

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI

Əlyazması hüququnda

AZƏRBAYCAN VƏ İNGİLİS DİLLƏRİNDƏ KULİNARIYA TERMINLƏRİNİN STRUKTUR-SEMANTİK XÜSUSİYYƏTLƏRİ

İxtisas: 5714.01 – Müqayisəli-tarixi və müqayisəli
tipoloji-dilçilik

Elm sahəsi: Filologiya

İddiaçı: **Kəmalə Əziz qızı Əzizova**

Fəlsəfə doktoru elmi dərəcəsi
almaq üçün təqdim edilmiş dissertasiyanın

AVTOREFERATI

Bakı – 2025

Dissertasiya işi Bakı Slavyan Universitetinin Ümumi dilçilik kafedrasında yerinə yetirilmişdir.

Elmi rəhbərlər: filologiya elmləri doktoru, professor
İkram Ziyad oğlu Qasimov

filologiya üzrə fəlsəfə doktoru, dosent
Nigar Oktay qızı Babayeva

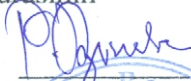
Rəsmi opponentlər: filologiya elmləri doktoru, professor
Səidə İbrahimovna İbrahimova

filologiya üzrə fəlsəfə doktoru
Samirə Xəqani qızı Sultanova

filologiya üzrə fəlsəfə doktoru
Mətanət Həmidpaşa qızı Həmidova

Azərbaycan Respublikasının Prezidenti yanında Ali Attestasiya Komissiyasının Bakı Slavyan Universitetinin nəzdində fəaliyyət göstərən ED 2.13 Dissertasiya şurası

Dissertasiya şurasının
sədri:



filologiya elmləri doktoru, professor
Rəhilə Hüseyn qızı Quliyeva

Dissertasiya şurasının
elmi katibi:



filologiya üzrə fəlsəfə doktoru
Suad Arif qızı Əfəndiyeva

Elmi seminarın sədri:



filologiya elmləri doktoru, professor
Təmilə Həsən qızı Məmmədova

İŞİN ÜMUMİ SƏCİYYƏSİ

Mövzunun aktuallığı və işlənmə dərəcəsi. Tarixi-müqayisəli tədqiqatların əsası XI əsrdə Mahmud Kaşğari ilə qoyulmuş, bu istiqamətdə bu günə qədər saysız hesabsız tədqiqatlar aparılsa da mövzu bu gün də aktual olaraq qalır. Tarixi-müqayisəli metodun filologiya elminə, xüsusilə dilçiliyə tətbiqi müxtəlif sistemli dillərin tədqiqində yeni bir səhifə açdı. Bu üsulla nəinki müxtəlif ailələrə aid dillər, o cümlədən qohum dillər də araşdırılıb öyrənilmiş, müxtəlif ailələrə aid dillər arasında genetik əlaqələr də tədqiq olunmuşdur.

1991-ci ildə Azərbaycan öz müstəqilliyini dünyaya elan etdi. Sovetlər birliyinin dağılması xalqımızın dünya ilə olan əlaqələrini intensivləşdirdi, müxtəlif xalqlarla və dillərlə sıx əlaqələr bərqərar olundu. Müstəqilliyin ilk illərindən Azərbaycanın sıx əlaqədə olduğu dövlətlərdən Böyük Britaniya və Amerika Birləşmiş Ştatları ön sıralarda olmuşdur. İngilis dilinə, o cümlədən ingilis mədəniyyətinə maraq həddindən artıq artmışdır. Bu marağın artmasında təbii ki, ulu öndər Heydər Əliyevin Böyük Britaniya dövləti ilə bağladığı “Əsrin müqaviləsi” nin də böyük rolu olmuşdur.

Azərbaycan və ingilis dilləri arasındakı əlaqə, əlbəttə ki, birbaşa mədəniyyətlərarası bağlantı ilə əlaqədardır. Mədəniyyətlərarası əlaqələr bütün dünyada XXI əsrdən daha intensiv şəkildə inkişaf etməyə başlamışdır. XX əsrin sonları, XXI əsrin əvvəllərindən etibarən qərb mədəniyyəti şərq mədəniyyətinə güclü şəkildə təsir etməyə başladı. Bu gün Böyük Britaniya Qərbi Avropanın, hətta dünyanın ən irəlidə gedən ölkələrindən biri kimi öz mədəniyyətini bütün dünyada yaymaqdadır.

Azərbaycan və ingilis xalqlarının mədəniyyətinin tərkib hissələrindən biri də kulinariyadır. Kulinariyaya dair leksik vahidlər-terminlər dildə reallaşır. Hər iki xalqın dilində istənilən qədər kulinariya termininə rast gəlinir. Kulinar anlayışları ifadə edən leksik vahidlər də digər dil vahidləri kimi daim sabit qalmır, mədəniyyətlərarası əlaqələr nəticəsində dəyişikliklərə uğrayır. Azərbaycan və ingilis xalqlarının dilindəki yeniliklər dildə əks olunaraq dili zənginləşdirməyə xidmət göstərir.

Azərbaycan dilindəki kulinariya terminləri müxtəlif alimlər tərəfindən məqalə, kitab, monoqrafiya səviyyəsində tədqiqatlara cəlb edilmişdir. Azərbaycan kulinariyasından prof. T.Əmiraslanovun əsərlərində geniş şəkildə bəhs edilmişdir¹. T.Əmiraslanov yeməklərimiz barəsində danışarkən kulinariya terminlərinin dil xüsusiyyətləri məsələlərinə də toxunmuşdur. Azərbaycan dilinin kulinariya terminləri fəlsəfə doktorluğu dissertasiyası səviyyəsində S.Məmmədovanın tədqiqat mövzusu olmuşdur. S.Məmmədova “Azərbaycan dilinin kulinariya terminologiyası” adlı dissertasiya işi yazmış və monoqrafiyası nəşr olunmuşdur². Son illərin ən uğurlu əsəri kimi prof. M.Hüseynovanın “Azərbaycan dilinin yemək və içki adlarının tarixi etimoloji lüğəti” işıq üzü görmüşdür. Müəllif öz əsərində dilimizin yemək və içki adlarının geniş etimoloji təhlilini vermişdir.³ Qeyd etmək lazımdır ki, etnoqrafik leksikadan yazan hər bir dilçi orada yemək və içki adlarının etimologiyasına toxunmuşdur. Prof. İ.Məmmədlinin “Azərbaycan dilinin etnoqrafik leksikası” adlı monoqrafiyasında bir çox kulinariya terminləri haqqında məlumat əldə etmək olar. Prof. İ.Qurbanova özünün “Azərbaycan dili dialekt və şivələrinin etnolinqivistik təhlili” adlı tədqiqat işində kulinariya terminlərinə toxunmuşdur. M.Kaşğarının “Divan”ı və “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanı kimi əsərlərimiz də dilçilərimiz tərəfindən bu mövzunun tədqiqində qiymətli mənbə kimi istifadə edilmişdir.

Azərbaycan dilçiliyində ingilis dilinin kulinariya terminləri də tədqiqata cəlb edilmişdir.⁴

Rus dilçiliyində kulinariya terminləri bütün yönləriylə: həm quruluşca, həm etimoloji cəhətdən, həm linqvokulturoloji, həm də

¹ Əmiraslanov, T. Mətbəx dastanı / T.Əmiraslanov. – Bakı: Nurlan, – 2010. – 280 s.; Azərbaycan kulinariyası ensiklopediyası / red. T.Əmiraslanov. – Bakı: Şərq-Qərb, – 2007. – 168 s.

² Məmmədova, S. Azərbaycan dilinin kulinariya terminologiyası / S.Məmmədova. – Bakı: Nurlan, – 2004.

³ Hüseynova, M. Azərbaycan dilinin yemək və içki adlarının tarixi etimoloji lüğəti / M.Hüseynova. – Bakı: ADPU, – 2018. – 195 s.

⁴ Alışova, R. İngilis kulinariya terminlərinin semantik və struktur xüsusiyyətləri // – Bakı, Elm və təhsil, Filologiya məsələləri, – 2008. №4. – s. 200-209.; Yusifova, A. İngilis dilində məişət leksikasının struktur-semantik təhlili: / filologiya üzrə fəlsəfə doktoru dissertasiyası / – Bakı, 2015. – 160 s.

digər dillərlə müqayisəli şəkildə tədqiqata cəlb olunmuşdur. Azərbaycan və ingilis dilçiliyi ilə müqayisədə kulinariya terminləri rus dilçiliyində daha intensiv və geniş şəkildə öyrənilmişdir⁵.

İngilis dilçiliyində istər ingilis xalqının, istərsə də digər xalqların kulinariyasını əks etdirən dil vahidlərinə dair kitablar yazılmışdır. Bu kitablar əsasən yeməklər barəsində informasiyaverici xarakter daşıyır⁶. İngilis dilçiliyində kulinariya terminlərinin etimoloji və semantik xüsusiyyətlərinə daha çox nəzər yetirilmişdir.

Azərbaycanın və Böyük Britaniyanın yerləşdiyi coğrafi ərazi və dini, siyasi və mədəni əlaqədə olduğu qonşuları kulinariya terminlərinin formalaşmasına təsir göstərən əsas amillərdən sayılır. İngiltərə geniş dəniz sərhədlərinə, məhsuldar torpaqlara malikdir. Müxtəlif çeşidli yeməklər və içkilər əsrlərlə qazanılan zəngin təcrübə və ənənəyə əsaslanır. İngilis regional mətbəxi sadə, lakin rəngarəng reseptləri ilə seçilir. Bütün bunlardan da əlavə, İngiltərə həmişə müstəmləkə dövləti olmuşdur. Müstəmləkəsi altına aldığı xalqların və dövlətlərin təq torpaqlarını, təbii sərvətlərini deyil, süfrə mədəniyyətini, kulinariyasını da mənimsəmişdir. Bunun nəticəsində də ingilislərin kulinariyası digər xalqların, xüsusilə şərq xalqlarının mətbəxi hesabına zənginləşmişdir. Azərbaycan mətbəxi isə bunun əksinə olaraq, daha çox milli koloritlidir. Azərbaycan kulinariyası Qafqaz mətbəxinin bir hissəsi olsa da mühüm özəlliklərə malikdir və

⁵ Похлебкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В.В.Похлебкин. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, – 1983. – 302 с.; Копылова И.С., Яковец Т.Я. Этимология кулинарных терминов в русском языке [Elektron resurs] <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49121275>; Епихина В.А. Роль кулинарной лексики во взаимосвязи культуры и языка [Elektron resurs] <https://cyberleninka.ru/search?q=%D0%95%D0%BF%D0%B8%D1%85%D0%B8%D0%BD%D0%B0%20%D0%92.%D0%90.&page=1>

⁶ Beeton Mrs. *Cookery and Household* / – London: Ward, Lock and Co. Limited, – 1968.; Blashford-Snell, Victoria *The cooking book* / V.Blashford-Snell. – Great Britain: Pink Pigeon, – 2008. – 544 p.; Gaylard, L. *The tea book* / L.Gaylard. – Great Britain, – 2015. – 224 p.; Grigson, S. *The soup book* / S.Grigson. – Great Britain: Soit Association, – 2009, – 218 p.; Herring, L. *The no time to cook book* / L.Herring. – Great Britain: Copyright, –2015. – 318 p.; 177. Hyman, M. *MD The Blood sugar solution cookbook* / M.Hyman. – New York: Brown and company, – 1990. – 231 p.

qonşu xalqların kulinariyasına, mətbəx mədəniyyətinə birbaşa təsir göstərmiş və göstərməkdədir.

Bir-birlərindən kifayət qədər uzaq coğrafi məkanlarda yaşayan, fərqli din, etnoqrafiya və adət-ənənələrə malik olan hər iki xalqın kulinariyası və bu kulinariyanı dildə əks etdirən terminoloji baza təbii ki, fərqli xüsusiyyətlərə malik olmalıdır. Lakin bununla belə müxtəlif sistemli Azərbaycan və ingilis dillərinin kulinariya terminləri, onların leksik-semantik, struktur xüsusiyyətləri arasında müəyyən oxşarlıqlar da mövcuddur ki, onların tarixi-müqayisəli, tipoloji aspektdən araşdırılması bu günümüz üçün çox aktualdır.

Tədqiqatın obyektı və predmeti. Tədqiqatın obyektı Azərbaycan və ingilis dillərində işlənən kulinariya terminləri, predmeti isə bu terminlərin struktur və leksik-semantik xüsusiyyətləridir.

Tədqiqatın məqsəd və vəzifələri. Tədqiqatın məqsədi ingilis və Azərbaycan dillərində sahə terminologiyasını araşdırmaq, hər iki dildəki kulinariya terminlərini təsnif etmək, bu dil vahidlərinin linqvokulturoloji xüsusiyyətlərini öyrənərək onların leksik-semantik, struktur xüsusiyyətlərini, mənşəyinə görə növlərini, tədqiq etməkdir.

Tədqiqatın məqsədi ilə əlaqədar aşağıdakı vəzifələrin yerinə yetirilməsi vacib hesab olunur:

- Azərbaycan və ingilis dillərində sahə terminologiyası anlayışı;
- Azərbaycan və ingilis dillərindəki sahə terminologiyasında kulinariya terminlərinin yeri və mövqeyi;
- Tədqiq olunan dillərdə kulinar anlayışları ifadə edən leksik vahidlərin reali xüsusiyyətləri;
- Azərbaycan və ingilis dillərindəki kulinariya terminlərinin təsnifatı;
- Müqayisə olunan dillərdə kulinariya terminlərinin linqvokulturoloji özəlliklərinin öyrənilməsi;
- Kulinariya leksikasının leksik-semantik xüsusiyyətlərini araşdırmaq;
- Kulinariya leksikasında omonimlik və sinonimliyin öyrənilməsi;
- Kulinariya terminlərini mənşə baxımından təsnif etmək;

– Azərbaycan və ingilis dillərindəki kulinariya terminlərini struktur baxımından təhlil etmək;

– Müqayisə olunan hər iki dildəki beynəlmiləl xarakterli kulinariya terminlərinin özəlliklərini təhlil etmək;

Tədqiqat metodları. Tədqiqatda müqayisəli-tarixi və müqayisəli-tipoloji, müqayisəli-qarşılaşdırma və təsviri metodlardan istifadəyə yer verilmişdir.

Müdafiəyə çıxarılan əsas müddəalar. Müdafiəyə çıxarılan əsas müddəalar bunlardan ibarətdir:

1) Azərbaycan və ingilis dillərindəki kulinariya terminləri sahə terminologiyasında əhəmiyyətli bir lay təşkil edir.

2) Azərbaycan və ingilis dillərinin kulinariya leksikasında elə leksik vahidlər var ki, onlar ekzotik sözlər olub reali xarakterli ifadələrdir. Bu tip ifadələr digər dillərə tərcümə olunmur və milli koloriti əks etdirirlər.

3) Müqayisə olunan hər iki dildəki kulinariya terminləri linqvokulturoloji xüsusiyyətlər daşıyır. Mənsub olduğu xalqın etnoqrafiyası, adət-ənənəsi, milli xüsusiyyətləri ilə sıx bağlıdır.

4) Azərbaycan və ingilis dillərində kulinar anlayışları ifadə edən dil vahidlərinin semantik qrupları dedikdə, bu leksik vahidlərin məzmun və işlənmə xüsusiyyətləri, milli mədəniyyət ünsürlərini ifadə etmək baxımından rolu nəzərdə tutulur.

5) Kulinariya anlayışı ifadə edən hər bir söz leksik vahiddir. Azərbaycan və ingilis dillərindəki mətbəx leksikasında omonimlik və sinonimlik hallarının da şahidi oluruq və bu da çox təbii bir haldır.

6) Hər iki dildə kulinariya terminlərinin bir qismi alınmadır. Azərbaycan dilində kulinariya terminlərinin çoxu milli olsa da, ingilis dilində bu terminlərin böyük bir qismi mənşəcə alınmadır.

7) Azərbaycan və ingilis dillərində kulinariya terminlərinin struktur xüsusiyyətlərinin formalaşmasında dildaxili və dilxarici faktorların rolu çox böyükdür. Hər iki dildəki kulinariya terminlərinin struktur cəhətdən formalaşmasında dillərin daxili imkanlarının və ekstralingvistik faktorların həlledici rolu vardır.

8) Müxtəlif dillərin termin yaradıcılığında morfoloji üsuldan geniş istifadə olunur. Əlbəttə ki, aqlütinativ dil olduğu üçün Azərbaycan dilində morfoloji üsulla söz yaradıcılığı daha məhsuldardır. Lakin

flektiv dil olmasına baxmayaraq, ingilis dilində də şəkilçilər vasitəsilə yeni termin yaratmaq ənənəsi mövcuddur.

9) Terminlərin sintaktik üsulla formalaşması zamanı mürəkkəb sözlərə nisbətən birləşmə tipli leksik vahidlər çoxluq təşkil edir. Müqayisə olunan hər iki dildə kulinariya terminlərinin böyük bir qismi birləşmə strukturunda olur.

10) XX əsrdən etibarən alınma terminologiyada ayrıca bir lay formalaşmışdır. Buraya beynəlmiləl terminlər aid edilir. Azərbaycan və ingilis dillərindəki kulinariya terminlərinin bir qismini beynəlmiləl terminlər təşkil edir.

Tədqiqatın elmi yeniliyi. Azərbaycan və ingilis dillərində kulinar anlayışlar və bu anlayışların adlandırılmasından yaranan terminlərin tədqiqi müasir günümüzdə filologiya elmi üçün çox lazımlıdır. Hər iki dildə dilin leksik qatının kulinar layında sürətli dəyişmələr izlənilir. Hər iki dilin kulinariya leksikoloji layında baş verən dəyişmələrin, yeniləşmələrin, termin-söz birləşmələrinin təhlili, onun yaranma mənbələrinin, mənşəyinə görə növlərinin və üsullarının hərtərəfli tədqiqi işin elmi yeniliyi sayıla bilər. İngilis dili geniş coğrafi sahədə yayılmış bir dil olub, bir çox dillər kimi, inkişaf etmiş və formalaşmış terminoloji bazaya malikdir. Müasir ingilis dilinin leksik qatının xüsusi bir layını təşkil edən kulinariya leksikası lüğət tərkibinin digər layları ilə müqayisədə daha çox dəyişməsi, yeniləşməsi ilə seçilir. Kulinariya sahəsinin daim müasirləşməsi, yeniləşməsi bütün dövrlərdə müşahidə olunur və bu dəyişmələr dildə öz əksini tapır. Azərbaycan dili də türk dilləri ailəsində özünəməxsus yeri olan, leksikası və qrammatikası kifayət qədər tədqiq olunmuş bir dildir. Azərbaycan dilinin terminoloji bazası da müəyyən sabitliyə malikdir. Dilimizdəki kulinariya leksikası ayrıca şəkildə tədqiq olunsa da ingilis dili ilə müqayisəli şəkildə ilk dəfə bizim dissertasiyada öyrəniləcək ki, bu da işin əsas elmi yeniliyi sayılır.

Tədqiqatın nəzəri və praktik əhəmiyyəti. Tədqiqatın nəzəri əhəmiyyəti Azərbaycan və ingilis dillərində kulinariya terminlərinin problemlərinin araşdırılması ilə bağlıdır. Dissertasiya işinin həm nəzəri, həm də təcrübi əhəmiyyəti vardır. Dissertasiyanın elmi-nəzəri müddəalarından gələcəkdə terminologiya ilə bağlı aparılacaq elmi-tədqiqat işlərində, terminologiya və leksikologiyaya aid dərslər, dərslər

vəsaiti və monoqrafiyaların yazılmasında, terminoloji lüğətlərin hazırlanmasında və s. istifadə oluna bilər.

Aprobasiyası və tətbiqi. Kafedranın təşkil etdiyi elmi seminarlarda və digər konfranslarda dissertasiyanın ümumi məzmununa dair əsas tezislər müzakirə olunmuşdur. Eyni zamanda dissertasiya işi ilə əlaqədar müəllifin hazırladığı 8 məqalə Azərbaycan Respublikasının Prezidenti yanında Ali Attestasiya Komissiyasının tələblərinə uyğun jurnal və məcmuələrdə çap edilmişdir.

Dissertasiya işinin yerinə yetirildiyi təşkilatın adı. Dissertasiya işi Bakı Slavyan Universitetinin Ümumi dilçilik kafedrasında yerinə yetirilmişdir.

Dissertasiyanın struktur bölmələrinin ayrılıqda həcmi qeyd olunmaqla dissertasiyanın işarə ilə ümumi həcmi. Dissertasiya işi giriş, üç fəsil, nəticə və istifadə olunmuş ədəbiyyat siyahısından ibarətdir. Giriş – 7 səhifə, 13191 işarə, I fəsil – 37 səhifə, 68985 işarə, II fəsil – 40 səhifə, 76486 işarə, III fəsil – 32 səhifə, 58455 işarə, nəticə – 2 səhifə, 2605 işarədir. Dissertasiyanın ümumi həcmi 134 səhifə, istifadə edilmiş ədəbiyyat siyahısı istisna olmaqla 219722 işarədən ibarətdir.

İŞİN ƏSAS MƏZMUNU

Dissertasiyanın **Giriş** hissəsində mövzunun aktuallığı, işlənmə dərəcəsi əsaslandırılır, obyekt və predmeti, məqsəd və vəzifələri, tədqiqatın metodları, müdafiəyə çıxarılan müddəalar müəyyənləşdirilir, tədqiqatın elmi yeniliyi, nəzəri və praktiki əhəmiyyəti, tədqiqat işinin yerinə yetirildiyi təşkilatın adı, dissertasiyanın struktur bölmələrinin ayrılıqda həcmi və işarə ilə ümumi həcmi haqqında məlumat təqdim edilir.

Dissertasiyanın I fəslə **“Sahə terminologiyasının nəzəri məsələləri”** adlanır və dörd paragrafdan ibarətdir.

Dissertasiyanın I fəslinin **“Sahə terminologiyası anlayışı və onun spesifik xüsusiyyətləri”** adlı I paragrafında terminologiya elmi və terminlər haqqında söylənilmiş nəzəri fikirlərə diqqət yetirilir.

Heç bir elmi biliklər sistemini terminlərsiz təsəvvür etmək mümkün deyildir. Çünki *“ayrı-ayrı terminoloji vahidlər elmi biliklər sisteminə daxil olan anlayış və məfhumların dil elementləri ilə işarəsi olduğundan nə terminologiyayı elmdən, nə də elmi biliklər sistemini terminologiyadan ayrı təsəvvür etmək olmaz”*⁷. Bildiyimiz kimi, terminlər müəyyən sahəyə dair yazılmış əsərlərdən toplanır. Hər bir sahənin meyarları olur. O cümlədən bölmələri, yarım bölmələri. D.Lottenin fikrincə, terminin mətndə işlənməsi üçün bir əsas olmalıdır. Elmi anlayışın olmadığı, elmi anlayışın işlənmədiyi mətnə termin yer ala bilməz.

İngilis və Azərbaycan dilləri genoloji və morfoloji quruluşlarına görə müxtəlif dil ailələrinə daxil olsalar da, onların hər ikisi zəngin kulinariya terminlərinə malikdir. Təbii ki, müxtəlif dini inanclar, Avropa və Şərq mədəniyyətinin təsiri kulinariyaya, mətbəx mədəniyyətinə də təsir göstərmişdir. Bunun nəticəsində də hər iki xalqın mətbəx mədəniyyəti bir-birindən müxtəlif cəhətlərinə görə fərqlənir.

*“Terminologiyanın nizama salınması üçün müvafiq sahə terminlərinin toplanması və seçilməsi lazım gəlir. Elmlərin təşəkkülü və formalaşması dövründə sahəyə aid terminlərin toplanmasında əsas çətinlik bu sahə ilə bağlı işlərin əldə edilməsində özünü göstərmişdir. Terminologiyanın nizama salınması üçün bazis rolunu dildə işlənən terminlər təşkil edir. Xüsusilə sahə terminləri ilkin məqamda səpələnmiş olur”*⁸.

S.Sadiqova dildə işlənən terminlərin müxtəlif tematik qruplara bölündüyünü qeyd edir. Terminlərin tematik bölgüsü ilə bağlı alimlərin müxtəlif fikirləri mövcuddur. E.V.Kuznetsova tematik qrupu *“ümumi mövzu, ümumi cins anlayışı ilə əlaqələndirir”*. O.N.Moroxovskiye görə, *“...real gerçəklikdə aralarında yaxın və ya birbaşa əlaqələr olan predmetlərin adlarını birləşdirən söz qrupları tematik qrup yaradır. Onları ayırmaq real gerçəklik predmetlərinin*

⁷ Qasımov, İ. Azərbaycan terminologiyasının əsasları / İ.Qasımov. – Bakı: Elm və təhsil, – 2017. – s.52.

⁸ Sadiqova, S. Müstəqillik illərində Azərbaycan dilində terminologiyanın inkişafı / S.Sadiqova. – Bakı: Avropa, – 2016. – s.52.

ümumiləşdirilmə dərəcəsindən asılı olaraq mümkündür. Terminlər müxtəlif tematik qruplarda birləşdirilir”.

Dilimizin terminoloji leksikasının formalaşması və inkişafı ayrı-ayrı tədqiqat işlərində müxtəlif şəkildə dövrləşdirilmiş, mərhələlərə ayrılmış və hər bir mərhələni şərtləndirən tarixi proseslər və dilxarici amillər şərh olunmuşdur. Azərbaycan dilinin terminoloji leksikasının formalaşmasında yazılı mənbələr böyük rol oynayır. Ümumtürk abidələri olan Orxan-Yenisey kitabələri, “Kitabi-Dədə Qorqud” tarixi abidəsi, eləcə də M.Kaşğarının “Divan”ı və s. mənbələr Azərbaycan terminoloji leksikasının müxtəlif mərhələlərindəki inkişafını izləmək üçün qiymətli mənbələridir.

İngilis dilinin yayılma arealı geniş, söz ehtiyatı çox zəngin olduğundan onun terminoloji sistemi də çox əhatəlidir. İngilis xalqının həyatındakı dəyişikliklər tam şəkildə dilin lüğət tərkibində əks olunur.

Dissertasiyanın I fəslinin II paragrafı **“Azərbaycan və ingilis dillərində sahə terminologiyası və kulinariya terminləri”** adlanır ki, burada kulinariya terminlərinin yaranmasını şərtləndirən amillərdən bəhs edilir, həmçinin dilin inkişaf tarixində bu terminlərin işlənmə səviyyəsi araşdırılır.

Azərbaycan mətbəxi ümumtürk mətbəxinin, ingilis mətbəxi isə ümumi Avropa mətbəxinin bir hissəsidir. Hər bir xalqın kulinariyasında mənsub olduğu xalqın etnoqrafiyası, milli mentaliteti yaşayır.

Kulinariya faktorunda iqlimin böyük önəmi mövcuddur. *“...mətbəxi yaradan və formalaşdıran ən başlıca amil iqlimdir”.* Azərbaycan kulinariyasında bir çox terminlərin yaranmasının əsasında dayanan, mətbəx ənənələrinin formalaşmasında ən az iqlim qədər təsirli olan ocaq faktorunu da qeyd etmək lazımdır. Dünya xalqlarına məxsus bir sıra mətbəxlərdə şirin kökələr, suda bişmə və pörtləmə kimi bəzi xörək növləri məhz bu mətbəxlərdəki sobanın yaratdığı imkanlar nəticəsində ortaya çıxmışdır. Bu baxımdan Azərbaycan mətbəxinin formalaşması və inkişafı əhəmiyyətli dərəcədə buxarı, külfə, təndir, kürə, sac, manqal, çala ocaq və s. çox saylı açıq və qapalı ocaqların olması ilə də bağlıdır.

Kulinariya terminlərinin yaranması cəmiyyətin formalaşması tarixi ilə üst-üstə düşür. XI əsr abidəsi olan Mahmud Kaşğarının

“Divan”ında işlənmiş kulinariya terminlərinin böyük bir qisminin müasir Azərbaycan dilində işlənməsi və yaxud “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında işlənmiş “*qovurma, ayran, şişlik*” kimi yemək və içki adlarının bu gününmüz üçün ümumişlək olması kulinariya terminlərinin nə qədər qədim tarixə malik olmasının sübutudur.

Azərbaycan kulinariya terminlərinə orta əsr tarix qaynaqlarında da rast gəlinir. *XIV əsrə aid mənbələrdə bir neçə kulinariya termini qeydə alınmışdır.: et, aş, tuz, süd, ətmək, ayran və s.*⁹

XVI əsrə aid mənbələrdə də kulinariya terminlərimiz müəyyən dərəcədə işlənir. Xızır Əbdülhadi oğlu Bəyaziçinin “Kəvamilüq-təbir” əsərində bu terminlərə rast gəldik: *yeyəsi aş, sökülmə, bıryan, tolma, bağır suq, bəksəməd, çörək, yuxa, ətmək, ət, quru ot, qax, bulamac, tutmac aşu və s.*¹⁰

Azərbaycan dilində işlənmiş kulinariya terminlərinə biz XIX əsr mənbələrində ən çox rus məmurlarının xalqın məişət və təsərrüfatlarına aid yazdığı yazılarda rast gəlirik. N.A.Abelov Gəncə və Nuxa qəzalarında bəzi yemək adları haqqında məlumat vermişdir¹¹. XIX yüzilliyin I yarısında azərbaycanlıların ailə-məişəti haqqında bəhs edən S.Bronevskinin əsərində “*dolma, küftə, paştet, aş*”¹², V.Qriqoryevin statistik məcmuəsində Naxçıvan bölgəsində işlədilən “*qaysı, kabab, şişkabab, badımcan dolması*”¹³ və s. haqqında qeydlərə rast gəlinir.

Azərbaycan dilində kulinariya terminləri dilin əvvəlki inkişaf dövrlərində daha çox dilin öz vahidləri hesabına inkişaf etmişdir. Təsadüfi deyildir ki, “....Azərbaycan dilində xörək və içki adlarının

⁹ Садыхова, С. Терминологические словосочетания в Азербайджанском литературном языке / С.Садыхова. – Bakı: Elm, – 2007. – s.23

¹⁰ Abdullayev, Т.Ə. “Kəvamilüq-təbir” də terminlər // – Azərbaycan terminologiyası problemləri. API-nin nəşri. – 1988. – s.168.

¹¹ Абелов, Н.А. Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уездов Елисаветпольской губернии // Материалы. 1887. Т.VI. Ч. I. -с. 25.

¹² Броневский, С. Новейшие географическое и исторические сведения о Кавказе: [том 2] / С. Броневский. – Москва, – 1827. Т. I. – s.76.

¹³ Григорьев, С.В. Статистическое описание Нахичеванской провинции / С.В.Григорьев. Санкт-Петербург: тип. деп. внеш. торг., – 1833. – s.112.

90%-dən çoxu türk mənşəlidir. Məsələn, *döymənc, aş, əzmə, hədik, dolma, soyutma, yarma* və s.”¹⁴

İstər ingilis, istərsə də Azərbaycan dilindəki kulinariya terminlərinə danışığı dilində və bədii ədəbiyyatda işlənən frazeologizmlərin içərisində tez-tez rast gəlinir. Məsələn, çörəklə bağlı frazeologizmlərə nəzər yetirək: *to make/to earn one's bread*-(gündəlik ruzi, cörək qazanmaq); *to take bread out of smb's mouth* (bir kəsin çörəyini əlindən almaq, bir kəsin çörəyinə bais olmaq, bir kəsi bir tikə çörəkdən məhrum etmək)...və s.¹⁵ Azərbaycan dilində milli kulinariyamızı əks etdirən atalar sözləri də çoxdur. Məsələn: *Çörəyi ver çörəkçiyə, bir çörək də üstəlik; Çörək baha olanda ölüm ucuz olar; Aş vermişəm aşımı ver, yaş vermişəm yaşımı ver; Bal tutan barmaq yalar; Halva-halva deməklə ağız şirin olmaz* və s.¹⁶

Azərbaycan dilində mətbəxlə bağlı atalar sözləri, idiomlar o qədər çoxluq təşkil edir ki, T.Əmiraslanov və S.Sadıqova bu mövzuya dair kitab həsr edib, atalar sözlərini, idiomları bir əsərdə toplamışlar¹⁷. Müəlliflərin fikrincə, folklor bütövlükdə, o cümlədən atalar sözləri, idiomlar, deyimlər, duyumlar özlərində həm də mətbəxlə bağlı terminləri, qab-qacaq, meyvə, xörək, sənətkarlıq nümunələri, şirniyyat, yemək adlarını və s. qoruyub saxlayır.

I fəslin **“Realı tipli kulinariya terminləri və onların lüğətlərdə əksi”** adlı III paragrafında linqvokulturoloji realilərin millətin şüurunu, dünyagörüşünü əks etdirdiyi bildirilir, Azərbaycan və ingilis dillərindəki realilər qarşılaşdırılır, onların ümumi və fərdi cəhətləri göstərilir. Realilərin başqa dildə qarşılıqları olmur. Realilər hər bir dildə mövcud olur. *“Realı termini latın mənşəli olub realis (maddi, cismi, real) – “şey”, “əşya” mənaları verir”*¹⁸. Realilər –

¹⁴ Hüseynova, M. Azərbaycan dilinin yemək-və içki adlarının tarixi etimoloji lüğəti / M.Hüseynova. – Bakı: ADPU, – 2018. – s.12.

¹⁵ İngiliscə-Azərbaycanca frazeoloji lüğət: / tərt. ed.: Ə.H.Naciyeva, A.K.Naciyeva, V.V.Eyvazova. – Bakı: Nurlan, – 2006.

¹⁶ Hüseynov, F.H. Məktəblinin frazeoloji lüğəti / F.H.Hüseynov, B.B.Əhmədov. – Bakı: Elm və təhsil. – 2011.

¹⁷ Əmiraslanov T., Sadıqova S. Mətbəxdən gələn atalar sözləri, idiomlar / T.Əmiraslanov, S.Sadıqova. – Bakı: Nurlan, – 2016.

¹⁸ Словарь иностранных слов/ Под.ред. И.В.Лехина, С.М.Локшиной, Ф.Н.Петрова. – Москва: Издательство Советская Энсклопедия, – 1964. – s.110.

başqa dildə danışan insanların praktik nitqində mövcud olmayan predmet, əşya anlayış, situasiya bildirən sözlərdir.

Bu paraqrafda ingilis lüğətlərində reali sayılan Azərbaycan kulinariya terminləri geniş təhlil olunur.

Kulinariya terminlərinin funksiyasını müxtəlif dövrlərdə qida anlayışlarının mahiyyətini əks etdirən “realilər” təşkil edir. Əslində hər bir xalqın yaratdığı yemək-icmək adları digər dil üçün realidir. Azərbaycan milli mətbəxinin yemək adları ingilis dilində izah yolu ilə verilir və yaxud transliterasiya edilir. Transliterasiya ilə verilən kulinariya terminlərinin də izahı ingilis dilində təqdim olunur. Lüğətlərdə izahla verilən kulinariya terminləri həm də reali səciyyəsi daşıyır. Onların ingilis dilində qarşılığı olmadığından lüğətlərdə izahının verilməsi mütləqdir. Məsələn, *motal* (sheep`s skin for keeping cheese); *qovurqa* (fried/roasted wheat); *xingal* (khangal (an Azerbaijani dish, prepared of meat and rolled pastry)); *xaş* – khash (a dish cooked from the hoofs (hooves) of the cattle and usually eaten early in the morning) və s.

Azərbaycan dilində kulinariya anlayışlarını ifadə edən ələ leksik vahidlər var ki, onlar sırf xalqın milli adət-ənənəsi, etnik-kulturoloji həyat tərzilə bağlıdır. Bu kimi leksik vahidlər mütləq şəkildə ingilis dilində geniş izahatla təqdim olunmalıdır. Məsələn, *şəkərbura*, *paxlava*, *qoğal*, *səməni halvası* və s. şirniyyatlar Novruz bayramında bişirilir. Bu şirniyyat növlərinin hər birinin özünəməxsus hazırlanma tarixçəsi, semantik mənası, daşdığı mifik izahı var.

Müasir Azərbaycan dilində “biznes-lanç”, “biznes-nahar” ingilis dilindən alınmış reali tipli leksik vahidlərdir.

I fəslin IV paraqrafı **“Azərbaycan və ingilis dillərində kulinariya terminlərinin təsnifatı”** adlanır. Dilçilikdə kulinariya terminlərinin tematik baxımdan müxtəlif təsnifatları mövcuddur. Burada müxtəlif tədqiqatçılar tərəfindən verilmiş təsnifatlar araşdırılır və yeni təsnifat təqdim edilir. A.Yusifova, R.Alışova, Ş.Qəribli, H.Həvilov, B.K.Buşmane, B.Ögel, T.Əmiraslanov, S.Məmmədova, İ.Məmmədov və s. alimlərin fikirləri təhlil edilir.

Azərbaycan və ingilis dillərindəki kulinariya terminləri aşağıdakı şəkildə qruplaşdırılır: 1. Xörək adları; 2. Şirniyyat adları; 3. Un məmulatlarının adları; 4. İçki adları; 5. Kulinariya məmulatlarının adları; 6. Mətbəx avadanlıqlarının adları.

1. Xörək adları. Azərbaycan xörək adları semantik və struktur yöndən müxtəlif cür olur. Azərbaycanlılar tarixən ətli və yağlı yeməklərə üstünlük vermişlər. “Baburnamə”nin müəllifi türklərin yağlı və unlu məmulatlardan daha çox istifadə etdiklərini öz əsərində vurğulamışdır. Yağ və un türklərin ən qədim qida növlərindən hesab olunmuşdur.

Azərbaycanlılar kimi, ingilislər də mətbəxlərində ət yeməklərindən, dəniz məhsullarından istifadə edirlər. Lakin bizdən fərqli olaraq onlar əsasən donuz və mal ətindən, sosiskalardan yeməklər hazırlayırlar. Bununla bərabər ingilislər toyuq ətindən, müxtəlif balıq növlərindən, heyvan icalatından da kulinariyalarında geniş istifadə edirlər.

Xörək adlarını bəhs edilən dillərdə iki qismə bölmək mümkündür: ümumi və xüsusi xörək adları.

a) Ümumi xörək adlarına bu nümunələri göstərə bilərik: *meal, food, dishes;*, *sandwich, breakfast, lunch, dinner (supper), appetizer* *aş, qovurma, qutab* və s.

b) Xüsusi xörək adlarına isə bu misallar verilə bilər: *şüyüdlü aş, lobyalı aş, səbzə qovurma, ət qutabı, göy qutabı, qarın qutabı, cheese sandwich, jam sandwich, bread and butter, open sandwich* və s. *Bubble and Squeak* – (buxarda bişirilmiş kələm və kartofla, bişirilmiş ət xörəyi); *Toad-in-the-Houl* – (sosiskaların xəmirlə bişirilməsi); *Fish and Chips* – (balıq və kartof); *Chicken Tikka Masala* – (marinə edilmiş və buxarda hazırlanmış toyuq); *Lancashire hotpot* – (tavada bişirilmiş ətlə tərəvəz və fal-fal doğranmış kartof); *Bangers and mash* – (sosiska və kartof); *Cumberland sausage* (ip şəkilli donuz sosiskası); *Cinnamon and ginger beef with noodles* – (darcınlı, zəncəfilli, mal ətli ərişdə); *Spicy chicken meatballs* – (ərişdəli toyuq yeməyi) və s.

İngilislərin məşhur xəmir yeməkləri içərisində piroqların bir özgə yeri vardır. Azərbaycan kulinariyasında piroq dedikdə, əsasən bir şirniyyat növü başa düşülür. Lakin ingilis dilində belə deyildir. İngilis mətbəxinə məxsus *Shepherd's pie, Pork pies, Steak pies, Fisherman's Pies* kimi piroqlar əsasən ətli olur.

2. Şirniyyat adları: İngilis mətbəxi xörəklərə nisbətən desertlərlə, şirniyyatlarla daha zəngindir. Məsələn, *doughnut* –

(ponçik), *apple jam* (alma cemi), *sponge-cake* (süngər tort), *jam* (cem), *loaf* (çörək), *roll* (rulet) və s.

Azərbaycan kulinariyasında xörək adları şirniyyat adlarından, desertylardan daha zəngindir. Lakin bununla belə Azərbaycan dilində şirniyyat adlarını əks etdirən çox maraqlı kulinariya terminlərinə də rast gəlinir. Məsələn, *şəkərbura*, *paxlava*, *halva*, *külçə*, *süd çörəyi*, *şorqoğalı*, *irəvan kətəsi* və s.

3. Un məmulatlarının adları: Azərbaycan və ingilis dillərində un məmulatlarının adlarını bildirən kulinariya terminlərinə əsasən bu leksik vahidlər aiddir. Məsələn, *çörək* – (bread); *qara çörək* – (brown bread); *ağ çörək* – (white bread); *bayat çörək* – (stale bread); *çovdar unu* – (rye flour); *yulaf yarması* – (oatmeal); *arpa yarması* – (pear-barley) və s.

İngilislərdə də çörək növləri çoxdur. Ümumiyyətlə, ingilislər çörəyi çox sevirlər və bütün gün ərzində yemək zamanı çörəkdən istifadə edirlər. İngilislərin səhər yeməyində sevə-sevə istifadə etdikləri məşhur çörək növləri bunlardır: *roll*, *croissant*, *baguett* və s.

4. İçki adları: İngilis və Azərbaycan dilləri içki adları ilə çox zəngindir.

Müasir dövərdə Azərbaycan mətbəxində ən çox işlənən isti içki növlərindən biri “çay”dır. “Bu söz oğuz qrupu türk dillərində cay/ tay/ tsay qıpçaq qrupu türk dillərində “say”, monqol dilinin dialektlərində “tse” (çin sözü) şəklində işlənir”¹⁹. Dünyanın ən qədim, 3700 il yaşı olan samovarı Azərbaycanda tapılmışdır. Bu faktın özü də çay içkisinin ölkəmizdə nə qədər qədim tarixə malik olmasından xəbər verir.

Azərbaycan dilində *ayran*, *araq*, *şərbət*, *şərab*, *çaxır*, *pivə*, *badamlı*, *çay*, *qəhvə*, *kakao*, *şərab* və s. spirtli və spirtsiz, müalicəvi içki adları vardır.

İngiltərədə içkilərdən ən çox *tea* (çay), *coffee* (kofe), *beer* (pivə), *wine* (çaxır) içilir. İngilislər dünyada çay içən millət kimi tanınmışlar. İngiltərədə çayların müxtəlif növlərindən istifadə edilir. Çay çeşidləri o qədər çox və rəngarəngdir ki, hətta çay növlərinə dair kitab belə çap etmişlər²⁰.

¹⁹ Hüseynova M. Azərbaycan dilinin yemək və içki adlarının tarixi etimoloji lüğəti / M.Hüseynova. – Bakı: ADPU, – 2018. – s.47.

²⁰ Gaylard, L. The tea book / L. Gaylard. – Great Britain, – 2015. – 224 p.

Araşdırma apararkən şahidi olduq ki, Böyük Britaniyada spirtli içkilərə nisbətən, spirtsiz içkilər azlıq təşkil edir.

5. Kulinariya məmulatlarının adları: İngilis və Azərbaycan dillərində elə kulinariya terminləri var ki, onlar nə xörək, nə də şirniyyat və içki adları sayılır. Məsələn: *darçın* – (cinnamon); *duz* – (salt); fıstıq yağı – (*beechnut oil*); *göyərtili* – (green); *günəbaxan yağı* – (sunflower seed oil); *xama* – (sour cream); *xardal* – (mustard); *istiöt* – (pepper); *qara istiöt* – (capsicum); *qırmızı istiöt* – (cayenne pepper); *kefir* – (yoghurt) və s.

6. Mətbəx avadanlıqlarının adları: Tarixən Azərbaycan və ingilis xalqlarının dilində yaşayan və müxtəlif şəkildə günümüzdə qədər gəlib çatan kulinariya leksikasının mühüm bir hissəsini də mətbəx əşyaları, istifadə olunan ləvazimatlar təşkil edir. Məsələn, *şkaf* – *cupboard*, *aşsüzən* – *colander*, *çırpmaləti* – *whisk* və s.

*Birinci fəsildən əldə olunan müddəalar müəllifin qeyd olunan nəşrlərində öz əksini tapıb.*²¹

Dissertasiyanın II fəslə “**Müqayisə olunan dillərdə kulinariya terminlərinin leksik-semantik xüsusiyyətləri**” adlanır. Bu fəsil beş paraqraftan ibarətdir.

“**Azərbaycan və ingilis dillərindəki kulinariya terminlərinin linqvokulturoloji xüsusiyyətləri haqqında**” adlı I paraqrafta xalqın dili və mədəniyyəti arasındakı əlaqəni əks etdirən linqvokulturologiya termini, onun vəzifələri izah olunur, kulinariya terminləri məhz bu aspektdən təhlil edilir.

Kulinariya türk xalqlarının mədəniyyətinin tərkib hissəsi, mədəniyyətinin mühüm göstəricisidir. Prof. İ.Kazımov yazır: “*Xalq*

²¹ Əzizova, K.Ə. Azərbaycan dilində kulinariya terminləri və onların ingilis dilinə tərcüməsinə dair // “Dil siyasəti və müasir dövr” mövzusunda Beynəlxalq elmi konfrans. – Bakı: BSU. – 2019, – s. 101-104.; Классификация отраслевой терминологии и кулинарных терминов // Научной Вестник Междинородного Гуманитарного Университети, – 2019. выпуск 42. – p.14-18.; İngilis dilində kulinariya terminlərinin semantik-tematik qrupları // Azərbaycanşünaslığın aktual problemləri. XI Beynəlxalq elmi konfrans, – 2020. – s. 90-93.; Azərbaycan və ingilis dillərində sahə terminologiyası və kulinariya terminləri // – Bakı: Elm və təhsil, Filologiya məsələləri. AMEA, Füzuli adına Əlyazmalar İnstitutu, – 2021. № 7, – s. 72-80.; Azərbaycan və ingilis dillərində reali tipli kulinariya terminləri və onların lüğətlərdə əksi // – Bakı, Terminologiya məsələləri – 2024. №1, – s. 188-191.

kulinariyasında qədim türk xalqlarının əski vərdişləri, etnik-mədəni özünəməxsusluğu, məşğuliyyət sahələri, məişət həyatının və qarşılıqlı əlaqələrin müxtəşər lövhəsi verilir”²².

Linqvokulturologiyada dil, sadəcə, kommunikasiya və dərkətmə vasitəsi deyil, millətin mədəniyyət kodudur. Xalqın mədəniyyəti, dünyagörüşü, adət-ənənəsi onun lüğət tərkibində, leksikasında olan kulinariya terminlərində əks olunur.

Araşdırma zamanı aydın olur ki, spirtli içkilərin, bəzi dəniz heyvanlarından və donuz ətindən hazırlanan yeməklərin adlarını əks etdirən kulinariyaya dair leksik vahidlər ingilis dilində daha çoxluq təşkil edir. Məsələn, *bacon* – salted or smoked meat from the back or sides of a pig. (duzlanmaqla və qaynanmaqla donuz ətindən hazırlanan xörək); *pork* – meat from a pig (donuz əti) və s. Bu, onların xristian mədəniyyətinə mənsub olmalarından irəli gəlir.

Azərbaycan türkləri isə müsəlman olduqları üçün təbii ki, onların lüğət tərkibində spirtli içki və donuz ətindən hazırlanan yeməklərin adlarını əks etdirən leksik vahidlər çox azlıq təşkil edir. Azərbaycanlılar mətbəxlərində əsasən qoyun ətinə üstünlük verdiklərindən onların mətbəxlərində qoyun ətindən hazırlanan – *piti*, *bozbaş*, *düşbəbə*, *buğlama*, *kələfur*, *xaşlama*, *küftə*, *gürzə*, və s. yemək adları önəmli yer tutmaqdadır. Bundan əlavə, Azərbaycan türkləri tarixən tez-tez köçəri həyat sürdüklərindən onlar yemək və çörəklərin hazırlanmasında *sac* kimi əşyadan daha çox istifadə etmişlər.

II fəslin **“Azərbaycan və ingilis dillərində kulinariya terminlərinin leksik-semantik xüsusiyyətlərinin müqayisəli təhlili”** adlı II paragrafında kulinariya terminlərinin semantik qrupları və bu qrupların formalaşmasında xalqların adət-ənənələrinin, məişətinin, milli şüurunun rolu izah olunur, bu terminlər mənşəyinə, yaranma yollarına görə təhlil edilir.

Qədim dövlətçilik ənənələrinə malik ingilislərin dilində kulinariya terminlərinin müəyyən böyük bir qismi mənşəcə digər dillərdən alınma olsa da, onlar ümumilikdə ingilis dili vahidləri sayılır və Britaniya mətbəx mədəniyyətini əks etdirir.

²² Kazımov, İ.M. Kaşğari “Divan”ı və çağdaş türk dilləri / İ.Kazımov. – Bakı: Elm və təhsil, – 2014. – s.59.

Hər bir dilin, o cümlədən Azərbaycan və ingilis dillərinin lüğət tərkibinə leksik vahid və yaxud yeni semantika qəbul olunarkən, onlar dildə əvvəldən var olan digər leksik vahid və ifadələrlə oxşarlıq təşkil edir. Deməli, dilə yeni daxil olan söz özü manipulyasiyaya məruz qaldığı kimi, başqa leksik vahidləri də manipulyasiya əhatəsinə alır. Məsələn, *“...qədim ingilis dilində yemək mete<meal olsa da, müasir dövəmdə bu leksik vahidin sinonimi fəda>food “yemək” sözündən bölünərək daha dar mənə kəsb edir”*. Eyni vəziyyətə Azərbaycan dilindəki *“aş”* kulinariya terminində də rast gəlirik. *“Aş”* leksik vahidi orta əsrlərdə daha geniş semantik areala malik olmuşdur. Ümumilikdə bütün yemək adlarını əhatə etmiş, *“xörək”* semantikasını daşıyır. Bu leksik vahidin semantik anlamı *“hər cür xörək, ziyafət, qonaqlıq”* kimi qeyd olunub. Lakin bu gün ədəbi dilimizdə yalnız düyüdən hazırlanmış bir yemək adını bildirir.

Bəhs edilən müxtəlif sistemli dillərin hər ikisində kulinariya terminlərinin yaranmasının məlum qaydaları mövcuddur. Hazırlanan təamın adı hazırlanma ardıcılığını əks etdirir: *“...qatlama”, “dolma”, “doğramac”, “əzmə” texniki təsir metodlarını göstərir; “qızartma”, “pörtləmə”, “qovurma”, “bozartma”, “dondurma” və s. kulinariya terminlərində – istilik təsirinin üsulları əks olunur. Bəzi kulinariya terminlərində isə xörəyin həndəsi formalarının əks olunduğunun şahidi olur. Məsələn, “nazik yarpaq xəngəl”, “yuxa”, “lülə kabab”, “tikə kabab” və s.* Xammalın adı əsasən terminin içərisində yer tapır. Məsələn, *“yarpaq dolması”, “yarma xəşil”, “səbzi kükü”, “bal qaymaq”, “qatıq”, “sulu xəngəl” və s. “Sac içi”, “tava kabab”, “kölfə çörək” və s. terminlərdə ocağın adı; “Gəncə paxlavası”, “Tovuz xəngəli”, “Qarabağ basdırması”, “Şəki halvası” kimi leksik vahidlərdə isə xörəyin hazırlandığı məkənin adı əks olunur.*

Dissertasiyanın bu paragrafında bəzi türk mənşəli kulinariya terminlərinin semantikasi haqqında məlumat verilir, həmçinin Azərbaycan və ingilis dillərində kulinariya terminlərinin yaranması həm dildaxili, həm də dilxarici amillərlə əlaqələndirilir.

Azərbaycan kulinariyası tarixən zəngin olub bir çox başqa xalqların milli mətbəxinə təsir etdiyi halda, ingilis kulinariyası, əksinə digər xalqların mətbəxinin təsiri ilə formalaşmışdır.

“Azərbaycan və ingilis dillərindəki kulinariya terminlərində omonimlik, sinonimlik” adlanan III paraqrafda omonim və sinonim olan leksik vahidlərin üslubi xüsusiyyətləri, funksionallığı, onların milli mənşəyi araşdırılır, etimoloji izahlar verilir. Sinonim kimi Azərbaycan dilində işlənən türk mənşəli *aş//plov*, həmçinin *bəkməz//doşab, qutab//kətə, atlama//doğramac// ovud//avdix, şoraba//urub//turşu, qatıq//yoğurt, çörək//əppək//ekmek, fətir/lavaş/yuxa, təst//ləyən//tava* və s. kulinar anlayışları ifadə edən leksik vahidlər təhlil edilir.

Hər iki dildəki kulinariya leksikasında sinonimliyə nəzər yetirdikdə şahid oluruq ki, bəzən sinonim olan iki leksik vahidin hər ikisi kulinariya anlayışlarını ifadə edirlər. Bəzənsə kulinariya termini ümumişlək leksik vahidlə sinonimlik yaradır.

İngilis dilinin kulinariya leksikasındakı sinonimlik də diqqəti cəlb edir. Məsələn, *Meal//food//dishes//course, bun//cake// biscuit, broth//consommé//soup* və s. Bu hal xüsusilə də Britaniyada norman işğalından sonra daha çox özünü göstərmişdir. Bu dövrdə ingilis dilində istər qeyri-reali, istərsə də reali xarakterli sinonimliyin meydana çıxmasında fransız dilindən alınma sözlər böyük rol oynamışdır.

Müasir Azərbaycan dilində işlənən kulinariya leksik vahidlərində omonimlik halları da müşahidə edilir. Məsələn, *aş, bamiyə, qazan, qara, qax, kərə, gürzə, tava, şiş, şor, balba, lavaş* və s.

İngilis dilinin kulinariya leksik vahidlərinin omonimliyinə Azərbaycan dilinə nisbətən daha intensiv şəkildə rast gəlinir. Məsələn, *cake, bread, ham, jelly, jam, stew, pasty, sponge-cake, soda, dough* və s.

Dissertasiyada həm Azərbaycan, həm də ingilis dillərində verilən omonimlər və sinonimlər əhatəli təhlil olunur.

“Azərbaycan və ingilis dillərində kulinariya terminlərinin mənşə baxımından təsnifi” paraqrafında qeyd edilən dillərdə işlənən kulinariya terminləri mənbəyinə, mənşəyinə görə təhlil olunur, alınma terminlərin dilə daxil olma səbəbləri izah olunur.

Xalqların, millətlərin bir-birinə inteqrasiyası həm də mədəniyyətlərin inteqrasiyasıdır. Dünyanın ən zəngin mətbəxlərində belə istifadə olunan xörək adlarının müəyyən hissəsi yad mənşəlidir. Hər iki dildə istənilən qədər yad mənşəli kulinariya terminlərinə rast gəlinir. Kulinariya terminlərinin, xüsusilə, xörək adlarının bir dildən

digər dilə keçmə səbəbləri arasında qonşuluq əlaqələri, xalqlar arasında qarşılıqlı əlaqələr və istilalar həmişə önəmli rol oynamışdır.

Azərbaycan dilindəki kulinariya terminlərinin böyük bir qismini ümumtürk kulinariya terminləri təşkil etsə də, dilimizdə Avropa, ərəb-fars, rus, talış mənşəli kulinariya terminlərinə də tez-tez rast gəlmək mümkündür. Qarşılıqlı əlaqələr nəticəsində dilimizə daxil olan kulinariya terminlərinin bəzilərinin Azərbaycan dilində qarşılığı mövcuddur, lakin bu faktı da demək gərəkdir ki, etimon dildən gələn söz dilimizin öz faktını passivləşdirir.

Azərbaycanın cənub bölgəsi üçün milli yemək adları ilə bərabər talış yemək adları da xarakterikdir. Məsələn, *ləvəngi*, *sırtdağ* və s. Yadmənşəli kulinariya terminləri əsasən etnosları rəngarəng olan Qazax, Qəbələ, Lənkəran, Zaqatala kimi bölgələrə aiddir.

Ruslarla və rus dili ilə sıx əlaqə nəticəsində *bulka*, *borş*, *bublik*, *piroq*, *pirojki*, *pirojna* və s.terminlər dilə daxil olmuşdur.

Azərbaycan dilinin kulinariya leksikasının bir qismini də fars dilindən alınmalar təşkil edir. Müasir Azərbaycan dilindəki fars dilindən alınma kulinariyaya leksikasını adlandırdığı əşyaların müxtəlifliyini nəzərə alaraq iki yerə bölmək olar:

1. Yemək adları: *şəkərbura*, *gülab*, *noxud*, *səbzə*, *qənd*, *düşbərə*, *sirkə*, *xiyar*, *şəkər*, *abqora*, *plov*, *çovdar* və s.

2. Mətbəx ləvazimatlarının adları: *tava*, *kasa*, *kuzə*, *abgərdən*, *fincan*, *badə*, *nəlbəki* və s.

Azərbaycan dilində Qafqaz dillərindən alınma kulinariya terminləri də çoxluq təşkil edir. Məsələn, *xarço* – gürcü mətbəxinə məxsusdur. Gürcü dilindən dilimizə keçmişdir; *maxara* – Balakən və Zaqatala rayonlarında məşhurdur və Qafqaz dillərinə aiddir. *Xingəl/xəngəl* S.Məmmədova bu kulinariya termini haqqında yazır: “*Bu xörək adı Qafqaz arealına mənsubdur*”²³.

Dilimizin lüğət tərkibində XIX əsrdən etibarən Avropa mənşəli kulinariya terminləri işlənməyə başlamışdır. Avropa mənşəli terminlər dedikdə əsasən fransız, italyan, alman, ingilis mənşəli terminlər nəzərdə tutulmuşdur. Məsələn, *kakao* – ispan mənşəli kulinariya terminidir. İspan dilindən ingilis dilinə, oradan da Azərbaycan dilinə

²³ Məmmədova, S. Azərbaycan dilinin kulinariya terminologiyası / S.Məmmədova. – Bakı: Nurlan, – 2004. – s.24.

keçmişdir; *kotlet* – fransız mənşəli sözdür; *paşet* – Alman dilindən alınıb. Ovulmuş qoyun və balıq ətindən hazırlanır; *rulet* – fransız sözü olub, dilimizə tərcümə ədəbiyyatı vasitəsilə keçmişdir. Fransızca *roullette* – döyülmüş ətdən və kartofdan hazırlanan yemək adıdır; *bifşteks* – ingilis sözü olub, mal ətindən hazırlanmış qızartma semantikasını ifadə edir.

Müstəqillik illərində müasir Azərbaycan dilinə ingilis dilindən kulinariya terminlərinin keçməsi çox intensiv bir hal almışdır. Məsələn, *çips* (*chips*), *çizburqer* (*cheeseburger*), *hamburqer* (*hamburger*), *sendviç* (*sandwich*), *biskvit* (*biscuit*), *çizkeyk* (*cheesecake*), *kruassan* (*croissant*) və s.

Azərbaycan dilində kulinariya terminlərinin böyük bir layını ümumtürk sözləri təşkil edir. Elə yemək və yaxud şirniyyat adları var ki, onların adları sırf türkmənşəlidir. Bəzi kulinariya terminləri nəinki oğuz mənşəlidir, hətta qıpçaqmənşəli olanları da var. Məsələn, *külçə*. Kürdəmir şivəsində rast gəlinən bu kulinariya termini eyni zamanda tatar və başqırd dilində də işlənir.

Azərbaycan dilində alınma kimi görünən bəzi kulinariya terminləri əslində türk mənşəli olub, qayıdış alınma kimi dilimizə daxil olmuşdur. Türk mənşəli “kolbasa” leksemi iki komponentdən – “qol” və “basmaq”dan yaranmışdır və bu gün dilimizdə geniş şəkildə işlənməkdədir.

İngilis dilinə çox müxtəlif dillərdən kulinariya terminləri daxil olmuş və bu leksik vahidlər bu gün də öz işləkliyini hifz edib saxlamışdır. Məsələn, Holland dilindən *mushroom* (göbələk); yunan dilindən *beer* (pivə); rus dilindən *caviare* (kürü); *vodka* (araq); italyan dilindən – *macaroni* (makaron), ispan dilindən – *potato*, *tomato*; alman dilindən – *Viennese Whirls* – (yumşaq peçenyələr); hind dilindən *Ghee* (ədviiyyat – Hind mətbəxi); *Fried Rice* – qızarmış düyü; Kedgeriee – mərci ilə düyü; italyan dilindən *Focaccia* (İtalyan çörəyi); fransız dilindən – *Fontina*; *cognac*; polyak dilindən – *Kielbasa* (Polish sausage) – kolbasa və s.

Müasir ingilis dilində latın dilindən keçmiş kulinariya terminləri də az deyildir. Məsələn, *pepper* (istiot), *plum* (gavalı), *sourcream* (xama), *cheese* (pendir) və s. Bu cür alınma terminlər ingilis dilinə

keçərkən dilin ümumi axarına, ahənginə, tələffüz və yazılış qaydalarına tabe olmuşdur.

İngilis mətbəxində bu ölkəyə coğrafi cəhətdən uzaq olan Qafqaza dair yemək növləri də mövcuddur. Bu kulinariya terminlərinin adı hərfi tərcümə ilə verilmişdir. Məsələn, *Georgian pheasant* – (Gürcü qırqovulu); *Circassian chicken salad* – (Çərkəz toyuq ləzzətli, soyuq türk salata); *Turkish lamb and pomegranate pilaf* (Türk quzu və nar plovu) və s.

“Füzyon mətbəxi anlayışı” adlanan paraqrafda müxtəlif ölkələrin mətbəxinin sintezindən yaranmış yeni bir anlayış olan, dünyada “fusion cuisine” kimi tanınan füzyon mətbəx mədəniyyətindən söz açılır. “Fusion” sözü ingilis mənşəli olub, qarışma, birləşmə anlamına gəlir. Füzyon mətbəxinin əsas məğzini dünya xalqlarının mətbəx ənənələrini bir araya gətirərək, bir növ “qarışdıraraq” yeni və fərqli ləzzətlər kəsb edən bir mətbəxin formalaşması təşkil edir. Yaxın Şərq mətbəxinə aid bir yeməyin Qərbi Amerika üsulu ilə bişirilərək, Fransız souslarıyla servis edilməsi füzyon mətbəxinə gözəl nümunə ola bilər. Təbii ki bu proses öz növbəsində *körili puding, soyalı dondurma, füzyon suşi* və s. kimi yeni, maraqlı kulinariya terminlərinin meydana çıxmasına səbəb olur, ki bu terminlərin də beynəlmiləl termin statusu alması çox daha ehtimal olunandır.

*İkinci fəsildən əldə olunan müddəalar müəllifin qeyd olunan nəşrlərində öz əksini tapıb.*²⁴

Dissertasiyanın III fəslə **“Müqayisə olunan dillərdə kulinariya terminlərinin ümumi struktur təhlili”** adlanır və dörd əsas paraqraftan ibarətdir.

“Azərbaycan və ingilis dillərindəki kulinariya terminlərinin struktur təhlili və yaranma yolları” paraqrafında kulinariya terminləri struktur-semantik quruluşuna, yaranma xüsusiyyətlərinə görə təhlil

²⁴ Əzizova, K.Ə. Azərbaycan və ingilis dillərində bəzi kulinariya terminləri // – Naxçıvan. Axtarışlar. AMEA Naxçıvan bölməsi, – 2019. №4, – s. 122-128.; Müasir Azərbaycan və ingilis dillərində kulinariya terminlərinin mənşə baxımdan bölgüsü // – Bakı, Dil və ədəbiyyat. Bakı Dövlət Universiteti, – 2020. № 1, – s. 16-19.; Füzyon mətbəxi // “Azərbaycanşünaslığın aktual məsələləri: tədqiqat, elmi diskurs, beynəlmiləlləşmə” mövzusunda Ümummilli lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 101 illiyinə həsr olunmuş XV Beynəlxalq elmi konfrans, – Bakı: BSU, 02-03 may, – 2024, – s. 379-381.

edilir, hər iki dildəki kulinariya terminlərinin struktur cəhətdən formalaşmasında dillərin daxili imkanlarının və ekstralingvistik faktorların həlledici rolu qeyd edilir.

Müasir ingilis və Azərbaycan dilləri öz inkişafı prosesində çox uzun və mürəkkəb bir yol qət etmişdir. Bu uzun və keçməkeşli yolda ingilis və Azərbaycan dilinin lüğət tərkibinə yeni söz və terminlər daxil olmuş, sözlər yeni mənə kəsb etmiş, müxtəlif dil hadisələri hər iki xalqın tarixi izlərini lüğət tərkibində həkk edib möhkəmləndirmişdir.

Kulinariya terminlərinin yaranmasında həm dialekt və şivələrdən, həm də ədəbi dildən bəhrələnərək yeni terminlər yaransa da, ən məhsuldar üsul kimi semantik, morfoloji və sintaktik üsulu göstərmək olar.

Tarixi inkişafın qanunauyğunluğunu özündə əks etdirən dilin lüğət tərkibi müxtəlif mənbələrdən alınan terminlər hesabına da zənginləşir. Yeni terminlər həm dilin öz daxili imkanları, həm də alınma sözlər əsasında yaradılır. Məhz bu baxımdan da terminlər yaranma mənbəyinə görə iki qrupa bölünür:

1. Azərbaycan dilinin daxili imkanları əsasında yaranan terminlər
2. Alınma sözlər əsasında yaranan terminlər.

Hər iki dildə terminologiyanın inkişaf istiqamətləri və mənbələri müxtəlif olduğu kimi, yaranma üsulları da müxtəlifdir. Lakin bu üsulların hamısı bütün sahə terminologiyaları üçün keçərli deyil. Məsələn, abreviatura üsulu Azərbaycan dilində kulinariya terminlərinin yaranmasında iştirak etmir, ingilis dilində isə nadir hallarda müşahidə olunur. Kalka üsulu, bir dilin digər dildən alınan ifadə və terminləri öz fonetik və qrammatik quruluşuna uyğunlaşdıraraq tərcümə etməsi üsuludur. Kulinariya leksikasının formalaşmasında da bu üsuldan istifadə olunur. Məsələn, ingilis dilindən “barbecue”, “sandwich”, “hamburger” sözləri kalka üsulu ilə Azərbaycan dilinə “barbekü”, “sendviç” və “hamburqer” şəklində daxil olub.

“Azərbaycan və ingilis dillərində morfoloji yolla düzələn kulinariya terminləri” adlı II paragrafda termin yaradıcılığında morfoloji üsuldan geniş istifadə olunması qeyd edilir. Kulinariya terminlərinin yaranmasında istifadə olunan məhsuldar şəkildələr araşdırılır.

Bir çox dillərdə olduğu kimi, Azərbaycan dilində də termin yaradıcılığının əsas üsullarından biri morfoloji üsuldur. Morfoloji

üsul hər hansı anlayışı ifadə etmək üçün söz köklərinə sözdüzəldici şəkilçilərin artırılması ilə səciyyələnir və bu şəkilçilərin kəmiyyətə çoxluğu termin yaradıcılığında bu üsuldən istifadəyə daha çox imkan yaradır.

Müxtəlif dillərin termin yaradıcılığında bu üsuldən geniş istifadə olunur. Əlbəttə ki, aqlütinativ dil olduğu üçün Azərbaycan dilində morfoloji üsulla söz yaradıcılığı daha məhsuldardır. Lakin flektiv dil olmasına baxmayaraq, ingilis dilində də leksik şəkilçilər vasitəsilə yeni termin yaratmaq ənənəsi mövcuddur.

Kulinariya terminlərini kök morfemlərinin ifadə olunduğu nitq hissələrinə görə iki cür təsnif etmək mümkündür: kök morfemi adlardan ibarət olan düzəltmə kulinariya terminləri; kök morfemi feillərdən ibarət olan düzəltmə kulinariya terminləri.

Kökü isim olan düzəltmə kulinariya terminləri: Məsələn, *Atəşkeş* – odu tərptəmək üçün işlədilən qarmaq formalı alət; *badamlı* – süfrə içkisinin növü; *soğança* – Yağda qovrulmuş soğan.

Kökü feil olan düzəltmə kulinariya terminləri: Məsələn, *basdırma* – ətin kabab bişirmək üçün hazırlanması; *bulama* – sağmal heyvanların doğumdan sonrakı 2-5-ci günlərində onlardan sağılan süd; *daşma, dəmyə* – plov növü.

Düzəltmə kulinariya terminlərinin köklərini mənşə baxımından da iki qrupa bölə bilərik:

Kök morfemləri alınma olan düzəltmə kulinariya terminləri. Məsələn, *kababçı* – kabab bişirmənin bütün incəliklərinə yiyələnmiş peşəkar.

Kök morfemləri milli olan düzəltmə kulinariya terminləri. Məsələn, *ayaqlı* – yuxayayan, yayqın. Ağacdən hazırlanır; *qurut* – Azərbaycanın qərb rayonlarında geniş istifadə olunan süd məhsulu.

Morfoloji yolla kulinariya terminlərinin əmələ gəlməsi müasir Azərbaycan və ingilis dillərində söz yaradıcılığı prinsiplərinə söykənərək bütövlükdə dilin leksik layını zənginləşdirir və kulinariya terminologiyasının həcmi çoxalmasını şərtləndirir. Morfoloji üsulla termin yaradıcılığında forma və məzmunca yeni kulinariya terminləri meydana çıxır ki, bu da milli və alınma şəkilçi morfemlərin köməyi ilə reallaşır.

Azərbaycan dilində düzəltmə kulinariya terminlərinin yaranmasında aşağıdakı şəkilçi morfemlərdən daha çox istifadə olunur: $-ca^2$ (*avaca*), $-ıq$, ik , uq , $ük$: (*avdıx//ovdux*), $-mac^2$ (*tutmac*, *bozartmac*, *qatmac*, *küməc*, *qovurmac*, *bulamac*, *döyməc*; *doğramac*, *dürməc*), $-ma^2$ (*süzmə*, *dolma*, *bozartma*) və s.

İngilis kulinariya terminlərinin bir çoxu şəkilçi morfemlər vasitəsilə reallaşır:

$-er$ -ginger pop (iydəli limonad), *bangers and mash* (sosiska ilə püre); $-ed$ - marinated tuna (marinə edilmiş ton balığı), boiled sausage (bişmiş kolbasa); $-ery$ -confectionery (şirniyyat), *crockery* (qab-qacaq); $-y$ - pastry (piroq xəmiri); $-ing$ – pudding, dumpling (köftə); *ling* – chitterlings; və s.

“Azərbaycan və ingilis dillərində mürəkkəb kulinariya terminləri” adlı III paraqrafta bitişik, ayrı və defislə yazılan mürəkkəb terminlər tədqiq olunur.

Mürəkkəb sözün müəyyənəldirilməsində bitişik və ayrı yazılış kriteriya hesab olunsada, ingilis dilində sabit orfoqrafik qayda olmadığından bu hal əhəmiyyət kəsb etmir. “...mürəkkəb sözlər bitişik, defislə, ayrı yazıla bilər. Bir çox mürəkkəb sözlərin yazılışı amerikan müəlliflərinin lüğətlərində fərqlidir”²⁵.

Məhz buna görə də biz ingilis və Azərbaycan dillərindəki mürəkkəb kulinariya terminlərini 3 qrupda təsnif edəcəyik:

1. Komponentləri bitişik yazılanlar: *oatmeal* (yulaf yeməyi), *buttermilk* (ayran), *mushroom* (göbələk), *pancake* (pankeyk: tava+keks), *bozbaş*, *şiləplov*, *bağırbəyin*, *ayrançilo*, *kəlləpaça* və s. Bu kulinariya terminləri bir vurğu altında deyilir və bitişik yazılır.

2. Komponentləri defislə yazılanlar: *qiymə-qatıq* – qiymə ilə hazırlanan xörək; *rizə-küftə* – ət xörəyi; *cook-house* (aşpazxana), *nut-cracker* (fındıqqıran), *pear-barley* (arpa yarması) və s.

3. Birləşmə tipində yazılanlar:

III paraqrafın **“Azərbaycan və ingilis dillərində birləşmə tipli kulinariya terminləri”** adlı bəndində Azərbaycan dili ilə müqayisədə, ingilis dilində birləşmə tipli kulinariya terminlərinin üstünlük təşkil etdiyi bildirilir. Azərbaycan və ingilis dillərindəki

²⁵ Quirk, R. Comprehensive grammar of the English language / R.Quirk, S.Greenbaum, G.Leech, J.Svartvik. – London and New York, – 1998. – s.1020.

birləşmə modeli kulinariya terminləri iki, üç və çoxkomponentli olmaqla təsnif edilir.

Azərbaycan dilində sintaktik üsulla yaranan terminlərin miqdarı morfoloji üsulla yaranan terminlərin miqdarından azdır. Lakin biz bu gün ingilis dilindəki kulinariya terminlərini araşdırarkən bunun tam əksinin şahidi oluruq. Sintaktik yolla yaranmış kulinariya terminləri, xüsusilə birləşmə tipində olanlar terminoloji sistemdə üstünlüyə malikdir.

Hər iki dildə söz birləşməsi modelində formalaşan kifayət qədər termin mövcuddur: *watercress soup*, *Greek salad*, *Grilled sardines*, *Laksa lemak Chirashi sushi*, *fruit salad* və s.; *əvəlik qovurması*, *dəvə qutabı* və s.

Hər iki dildəki birləşmə tipli kulinariya terminləri əsasən iki üsulla yaranır:

1. Leksik-sintaktik üsul. Bu üsulda heç bir morfoloji vasitədən istifadə olunmur və komponentlər arasında semantik bağlılıq önəmli rol oynayır. Məsələn, *Mexican eggs*, *Wild garlic soup*, *turşu qovurma*, *döşəmə plov*, *tikə kabab* və s.

2. Morfoloji-sintaktik üsul. Bu qayda ilə yaranan terminlərdə həm leksik, həm də qrammatik şəkilçilərdən istifadə olunur. Məsələn, *badımcan turşusu*, *toyuq küküsü*, *shepherd's pie* “çoban piroqu”, *ploughman's lunch* “əkinçinin səhər yeməyi” və s.

Digər sahə terminologiyalarında olduğu kimi, kulinariya terminologiyasında da birləşmə modeli terminlərin yaranmasında milli dil vahidləri və alınmalar mühüm rol oynayır.

III fəslin **“Kulinariya terminologiyasında beynəlmiləl terminlər”** adlı paraqrafında beynəlmiləl terminlərin alınma terminlərdən fərqi izah olunur, qeyd edilən dillərdə işlənən beynəlmiləl terminlərin səciyyəvi xüsusiyyətləri araşdırılır, alınan terminlərin mənimsənilmə xüsusiyyətləri təhlil edilir.

XX əsrdən etibarən alınma terminologiyada ayrıca bir lay formalaşmışdır. Buraya beynəlmiləl terminlər aid edilir. XXI əsrdə ingilis dilinin statusunun həddindən artıq yüksəlməsi və bununla da beynəlxalq dil statusu alaraq dominantlıq əldə etməsi səbəbindən beynəlmiləl terminologiyada ingilis dilində olan terminlərin çəkisi xeyli artmışdır.

Müasir ingilis dilinə dair bir sıra kulinariya terminləri var ki, onlar artıq beynəlmiləl terminə çevrilmişlər. Bunlara *cheeseburger, hamburger, sandwich, tiramisu, grill, steak, brandy, cocktail, whisky* və başqalarını göstərmək olar.

Azərbaycan dilinin terminoloji leksikasının tərkibində beynəlmiləl xarakterli kulinariya terminləri iki qismə bölünür:

1. Beynəlmiləl kulinariya termininə çevrilmiş Azərbaycan dilinə xas olan milli yemək adlarımız;

2. Azərbaycan dilində işlənən beynəlmiləl kulinariya terminləri.

Birinci qrupa *Badamlı süfrə suyu, kabab, plov, lavaş, qutab, dolma* və s. kulinariya terminlərini aid edə bilərik. İkinci qrupa isə *bulka, borş, bublik, tiramisu, qril* və s. kulinariya terminlərini aid edə bilərik.

Araşdırmadan belə nəticəyə gəlinir ki, bütün dünya dillərində çox önəmli əhəmiyyət daşıyan beynəlmiləl terminlərə ingilis və Azərbaycan dillərinin kulinariya terminologiyasında da sıx rast gəlinir. Dillərin və xalqların intensiv əlaqəsi nəticəsində kulinariya terminologiyasında beynəlmiləl terminlərin miqdarı gün gündən artmaqdadır. Beynəlmiləl terminlər mövcud dillərdə müntəzəm olaraq sinxron şəkildə eyniləşən oxşar növlü morfem, leksem və frazemlərdir.

*Üçüncü fəsildən əldə olunan müddəalar müəllifin qeyd olunan nəşrlərində öz əksini tapıb.*²⁶

²⁶ Əzizova, K.Ə. Azərbaycan və ingilis dillərində kulinariya terminlərinin struktur təhlili // Doktorantların və gənc tədqiqatçıların XXIII Respublika elmi konfransı. Bakı, – 2019. – s. 88-90.; The title of report: “Internatioanal and loan terms in Azerbaijani terminology” // IV International Scientific Conference “Modern Interdisciplinarism and Humanitarian Thinking”, – Kutaisi, – 2019. – s. 46-47.; İngilis və Azərbaycan dillərində birləşmə tipli kulinariya terminləri // – Bakı, Dilçilik araşdırmaları. AMEA Nəsimi adına Dilçilik İnstitutu, – 2020. №2, – s. 94-97.; Azərbaycan və ingilis dillərində morfoloji yolla düzələn kulinariya terminləri // – Bakı, Terminologiya məsələləri, – 2021. № 1 – s. 123-125.; Международные термины в кулинарной лексике (на материале современного азербайджанского языка) // Вестник Марийского государственного университета, – 2021. №2, – s. 201-207.; Azərbaycan və ingilis dillərində beynəlmiləl kulinariya terminləri // Ümummilli lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 100 illiyinə həsr olunmuş XIV Beynəlxalq elmi konfrans, – Bakı: BSU, 04-05 may, – 2023, – s. 513-516.

Dissertasiyada əldə olunan nəticələr aşağıdakı bəndlərdə ümumiləşdirilir:

1. Azərbaycan və ingilis dillərinin leksik-semantik sistemi çox əhatəli bir dairəyə malikdir. Leksik-semantik sistem müxtəlif leksik layları özündə birləşdirir. Bunlardan da biri terminlərdir. Bu leksik laylardan birini də kulinariya terminləri təşkil edir. Kulinariya terminləri məişət üslubunun əsas vahidləri sayılır.

2. Kulinariya ilə bağlı anlayışlar ilk öncə ümumxalq danışq dilindəki müəyyən leksik vahidlərlə ifadə olunursa, zaman keçdikcə həmin anlayışlar elmi kulinariya terminologiyasında sabitləşən terminlərə çevrilir. Beləliklə, kulinariya terminləri dilin elmi-terminoloji sistemində əks olunur. Kulinariya terminləri ümumxalq danışq dili elementləri əsasında formalaşır. Zaman keçdikcə insanların qida haqqında fikir və düşüncələrində, qidaya olan yanaşmalarında dəyişikliklər yaranır.

3. Aid olduqları xalqın adət-ənənəsini, kulturologiyasını əks etdirdiyi üçün kulinariya terminləri həm də realilər, ekzotik sözlər kimi çıxış edir. Reali tipli kulinariya terminləri bir çox digər leksik vahidlər kimi digər dillərə tərcümə olunmur, mənbə dildə olduğu kimi işlədilir.

4. Azərbaycan və ingilis dillərindəki kulinariyaya dair leksik vahidləri bu cür təsnif etməyi və onları qruplara bölməyi məqsədəuyğun hesab edirik: 1. xörək adları; 2. şirniyyat adları; 3. un məmulatlarının adları; 4. içki adları; 5. kulinariya məmulatlarının adları; 6. mətbəx avadanlıqlarının adları.

5. XXI əsrdə linqvokulturologiyanın yaranması dil ilə milli mədəniyyətin qarşılıqlı əlaqəsinin üzə çıxarılmasında xüsusi rol oynadı. Kulinariya terminləri digər terminlərdən fərqli olaraq sırf şəkildə linqvokulturoloji amillərlə bağlıdır. Çünki kulinariya terminləri xalq etnoqrafiyasının dildəki əksidir.

6. Azərbaycan və ingilis dilləri arasındakı din, milli mentalitet, coğrafi məkan fərqliliyi bu iki xalqın həyat təzi, məişəti, adət-ənənəsində böyük fərqlərin mövcudluğunu şərtləndirir ki, bu da öz növbəsində, onların məişətinə, dilinə sirayət etməmiş deyildir. Hər iki dildəki kulinariya terminlərinin leksik-semantik xüsusiyyətləri,

yeməklərin hazırlanma texnologiyaları arasında fərqli nüanslar çoxluq təşkil edir.

7. Hər iki dildəki kulinariya leksikasının sinonimliyinə nəzər yetirdikdə şahidi oluruq ki, bəzən sinonim olan iki leksik vahidin hər ikisi kulinariya termini olur. Bəzənsə kulinariyaya dair leksik vahid ümumişlək sözlərlə sinonimlik yaradır. Omonimliyə gəldikdə isə ingilis dilində omonimlik Azərbaycan dilinə nisbətən daha intensiv xarakter daşıyır.

8. Azərbaycan dilindəki kulinariya terminlərinin böyük bir qismini ümumtürk kulinariya terminləri təşkil etsə də, dilimizdə Avropa, ərəb-fars, rus, talış mənşəli kulinariya terminlərinə də tez-tez rast gəlmək mümkündür. İngilis dilindəki kulinariya terminlərinin içərisində alınma mənşəli terminlər üstünlük təşkil edir.

9. Azərbaycan və ingilis dilindəki kulinariya terminləri quruluşca sadə, düzəltmə və mürəkkəb olurlar. Mürəkkəb kulinariya terminləri özləri də üç yerə bölünürlər: bitişik yazılan mürəkkəb kulinariya terminləri, defislə yazılan kulinariya terminləri, birləşmə tipində olan kulinariya terminləri.

10. XX əsrdən etibarən alınma terminologiyada ayrıca bir lay formalaşmışdır ki, bu da beynəlmiləl terminlər adlanır. Üçdən artıq müxtəlif sistemli dilin terminoloji sistemində eyni məzmun və eyni səs cildində istifadə olunan kulinariya terminləri beynəlmiləl terminlərdir. Azərbaycan və ingilis dillərindəki kulinariya terminlərinin bir qismini beynəlmiləl terminlər təşkil edir.

Dissertasiyanın əsas məzmunu və müddəaları müəllifin Azərbaycanda və xaricdə dərc edilmiş aşağıdakı məqalələrində və iştirak etdiyi beynəlxalq konfranslarda öz əksini tapmışdır:

1. Azərbaycan dilində kulinariya terminləri və onların ingilis dilinə tərcüməsinə dair // “Dil siyasəti və müasir dövr” mövzusunda Beynəlxalq elmi konfrans. – Bakı: BSU. – 2019, – s. 101-104.
2. Azərbaycan və ingilis dillərində bəzi kulinariya terminləri // – Naxçıvan. Axtarışlar. AMEA Naxçıvan bölməsi, – 2019. №4, – s. 99-104.

3. Azərbaycan və ingilis dillərində kulinariya terminlərinin struktur təhlili // Doktorantların və gənc tədqiqatçıların XXIII Respublika elmi konfransı. Bakı, – 2019. – s. 88-90.
4. The title of report: “Internatioanal and loan terms in Azerbaijani terminology” // IV International Scientific Conference “Modern Interdisciplinarism and Humanitarian Thinking”, – Kutaisi, – 2019. – p. 46-47.
5. Классификация отраслевой терминологии и кулинарных терминов // Научовой Вестник Междинородного Гуманитарного Университети, – 2019. выпуск 42. – p.14-18.
6. İngilis dilində kulinariya terminlərinin semantik-tematik qrupları // Azərbaycanşünaslığın aktual problemləri. XI Beynəlxalq elmi konfrans, – 2020. – s. 90-93.
7. İngilis və Azərbaycan dillərində birləşmə tipli kulinariya terminləri // – Bakı, Dilçilik araşdırmaları. AMEA Nəsimi adına Dilçilik İnstitutu, – 2020. №2, – s. 94-97.
8. Müasir Azərbaycan və ingilis dillərində kulinariya terminlərin mənşə baxımdan bölgüsü // – Bakı, Dil və ədəbiyyat. Bakı Dövlət Universiteti, – 2020. № 1, – s. 16-19.
9. Azərbaycan və ingilis dillərində morfoloji yolla düzələn kulinariya terminləri // – Bakı, Terminologiya məsələləri, – 2021. № 1 – s. 123-125.
10. Azərbaycan və ingilis dillərində sahə terminologiyası və kulinariya terminləri // – Bakı: Elm və təhsil, Filologiya məsələləri. AMEA, Füzuli adına Əlyazmalar İnstitutu, – 2021. № 7, – s. 72-80.
11. Международные термины в кулинарной лексике (на материале современного азербайджанского языка) // Вестник Марийского государственного университета, – 2021. №2, – s. 201-207.
12. Azərbaycan və ingilis dillərində beynəlmiləl kulinariya terminləri // Ümummilli lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 100 illiyinə həsr olunmuş XIV Beynəlxalq elmi konfrans, – Bakı: BSU, 04-05 may, – 2023, – s. 513-516.

13. Azərbaycan və ingilis dillərində reali tipli kulinariya terminləri və onların lüğətlərdə əksi // – Bakı, Terminologiya məsələləri – 2024. №1, – s. 188-191.
14. Füzyon mətbəxi // “Azərbaycanşünaslığın aktual məsələləri: tədqiqat, elmi diskurs, beynəlmilləşmə” mövzusunda Ümummilli lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 101 illiyinə həsr olunmuş XV Beynəlxalq elmi konfrans, – Bakı: BSU, 02-03 may, – 2024, – s. 379-381.

Jalefk

Dissertasiyanın müdafiəsi 25 aprel 2025-ci il tarixində saat 13:00 Bakı Slavyan Universitetinin nəzdində fəaliyyət göstərən ED 2.13 Dissertasiya şurasının iclasında keçiriləcək.

Ünvan: AZ 1148, Bakı şəh., S.Rüstəm küç., 33.

Dissertasiya ilə Bakı Slavyan Universitetinin kitabxanasında tanış olmaq mümkündür.

Avtoreferatın elektron versiyası Bakı Slavyan Universitetinin rəsmi internet saytında yerləşdirilmişdir.

Avtoreferat 19 mart 2025-ci il tarixində zəruri ünvanlara göndərilmişdir.

Çapa imzalanıb: 27.12.2024

Kağızın formatı: A5

Həcm: 47419 işarə

Tiraj: 100 nüsxə