

## İNGİLİS DİLİNDƏ İŞLƏNƏN KULİNARIYA TERMINLƏRİNİN SƏCİYYƏVİ XÜSUSİYYƏTLƏRİ

A.H. Turabova

*Azərbaycan Dövlət Bədən Tərbiyəsi və İdman Akademiyası*  
[aynurturabova@sport.edu.az](mailto:aynurturabova@sport.edu.az), [orcid.org/0000-0002-0633-8702](https://orcid.org/0000-0002-0633-8702)

### Nəşr tarixi

Qəbul edilib: 15 sentyabr 2022

Dərc olunub: 27 dekabr 2022

© 2021 ADBTİA Bütün hüquqlar qorunur

**Annotasiya.** Son dövrlərdə terminologiya sahəsində çoxsaylı tədqiqat işləri görülür və fərqli ölkələrin dillərində mövcud olan terminlər bu tədqiqatlarda xüsusi yer tutur. Bu məqalə Böyük Britaniya mətbəxində istifadə olunan kulinariya terminləri haqqında olacaq. Məqalə ingilis dilindəki kulinariya terminlərini başqa dillərlə əlaqələndirərək kulinariya haqqında daha ətraflı məlumat verilib. Hər bir xalqın öz mədəniyyəti, dünya görüşü, düşüncə tərz, dili, fərqli ünsiyyət forması olduğu kimi, fərqli mətbəxi də var və bu mətbəxlərdə istifadə olunan terminlər, hazırlanmış yeməklər həmin xalqların mədəniyyətindən, onların yaşayış tərzindən və ağız dadından xəbər verir. Hər bir elmi sahənin inkişafı onun terminologiya sisteminin necə unifikasiya olunması və standartlaşdırılmasından asılıdır. Terminologiyanın təkmilləşdirilməsi zamanı cari sahənin anlayışlar sistemi nəzərdən keçirilir, onların izahı verilir və bəhs olunan anlayışlar müəyyən əlamətlərinə əsasən sistemli şəkildə qruplaşdırılır. Bu prosesə təkcə elmi sahədə istifadə olunan terminlər deyil, həmçinin müxtəlif xalqların məişət həyatında da tez-tez rast gəlinən bir çox anlayışlar daxildir. Bu anlayışların böyük bir hissəsini gündəlik həyatda istifadə olunan və ya olunmayan kulinariya terminləri təşkil edir. Məsələn, bəzən başqaları tərəfindən mətbəxə aid elə bir ifadə və ya anlayış işlənir ki, onların mənasını bir çoxları bilmir. Bu halda deyilmiş terminə izah vermək və onu təsnif etmək ən vacib məsələlərdən birinə çevrilir. Beləliklə, təsnifat zamanı bu anlaşılmazlığın bir neçə səbəbi ortaya çıxır. Bu səbəblərdən bəziləri de-

yilmiş sözlər ya alınma, ya dialekt, ya neologizm ya da köhnəlmiş söz olmasıdır.

**Açar sözlər:** *kulinariya, mətbəxt, mətbəxt mədəniyyəti, ingilis kulinariya terminləri, kulinariya terminlərinin leksik və semantik xüsusiyyətləri, terminoloji lüğət.*

Kulinariya terminləri sahə leksikasının tərkib hissələrindən biri olub, xalqın maddi mədəniyyətinin güzgüsü sayılır. “Kulinariya” termininin mənşəyi latın dilindən gəlir və əsası “Sulina” - mətbəx sözündən götürülmüşdür. “Sulina” sözünün mənası isə “qida hazırlanma sənəti” deməkdir. Bu barədə çoxsaylı əfsanələr və rəvayətlər də mövcuddur. Onlardan biri budur ki, əsatirə görə Kulina ilk həkim Eskulapın iki qızından biri olub. Birinci qız, Kiceya gigiyenanın, ikinci qız, Kulina isə kulinariyanın mühafizəkarıdır.

Xalqların istehsal etdiyi qida məhsulları onların həyatında əsas mövqe tutur. Bu gün dünyada ən çox qida istehsalı ilə məşğul olan ölkələrdən biri də İngiltərədir. Qida məhsullarının həm ixrac, həm də idxal olunduğu bu ölkədə istehsalatın inkişafına təkan verən və bu səbəblə də kulinariya terminlərinin çoxalmasına yol açan əsas amillər aşağıdakılardır:

- 1) İngiltərənin yerləşdiyi coğrafi ərazi və mühit;
- 2) Landşaft- çaylar, göllər, dağlar, meşələr;
- 3) Məişət qablarının çeşidliliyi;
- 4) Dini amillər;
- 5) Mövcud olan iqlim qurşaqları

Ümumiyyətlə, kulinariya terminləri aid olduğu dilin məişət leksikasının əsas hissəsini təşkil edir. Qida aid olduğu xalqların tarixini, adət-ənənəsini özündə əks etdirən ən zəngin mənbədir. Qida məhsulları yaşamaq üçün vacib olan əsas amillərdən biri kimi, əhalinin məişətində baş verən əsaslı dəyişikliklərə mə-

ruz qalsa da aradan çıxmır. Hətta bununla yanaşı, mövcud olan qida məhsulları sırasına yeniləri də əlavə olunur. Beləliklə, onların növü və məxsus olduğu xalqın mətbəxi zənginləşir. Onu da qeyd etmək lazımdır ki, hər bir qida məhsulu müəyyən bir leksik vahid və ya söz birləşməsilə ifadə olunur.

Tarixi inkişafın müxtəlif mərhələlərində insanlar yaşamaq üçün onlara lazım olan ərzaqları toplamış, onları qarışdıraraq müxtəlif yeməklər hazırlayıb yeni-yeni dadlar yaratmışlar. Hazırlanan xörəyin dadına, tərkibinə və hazırlanma üsuluna görə yeməklərə fərqli adlar verilmiş, bununla da yeməklər bir birindən fərqləndirilməyə başlanmışdır. Bunu da qeyd etməliyəm ki, ingilis dili ilə yanaşı Azərbaycan dilində də yemək adları əsasən hərəkət adlarının, əlamət adlarının, kənd təsərrüfatı məhsullarının və heyvan, quş adlarının motivləşməsi əsasında yaranır. Məsələn:

İngilis dilində: *omlette, scrambled eggs, chicken burger, milkshake etc.*

Azərbaycan dilində: *qayğanaq, çığırtma, dolma, qovurma, süzmə və s.*

İngilis dilinə aid göstərdiyimiz nümunələrdən *omlette, chicken burger* və *milkshake* sözləri demək olar ki, artıq Azərbaycan dilində neologizmlər kimi istifadə olunur.

Azərbaycan dilində isə nümunə kimi işlətdiyimiz *dolma* sözünü digərlərindən fərqləndirərək tədqiqatın əsas hissələrindən birinə çevirsək daha yaxşı olar. Belə ki, bizim öz milli mətbəximizə aid olan bu söz artıq bir çox ingilis dili lüğətlərində erməni xörəyi kimi adlandırılır. Lakin, *dolma* sözünü kök və şəkilçiyə ayırsaq görərik ki, sözün kökü *dol* feildir və bu düzəltmə söz Azərbaycan dilinə məxsus bir feildən yaranıb. Deməli, sübut edə bilərik ki, *dolma* sözü kimi, xörəyi də Azərbaycanın milli mətbəxinə aiddir.

Həm ingilis dilindəki, həm də digər dillərdəki kulinariya terminləri aid olduğu xalqın məişət həyatını, milli-mənəvi dəyərlərini, zövqlərini başqalarına asanlıqla çatdırmağa xidmət edir.

Müqayisə etsək görərik ki, ingilislərin mətbəxində azərbaycanlılarınkı qədər çoxçeşidli təamlar yoxdur. Yəni, Azərbaycan mətbəxi ingilis mətbəxindən qat-qat zəngindir. Belə

ki, Britaniya mətbəxi həm, azçeşidli həm də, ən sadə yeməklərin hazırlandığı yerdir. Lakin, britaniyalılar digər millətlərdən fərqli olaraq hazırladıqları yeməklər üçün istifadə etdikləri ərzaq məhsullarının keyfiyyətinə çox böyük önəm verirlər. Eyni zamanda, britaniyalıların hazırladıqları yeməklər çox sadə olur. Bunun əsas səbəbi isə odur ki, bu mətbəxdə sous və ədviyyatlardan xörəyin dadını dəyişdirib daha ləzzətli etmək üçün yox, onun təbii dadını ortaya çıxarmaq üçün istifadə olunur. [1; səh.194]

İngiltərə mətbəxi müstəmləkə dövründə Hindistan və başqa mətbəxlərin təsirinə məruz qalaraq bir neçə yeni dad qazanmışdır. Məsələn: hind mənşəli yemək olan *tikka masala* bu günkü dövrdə Böyük Britaniyaya məxsus milli xörəklərdən biri hesab olunur. Bu yeməyin hazırlanması üçün toyuq əti qızardılır və ədviyyatlı sousda bişirilir. Bu sousa dad qatan əsas ərzaqlar keşniş və pomidordur. Bu ləzzətli yemək Britaniyada o qədər məşhurdur ki, çoxları Tikka masalanın Britaniyada yarandığını düşünür.

Gülşən Axundova ingilis dilinin kulinariyası haqqında yazdığı elmi əsərdə Britaniya mətbəxini “təxəyyülü olmayan, ağır xörəklərə malik” mətbəx adlandırır və balıq, çipslər və ətli kartof qızartmasının ənənəvi Britaniya yeməkləri olduğunu qeyd edir [2; səh.48]. İstinad olunmuş mənbədə ingilis dilinin ksenonimləri mənbələrinə görə aşağıdakı qruplara bölünərək sıralanmışdır.

1. Xalis ingilis mənşəli yemək adları: *beefsteak, fried eggs, chicken*(qızarmış toyuq), *omelette, entrecote* və s.;
2. Fransız mənşəli yemək, içki və şirə adları: *meringue, caramel, ratatouille, champagne* və s. Əlavə edək ki, ingilis dilində istifadə olunan *cuisine- mətbəx* sözü də fransız mənşəlidir;
3. Rus və Ukrayna mənşəli yemək və içki adları: *vodka, kvas, pelmeni, borsh, nalivka, nastoyka* və s. Sadalanan bu yeməklərin bir neçəsi (*borsh, pelmeni* və s.) təkə ingilis mətbəxinə yox, eyni zamanda Azərbaycan mətbəxinə də öz təsirini göstərmişdir və hal-hazırda bişirilən ən ləzziz yeməklərdən sayılırlar.

4. Ərəb-fars və türk mənşəli yemək adları: sherbet, yoghurt, kephir, sumach, pilaw və s. Nümunədə göstərdiyimiz *pilaw* sözüne başqa ölkələrin də kulinariyasında rast gəlmək olar. Belə ki, bu sözün və yeməyin tarixi çox qədimdir. Bəzi mənbələrdə düyüden hazırlanmış bu yeməyin hind mətbəxinə aid olduğu qeyd olunur. Bu fikirlərə yol açan əsas səbəb isə, dünyada yetişdirilmiş ən gözəl düyü növlərinin Hindistanda olmasıdır. Mülahizələrə görə plov Hindistandan İspaniyaya ötürülərək digər dünya ölkələrinə də yayılmış və bir-birinə oxşar müxtəlif adlarla adlandırılmışdır. Məsələn, İspaniyada plov sözü *pa-ella*, cənubi Asiya ölkələrində isə, *pilau*, *pulao* və *biryani* kimi tələffüz olunur.
5. Alman mənşəli yemək və içki adları: snit-sel, frankfurters, liquor və s.

Qeyd: Hotdog (Amerikada yaranmış çörək arası sosisli sendviç) kimi də adlandırılan frankfurters ayaqüstü yeməyi İngiltərədən əlavə bu gün dünyanın bir çox yerində də hazırlanır. Bu yeməyin adı Almaniyanın şəhərlərindən biri olan Frankfurtun adı ilə əlaqələndirilmişdir. Yeməyə bu adın verilməsinin əsas səbəbi isə bu sendviçin hazırlanmasında istifadə olunan ən dadlı sosislərin Frankfurt şəhərində hazırlanmasıdır.

6. İtalyan mənşəli yemək adları: spagetti, pizza, macaroni.
7. Gürcü mənşəli yemək adları: satsivi, xachapuri və s.

İngilis dili və ona uyğun olan hər hansısa bir dildəki ksenonimləri sinxron şəkildə öyrənmək üçün adlandırma prinsipinə əsaslanmaq daha sərfəlidir. Onlar iki qrupa ayrılır: Birinci dərəcəli nominasiya nəticəsində əmələ gələn və ikinci dərəcəli nominasiya əsasında əmələ gələn ksenonimlər.

Birinci dərəcəli nominasiya əşyanın adlandırılması zamanı əlamət və keyfiyyətinin bilavasitə üzə çıxarılmasını özündə əks etdirir. Məsələn, ingilis dilində birinci dərəcəli nominasiyaya bu ksenonimləri misal göstərə bilərik: ragout, souffle, porridge, flitch və s.

Qeyd edək ki, birinci dərəcəli nominasiya nəticəsində yaranmış rutinizmlər say etibarilə ikinci dərəcəli nominasiya əsasında yarananlardan çox azdır.

İkinci dərəcəli nominasiya eyni zamanda motivləşmə yolu ilə yaranmış dil vahidlərini özündə cəmləşdirir. Həm ingilis dilində, həm də Azərbaycan dilində motivləşmə yolu ilə yaranan kulinariya terminləri çoxluğuna görə dili zənginləşdirən amillərdən hesab olunur. Bu yolla yaranan xörək adlarını səciyyənləndirən əsas xassə yeməyin istifadəsinə lazım olan və ya tamamilə əlaqəsiz bir əşyanın adının həmin xörəyə köçürülməsidir. Sözügedən birləşmələrin bir hissəsi isə hərəkət və əlamət bildirən sözlərin xörək adlarına çevrilməsilə yaranır.

İngilis mətbəxinə aid olan yemək adlarının motivləşməsi aşağıdakı növlərinə görə fərqləndirilir:

1. Fəaliyyət adları ilə motivləşən xörək adlarının yaranması yemək hazırlanarkən görülən işlə bağlı olur və müəyyən bir hərəkətin nəticəsi kimi meydana çıxır: *fried potato, scrambled eggs, beefsteak, roast beef, salted pork fat, smoked sausage, cured fish* və s.
2. Yer adlarının təsiri ilə yaranan yemək adları adətən yarandığı şəhər, kənd və ya ölkə adı ilə bağlı olur: *Turkish delight, Scotch broth, frankfurters, Scottish porridge, Dutch apple pie, wild mushroom lasagna* və s.
3. Əlamət bildirən sözlərə əsasən yaranmış yemək adlarında sifətlər başlıca önəm daşıyır. Yəni, onlar bu adlarda yeməyin keyfiyyətini, dadını, görünüşünü qiymətləndirmək funksiyası daşıyır: *fresh milk, hot-dogs, cold pudding, fresh pea and bean salad* və s.
4. Kənd təsərrüfatı məhsulları və meyvə adları vasitəsilə motivləşmiş yemək adları: *apricot jam, apple jam, cherry juice, orange marmelade, asparagus and sheese*

*muffin, carrot and jinger soup, carrot soup, broccoli and mustard soup, black-berry jelly və s.*

5. Quş və heyvan adlarından ayrılmış xörək adları: *pigs in a blanket, lemon roast chicken, smoked mackerel fish cake, oxtail stew, chicken soup və s.*
6. Peşə adları ilə motivləşən yemək adları. Bu adlar digərlərinə nisbətən sayca azlıq təşkil edir: *shepherd's pie-çoban tortu*. Nümunədə göstərdiyimiz piroqun hazırlanması qaydası *cottage pie* proqunun hazırlanması ilə eyni olsa da, onların adları fərqli motivləşmə növləri ilə düzəldilmişdir.
7. Bənzətmə və emosional çalarlı sözlərlə motivləşən yemək adları da bu sıralamaya daxildir: *Queen of puddings, runner bean salad, toad in a hole, British game pie və s.*
8. Dənli bitkilərin adları əsasında yaranmış xörək adları: *semolina porridge, boiled pearl-barley, millet porridge, oatmeal porridge və s.*

Əlavə edə bilərik ki, ingilis dilində olan bəzi yemək adlarının cümlədə işlənmə üsulları çox mübahisəlidir. Məsələn, *soup-şorba* sözünü götürək. Bir çoxları bu sözün “to eat-yemək” yoxsa “to drink-içmək” feillərindən hansıyla işləndiyini hələ də dəqiq bilmir. Tədqiqat zamanı belə bir fakta rast gəldik ki, əgər şorba qaşıqla içilirsə, bu zaman “soup” sözüylə “to eat” feili işlənməlidir. Lakin bunun tam əksi olarsa, şorba qaşıqsız içilirsə, onda “soup” sözüylə “to drink” feili işlənəcək. Bu fikrin müəllifi Kory Stamperdir: “If you’re using a spoon and scooping it out of a bowl, I would go with “eat”. If you’re picking up the bowl and putting your mouth on it to get at that soup, that’s “drinking”. [3; səh.49]

İngilis dilində işlənən kulinariya terminlərini Azərbaycan dilində olanlarla müqayisə etsək sadalanan yemək adlarının və ya onlardan təşkil olunmuş frazeoloji birləşmələrin say etibarilə ingilis dilində olanlardan qat-qat artıq olduğunu görürük. Azərbaycan dilinin və mətbəxinin bu üstünlüyü antroposentrik xarakter daşıyır. Yəni, çoxluq təşkil edən yemək adları və onlar əsasında yaranmış frazeoloji birləş-

mələr insanların həyat tərzini, dünyagörüşünü, insani keyfiyyətlərini və milli-mədəni dəyərlərini aydın şəkildə əks etdirir. Belə frazeoloji birləşmələrə və ifadələrə həm ingilis, həm Azərbaycan, həm də rus dillərində və eyni zamanda digər dillərdə də rast gəlmək olar. Məsələn:

#### **İngilis dilində:**

You can not eat your cake and have it - olacağa çarə yoxdur.

To keep one’s breath to cool one’s porridge – öz məsləhətlərilə heç kimi yormamaq, susmaq.

To bring home the bacon – uğura çatmaq və s.

#### **Azərbaycan dilində:**

Nə tökərsən aşına, o çıxar qaşığına.

Keçi can dərdində, qəssab piy axtarır.

Ac toyuq yuxusunda darı görər və s.

#### **Rus dilində:**

Дорога ложка к обеду – Aş daşanda kəfgir yada düşür.

Дешевая рыба – дешевая и уха- ucuz ətin şorbası olmaz.

Любая беда – ерунда лишь бы хлеба побольше- çörək bol olarsa, basılmaz vətən [4; səh.77].

Britaniya mətbəxinə aid kulinariya terminləri təkcə yemək adları ilə kifayətlənmir. Bu terminlər arasına mətbəxdə istifadə olunan bütün mətbəx avadanlıqları və qab-qacaq adları da daxildir.

Mətbəx əşyaları onlardan istifadə edən şəxslərin daxili aləmi, zövqü, insani keyfiyyətləri, psixologiyasından xəbər verir. Hətta, süfrəyə düzülmiş boşqabların səliqəsindən də həmin insanın etik və estetik davranışları haqqında nələrsə öyrənmək mümkündür. Beləliklə, yemək və süfrə mədəniyyətinin insanın ümumi səviyyəsinin formalaşmasına necə ciddi təsir etdiyinin şahidi olur.

Ən qədim dövrdən bu günə qədər tarixdə baş verən köklü dəyişikliklər təbii ki, ölkə mətbəxlərinə kifayət qədər öz təsirini göstərmiş və beləliklə yemək alətləri də təkamülə məruz qalmışdır. Bunu belə izah edə bilərik ki, Daş dövründə yaşayan ilk insan tipləri xörək

yemək və ya hazırlamaq üçün yalnız daş alətlərdən istifadə edirdilər. Lakin daha sonra, Neolit, Eneolit və Tunc dövrlərində daşdan hazırlanmış qablar artıq saxsı, mis və digər materiallarla əvəz olunmağa başlandı. Müasir dövrümüzdə isə hər növ materialdan (çini, mis, şüşə, plasmə və s.) hazırlanmış qablar var.

Bilirik ki, mətbəxdə istifadə olunan hər bir əşyanın özünəməxsus adı var. İngilis dilində mətbəx əşyalarının bəzilərini nümunə kimi göstərək: *knife-bıçaq, fork-çəngəl, cup-fincan, glass-stəkan, plate-boşqab və s.* Qeyd etdiyimiz bu isimlər həm ingilis, həm də Azərbaycan dillərində ən çox işlənən əşya adlarıdır.

Kulinariyaya aid əşya adları da yemək adları kimi birinci və ikinci dərəcəli nominasiya vasitəsilə yaranmışdır. Əsas (birinci dərəcəli) nominasiya dedikdə kök sözlər, ikinci dərəcəli nominasiya dedikdə isə, düzəltmə və mürəkkəb sözlər nəzərdə tutulur. Məsələn, əsas nominasiyaya aid bir neçə misal göstərmək olar: *plate-boşqab, pot-qazan, fork-çəngəl, spoon-qaşığıq, pan-tava və s.*

İkinci dərəcəli nominasiyaya aid nümunələr isə bunlardır: *baby cup-uşaq fincanı, hotplate-qapaqlı boşqab, steamer (və ya pressure cooker)-səsli qazan.*

Mətbəx əşyalarına verilmiş adlar da digər terminlər kimi sistemli şəkildə bölünərək bir birindən fərqlənir:

1. Ware – qab-qacaq;
2. Cutlery – süfrə alətləri;
3. Receptacles – qablar;
4. Cooking utensils – xörək bişirərkən istifadə olunan əşyalar.

İngilis dilinin kulinariya terminlərinə aid bu sıralama Azərbaycan dilində işlənən kulinariya terminlərinin hipero-hiponimik düzülüşü ilə oxşarlıq təşkil edir.

Azərbaycan dilindəki mətbəx əşyaları adlarının hipero-hiponimik sıralaması:

- 1) qab- qacaq;
- 2) müəyyən tutumlu qablar – boşqablar, qədəhlər;
- 3) xörək bişirmək üçün qablar – qazanlar, tavalər;
- 4) süfrə alətləri – bıçaqlar, qaşıqlar, çəngəllər;

5) xörək bişirmək üçün avadanlıqlar – soba, qaz sobası, təndir, kürə və s;

Hər bir xalqın, o cümlədən, ingilislərin spesifik məişət formasından asılı olaraq istifadə etdikləri qabların formaları da fərqlidir. Məsələn ingilis dilində işlənən fərqli formalı qablara bunları misal göstərə bilirik: *spider-uzun qulplu ayaqları olan tava.* Bu sözün yaranmasına səbəb tavanın hörümçək şəkilli olmasıdır.

*Bellarmin-* spirtli içkilər üçün nəzərdə tutulmuş bardaq. Bu bardağın adı kardinal Robert Bellarminin adı ilə bağlıdır.

İngilis dilində istifadə olunan leksik – semantik qrupun leksik vahidləri arasında olan digər semantik əlaqə sinonimlik əlaqəsidir. Sinonimlik əlaqəsi bir neçə növdən ibarətdir: *mütləq sinonimlər, ideoqrafik sinonimlər, üslubi sinonimlər.*

İngilis dilində mütləq sinonimlər: *fleter-skimming spoon-skimmer-kəfgir, chopper-cleaver-ət doğrayan balta.*

İngilis dilində ideoqrafik sinonimlər digərlərindən əşyaların əlamətini də üzə çıxarmağı ilə fərqlənir: *long handled spoon-uzun qulplu qaşığıq*

Üslubi sinonimlərin bəziləri danışıq dilində işlənir, bəziləri isə yox: snifter-qədəh, grater-mətbəx rəndəsi (sürtgəc), cup-fincan/bokal və s. Sadalanan nümunələr ingilis dilinin danışıq dilində də istifadə olunur.

İngilis dilində qab-qacaq adlarının zənginliyi bu qrupa aid bir çox leksik vahidlərin çoxmənalılığı, tarixizmlərin, arxaik sözlərin işlənməsi və ingilis dilinin ərazi vahidlərinin, yəni, bu dilin Britaniya və Amerika variantlarının olmasından təsirlənir.

Britaniya və Amerika variantlı ingiliscəni bir-birindən fərqləndirən əsas xüsusiyyət amerikan orfoqrafiyasının bu leksik - semantik qrupda daha da sadələşdirilməsi və lüğət fondunda baş verən bəzi dəyişikliklərdir. Həttdə qab-qacaq növlərini bildiren sözlərin bəziləri ya yalnız amerikan variantında, ya da yalnız Britaniya variantında olan ingiliscəyə aiddir. Məsələn, amerikan variantında olanlar: *jigger-qədəh, spider-hörümçəkvari uzun qulplu dirəkli tava və s.*

Britaniya variantında olanlar: porringer-kasa / sıyıqqabı, pusher- kəmçə, server-kəmçə və s. Nümunədə göstərdiyimiz “server” sözü britan ingiliscəsində kəmçə mənasını versə də, amerikan ingiliscəsində isə tamam fərqli bir mənanı izah edir, məcməyi, sini deməkdir.

Ümumiyyətlə mətbəx dedikdə təkcə xörəklər və mətbəx əşyaları deyil, həm də süfrə- arxası ənənələrlə bağlı mərasimlər də nəzərdə tutulur. Məsələn, ingilis xalqının digər xalqlarda görünməyən bir ənənəsi var. Belə ki, onlar gün ərzində yedikləri yeməkləri vaxtlara bölürlər və hər vaxtda yeyilən yeməyin fərqli bir adı var. Məsələn, onlar səhər saat 09:00 –a dək yeyilən səhər yeməyini “breakfast” adlandırırlar. Lakin, saat 09:00-a dək yeməyini yeyə bilməyənlər 09:00 və 12:00 aralığında yeyirlərsə bu “lunch” (luncheon) adlanır. Saat 12:00-dan sonra günorta yeməyi yeyilir və bu da “dinner” adlanır. Daha sonra isə saat 17:00-da mütləq çay içirlər və buna da beş çayı-“tea time” deyirlər. Buna görə də ingilis mətbəxində müxtəlif növ piroqlara, peçenyələrə, kökələrə və tortlara üstünlük verilir. Hal-hazırda İngiltərədə ən çox sevilən şirniyyat növlərindən biri də “muffin”dir. Bu şirniyyat növü şokoladlı, qozlu, darçınlı ya da meyvəli növlərlə ingilis xalqı tərəfindən çox sevilir. Bunu ingilis yazıçıların əsərlərindən də açıq aydın görmək olar: “There`s a cappuccino and cinnamon muffin with my name on them” [5, səh.10].

Onu da qeyd edək ki, Britaniyada axşam yeməyinə isə *supper* deyilir. Bu yeməyi onlar saat 17:00 və 22:00 arası yeyirlər.

Müqayisəli şəkildə təsvir etsək görürük ki, Azərbaycanda belə bir ənənə olmasa da, bundan fərqli və maraqlı həm süfrə, həm də mətbəx ənənələri mövcuddur. Məsələn, Azərbaycanın ən gözəl süfrə adətlərindən biri budur ki, Novruz bayramında süfrəyə “s” hərfi ilə başlayan yeddi nemət düzülməlidir və ya başqa bir misal göstərək: Azərbaycan ailələrində ev sahibindən əvvəl süfrə başına qonaq keçər və s.

Apardığımız araşdırmadan bir daha əmin olduq ki, həm bizim, həm də digər xalqların sadalamaqla bitməyən, bir-birindən fərqli süfrə adətləri var.

## ƏDƏBİYYAT

1. **Qasımov İ.** *Azərbaycan terminologiyasının əsasları*. II nəşr, Bakı 2017, 293 s.
2. **Axundova G.** *Azərbaycan və İngilis dillərinin məişət leksikası*. Bakı-2017.
3. [www.thetakeout.com](http://www.thetakeout.com) – Do we eat soup or do we drink soup?
4. [www.merriam-webster.com](http://www.merriam-webster.com). Dinner vs Supper: is there a difference?
5. **Cecelia Ahern** *Thanks for the memories*. 2008. 371 s.
6. *Terminologiya məsələləri*. N2, Alieva Gultakin. Bakı-2016, 14s.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

А.Г. Турабова

*Азербайджанская Государственная Академия Физической Культуры и Спорта*  
[aynurturabova@sport.edu.az](mailto:aynurturabova@sport.edu.az), [orcid.org/0000-0002-0633-8702](https://orcid.org/0000-0002-0633-8702)

**Аннотация.** В последнее время проводятся многочисленные исследовательские работы и области терминологии и особое место в этих исследованиях занимают термины, существующие в языках разных стран. В этой статье речь

пойдет о кулинарных терминах, используемых в британской кухне. В статье мы узнаем больше о кулинарии, связав английские кулинарные термины с другими языками. У каждого народа есть своя культура, мировоззрение, образ мыслей язык и

разные формы общения, а также своя кухня и термины, используемые в этих кухнях, и приготовленные блюда указывают на культуру, образ жизни и вкус этих народов. Развитие каждой научной области зависит от унификации и стандартизации ее терминологической системы. В этот процесс входят не только термины, используемые в научной сфере, но и множество понятий часто встречающихся в обиходе разных народов. Большинство этих понятий используются в повседневной жизни. Большая часть этих понятий-кулинарные термины, которые могут использоваться или не использоваться в повседневной жизни. Например иногда используется фраза или понятие, связанное с кухней значение

которых многие не знают. В этом случае объяснение термина и его классификация становится одним из важнейших вопросов. Таким образом, причин такого недоразумения при классификации несколько. Некоторые из этих причин заключаются в том, что произносимое слово является либо заимствованным словом, либо диалектом, либо неологизмом, либо устаревшим словом.

**Ключевые слова:** *кулинария, кухня, культура кухни, термины кулинарии, лексико-семантические особенности терминов кулинарии, продукты питания, терминологический словарь.*

## CHARACTERISTICS OF CULINARY TERMS USED IN ENGLISH

A.H. Turabova

*Azerbaijan State Academy of Physical Education and Sport*  
[aynurturabova@sport.edu.az](mailto:aynurturabova@sport.edu.az), [orcid.org/0000-0002-0633-8702](https://orcid.org/0000-0002-0633-8702)

**Annotation.** In recent times, numerous research works are being done in the field of terminology, and the terms existing in the languages of different countries occupy a special place in these studies. This article will be about culinary terms used in British cuisine. The article learned more about cooking by linking English culinary terms to other languages. Each nation has its own culture, world view, way of thinking, language, and different form of communication, as well as its own cuisine, and the terms used in these cuisines and the prepared dishes indicate the culture, lifestyle, and taste of those nations. The development of each scientific field depends on the unification and standardization of its terminology system. During the improvement of the terminology, the system of concepts of the current field is reviewed, their explanation is given, and the mentioned concepts are systema-

tically grouped, based on their certain characteristics. This process includes not only the terms used in the scientific field, but also many concepts that are often found in the everyday life of different peoples. A large part of these concepts are culinary terms that may or may not be used in everyday life. For example, so-metimes a phrase or concept related to cuisine is used by others, which many do not know the meaning of. In this case, explaining the term and classifying it becomes one of the most important issues. Thus, there are several reasons for this misunderstanding during classification. Some of these reasons are that the spoken word is either a loanword, a dialect, a neologism, or an obsolete word.

**Keywords:** *culinary, the kitchen, kitchen culture, English culinary terms, lexical and semantic features of culinary terms, terminological dictionary.*