

## YAZILI ABİDƏLƏRİMİZDƏ İŞLƏNMİŞ BƏZİ KULİNAR TERMİNLƏRİN LİŦVİSTİK XÜSUSİYYƏTLƏRİ

fil. e.n., dos. Əliyev Ayəddin Baldadaş oğlu

Lənkəran Dövlət Universiteti

e-mail: ayeddin59@mail.ru

DOI: 10.30546/2958-8111.2023.3.5.22

**Xülasə.** Azərbaycan zəngin kulinariya mədəniyyətinə malikdir. Təbii ki, bu zənginlik həm xalqın qədimliyinə, həm də onun yerli, aborigen olmasına dəlalət edir. Təəssüflər olsun ki, ilk anadilli yazılı abidələrimiz yalnız XIII əsrə aiddir. Buna baxmayaraq, məhz XIII əsrdə yaradılmış bir sıra anadilli abidələrimiz əsasında mətbəx mədəniyyətimiz haqqında müəyyən fikirlər söyləmək mümkündür.

Məqalədə XIII əsrdə yazılmış Fəxrəddin Naxçıvaninin “Əs-sihah əl-əcəmiyyə”, Hüsəməddinin “Təhfətül - Hüsəmə” lüğətlərində, ilk anadilli poemalarımızdan olan “Dəstəni Əhməd Hərəmi”də kulinariya mədəniyyətimizə aid rast gəldiyimiz bir sıra sözlərin linqvistik-semantik xüsusiyyətlərindən bəhs olunur.

Bundan əlavə, XI əsrdə yaşamış türkoloq Mahmud Kaşğarının məşhur “Divanül-lüğətül türkül”, XI əsrdə yazıya alınmış “Kitabi-Dədə Qorqud” əsərləri, Azərbaycan dialekt və şivələri və bəzi çağdaş türk dilləri ilə də müqayisələr aparılmışdır.

Bir məsələni qeyd etmək istərdik ki, həmin əsərlər ərəb əlifbası ilə yazıya alındığından onların fonetik sistemində müəyyən dəqiqləşdirməyə də ehtiyac duyulur. Çünki ərəb əlifbası konsonant olduğundan (səmlər əsasında qurulduğundan) səmlərin müəyyənlişməsi çətinlik törədir. Odur ki, bəzi sözlərin fonetik tərkibində fərqli məqamların olmasını təbii qəbul etməliyik.

**Açar sözlər:** yazılı abidə, fonetik sistem, dialekt, Muğan, Bakı, “Əs-sihah əl-əcəmiyyə”, “Təhfətül - Hüsəmə”

**Giriş.** Azərbaycan zəngin kulinariya mədəniyyətinə malikdir. Təbii ki, bu zənginlik həm xalqın qədimliyinə, həm də onun yerli, aborigen olmasına dəlalət edir. Təəssüflər olsun ki, ilk anadilli yazılı abidələrimiz yalnız XIII əsrə aiddir. Buna baxmayaraq, məhz XIII əsrdə yaradılmış bir sıra anadilli abidələrimizdən mətbəx mədəniyyətimiz haqqında müəyyən məlumat almaq mümkündür. Məqalədə XIII əsrdə yazılmış Fəxrəddin Naxçıvaninin “Əs-sihah əl-əcəmiyyə”, Hüsəməddinin “Təhfətül - Hüsəmə” lüğətlərində, ilk anadilli poemalarımızdan olan “Dəstəni Əhməd Hərəmi”də kulinariya mədəniyyətimizə aid rast gəldiyimiz bir sıra sözlərin linqvistik-semantik xüsusiyyətlərindən bəhs olunur. Bundan əlavə, məqalədə XI əsrdə yaşamış türkoloq Mahmud Kaşğarının məşhur “Divanül-lüğətül türkül”, XI əsrdə yazıya alınmış “Kitabi-Dədə Qorqud” əsərləri, Azərbaycan dialekt və şivələri və bəzi çağdaş türk dilləri ilə də müqayisələr aparılmışdır.

Bir məsələni qeyd etmək istərdik ki, həmin əsərlər ərəb əlifbası ilə yazıya alındığından onların fonetik sistemində müəyyən dəqiqləşdirməyə də ehtiyac duyulur. Çünki ərəb əlifbası konsonant olduğundan (səmlər əsasında qurulduğundan) səmlərin müəyyənlişməsi çətinlik törədir. Odur

ki, bəzi sözlərin fonetik tərkibində fərqli məqamların olmasını təbii qəbul etməliyik. Ötən 700 il ərzində onlardan bəziləri ya fonetik, ya məna cəhətdən qismən dəyişikliyə uğramış, bir qismi isə tamam unudulub işləklidən qalmışdır.

**Tədqiqatın obyektı və metodları.** Tədqiqatın obyektı ilk anadilli yazılı abidələrimizin dili, predmeti isə həmin abidələrdə işlənmiş bir sıra kulinar terminlərin linqvistik təhlilidir.

Məlum olduğu üzrə, XIII əsrdə yaradılmış bir sıra türkdilli yazılı abidələrin dili digər türk dilləri ilə ümumilik təşkil edir. Bunu nəzərə alaraq, işdə tarixi, tarixi-müqayisəli metodlardan istifadə olunmuşdur.

**İşin müzakirəsi.** XIII əsr abidələrimizdə təsadüf olunan bəzi yemək və içki adlarına nəzər yetirək.

**Aş.** Sıyıq, duru xörək mənasında hələ XI əsrdə yaşamış türkoloq Mahmud Kaşğarının məşhur "Divanül-lügətit türk" lüğətində, XIII əsrdə isə "Əs-sihah əl-əcəmiyyə"də rast gəlirik. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə" lüğətində bu adla bağlı bir neçə sıyıq xörək növü də işlənmişdir. Məsələn, *Mərcimək aşı*, *Buzca aş (dovğa)*, *Sirkəli aş*, *Arpa aşı*. Bu söz çağdaş dilimizdə daha çox plov mənasında işlənsə də, aşın sıyıq xörək mənasında işlənməsini düzgün sayırıq. Dialekt və şivələrdə, xüsusən Şərq və cənub qrupu şivələrində sıyıq xörək mənasında işlənməkdədir. Fikrimizcə, bu söz müasir dilimizdə dağılma, yayılma mənasında işlənən «aşınma» sözü ilə eyni kökdəndir. Sıyıq xörəklərin duru olması, dağılmağa və yayılmağa meyilli olması, ola bilsin ki, bu adın yaranmasına səbəb olmuşdur.

Burda "*plov yoxsa aş* deyilməsi" məsələsinə də aydınlıq gətirilməsi vacibdir. Fikrimizcə, t.ü.f.d. Tahir un fikri əslində çox mübahisələrə son qoymalıdır. Tahir Əmiraslanov "Kaspi"yə açıqlamasında bildirmişdir: "Mənbələrdə aş sözü var. Amma bu söz yalnız plov mənasında olmayıb. Qədimdən bəri bütün xörəklərə aş deyilib. Bəzi bölgələrimizdə, türk xalqlarında bunu təkcə duru, yaxud unlu xörəklərə və s. aid ediblər. Nəsiminin qəzəlində "Əppəkü aş" deyər ifadə də var. Bu çörəklə yemək mənasını verir. Plova bəzi bölgələrimizdə aş da deyilir. Amma ümumilikdə bütün xörəklər aşdır. Aşpaz, aşçı sözü də oradan yaranıb. Yəni, aşıla bağlı, aş bişirən mənasına gəlir. Plovun aş olaraq təqdim olunmasında elə bir problem yoxdur: "Loru dillə elmi danışmaq eyni deyil. Kənddə çörəyə əppək deyilə bilir, amma yazanda elə yazmırıq, çörək yazırıq. Plova aş deyilsə də, elmi dildə plov olaraq qeyd edilir".

Əməkdar mədəniyyət işçisi Oruc Əliyevin fikri də maraqlıdır. O qeyd edir ki, plov və aşın bişirilmə üsulları fərqlidir, adların eyni deyilməsi isə yanlışdır. Mütəxəssis də Tahir müəllimin dediklərini təsdiq edir.

Lerik rayonunun tanınmış aşpazlarından olan Hüseynbaba Təhməzov qeyd edir ki, aş sözü daha çox Bakıda istifadə olunur. Məsələn, Lerikdə aş istəsən sənə dovğa gətirərlər: "50 ildir fasiləsiz olaraq aşpaz kimi çalışıram. Ancaq plova bizdə həmişə plov deyilib. Aş sözü daha çox Bakıda yayılıb. Bizimkilər aş deyəndə gülürlər. Əgər bakılı gəlir rayonda aş istəsə, ona dovğa gətirib verərlər. Plov milli mətbəximizin gözəl nümunələrindəndir və 200-dən çox da növü var. Hamısının da adında plov sözü işlənir. "Kişmiş plov", "Boranı plov" və s. Aş söhbəti bizdə olmayıb. Sonradan bizim dilimizə gəlib".

Aşpaz onu da qeyd etdi ki, el deyimlərində də bu yemək plov adlandırılır: "Əvvəllər sevilən qonağa quzu kəsərdilər, amma son illər bunu plov əvəz edir. İndi qonaq üçün kişmişli plov bişirmək

onun üçün iki quzu kəsmək kimi bir şeydir. "Toy plovunu yeyək" kimi bir deyim də var. Burda aş sözü deyilmir".

Plovun yaranma tarixçəsini Makedoniyalı İsgəndərlə bağlayırlar. Əslində isə bu yeməyin tarixi Makedoniyalı İsgəndərin dövründən də çox-çox əvvəllərə gedib çıxır. Plov sözünə X əsr yazılarında rast gəlmək mümkündür. Düyü qədim bitki hesab olunduğu üçün plov da qədim yeməklərdən hesab edilir. Plov yeməyi, təxminən XV əsrdən indiyədək Şərqdə Süfrələrin Şahı adını daşıyır. Bu yemək ən qiymətli yeməklər sırasında olub. Şərq xalqları plovu toylarda, böyük bayramlarda, ən əziz qonaqlar gələndə süfrəyə qoyurlar. Dünya əhalisinin yarısından çoxu üçün düyü əsas qida məhsulu hesab olunur. Düyünün vətəni Asiyadır. Plov Orta Asiya xalqlarının milli yeməyi hesab olunur. Bu yeməyin tarixi bir neçə min illər əvvəl – Hindistana, Çinə və Hind-Çinə gedib çıxır. Orta Asiyada 2,5 min il bundan əvvəl düyüdən istifadə olunmuşdur [10].

**Ağüz.** Yeni doğulmuş iri və ya xırda buynuzlu heyvanlardan sağılan ilk südə deyilir. Bu sözə Mahmud Kaşğaridə, "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam"da rast gəlinir. Hazırda Quba, Naxçıvan, Qax, Zaqatala, Şəki dialekt və şivələrində işlənəkdədir. Muğan şivələrində ağızdən hazırlanan yeməyə "bulama" deyilir. Şəki dialektində yeni doğmuş qaramalın südündən hazırlanan pendirə oxşar yemək növünə «ağız» deyilir [3,5].

**Burani.** Göyərtilə və yumurta ilə yağda qovrulub qatıqla yeyilən bu yemək növünə ə "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Dastani - Əhməd Hərami"də rast gəlinir. Çağdaş dilimizdə **balqabaq** mənasında işlənən boranı ilə heç bir əlaqəsi yoxdur. Hazırda Gəncə dialektində işlənəkdədir [3,5].

**Bulamac, bulama.** Horra, bulama mənasında işlənən sözdür. Mahmud Kaşğaridə, "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam" əsərlərində də adı şəkildir. Çağdaş dilimizdə bulama şəklində Muğan şivələrində işlənir [1,3,9].

**Bozlamac.** Sac üstündə bişirilən çörək, qalın fətir anlamına gəlir. Bakı, İsmayılı və Muğan dialekt və şivələrində rast gəlinir. Azərbaycan xalqının ən qədim qida növündən olan bozlamacdan bu gün də rayonlarımızda istifadə edilməkdədir. Qədim türk dilində «bozla» sözü ağlamaq, zarıdamaq mənasından əlavə, ağarmaq mənalarında da işlənmişdir. Sac üstündə bişirilən ağartı (un) anlamına gəlir [5].

**Bişi.** Yağ, yumurta, süd və şəkərlə qarışdırılaraq undan bişirilən şirniyyat növlərindən biridir. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam" əsərlərində adı çəkilir. Hazırda Muğan, Lənkəran, Şamaxı, Bakı ləhcələrində işlənəkdədir. Söz "biş" felinə -i şəkilçisi artırılmaqla düzəldilmişdir. Bu çörək növü daha çox bayram, el şənliyi, xüsusilə toy vaxtlarında bişirilir və el adətinin rəmzi kimi süfrəyə çəkilir [1,3].

**Bəksəmad.** Nazik, quru, şirin kökə, suxarı mənalarını verən bu sözə "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam" əsərlərində rast gəlinir. Hazırda Ordubad şivəsində və müasir türk dilində işlədilməkdədir [5].

**Buzca // bozca aş.** Lüğətdə «dovğa» mənasında işlənsə də, ola bilsin ki, bu söz müasir dövrümüzdə işlənən «bozbaş» sözünün daha qədim variantıdır. Azərbaycan dialektlərində «boz» sözünün «dişi qırqovul», türk dillərinin bəzi dialektlərində «bozca» sözünün «dişi turac» mənasında işləndiyini nəzərə alsaq, belə nəticəyə gəlmək olar ki, «bozca aş» quş ətindən olan sulu yemək deməkdir. Azərbaycanın Kəlbəcər şivəsində sıyıq xörək «boze» adlanır. Bütün bunlar, doğrudan da,

müasir dilimizdə işlənən «bozbaş» sözünün, «bozca aş» sözünün fonetik variantının olmasını təsdiq edir [5].

**Biryana altındağı aş.** Düyü, bəkməz, sirkə və ətlə qarıdırılaraq bişirilən xörək növü. “Töhfətül-Hüsam” əsərində biryana aşının adı ilə verilmişdir.

**Ətmək.** Çörək mənasını verən bu sözə Mahmud Kaşğari, “Kitabi-Dədə Qorqud”, “Əs-sihah əl-əcmiyyə”, “Töhfətül - Hüsam”, “Dastani Əhməd Hərami”də rast gəlinir. Hazırda Kərkük dilində *əkmək*, müasir türk dilində *ekmek*, Muğan şivəsində isə *əppək* şəklində işlənərkədir. Maraqlıdır ki, XIII əsrdə *çörək* sözü çörəkotu bitkisinin tərkibində işlənmişdir. Fikrimizcə, *ətmək* sözü *ət* ismindən düzəlmiş, insana ən vacib qida məhsulu mənasında işlənmişdir [2,3].

**Kuməc, köməc.** Yağlı, şirin çörək anlamını verən bu sözə Mahmud Kaşğari, “Kitabi-Dədə Qorqud”da, küldə bişirilən çörək mənasında isə Qərbi Azərbaycan şivələrində təsadüf olunur. Dilimizdə işlənən kömür” və “kuməc” sözlərinin eyni kökdən olması şəksizdir. Fikrimizcə, bu sözlərin birinci hissələri olan “köm” və “kum” basdırmaq mənasında olan “göm” (gömmək, basdırmaq) sözündən törəmişdir. “Kuməc” sözündəki -məc şəkilçisi isə adətən yemək adlarının düzəldilməsində mühüm rol oynayan şəkilçi olmuşdur. Bu şəkilçi ilə düzələn bir sıra yemək adları da vardır. Məsələn, bazlamac, bulamac, doğramac. Bu söz fars dilində “kuməcdan” (kuməc bişirilən qazan, qab) sözünün tərkibində yaşadılmaqdadır. Farslar kuməc bişirmək üçün yağlanmış xəmiri komacdana tökür, ağzını qapayırlar. Sonra onu alovdan düşmüş təndirin odlu külünə gömməklə, yəni basdırmaqla bişirirlər [2].

**Kərəməz.** Şirin, ayrına bənzer içki növü. Hazırda Qazax dialektində qatıqla, çiy südün qarışığından hazırlanan içki. Muğan şivələrində tam tutmamış duru qatığa *koramaz* deyilir.

**Qətmər.** Yağlı çörək, fətir deməkdir. Bu qida növü Azərbaycan xalq nağıllarında tez-tez xatırlansa da, ədəbi dilimizdə 'fətir' adı ilə yaşadılmaqdadır [1,3].

**Qəlyə.** Qızardılmış ətdən hazırlanan xörək növünü bildirən bu sözə “Töhfətül-Hüsam”, “Dastani Əhməd Hərami” dastanında rast gəlirik. Hazırda Lənkəran şivəsində *qəlyə//qəylə*, Muğan şivəsində isə *qalya* şəklində işlədilməkdədir. «Doğramaq» mənasında işlənən qədim «qıyımaq» felindən düzəlməsi ehtimal olunur. Metateza, yəni səslərin yerdəyişməsi hadisəsinə məruz qalan *qəlyə//qəylə* xırda-xırda doğranmış ətdən bişirilən xörək növüdür [3,5,9].

**Qımız.** “Əs-sihah əl-əcmiyyə”də dəvə ayrıntı mənasında fars sözü kimi verilmişdir. Mahmud Kaşğaridə, “Töhfətül-Hüsam”, “Kitabi Dədə Qorqud”, müasir türk və türkmən dillərində at südündən hazırlanan içkiyə deyilir. Xumarlandırıcı keyfiyyətə malik olan bu içki qədim türklərdə önəmli içkilərdən sayılmışdır. Hazırda orta Asiya və şərq Türkiyədə yaşayan türklərin ən çox istifadə etdikləri içkilərdəndir [1,3].

**Səgirdən.** Sümüyü təmizlənmiş ətdən hazırlanan xörəkdir. “Əs-sihah əl-əcmiyyə”də təsadüf olunan bu yemək adının «siyirmək» felindən əmələ gəlməsi ehtimalı var [3].

**Şərdən.** Qoyun icalatından hazırlanan yemək növüdür. “Əs-sihah əl-əcmiyyə” lüğətində rast gəlirik. Bakı kəndlərində ətin yağsız və arıq yerindən hazırlanan yeməyə də deyilir [3,5].

**Tvaroq, təvəroq, turəq.** Kəsmik, süzmə mənasında işlənmişdir. Ərəb əlifbası ilə saitlərin hərfi işarələri olmadığından və yaxud hərəkətlər göstərilmədiyindən müxtəlif fonetik variantlarda oxunmuşdur. “Əs-sihah əl-əcmiyyə”, “Töhfətül-Hüsam” lüğətlərində də rast gəlinir. Hazırda rus dilində tvaroq şəklində işlədilməkdədir. Rus dilinin etimoloji lüğətində bu söz yaratmaq mənasında

işlənən “tvorit” sözündən düzəldildiyi qeyd olunur. Bəzi türkoloqlar isə haqlı olaraq bunu türk dilləri ilə, xüsusən Cığatay dili ilə bağlayırlar. Cığatay və çuvaş dillərində tavarəq sözü duzlu, turak sözü isə qatıq mənasında işlənir. Bu sözlərin əsli isə türk dillərində mal-qara mənasında işlənən tavar//davar sözündəndir. Sözün təhlili bunu əsas verir deyək ki, sözün “tavar” hissəsi türk dillərində mal-qara mənasında işlənən və bu gün də qərb və Muğan şivələrində işlənən “davar”, sondakı aq//oq isə “ağ” sözünün fonetik variantıdır. “Davar ağı” söz birləşməsi sonralar *davaraq, tavaraq, tvaroq* şəklinə düşmüş, slavyan xalqlarında dillərində möhkəmlənmişdir. Eyni vəziyyəti biz “tovariş” sözündə də görürük. Əslində mal-qaranı otarmağa aparan çobanlara davar işi ilə məşğul olanlara deyilmiş, sonralar *davar işi* söz birləşməsi “*tavar işi* və nəhayət, *tovariş* şəklinə düşmüşdür. Ümumiyyətlə, bu gün slavyan dillərində işlənən *tavar, tovaraved* sözlərinin əsasında da *davar//tavar* sözü durur [3].

**Yoğurt** süd məhsulu olan qatıq mənasında işlənmişdir. Mahmud Kaşğaridə, “Əs-sihah əl-əcəmiyyə”, “Töhfətül-Hüsam”, “Kitabi Dədə Qorqud” dastanlarının dilində rast gəlirik. “Yoğurmaq” felindən düzəlmişdir. Maraqlıdır ki, uzun müddət Azərbaycan dilinin aktiv lüğət fondundan çıxmış bu söz ötən əsrin sonundan yenidən dilimizin aktiv lüğət fonduna keçmişdir. Hazırda türk, kərkük, ingilis, rus dillərində işlənəkdədir [1,3].

**Tolma bağırsağ** (doldurulmuş bağırsağ). Müasir anlamda **kolbasa** mənasında işlənən bu sözü “Əs-sihah əl-əcəmiyyə” lüğətində rast gəlirik. Həmin əsərdə fars sözü olan **Akənc** (mənası kolbasa, sosiska, nəyinsə içərisinə doldurulmuş) sözünün tərcüməsi olaraq *dolma bağırsağ* kimi verilmişdir. Məlum olduğu kimi, türklərin bir qismi uzun müddət köçəri həyat sürmüşlər. Köçerilik isə özünəməxsus həyat tərzini tələb etmişdir. Bu, onların gündəlik məişətində, kulinariyasında və digər məsələlərdə öz izini saxlamışdır. Köçəri türklər uzaq məsafələrə çıxarkən əsas ərzaq sayılan əti uzun müddət saxlamaq üçün qəribə bir üsuldən istifadə edirdilər. Belə ki, mal, at və ya başqa heyvanın ətini bişirər, onu iri bağırsaqların içərinə dolduraraq həm yuxarıdan, həm də aşağıdan möhkəm bağlayardılar. Bu isə müasir dillə desək, konservləşdirmə demək idi. Beləliklə, bağırsağa qolla basılan bu proses sonralar *qolbas*, daha sonralar isə indiki adla məşhurlaşan **kolbasa** sözü kimi möhkəmlənmişdir [3].

**Arpa suyu.** Fars dilindəki *abcə* sözünün tərcüməsi kimi verilmiş, müasir *pivə* mənasında işləndiyini düşünürük [3].

**Xanəki halva.** Ev halvası. Evdə hazırlanan ən qədim xüsusi halva növüdür. “Əs-sihah əl-əcəmiyyə”, “Töhfətül-Hüsam” lüğətlərində işlənmişdir [3,9].

**Hərisə.** “Əs-sihah əl-əcəmiyyə” lüğətində rast gəldiyimiz bu sözdən aydın olur ki, XIII əsrdə *horra və bulamaya* eyni zamanda həm də *hərisə* deyilmişdir [3].

**Xuşab.** Meyvə suyu, kompot mənasında işlənmiş içki növüdür. “Töhfətül-Hüsam”, “Kitabi Dədə Qorqud” əsərlərində rast gəlinir [2,9].

**Qatıq.** Çörəklə yeyilən yavanlıq mənasında işlənmişdir.

**Monbar.** Qoyun iç-alatından hazırlanan yemək adı [3].

**Samsə.** Qoyun iç-alatından hazırlanan yemək adı [3].

**Sirkənkəbin.** Sirkə və baldan hazırlanan içki növünə deyilmişdir [3].

**Zolbiyyə.** Nişasta, şəkər və güncüt yağından hazırlanan xüsusi şirniyyat növüdür. “Əs-sihah əl-əcəmiyyə” lüğətində işlənmişdir [3].

**Əşur aşı.** “Töhfətül-Hüsam” lüğətlərində rast gəldiyimiz Aşura günündə bişirilən və Mərcimək aşına bənzəyən yeməyin adıdır. Fikrimizcə, bu gün də, xüsusən məhərrəmlikdə Aşuradan sonra ehsan üçün bişirilən *hədik* aşının qədim adıdır [9,10].

**Yaxni.** “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanlarında qara qoyun ətindən bişirilən yemək adı və ya qovurma mənasında işlənmişdir. Yəxninin məişətdə həm qoyun və həm də mal ətindən bişirilib, qovurma deyil, soyutma olduğu haqda da fikirlər vardır. Qeyd olunur ki, “qovurma bişirilərkən ət xüsusi üsullarla qovrulur. Lakin *yaxni* bişirilərkən ətin qovrulmasına ehtiyac qalmırdı. Deməli, yaxni əslində müasir mətbəximizdə soyutma adlandırılan yeməkdir. Yaxni əksər zonalarda əhalinin mətbəx məişətindən çıxsa da, Gəncəbasarın cənub zonasında, Biləsuvar, Cəlilabad, Masallı və həmçinin İmişli, Saatlı rayonlarda indi də işlədilməkdədir. Yaxni süfrəyə yəxnikeş adlı xüsusi qabda verilərdi, adətən mərasim xörəklərindən sayılırdı.” Sözü yandırmaq mənasında işlənən “yaxmaq” sözündən düzəlməsi şübhəsizdir [1,2,8].

**Qovurma.** Azərbaycan, Mərkəzi Asiya, Türkiyə, Bolqarıstan, Pakistan, Hindistan və İran mətbəxlərinə aid olan xörək növüdür. Mənşəyi Monqol mətbəxindən gəldiyi qeyd olunsa da, “qov” sözünün qədim türk mənşəli olduğunu nəzərə alsaq “odda bişirilən” yemək” mənasında işləndiyi aydın olunur. Milli mətbəximizə aid olan Qovurma sonralar digər Şərq ölkələrinə də yayılmışdır. Azərbaycanda *Boz qovurma, Səbz qovurma, Turşu qovurma, Nar qovurma*, Qırğızıstanda *Qara qovurma, Dondurma qovurma*, Hindistan və Pakistanda *Şahi, Muğali, Navratan, Kəşmiri və Panir* kimi növlərinə rast gəlinir [5].

**Nəticə.** 1. Azərbaycan xalqı öz yazı mədəniyyətinin zənginliyi ilə digər türk xalqlarından fərqlənir. Məlum olduğu kimi, XII-XIII əsrlər Azərbaycan intibahının qızıl dövrü adlanır. Bütün sahələrdə olduğu kimi, Azərbaycan xalqı elm, mədəniyyət sahəsində də dünya səviyyəli inkişafa nail olmuşdur.

2. Həmin dövrdə yaranan ədəbi nümunələrdə, lüğətlərdə işlənən çoxsaylı mətbəx terminləri Azərbaycan xalqının qədimliyini, onun aborigen olmasını sübut edən danılmaz faktorlardan biridir.

3. Yazılı abidələrimizin tədqiqi göstərir ki, bəzən ən kiçik bir dil hadisəsi xalqın tarixinin öyrənməsində məxsusi rola malikdir.

4. İlk anadilli abidələrimizdən sayılan Fəxrəddin Naxçıvaninin “Əs-sihah əl-əcəmiyyə”, Hüsəməddinin “Töhfətül - Hüsam” lüğətlərində, ilk anadilli poemalarımızdan olan “Dastanı Əhməd Hərəmi”də, müqayisə üçün tədqiqata cəlb etdiyimiz “Divanül-lüğətit türk” və “Kitabi-Dədə Qorqud” əsərlərində milli mətbəximizə məxsus kifayət qədər kulinar terminlərə rast gəlirik.

5. Təhlilini verdiyimiz həmin sözlər və onların ifadə etdiyi məfhumlar bu gün də Azərbaycan ərazisi ilə yanaşı, digər türk dövlətləri ərazisində yaşadılmaqda və çoxçeşidli süfrə mədəniyyətimizin əsas menyusunu təşkil etməkdədir.

## Ədəbiyyat

1. Mahmud Kaşğari. “Divanül-lüğətit türk”. Dörd cild. IV cild. Bakı, “Ozan”, 2006.
2. “Kitabi-Dədə Qorqud”, Bakı, 2004, Elm nəşriyyatı.
3. Fəxrəddin Naxçıvani. “Əs-sihah əl-əcəmiyyə” Bakı, 1993, 205 səh.

4. Azərbaycan dilinin izahlı lüğəti, Bakı, 2006.
5. Azərbaycan dilinin dialektoloji lüğəti. Bakı, 1964.
6. Ərəb və fars sözləri lüğəti. Bakı, 1966.
7. Персидско-русский словарь. I и II том под редакцией Ю.А.Рубинчика, Москва, а. 1983.
8. Древнетюркский словарь, Ленинград, 1969.
9. Hüsameddin Xoyi. "Töhfətül-Hüsam" Bakı, 1993, 168 səh.
10. Əmiraslanov Tahir. Qastrosofiya. Bakı-2021, 256 səh.
11. Adilov Məmməd. Azərbaycan poleoqrafiyası və tarixi orfoqrafiya məsələləri, Bakı, 2002, s.200.
12. Ə. Dəmirçizadə. "Kitabi-Dədə Qorqud" dastanlarının dili, Bakı, Təkrar nəşr, 1999, s.140.
13. Azərbaycan türkcəsi sözlüyü, 2 cildə, İstanbul, 1994.
14. Azərbaycan dilinin dialektoloji lüğəti. Bakı, 1964.
15. Məmmədov İsmayıl. Azərbaycan dilinin etnoqrafik leksikası, Bakı, 1993.
16. Azərbaycan dialektoloji lüğəti. I cild, Az. EA. Nəsimi adına Dilçilik İnstitutu, Ankara, 1999.
17. Türkcə-azərbaycanca lüğət. Bakı, 1992.

## LINGUISTIC FEATURES OF SOME CULINARY TERMS USED IN OUR WRITTEN MONUMENTS

Aliyev Ayaddin  
Lankaran State University, Lankaran, Azerbaijan

### Summary

Azerbaijan has a rich culinary culture. Of course, this wealth testifies to both the antiquity of the nation and its local, aboriginal nature. Unfortunately, our first written monuments in the native language belong only to the 13th century. Nevertheless, it is possible to say certain ideas about our culinary culture from a number of monuments of our mother tongue created in the 13th century.

The article talks about the linguistic-semantic features of a number of words related to our culinary culture that we encounter in Fakhreddin Nakhchivani's "As-sihah al-ajamiyya", Husameddin's "Tohfatul-Husam" dictionaries, and "Dastanii Ahmad Harami", one of our first mother tongue poems, written in the 13th century.

In addition, the article compares "Divanul-lüghatit Türk" written by Mahmud Kashgari, who lived in the 11th century, "Kitabi-Dade Gorgud" written in the 11th century, Azerbaijani dialects and dialects, and some modern Turkish languages.

We would like to mention one issue that since these works are written in the Arabic alphabet, some clarification is needed in their phonetic system. Because the Arabic alphabet is consonant (based on consonant sounds), it is difficult to identify vowel sounds. Therefore, we should take it for granted that there are different points in the phonetic composition of some words.

**Key words:** Written monument, phonetic system, dialect, Mugan, Baku, "As-sihah al-ajamiyya", "Tohfatul-Husam"

## ЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ НЕКОТОРЫХ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХ В НАШИХ ПИСЬМЕННЫХ ПАМЯТНИКАХ

Алиев Айетдин Балдадаш оглы  
Лянкяранский государственный университет, Лянкярань, Азербайджан

### Резюме

Азербайджан имеет богатую кулинарную культуру. Конечно, это богатство свидетельствует как о древности нации, так и о ее местном, аборигенном характере. К сожалению, первые письменные памятники на родном языке у нас относятся лишь к XIII веку. Тем не менее, определенные представления о нашей кулинарной культуре можно сказать по ряду памятников нашего родного языка, созданных в XIII веке.

В статье говорится о лингво-семантических особенностях ряда слов, относящихся к нашей кулинарной культуре, с которыми мы встречаемся в словарях Фахреддина Нахчивани «Ас-сихах аль-аджамийя», Хусамеддина «Тохфатуль-Хусам» и «Дастании Ахмад Харамии», одного из наших первых поэм на родном языке, написанных в XIII веке. Кроме того, в статье сравниваются «Диванул-люгатит Тюрк», написанный Махмудом Кашгари, жившим в XI веке, «Китаби-Даде Горгуд», написанный в XI веке, азербайджанские диалекты и диалекты, а также некоторые современные турецкие языки.

Отдельно хотелось бы отметить один момент: поскольку эти произведения написаны арабским алфавитом, необходимы некоторые уточнения в их фонетической системе. Поскольку арабский алфавит является согласным (основан на согласных звуках), гласные звуки трудно идентифицировать. Поэтому следует принять как должное, что в фонетическом составе некоторых слов имеются разные моменты.

**Ключевые слова:** Памятник письменности, фонетическая система, диалект, Мугань, Баку, «Ас-сихах аль-аджамийя», «Тохфатуль-Хусам



