

İngilis kulinariya mədəniyyətinin mənbələri

Sevil Sübhan qızı Orucova

Azərbaycan Universiteti

E-mail: seviurujova@yahoo.com

Rəyçilər: filol.ü.e.d., prof. Ç.M. Qaraşarlı,
filol.ü.e.d., dos. K.A. Cəfərova

Açar sözlər: kulinariya, qida terminləri, içki terminləri, ingilis adətləri

Ключевые слова: кулинария, термины кулинарии, питьевые термины, английские традиции

Key words: culinary, culinary terms, drinks, English traditions

İngilis xalqının kulinariyasının tarixi də elə xalqın tarixi qədər qədimdir. Bir çox ingilis xörəklərinin adlarına qədim yazılı mənbələrdə, yazıçıların əsərlərində də rast gəlmək olur. Qida xalqa maddi mədəniyyətinin mühüm elementlərindən biri kimi onun tarixini, adət-ənənəsini dərk etməkdə zəngin mənbədir. Qida məhsulları əhalinin həyatında aparıcı rol oynayır, həttə məişətində əsaslı dəyişikliklər baş verdikdə belə aradan çıxmır. Ənənəvi qida məhsulları sırasına tədricən yeniləri əlavə olunur, onların növləri zənginləşir. Qida kulinariya mədəniyyətinin əsasında durur. Bütün terminlərin meydana gəlməsinin dilxarici amilləri, şübhəsiz, müəyyən tələbatla, insanın ərzağa olan ehtiyacı ilə bağlıdır.

İngilis dilində elə söz və ifadələr mövcuddur ki, onlar hamı tərəfindən işlədilir və dərk edilir. Bu kimi söz və ifadələr dilin məişət leksikasına daxildir. Adətən məişət leksikası deyəndə hər hansı bir xalqın məişətinə daxil olan sözlərin ümumi məcmusu nəzərdə tutulur (2, s. 24). Milli xörək adları da məişət leksikasına daxildir. Hər xalqın özünə məxsus, eyni zamanda digər xalqlarla ümumi olan xörək, şirniyyat və s. növləri mövcuddur.

Bu kimi xörək adlarının, kulinariyanın tarixinin necə yarandığını kulinariya terminlərinin indiki səviyyəyə necə gəlib çatdığını, ingilis dilində mövcud olan kulinariya terminlərinin ingilis dilinin lüğət fonduna necə daxil olduğunu bilmək üçün keçmişə nəzərə salaq.

Qədim dövrdə insanlar öz aclıqlarını ödəmək üçün təbiətin onlara bəxş etdiyi meyvə yığıb yeməklə, ov zamanı əldə etdikləri heyvanları yeməklə ehtiyaclarını ödəyirdilər. Onlar ac qalmamaq üçün rəqibləri ilə vuruşurdular. Bu insanlar heyvanlardan hiyləgərlikləri ilə fərqləndilər. Onlar barmaqları ilə yeməyə başlamışdılar. Belə şüurlu addım onlara başqa üstünlüklər də verdi. İnsanlar inkişaf etməkdə olan beyinlərində yemək haqqında bildikləri sərvtələri, metodları inkişaf etdirdilər. Onlar öz yeməklərini yaxşılaşdırmaq üçün və indiki səviyyəyə çatmaq üçün əllərindən gələni edirdilər (1, s. 7-8). İnsanlar odu evə gətirdikdən sonra ondan yemək bişirməkdə istifadə etdilər və gördülər ki, odda bişən ət çiy ətdən daha dadlı olur. Bu da insanların yaxşı qidalanmasına səbəb oldu. Əti və balığı uzun müddət saxlamaq üçün qurutmağa və hisə verməyə başladılar. İllər keçdikcə insanlar mətbəxin bütün sirlərini öyrənməyə başladılar. Kəşf olunan yeməklərin çoxu təsadüf nəticəsində yaranmışdır. Onlar hazırladıqları hər bir yeməyin, yeməyə qatılan ədviyyatların heç özlərinin də xəbəri olmadan müəyyən bir şəraitdə terminlərinin yaranmasına səbəb olmuşlar. Bu terminlər də müəyyən dəyişikliklərə uğramışdır. Məsələn, «meat-ət» sözünü götürək. Bu söz ingilis dilinin lüğət tərkibinə daxil olanda, yazılışı və deyilişi fərqli idi, yəni «mats» kimi yazılırdı. İllər keçdikcə o, «mete» sözü-nə çevrilmiş sonra isə yenə assimilyasiyaya uğramış və «meat» kimi yazılmış və hal-hazırda

da bu cür də işlədilir (1, s. 42).

İngilis dilində elə kulinariya terminlər var ki, onları yalnız kulinariya elm sahəsi ilə bağlı olan adamlar başa düşür. Müasir iqtisadi inkişaf, insanların günbəgün artan biliyi, yemək ehtiyaclarını ödəmək üçün və hətta hər gün eyni yeməyi yeməkdən bezmiş insanların kəşf etdikləri yeni, dadlı yeməklər və bu yeməklərin adları, bişirilən zaman istiadə olunan avadanlığa verilən adların köməkliyi ilə dilin terminoloji leksikasının dəyişməsinə, yeniləşməsinə, artmasına təsir edir.

İlk kulinariya terminləri lüğəti Roma imperiyasının ən güclü inkişaf dövrünə təsadüf edir. B.e. II yüzilliyində Artemidor Dal Duamusan tərəfindən tərtib olunmuş bu lüğət ilk kulinariya lüğətidir. Sonradan daha məşhur kulinariya terminləri lüğəti XVII əsrdə Almaniyada, İngiltərədə və Belçikada yaranıb. XX əsrdə isə belə lüğətlər dünyanın bir çox ölkələrində də çap olunmağa başladı.

Kulinariya terminlərindən bəhs edən terminologiya terminoloji leksikanın bir qoludur. Bu termin sistemi kulinariya sahəsinin məfhumlar sistemini əks etdirir. Terminlər kulinariya elminin yaranmasında və inkişafında mühüm rol oynayır. Onlar öz başına, kortəbii yox, müəyyən tələbatlar əsasında yaranır. Onlar həmişə dəqiq bir mənaya xidmət etmir. Belə terminlərin uyumlu, anlaşılıq terminalərlə əvəzlənməsi vacibdir. Məsələn, fransız dilindən ingilis dilinə keçmiş «aperitif» sözünün mənasını dəqiq başa düşülməsində çətinlik çəkilir. Bu sözün ancaq cümlədə mənasını tutmaq olar. Məsələn:

«Which aperitif would you recommend?» cümləsində məlum olur ki, bu söz, yəni «aperitif» - yemək növüdür. Bu sözün mənasına uyğun gələn terminalə əvəzlənməsi vacibdir və elə sözlə əvəz olunmalıdır ki, onu tək cümlə içərisində yox, ayrıca söz kimi işlədəndə də mənasını başa düşmək olsun.

İngilis dilində alınma kulinariya terminlərinin əksəriyyəti ingilis dilinə fransız dilindən keçmişdir. İngilis xalqı fransız xalqı ilə qədim dövrlərdən bəri müxtəlif əlaqə və münasibətdə olmuşdur. Bu münasibətlər nəticəsində fransız dili uzun əsrlər boyu ingilis dilinin lüğət tərkibinə güclü təsir göstərmişdir. Bunun nəticəsində müasir ingilis dilinin tərkibindəki milli məşəli kulinariya terminlərindən başqa fransız dilindən keçmiş xeyli yemək adlarına rast gəlinir. Məsələn onion (soğan), paste (yağlı xəmir), pomegrante, soup (sup), sugar (qənd), biscuit (peçenye, biskvit), fruit (meyvə) cream (krem), cherry (albalı, gilənar), dinner (nahar), supper (şam), omelet (omlet), orange (portağal) və s. Kulinariya terminlərinin dəyişməsinin iki başlıca səbəbi var:

- 1) onların ifadə etdikləri anlayışların həcmcə dəyişməsi;
- 2) kulinariya sahəsinin inkişafı.

Bu amillər kulinariya terminlərinin dəyişməsinin (köhnəlməsinin və yeniləşməsinin) əsas şərtləridir. Kulinariya leksikasının müxtəlif ifadə üsulları vardır. Kulinariya terminlərinin yaranmasında və formalaşmasında bir neçə vasitədən istifadə olunur:

- 1) ərzağın adı ilə bağlı olan kulinariya terminləri:

Chicken broth-toyuq şorbası; meat soup - ət sousu, roast meat - qızardılmış ət (kabab), roast chicken - qızardılmış toyuq; fish soup - balıq sousu; cheese sandwich - pendirli butterbrod; cabbage soup - kələm sousu (borş); fried potatoes - qızardılma kartof; apple - pie – alma piroqu; grilled mushrooms - qızardılmış cöbələk; mushroom soup- göbələk şorbası; tomato soup - pomidor şorbası; mashed potatoes - kartof püresi; mutton shop - qoyun ətindən döymə kotlet; milk porridge - südlü sıyıq; jellied fish - şirə gəzdirilmiş balıq; macaroni – makaron və s. (3, s. 61) misal göstərmək olar.

- 2) müxtəlif bişmə prosesləri ilə bağlı olan kulinariya terminləri:

boiled - soyutma, fried - qızardılmış, smoked - hissə verilmiş, hot-qaynar, overdone - çox bişirmə; underdone - yarı çiy; cold - soyuq və s.

3) yer adları ilə bağlı kulinariya terminləri:

Russian salad - vineqret; Bath chops - Bat kotleti; English crusty baton - ingilis batonu, Duch cheese - holland pendiri, Czech beer - çex pıvəsi; Russian caviare - rus kürüsü; Szech cheese – çex pendiri; Kentuchy fried chicken - qızardılmış Kentuki cücəsi; York- shire pudding - Jorkşir pudinqi, Irish - whiskey - İrlandiya viskisi; Poland mushrooms - Polşa göbələyi; Szech chocolate - İsveçrə şokaladı; Swiss roll - layları arasında mürəbbə olan biskvit pirojnasi, German sousage - Alman sosiskası, Cayenne pepper - Kayek istiotu; Welsh rabbit – pendirli qrenki, China orange - mandarin, Turkish delight - Türkiyə rahat-lukumu; Brussels sprouts - Brüssel kələmi və s.

4) xörəyi bişirib ortaya çıxaran adamların adları ilə bağlı olan kulinariya terminləri. Məsələn: **sandwich** (kolbasa ilə buterbrod);

Belə qənaətə gəlirik ki, ingilis kulinariyasının formalaşması ingilis xalqının tarixi boyunca davam etmiş və bir çox tarixi və etnik faktorların kulinariya leksikasının inkişafına böyük təsiri olmuşdur.

Məqalənin aktuallığı. Aktualıq onunla bağlıdır ki, ünsiyyət prosesində çoxlu sayda kulinariya metaforlarına rast gəlinir və öz izahını tələb edir.

Məqalənin elmi yeniliyi. Elmi yenilik çox sayda rəngarəng dil faktorlarından istifadə edilməsi ilə bağlıdır.

Məqalənin praktik əhəmiyyəti və tətbiqi. Məqalənin nəticələrindən ingilis dilinin leksikasının tədrisində istifadə edilə bilər.

Ədəbiyyat

- 1.Birmingham T.A."Esquire"Drink Book. L.,1957.
- 2.Nestle İ. A. Two million years of English food industry. Switzerland,1991.
- 3.Potter S. Changing of English. L.,1969.

С.С. Оруджева

Источники английской кулинарии

Резюме

История английской кулинарии является древней, как история английского народа. Развитие английских кулинарных терминов тесно связано с английскими традициями и это всегда было взаимосвязано с историческими, этническими и культурными факторами. Высокоразвитая английская кулинария имела большое влияние на английский язык, в котором появились большое количество кулинарных терминов и выражений.

S.S. Orujova

The sources of English culinary

Summary

The history of English culinary is as old as the history of the English people. Development of culinary terms was inseparable from English traditions and it was always interconnected with historical, ethnical and cultural factors. As the English culinary is very developed it has greatly influenced the English language, in which there are a great number of terms connected with food and drinks.

Redaksiyaya daxil olub: 06.12.2021