktorantların və gənc tədqiqatçıların XVI Respublika Elmi Konfransının materialları. Bakı: AMİ, 2012, II, s. 214-216

10. Müasir fransız dilində semantik-morfoloji üsulla yaranan kulinariya terminləri / Tətbiqi dilçiliyin müasir problemləri. Beynəlxalq elmi konfrans. Bakı: ADU, 2012, s. 47-48

11. Les processus sémantiques généraux qui ont lieu dans les termes culinaires. <http://www.open-science-repository.com/les-processus-semantiques-generaux-qui-ont-lieu-dans-les-termes-culinares.html>, 16 s.

12. Les processus sémantiques généraux dans les termes culinaires. La banque des mots // Revue de terminologie française. Paris: Conseil International de la Langue Française, 2013, № 85, pp. 83-90

13. Kulinariya sahəsində metaforik mənaların təşkili ilə bağlı dil və koqnitiv mexanizmlər / Tətbiqi dilçiliyin müasir problemləri. Respublika elmi praktiki konfransının materialları. Bakı: ADU, 2013, s. 318-321

14. Fransız kulinariya terminlərinin yaranmasında dini motivlər (dil-mədəni aspektdə) // Elmi xəbərlər. Bakı: ADU, 2014, № 1, s. 54-60

15. Fransızca-Azərbaycanca kulinariya terminləri lüğəti. Bakı: Elm və təhsil, 2014, 88 s.



## СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ ВО ФРАНЦУЗСКОМ ЯЗЫКЕ

### Резюме

Исследование посвящено анализу структурно-семантических особенностей кулинарных терминов во французском языке. Диссертация состоит из введения, трёх глав, заключения, списка использованной литературы и приложения.

Во *Введении* обосновывается актуальность темы диссертации, определяются объект и предмет, раскрывается научная новизна, исследования, отмечаются теоретическая и практическая значимость работы, излагаются основные положения, выносимые на защиту, даются сведения об апробации и структуре диссертации.

В первой главе – *«Место кулинарных терминов в лексической системе французского языка»* – анализируются кулинарные термины в этнолингвистическом, этнокультурологическом, социолингвистическом и психолингвистическом аспектах, исследуется история процесса их развития, а также определяются причины и языковые факты, повлиявшие на создание кулинарных терминов в контексте романских языков.

Во второй главе – *«Структурные типы кулинарных терминов во французском языке»* – исследуются типы кулинарных терминов по структуре в четырёх больших группах (простые, производные, сложные типы и типы в форме словосочетаний).

В третьей главе – *«Общие семантические процессы, происходящие в кулинарных терминах во французском языке»* – рассматриваются основные особенности, формирующие кулинарные термины семантическим методом: а) приобретение общепотребительными словами характерных свойств кулинарных терминов; б) включение в терминологическую систему кулинарии слов-терминов, относящихся к другим терминологическим областям; в) определение критериев мотивации.

В *Заключении* представлены основные выводы и обобщения, вытекающие из содержания диссертации.

В *Приложении* представлен словник французских кулинарных терминов.

## STRUCTURAL-SEMANTIC FEATURES OF COOKERY TERMS IN THE FRENCH LANGUAGE

### Summary

The investigation is dedicated to the analysis of the structural-semantic features of cookery terms in the French language.

The thesis consists of introduction, three chapters, conclusion, the list of used literature and appendix.

In “*Introduction*” the urgency of the investigation is substantiated, its scientific novelty, aims and goals, also its object and subject, methodological-theoretical grounds are determined, information on the assumption of the investigation and on its theoretical-practical significance is given, the main principal propositions leading out for the defence are formulated, and information on its approbation and structure is given.

In the first chapter called “*The place of cookery terms in the lexical system of the French language*” the cookery terms are investigated from the ethnolinguistic, ethnoculturological, sociolinguistic and psycholinguistic points of view, the process of their historical development, also reasons and factors affecting the formation of the cookery terms are analyzed on the basis of rich linguistic facts and on the context of the Romance.

In the second chapter of the thesis titled “*The structural types of the cookery terms in the French language*” the cookery terms are analyzed in four substantial groups (as simple, derivative, compound and in the form of word combinations).

In the third chapter entitled “*General semantic processes observed in the cookery terms in the French language*” the main features in the formation of the cookery terms in the semantic way are determined. These features are mainly: a) common words being characterized as cookery terms; b) words belonging to different terminological fields used in the system of cookery terminology; c) motivation criteria.

In “*Conclusion*” the main results obtained in the process of investigation are generalized.

Glossary of cookery terms used in French is given in the “*Appendix*” of the investigation.

Çapa imzalanıb: 30.10.2014  
Format: 60x84 1/16. Tiraj: 100. Sifariş № 26.

---

«Mütərcim» Nəşriyyat-Poliqrafiya Mərkəzi  
Bakı, Rəsul Rza küç., 125  
tel./faks 596 21 44  
*e-mail: [mutarjim@mail.ru](mailto:mutarjim@mail.ru)*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ  
РЕСПУБЛИКИ  
АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ЯЗЫКОВ

На правах рукописи

ЕГ АНА МАШАДИ КЫЗЫ ОРУДЖЕВА

СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ  
КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ ВО ФРАНЦУЗСКОМ ЯЗЫКЕ

5709.01 – Романские языки

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание учёной степени  
доктора философии по филологии

Баку – 2014