

AZƏRBAYCAN MİLLİ ELMLƏR AKADEMİYASI
NƏSİMİ adına DİLÇİLİK İNSTİTUTU

Əlyazması hüququnda

GÜLNARƏ TANRIVERDİ QIZI ƏZİZOVA

MAHMUD KAŞĞARININ “DİVANÜ LÜĞAT- İT-TÜRK”
ƏSƏRİNDƏ KULİNARIYA LEKSİKASI

5710.01 – Türk dilləri

Filologiya üzrə fəlsəfə doktoru elmi dərəcəsi
almaq üçün təqdim edilmiş dissertasiyanın

A V T O R E F E R A T I

BAKI-2014

Dissertasiya AMEA Nəsimi adına Dilçilik İnstitutunun Terminologiya şöbəsində yerinə yetirilmişdir.

Elmi rəhbər: **Sayılı Allahverdi qızı Sadıqova**
filologiya elmləri doktoru, professor

Rəsmi opponentlər: **Rüfət Əsrəf oğlu Rüstəmov**
filologiya elmləri doktoru, professor

Svetlana Nəsim qızı Məmmədova
filologiya üzrə fəlsəfə doktoru, dosent

Aparıcı təşkilat: **Bakı Slavyan Universitetinin Türkologiya kafedrası**

Müdafiə “27” _03_2014-cü il tarixdə saat __-da Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Nəsimi adına Dilçilik İnstitutunun nəzdində filologiya elmləri doktoru və filologiya üzrə fəlsəfə doktoru elmi dərəcəsi almaq üçün təqdim olunan dissertasiyaların müdafiəsini keçirən D.01.141 Dissertasiya Şurasının iclasında keçiriləcəkdir.

Ünvan: Bakı, AZ 1143, H.Cavid prospekti 31, V mərtəbə, AMEA-nın Nəsimi adına Dilçilik İnstitutu.

Dissertasiya ilə Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Mərkəzi Elmi Kitabxanasında tanış olmaq olar.

Avtoreferat “_____” _____ 2014-cü ildə göndərilmişdir.

Dissertasiya Şurasının elmi katibi,
filologiya üzrə elmlər doktoru:

N.F.Seyidəliyev

İŞİN ÜMUMİ SƏCİYYƏSİ

Mövzunun aktuallığı. Milli tarixi mətbəx, kulinariya qədim türk tayfalarının mədəniyyətinin tərkib hissəsi olmaqla onun mühüm göstəricisidir. Yemək, içki adları etnik tarixi, tayfaların miqrasiya proseslərini, mədəniyyətlərin qarşılıqlı təsirini öyrənmək üçün əvəzsiz qaynaqdır. Maddi mədəniyyətimizin tərkib hissəsi olan yemək və içki adları tarixçilərin, etnoqrafların, dilçilərin diqqət mərkəzində olsa da, sistemli linqvistik tədqiqatdan kənarda qalmışdır. Tədqiqatda Mahmud Kaşğari dövrünün kulinariya leksikasını sistemli öyrənməklə onun dilinə, mədəniyyətinə təsiri də aydınlaşır. Bu etnoqrafik fakt qədim türkün gündəlik işini, məşğuliyyətini, intensiv fəaliyyətini səciyyələndirir; bir qəbilənin, tayfanın, millətin, xalqın gördüyü işləri bir-birindən fərqləndirir. Qədim türklərin qidalanma mədəniyyətinin tarixi mənzərəsinin etnolinqvistik və dilçilik baxımından təhlili bir sıra terminologiya sahələrini, etnogenezini, ayrı-ayrı etnosların məişətini aydınlaşdırmağa imkan verir. Yemək, içki adlarının leksikoloji səpkidə həm omosioloji (əşya-söz), həm də semasioloji (sözün mənası) istiqamətlərdə tədqiqi kulinariya mədəniyyətinin qədim və zəngin olmasını, milli yemək adlarının arealını, təsərrüfatdan alınan qida məhsullarının növ və çeşidlərini göstərməklə yanaşı, coğrafi-dialektoloji, tarixi-müqayisəli və linqvotipoloji araşdırmalar üçün də zəngin faktlar verir.

Milli mətbəximiz özünəməxsusluğunu konkret şəkildə XI yüzilliyin kulinariya mədəniyyətindən alır. Leksikanın milli mətbəxlə, kulinariya ilə bağlı sferası digər sahələr kimi türk xalqlarının tarixi inkişafının məhsulu kimi formalaşmış, nəsil-dən-nəslə çatdırılaraq bu günümüzdə gəlib çıxmışdır. Bu leksika tarix etibarı ilə daha qədimdir. Tarix boyunca türk qəbilə və tayfalarının qida mədəniyyəti bir tərəfdən zənginləşmiş, digər tərəfdən isə yad dillərin təsiri altına düşərək arxaikləşmişdir. Qədim qaynaqlar, leksikoqrafik işlər türkün neçə növ çörəkləri, yeməkləri, içkiləri olduğunu göstərir. Bu qidalar həm etnoqrafik, həm də linqvistik planda kifayət qədər öyrənilməmişdir. Mahmud Kaşğarının “Divan”ındakı qida adlarını və onların hazırlanmasının tədqiqi tarixən türkün təfəkkürünü, işini, fəaliyyətini, həyat təcrübəsini müəyyənləşdirmək üçün zəngin material verir.

Kulinariya leksikası milli mədəniyyətimizin aynasıdır, konkret tarixi şəraitin, həmin mühitdə yaşayan xalqın məişətini, milli mentalitetini koloritli şəkildə əks etdirir. Bu leksikanın toplanması, müəyyən sistemə salınması, struktur-semantik əlamətlərinin ayırd edilməsi, yayılma

areallarının dəqiqləşdirilməsi türkologiyada bir çox problemlərin həllinə istiqamət verir. Bütün bunlar mövzunun aktuallığını şərtləndirir.

Tədqiqatın məqsəd və vəzifələri. Tədqiqatın məqsəd və vəzifələri aşağıdakılardır:

- “Divan”dakı qida və içki məhsullarının adlarını maddi-tematik mikroqruplarda tədqiq edib öyrənmək;
- “Divan”dakı faktlar əsasında kulinariya sözlərini etnoqrafik-linqvistik planda aydınlaşdırmaq;
- Dövrün kulinariya mədəniyyətini Qaraxanilər dövlətinin fonunda səciyyələndirmək;
- Kulinariya leksikasının maddi-tematik və linqvistik əsaslarını müəyyənləşdirmək;
- Bu leksikanın struktur-qrammatik və leksik-semantik əlamətlərini tədqiq etmək;
- Həmin leksikanın tarixi-semasioloji təkamülünü dəqiqləşdirmək; dövrün digər abidələri (DTS, “Kitabi-Dədə Qorqud” və s.) və müasir türk dillərinin dialekt və şivələri ilə müqayisəli aydınlaşdırmaq.

Tədqiqatın elmi yeniliyi. Dissertasiya işində ilk dəfə olaraq M.Kaşğarının “Divanü lüğət-it- türk” əsərində öz əksini tapan qədim qida adları, yeyinti məhsulları linqvistik istiqamətdə monoqrafik şəkildə tədqiq olunmuşdur. Toplanmış leksik materiallar semantik cəhətdən əsas tematik yarımqruplara ayrılaraq linqvistik cəhətdən tədqiq olunmuşdur.

Tədqiqatda ilk dəfə olaraq türklərin XI əsr qida mədəniyyəti və bu maddi mədəniyyəti əks etdirən leksikası semantik-struktur baxımdan təhlil olunmuşdur. Mahmud Kaşğarının “Divan”ı əsasında kulinariya leksikasının tarixi təkamülü öyrənilmişdir. Həmin qidaların semantikasi “Divan”dakı faktlar əsasında təhlil edilmişdir. Tematik qrup çərçivəsində qədim yeyinti məhsullarına verilmiş adlarda ilk dəfə fonetik dəyişmələr müəyyənləşdirilmiş, linqvistik tarixi, etnoqrafik xarakteristikası aydınlaşdırılmışdır. Tədqiqatda kulinariya leksikasının dörd əsas elementi təhlil edilmişdir. 1) adın arealı müəyyən edilir (təyin edilir, onun variantları göstərilir); 2) etnoqrafik və linqvistik mənbələrdəki variantları qeyd olunur; 3) sözün motivləşmə prosesi aydınlaşdırılır; 4) qida adları etimoloji cəhətdən şərh edilir.

Beləliklə, ilk dəfə olaraq Mahmud Kaşğarının “Divan”ındakı kulinariya leksikası maddi-tematik cəhətdən qruplaşdırılmış, seçilmiş leksik-terminoloji vahidlərin maddi-linqvistik əsasları müəyyənləşdirilmişdir.

Tədqiqatın metod və mənbələri. Tədqiqatda təsviri, tarixi-müqayisəli metodlardan istifadə edilmişdir.

Tədqiqatın mənbələri Mahmud Kaşğarının “Divan”ı , müxtəlif etimoloji, ensiklopedik, izahlı lüğətlər və müasir türk dillərinin dialektləri ilə bağlı dialektoloji lüğətlərdir.

Tədqiqatın nəzəri və praktik əhəmiyyəti. Qaraxanlı dövrünün kulinariya mədəniyyətinin formalaşması və inkişaf tarixini öyrənməkdə, qədim yeyinti və içki məhsullarının adlarının yaranması və istifadəsi qaydalarının müəyyənləşdirilməsində “qida nəzəriyyəsi”nin dərindən öyrənilməsində bu araşdırmanın nəzəri əhəmiyyəti böyükdür. Tədqiqatın nəzəri müddəalarından türk dillərinin tarixi leksikasının, etnoqrafiyasının yazılmasında istifadə edilə bilər.

Tarixi leksik materialların, xüsusilə də yeyinti və içki məhsullarının hazırlanması texnologiyalarının, onların adlandırma vasitə və üsullarının tədqiqinin praktik əhəmiyyəti də böyükdür. Belə ki, izahlı və dialektoloji lüğətlərin hazırlanması üçün tədqiqat zəngin material verir. Ali məktəblərdə Azərbaycan dilinin, eləcə də digər türk dillərinin tarixini, etnoqrafiyasını, müqayisəli söz varlığını öyrənərkən bu dissertasiyadan da bəhrələnmək mümkündür. Tarixi leksikologiyaya, qrammatikaya aid dərslərlərin, dərslər vəsaitlərinin yazılmasında da tədqiqat işindən faydalanmaq olar.

Tədqiqatın obyektı. Dissertasiyanın əsas tədqiqat obyektı Mahmud Kaşğarının “Divanü lüğət-it-türk” abidəsidir .

Tədqiqatın predmeti. Dissertasiyanın predmeti isə Mahmud Kaşğarının “Divanü lüğət-it-türk” abidəsinin kulinariya leksikasıdır.

Müdafiyyə çıxarılan əsas müddəalar. Müdafiyyə aşağıdakı müddəalar çıxarılır:

- Mahmud Kaşğarının “Divan”ında araşdırmalar daha çox kulinariya sözlərinin təhlili ilə bağlı aparılmışdır.

-Tədqiqatda həmin sözlərin etimologiyasının təhlili əsas götürülmüşdür.

-Tədqiqatda qədim yemək-icmək adları qohum türk dilləri ilə müqayisədə araşdırıla bilər.

-“Divan”dakı kulinariya leksikasının türk dillərinin dialekt və şivə materialları ilə müqayisəli tədqiqi zəngin faktlar verir.

Tədqiqat “Divan”dakı kulinariya leksikasını digər türk abidələrindəki və lüğətlərindəki yemək, içmək adları ilə müqayisə etməyə imkan və şərait yaradır.

Tədqiqatın aprobeiası. Dissertasiya Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Nəsimi adına Dilçilik İnstitutunun Terminologiya şöbəsində yerinə yetirilmişdir. Tədqiqatın əsas məzmunu müxtəlif elmi

məcmuələrdə nəşr olunmuş məqalələrdə öz əksini tapmışdır. Məqalələr dissertasiyanın məzmununu tam əhatə edir.

Tədqiqatın quruluşu. Dissertasiya işi giriş, 3 fəsil, nətiçə, istifadə edilmiş ədəbiyyat siyahısından və “Divan”dakı kulinariyaya dair sözlər lüğətindən ibarətdir.

TƏDQIQATIN ƏSAS MƏZMUNU

Dissertasiyanın “Giriş” hissəsində mövzunun aktuallığı, tədqiqatın məqsəd və vəzifələri, elmi yeniliyi, nəzəri və praktik əhəmiyyəti, metod və mənbələri, aprobasiyası və quruluşu haqqında məlumat verilir.

Dissertasiyanın I fəslı “Kulinariya leksikasının formalaşma tarixi” adlanır. Birinci fəslin “Qaraxanilər dövr və mühitinin kulinariyası” adlanan birinci bölməsində türk tarixinin ən sivilizasiyalı dövrlərindən biri hesab edilən XI əsrdə Qaraxanilər dövlətinin özünəməxsus mədəniyyəti, adət-ənənəsi təhlil edilir Mahmud Kaşğarının “Divan”ının lüğət tərkibinin özünəməxsus cəhətləri vardır. Divanda kulinariya ilə bağlı leksik vahidlər də əsas yerlərdən birini tutur. Çünki yemək adları ictimai tarixi prosesin məhsuludur. M.Kaşğarının “Divan”ında xeyli miqdarda qida məhsullarının adları işlənmişdir ki, bu da türk xalqlarının kulinariya mədəniyyətinin, sənətinin tarixini öyrənməkdə mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Kulinariya leksikasında XI yüzilliyin özünəməxsus yemək çeşidləri, qida mədəniyyəti, tayfaların hansı yemək və içkiləri qəbul etməsi öz əksini tapmışdır. Xalqın məişəti, təsərrüfatı, həyat tərzı, milli adət-ənənələri daha çox həmin sahə ilə bilavasitə bağlıdır. Başqa sahə terminologiyaları ilə müqayisədə xalq kulinariya leksikası daha sabitdir. Yeyinti məhsulları adlarının bu cür nisbi “mühafizakarlığı” həm də tarixi-coğrafi şəraitlə, təbiət, iqlim və təsərrüfat faktorları ilə bağlıdır. Xalqın istehsal etdiyi qida məhsulları onların həyatında özünə möhkəm yer tapır, hətta insanların məişətində köklü dəyişikliklər olduqda belə qorunub saxlanır. “Qədim ərzaq, xörək, içki adlarını tarixi-milli səpkidə öyrənmək xalqımızın, onun dilinin qədimliyini, etnik mədəniyyətini, etnogenezini, adət-ənənələrini, digər qonşu xalqlarla iqtisadi və mədəni bağlılığını, xalqların təsərrüfat həyatını, birgə fəaliyyət sahələrini dərindən öyrənmək baxımından faydalıdır”¹.

¹ İsmayıl Kazımov. “Azuqə”nin tarixi-semasioloji təkamülü. “Tədqiqələr”, N1, 2004, s.228-232.

Beləliklə, insanın meydana gəlməsi ilə yanaşı onun qidaya olan ehtiyac və tələbatı kulinariya terminlərinin yaranmasına səbəb olmuşdur. Bu cür terminoloji adlar əvvəlki dövrlərdə sadə quruluşda olmuş, zaman-zaman dəyişmiş, müxtəlifləşmişdir. Görkəmli türkoloq, Tofiq Hacıyevin fikrincə, “Mahmud Kaşğarının “Divanü lüğət-it-türk” kitabı həm həcm, həm məzmun, həm də yazılma tarixi etibarilə türkologiyanın ən böyük, ən qiymətli, ən qədim əsəridir. “Divanü lüğət- it-türk” min il bundan əvvəlki dilimizin, tarix və mədəniyyətimizin ən dəyərli, ən başlıca mənbəyi və məxəzi kimi elmimizdə tamamilə yeni üfüqlər və istiqamətlər açmağa, daha geniş, daha əhatəli və daha dərin araşdırmalar aparmağa kömək edəcəkdir”¹.

Turgut Günay bu əsərin dəyər və əhəmiyyətindən danışarkən göstərir ki, XI yüzil türk dünyasının kəlmə xəzinəsini ehtiva edən dəyərli bir sözlük olduğundan leksikoloji və etimoloji çalışmaları ilə mətnin təhlillərində geniş istifadə ediləcək².

Beləliklə, milli tarixi mətbəx, kulinariya qədim türk tayfalarının mədəniyyətinin tərkib hissəsi olmaqla onun mühüm göstəricisi sayıla bilər. Yeməklər, içkilər tayfaların miqrasiya proseslərini, etiketini, etnoslararası mədəniyyətlərin qarşılıqlı təsirini öyrənmək üçün əvəzsiz qaynaqdır. Lakin, Mahmud Kaşğarının “Divan”ındakı kulinariya leksikası, yemək və içki adları “Divan”ın tədqiqatçıları tərəfindən diqqəti cəlb etsə də, monoqrafik tədqiqat aparılmamışdır.

Mehmet Altay Köymen “Divan”dakı yemək adlarından bəhs etmişdir. O, yazır ki, türklər XI əsrdə yeməkləri başlıca olaraq iki mənbədən alırdılar: heyvanlardan; bitkilərdən³.

Ramiz Əskərin tədqiqatında *ətmək, sinçü, püşkəl, yağ, suv, bor* (şorab), *mün* (şorba), *kurut, suvuk, yoğurt, tutmac* (xəngəl), *bəkni* (pivə) və s. sözlərin mənaları verilmişdir⁴.

Yaqut Quliyeva “Mahmud Kaşğarının oğuz dünyası” adlı tədqiqatında oğuz leksikası hissəsində oğuzlara məxsus yemək, içmək adlarından da bəhs etmişdir.

¹ Tofiq Hacıyev. Mahmud Kaşğariyə layiq əsər. (Quliyeva Y. Mahmud Kaşğarının oğuz dünyası). Bakı, “Adiloğlu” nəşriyyatı, 2010, s.4-5.

² Turgut Günay. Yazılışının 900 Yildönümünə Doğru Divanü lüğət-it-türk. 2004, s.2.

³ Mehmet Altay Köymen. Alp Arslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi. Selçuklu Araşdırmaları Dergisi. Sayı III, Ankara, 1971, s.15-30.

⁴ Ramiz Əskər. Mahmud Kaşğari və onun “Divanü lüğət-it-türk” əsəri. Bakı, 2008.

V.Aslanov araşdırmalarında qeyd edir ki, M.Kaşğari türkün istifadə etdiyi yeyinti məhsullarının adlarını, hazırlanma qaydalarını öyrənmiş və lüğətində onların hər birinin təsvirini vermişdir.

Şükrü Haluk Akalın Orxon-Yenisey abidələrindəki sözlərlə “Divan”dakı sözləri qarşılaşdıraraq yazır ki, “Divanü lüğət-it-türk”ün söz varlığı bitki adlarından yemək adlarına, insanın bədən üzvlərinin adlarından heyvan adlarına kimi böyük söz xəzinəsini əhatə edir, demək olar ki, bütün ad layını özündə birləşdirir¹.

“Divan”da verilmiş yemək-içmək adlarında ən çox diqqəti cəlb edən xüsusiyyət həmin sözlərin qədim türk abidələrindəki, lüğətlərindəki sözlərlə səsleşməsidir. Məsələn, Orxon-Yenisey abidələrində aşağıdakı yemək adlarına rast gəlmək olur: *aş* -aş, yemək (T 26, vb); *azuk* –*azık*, yiyəcək (KTD 39); *mün* –*iyəcək* (İB 31); *yaglıg* –*yağlı* (İB 13)²

Arif Rəhimov “Divan”ın leksikası ilə Azərbaycan dilinin leksikasını müqayisə edir³.

S.Məmmədova “Divan”dakı kulinariya leksikasının bir çoxunun indi türk dillərində arxaikləşdiyini, digər bir hissəsinin isə öz semantikasını dəyişərək türk dillərinin dialekt və şivələrində işləndiyini göstərir⁴. Ş.Həsəni-Qəribova araşdırmalarında XI-XII əsr türk dillərində işlənən qida adlarının etimoloji tədqiqinə geniş yer vermişdir⁵.

A.Kaydarovun qeyd etdiyi kimi, indiyədək *plov*, *yəxni*, *imambayıldı*, *qatıxaşı*, *bişi*, *paxlava*, *mafış*, *omac* və başqa yeməklər, şirniyyatlar etnokultur baxımdan öyrənilməmişdir. T.Əmiraslanovun fikrincə, etnosu onun yaşadığı ərazi ilə bağlayan, etnik tipin xarici görünüşünü, davranışını, psixologiyasını formalaşdıran əsas vasitə, məlumat daşıyıcısı, hər şeydən əvvəl, qidadır. Müəyyən mənada demək olar ki, etnosun tarixi onun qida tarixidir⁶.

Həmin sözlərin bir çoxu indi türk dillərində arxaikləşmiş, digər bir hissəsi isə öz semantikasını dəyişib türk dillərinin dialekt və şivələrində işlənməkdədir. Həmin sözlərin tədqiqi qədim türklərin qohumluq

¹ Ramazanov K.T. Türk dillərinin cənub-qərb qrupunda qoşa sözlər (yemək,içmək adları. Azərbaycan SSR EA Xəbərləri. Ədəbiyyat, dil və incəsənət seriyası), 1974.

² Talat Tekin. Orhon Türkçəsi grameri. İstanbul, 2003.

³ Rəhimov A. Kaşğarının “Divanü-lüğət-it-türk” əsəri və Azərbaycan dilinin leksikası. NDA. Bakı, 1985.

⁴ Məmmədov S. Azərbaycan dilinin kulinariya terminologiyası. Bakı, Nurlan, 2004, s.10.

⁵ Həsəni-Qəribova Şəbnəm. XI-XII əsr türk dillərində işlənən qida adlarının etimoloji tədqiqi; Terminologiya məsələləri, 2012.s.92-99.

⁶ Əmiraslanov T.İ. Yeni qida nəzəriyyəsi. Qida universal informasiya daşıyıcısıdır. “Hərb və elm” jurnalı, Bakı, 1997, № 2, s. 80.

münasibətlərini, iqtisadi vəziyyətini, yeməklərini aydınlaşdırmaqda əvəzsiz mənəbdir. Bunların bir hissəsi xörək, digər bir hissəsi müxtəlif çeşidli çörək, bir qismi də içki adlarından ibarətdir. Min illər ərzində qohum dillərin lüğət tərkibində, fonetik sistemində və qrammatik quruluşunda müəyyən dəyişmələr baş vermişdir ki, bu vahidlər də əsrdən-əsrə keçdikcə cıllanmış, vahid şəkildə işlənmişdir. Məsələn, “bazlamac” yeməyi “övlülərin ardından verilən yemək. Yaxınlarını itirən türklərin ölünün ardından müəyyənləşdirilmiş günlərdə yemək verməsi, süfrə qurması göstərilir. Mahmud Kaşğari belə yazır: “*Ol ölüqə yoqladı*”. “O ölü üçün yemək verdi. Eləcə də, “tutmacı” türklərin ən məşhur yeməyi kimi təsvir edən Kaşğari onu Makedoniyalı İskəndərin icad etdiyini yazmışdır. Ehtimal ki, tutmac bizim sevə-sevə yediyimiz xəngəldir. Ancaq bu tutmac indiki kimi romb və üçbucaq şəklində deyil, bir az uzun (barmaq boyda) kəsilirdi. R.Əskərin yazdığı kimi, “Bir çöp tutmac” ifadəsi bunu göstərmiş olmalıdır. Tutmacın qatıq (qurut) və sirkə ilə yeyilməsi, çox kolorili olması, gec həzm edilməsi, adamı uzun müddət tox saxlaması və yanağını qızartması onun məhz xəngəl olduğunu göstərir.¹

Göründüyü kimi, yemək adları uzaq keçmişin - Qaraxanlılar dövrünün, Mahmud Kaşğarının yaşadığı epoxanın başlıca xüsusiyyətlərini çox uğurla günümüzdə gətirib çıxara bilmişdir.

M.Kaşğari türklərin ən qədim yeməyi olan “mün” adlı yemək haqqında da söhbət açmışdır. O, yazır ki, mən Yağma ölkəsində “çorba gətir” yerinə “mün keldür” dediklərini duydum: er münledi: Adam çorba içdi (3, DLT, 346). Əvəzlənmə hadisəsi (*b-m* əvəzlənməsi) bu sözdə də özünü göstərmişdir. Bu hadisə haqqında türkoloqun belə bir qeydi var: Sözüün əvvəlindəki *m* hərfini suvarlar, oğuzlar, qıpçaqlar *b* hərfi ilə əvəz edirlər. Türklər şorbaya “mün”, qıpçaqlar isə “bun” deyirlər (I, 105)

Yerdəyişmə (metateza) hadisəsi də bəzi kulinariya sözlərində müşahidə edilir. Məsələn, samursak-sarmusak-sarımsaq (I, 498). Həmin sözün kökü sarmusakdır.

“Divan”da “Dədə Qorqud”la səsleşən yeyinti məhsulları adlarına rast gəlmək olur. Məs.: yoğurt, ayran, aş, azuq və s.

“Divan”da çoxlu çörək növlərinin adı çəkilir və mənası izah olunur. Məs.: “tanqu” sözü *loqma/lokma* mənasında işlənmişdir. Qədim türklər “tançuladı”: er etmək tançuladı- yəni, “Adam ekmeği çiqnedi” (3, DLT, s. 528) demişlər.

¹ Ramiz Əskər. Mahmud Kaşğari və onun “Divanü lüğət-it-türk” əsəri. Bakı, 2008.

G.Vəliyeva “lakş” sözü haqqında yazır ki, Maştağa, Nardaran, Bilgəh kənd şivələrində qeydə alınan bu sözün 20 kiloqramlıq un yoğurmaq üçün istifadə olunan taxta tabağın adlandırıldığını bildirir. Küfletim ki, böügduna görə pişrəndə bir **lakş** xəmir yoğırram (Maştağa).

Müxtəlif dil materialları həmin sözün leksik-semantik inkişafını izləməyə imkan verir. “Qədim türk sözləri lüğəti”ndə bu sözün iki məna variantı qeyd edilir: laş – buğda unu; лапша (Древнетюркский словарь. Л.:1969, с. 332)

V.V. Radlov da lakca (lakşa) leksemini yazıya almış və “bulyonda bişən xırda xəmir parçası” mənasını vermişdir.¹

Müasir türk dilinin Van dialektində lak- itə yedirtmək üçün suda isladılmış çörək qırıntısı (Derleme sözlüyü. IX c., Ankara, 1977, s. 3058), çuvaş dilinin Bazlık şivəsində lakami sözü «noxud unundan kisel»² tatar dilində lakma- «çörək parçası» (Татарско-русский словарь. М., 1966,с.353) mənasını ifadə edir.

İstər türk dilindəki lak, istər çuvaş dilinin Bazlık şivəsindəki lakami, istərsə də tatar ədəbi dilində işlənən lakma sözləri həm fonoloji, həm də semantik cəhətdən dialektdə müşahidə edilən lakş lekseminə uyğun gəlir. Hər üçü sözün birinci üç fonemi (lak) ortaq olmaqla, mənaları da hansı nöqtədəsə ümumiləşdirilir.

G.Vəliyevanın fikrincə, rus ədəbi dilində işlənən *lapşa* sözü məhz, elə *lakş* leksemindən törəmişdir. *Lapşa* sözünün rus dilinə türk dillərindən keçdiyini bu sahədə tədqiqat aparan mütəxəssislər də təsdiq edirlər.

Maraqlıdır ki, rus dilinə yaxın olan ukrayna dilində *lapşa* sözü lakşa formasında işlənəkdədir³.

Ehtimal ki, bu fonetik variant daha qədimdir, rus dilindəki *k-p* əvəzlənməsini isə sonrakı dövrlərin izi hesab etmək olar. Çox güman ki, müasir Azərbaycan ədəbi dilində işlənən və ərəb mənşəli sayılan loğma sözü də *lakş/lakma* leksemının törəməsidir. Loğma sözünün semantik inkişafını lakma-lokma-loğma (cingiltələşmə) kimi düşünmək olar. Çünki bu leksik vahidin semantikasında un ilə bağlı (*loğma*-bir tikə çörək) çalarlıq durur.

Lakş sözünün şivədə “un yoğurmaq üçün işlədilən taxta tabaq” mənasını da sonradan törəmə semantik çalar saymaq olar. Ehtimal ki, başqa dillərlə qarşılıqlı əlaqədə olan Şərqi Abşeron şivələrinə *lakş* sözü həmin

¹ Радлов В.В. Опыт словаря тюркских наречий. Т. I, с. II, СПб, 1905.

² Диалектологический словарь чувашского языка. Чебоксары, 1968,с.38.

³ Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Т. 3, М.: 1964, с. 460

mənasında (un ilə bağlı) daxil olmuş, ünsiyyətlik xüsusiyyəti kəsb etmiş, tədricən isə indiki çalarlıqda qalmışdır¹.

Beləliklə, Mahmud Kaşğarının “Divan”ı əsasında Qaraxanilər dövrünün iaşə leksikasının tədqiqi türk dillərinin tarixi lüğət tərkibinin inkişafını izləmək və müəyyən nəticələr çıxarmağa imkan verir.

Kulinariya mədəniyyəti tarixən türk məişətinin mühüm tərkib hissəsi olmuşdur. Bu sahədə istifadə olunan yeməkləri, içkiləri və onların adlarını türklər özləri yaratmışlar. Bu adlar türk tayfalarının milli sahə terminologiyasına daxildir.

Mahmud Kaşğari yeməkləri gündəlik yeməklər və mərasim (toy, bayram, yas və s.) olmaqla iki qrupa ayırır. Ənənəvi yeməklərin tarixi qədimdir. Həmin yeməklərin adları ümumtürk mənşəlidir. Ümumilik türk tayfaları (oğuz və qıpcaq) arasında əlaqə və qarşılıqlı ünsiyyətə görə əmələ gəlmişdir.

Divanda işlənən yemək adlarını bu çür təsnif etmək olar: hazırlanma texnologiyasına görə, ərzaq məhsullarından istifadə edilməsinə görə, yeməklərin hansı məqsədlə hazırlanmasına görə, mərasim yeməkləri, səfər yeməkləri.

Maddi-tematik istiqamət yemək və xörəklərin nədən hazırlanmasına əsaslanır. Kulinariya leksikası maddi-tematik baxımdan, hazırlanma texnologiyasına görə bir çox məhsullardan hazırlanmışdır. Bunları aşağıdakı kimi qruplaşdırma bilərik:

- Ətdən hazırlanmış yeməklərin adları: ətlik, soğuş, sımsamçak, topik sündük, sucuk, tağril, yörgemek və s.

- Süddən hazırlanmış yeməklərin adları: ağız, sağ yağ, küç yağı, kara yağ, süddüaş, yoğurt və s.

- Quş məhsullarından hazırlanan yemək adları: Faktlar göstərir ki, türklər XI yüzillikdə də ev quşları- toyuq, ördək və qaz saxlayarmış, həmin quşların ətindən, yumurtasından yemək üçün istifadə edərmişlər. Yumurtaya o zaman “yumurtga” (B.Atalay, III, 433) deyirmişlər. Mahmud Kaşğarının əsərində yumurtanın nə şəkildə yeyildiyi haqqında bir məlumat verilməmişdir. Ancaq çörəyin dürmək şəklində, içərisində qıyma və yumurta kimi şeylərin bükülərək yeyilməsindən danışılmışdır: o adam yumurtayı yuttu (B.Atalay, II, 313).

¹ Vəliyeva G.V. Dialekt leksikasının müqayisəli-tarixi tədqiqi (Şərqi Abşeron şivələrinin materialları əsasında) Müqayisəli-tarixi türkologiyanın aktual problemləri. Bakı. ADU-nun nəşri, 1984, s.66-70

- Dənli bitkilərdən hazırlanan yeyinti məhsullarının adları. Türklər tarixən tək-cə heyvandarlıqla deyil, həmçinin əkinçiliklə məşğul olmuşlar. Yeyinti məhsullarının bir qismi də bu maddələrdən hazırlanmışdır. Yeməklər, əsasən buğdadan, darıdan, pirinçdən və arpadan düzəldilmişdir.

- Meyvələrdən hazırlanan yeməklərin adı: Yeməklərin dadını yaxşı etmək üçün müəyyən meyvələr, tərəvəzlər qatılırdı.

- Tərəvəzdən hazırlanan yeməklərin adı: Gəncək tayfasının dilində “*dünüşgə*” sözündən istifadə olunurdu ki, bu da “bığcıqlı çuğundur” adlanan tərəvəzin adıdır. Sulu və yağlı yeməklərə bu tərəvəz qatılırdı (R.Ə. DLT, I, 470).

- “Divan”da müxtəlif yemək adları: aşı, azuk, mün, yem, tutmaq və s. işlənmə məqamlarına görə diqqəti cəlb edir. Əsərdə içkilərin hansı məhsullardan hazırlanma texnologiyası və bəzi xüsusiyyətləri barədə əsaslı məlumatlara rast gəlmək olur. Məs.: ağartğu (buğdadan hazırlanan içki, buğda pivəsi) (III, 379); anqut (içilən şeylərdə işlənən qıf, ağızcıq) (I, 156); aşaç (qazan, tava) (III, 330); aşıç\əşiç (qazan) (I, 125); bukaç (qazan-tava, qab-qacaq, tas-ləyə) (I, 369); aşlık (aşxana, mətbəx) (I, 174);

Kaşğarının verdiyi məlumata görə XI yüzillikdə türklərin çoxçeşidli içkiləri olmuşdur. Şərabları türklər “tim” deyilən tuluba yığardılar: şərab dolu tuluq: timçi=şərabçı, meyxanaçı. Bəziləri şərab satana da “tim” deyir, ancaq bu doğru deyil, doğru olan “tuncı”dır, çünki peşə anlayışını bildirir (R.Ə. DLT, III, 141).

- Meyvədən hazırlanan içkilər: Türklər bütün meyvələrə “yemiş” deyirdilər. Bu söz semantik arxaizmlər sırasındadır. Çünki sonralar yemiş sözü bir tərəvəzin adını bildirir. Çağır-çaxır, şərab çaxırgöz. Bir məsələdə də deyilir: it çakırı atka təgir, at çakırı itka təgməz= “çaxırgöz köpək ata dəyər, çaxırgöz at heç itə də dəyməz, çünki çaxırgöz at yaxşı görməz, ondan vaz keçmək lazımdır” (R.Ə. DLT, I, 368).

Tədqiqat göstərir ki, yeyinti məhsullarının hazırlanması prosesində iştirak edən hərəkət, proses feillərinin əksəriyyəti indiki dövrümüzdə öz quruluş və mənasını dəyişməmişdir. Məsələn, “sızmaq” feili tarixən “ərimək” mənasında işlənmişdir: Sızdı: “yağ sızdı=yağ əridi” (R.Ə. DLT, II, 38). Yaxud “pışmaq” (yəqin ki, bişmək) feili yetişmək, “silkeləmək” mənasında: ər kımız pışdı=əmələ gəlsin, yetişsin deyə adam kımız tuluğunu silkelədi (R.Ə. DLT, II, 41).

XI yüzillikdə fəal olan “soğmaq” feili “əldə etmək” mənasında istifadə olunmuşdur: “ol koydan kurut sağdı”= o, qoyundan qurut əldə etdi (R.Ə. DLT, II, 43)

Yemək üçün istifadə edilən qabların adları: Həmin qab-qaşıqların da adları türk mətbəxinin zənginliyini göstərir. Asaç: Tencere (MK, III, 382). Ayak: çanaq, kasa, qədəh (MK, I, 271) Bart: Su içilən bardaq (oğuzca) (MK, I, 341) Bukaç: Su qabı, torpaqdan düzəldilmiş çömlək və buna bənzər şeylər (MK, I, 357) Çanak: qab-qacaq (oğuzca); çanaq, duzluq və duzluğa bənzər ağacdən oyulmuş qab (MK, I, 84).Kamıç-çömçə,Ködhəç-parç, piyalə (arğuca),Çanak: ağacdən yonulmuş duzqabı, nəməkdən,Çanak: çanax; kasa (oğuzca), Kasuk: at dərisindən hazırlanan tuluq. İçində süd, qımız kimi şeylər saxlanılır (R.Ə. DLT, I, 384).

Qədim türklər təkcə gündəlik həyat üçün, yaşayış üçün yemək hazırlamırdılar. Müxtəlif tədbirlərdə də xüsusi yeməklər hazırlanırdı ki, onların da özünəməxsus adları var idi. Belə yeməklər uşağın doğum gününü qeyd etmək, toy-düyün şənliklərində və eləcə də öləd adama ehsan kimi yeməklər təşkil edilirdi. Mahmud Kaşğarının “Divan”ında bu hadisələr haqqında məlumatlar verilmiş, eyni zamanda həmin tədbirlərlə bağlı yeməklərin adları da göstərilmişdir.

Küden: Toy-düyün yeməyi, dügün (MK, I, 404).

Basan: Ölü dəfn olunduqdan sonra yeyilən yemək (MK, I, 398).

Yoğ basan: Ölü dəfn olunduqdan sonra yeyilən yemək (MK, I, 399)

Boşuğ aş: İzin yeməyi (MK, I, 372).

Yamata: Yağlı toyuq və ya yağlı ət qızardılacağı zaman yağın kənara sızması üçün içinə sarılan incə bir xəmir (MK, I, 445).

Beləliklə, tədqiqat göstərir ki, “Divan”dakı kulinariya leksikasının tematik təhlili qədim türklərin həyat tərzini, məişəti, maddi mədəniyyəti haqqında dəyərli məlumat əldə etməyə imkan verir.

İkinci fəsil “Kulinariya leksikasının yaranma yolları və üsulları” adlanır. Söz yaradıcılığı prosesi tarixi prosesdir. Bu prosesi Qaraxanilərin dilində araşdıran Necmettin Hacıeminoğlu yazır ki, qədim türklər gördükləri, düzəldikləri əşyalara adlar verirdilər, hazırladıqları azuqələrə uyğun sözlər seçirdilər. İlk dövrlərdə bir söz bir çox sözlərin, adların ümumi adı kimi işlədilir. Zaman keçdikcə kök sözlərdən yeni sözlər törəyirdi; bu isə müxtəlif yollar və üsullarla edilirdi¹.

“Divan”dakı kulinariya leksikası türk tayfa dillərinin daxili imkanları hesabına yaradılmışdır. Dilin daxili imkanları əsasında kulinariya sözləri bir sıra yollarla yaranmışdır: leksik-semantik üsul;semantik üsul, morfoloji üsul;sintaktik üsul.

¹ Hacıeminoğlu Necmettin. Karahanlı Türkçesi Grameri. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1996, s. 19.

Leksik-semantik yolla yaranan kulinariya leksikası “Divan”da çoxluq təşkil edir. Məsələn: *aş, mün, tuz, yem, yağ, süt, et, çörək* və s. S.Cəfərovun qeyd etdiyi kimi, leksik yolla sözlərin yaranma prosesi morfoloji və sintaktik prosesindən, əsasən, öz sadəliyi ilə fərqlənir. Tarixən düzəltmə sözlərin sadələşməsi ilə də söz artımı baş vermişdir.

Türk dillərində, o cümlədən Azərbaycan dilində də kulinariya terminlərinin semantik üsulla formalaşmasında kəsmək, doğramaq prosesləri ilə bağlı leksik vahidlərin təkmilləşməsi- yemək, xörək adlarına tətbiq olunması cəhəti əsas götürülmüşdür. Soyutma, əzmə, yarma, dolma, cızbız, bişi və s. terminoloji vahidlər mənaca inkişaf edərək xörək adlarına çevrilmişdir.

“Divan”da mənənin genişləndirilməsi və konkretləşdirilməsi hesabına xeyli sayda kulinariya leksikası yaradılmışdır. Belə söz yaratmada bir sıra yemək və içki adları öz ilkin mənalarını saxlamaqla yanaşı, yeni mənalar da qazanmış və semantik cəhətdən genişlənmişdir.

Morfoloji üsul söz yaradıcılığı prosesində tarixi etibarilə daha qədimdir. Kulinariya terminlərinin müəyyən qismi morfoloji üsulla əmələ gəlmişdir. Belə terminoloji vahidlərin formalaşmasında *-ma, -mə* (bozartma, basdırma, döymə, yayma, çıxirtma və s.), *-ı, -i* (bişi, tapı), *-lıq⁴* (kabablıq, küftəlik, dovğalıq və s.), *-lı⁴* (südlü sıyıq, ətli dovğa, sulu tərəvəz və s.), *mac, -məc* (bozartmac, qatmac, süzməc, küməc və s.), *dək,- dəx* (əyirdək, pərtmək və s.), *-ava, -ba* (qaysava, paxlava, bolva, şorba və s.), *-tı* (bozartı), *naq, -anaq, -ənək* (qayğanaq) məhsuldar şəkilçilər mühüm rol oynayır.

-çi şəkilçisi ilə *idişçi* sözü yaranmışdır: *idişçi ariğ bolsa körklüg yüzi\anizdin sinər içkü içrə qozi* (203). Digər bir söz- *timçi* (şərabçı), *aş* (aşçı) və s.

-lik, -luğ şəkilçisi ilə: Bu şəkilçi vasitəsi ilə adlardan ad düzəlmişdir. O dövrdən bu morfoloji göstərici öz məhsuldarlığını qoruyub saxlamışdır. H.Mirzəzadənin müşahidələrinə görə, bu şəkilçi bütün dövrlər ərzində yeni söz yaradılmasında ən aktiv şəkilçilərdən olmuşdur. Müstəqil, eyni zamanda ardıcıl bir inkişaf xətti keçirən bu şəkilçi təxminən əsas nitq hissələrindən olan söz köklərinin (isim, sifət, say və s.) çoxunun sonuna artırılmaqla yeni mənəli isimlərin əmələ gəlməsində iştirak etmişdir, hətta müasir dövrümüzdə də öz aktivliyini mühafizə edir.

-luğ şəkilçisi ilə şəxs, bir şeyə sahib olan adam mənəsini bildirən isimlər də düzəldilmişdir. Məs: *azukluğ* – azuqəsi olan. *azukluğ ər*=azuqəsi olan adam: Həmin sözə bir məsələdə də təsadüf olunur: *azukluğ aruk almas*=yanında bol azuqəsi olan adam yorulmaz (RƏ.DLT, I, 203). *-lik, -luğ*

şəkilçisinin tarixən *-lı* morfoloji əlamətindən törədildiyini iddia edən türkoloqlarla həmfikirik. Ona görə ki, Mahmud Kaşğarının nümunə verdiyi *-lık*, *-luğ* şəkilçili bir çox sözlərin həqiqətən də *-lı*, *-lu* şəkilçisinin funksiyasını icra etdiyini görürük. Məsələn, Divan da *oçaklığ əv=* ocaqlı ev, *asığlığ iş=* faydalı iş, *açığlığ küp=* içində turşu olan, içinə qoyulan şeyi turşudan küp və s.

-lan şəkilçisi *azuklandı*: azuqə sahibi oldu, *ər azuklandı=* adam azuqə sahibi oldu (RƏ. DLT, I, 315); *ətməkləndi*: *ər ətməkləndi =* ər çörək sahibi oldu, çörəyi artdı (RƏ. DLT, I, 331)

-kü şəkilçisi: *ıçkü* -ıçki içlən bir şey (RƏ. DLT, I, 186). Feildən isim yaradılmışdır. Ə. Dəmirçizadənin müşahidələrinə görə, həmin şəkilçi qeyri-məhsuldar olub Kitabı-Dədə Qorqud dastanlarının dilində bir neçə feildən isim düzəltmək üçün işlənmişdir. Məs: *Xan babamın küyəgisi, qadın anamın sevgisi...¹*.

-ma şəkilçisi: *olma* (qab-qacaq). Bəsim Atalayın qeydinə görə, kitabda bircə dəfə işlənən bu sözün necə yazılacağı və oxunacağı məlum deyil. O, *oluk* sözü ilə müqayisə edərək *olma* variantına üstünlük vermişdir. (DLT, I, s. 130). Sahil Mütəllibov bu sözü *ulma* şəklində yazıb *kulda pişirilən non =* küldə bişirilən çörək kimi çevirmişdir (TSD, I, səh. 150)².

-ma şəkilçisi ilə “Divan”da süzmə, pendir anlamında *udhıtma* sözünün də olduğu göstərilmişdir (RƏ.DLT,I, 199). *Udhıtma* sözü göründüyü kimi, pendirin, süzmənin bir növü kimi tarixən işlənmiş, müasir dövrdə isə arxaikləşmişdir.

-ğan, *-ğən* şəkilçisi ilə yemək, içməklə əlaqədar düzəltmə sözlər yaradılmışdır. Məs: *arpağan* -arpaya bənzər bir bitkidir, sünbülü var, dənə yoxdur. Bu bitkidən qədim türklər yemək hazırlayıblar (RƏ.DLT, I, 195); *açurğan-acdıran*, “*bu aş ol kişini açurğan=bu yemək adamı çox acdırır*” (RƏ.DLT, I, 210); *öpürgən- höpürətdirən*, *ıçirən*; bu *ər ol süt öpürgən=bu adam hey başqasına süd ıçirəndir*. (RƏ. DLT, I, 211); *ıçürğən*: *bu ər ol təlim ıçürğən=* bu adamın adəti başqasına şərab ıçirtməkdir (RƏ.DLT, I, 211); *bürğən*: dənə olan bir bitkidir. Bunu karluq türkmənləri yeyirlər (RƏ.DLT,I,211).

-un, *-ün* şəkilçisi ilə “Divan”da kök feillərdən düzəltmə feillər əmələ gəlmişdir. Məs: *öpündi*: *ol mün öpündi=* o, şorba ıçirmiş kimi göründü,

¹ Dəmirçizadə Ə.M. “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanlarının dili. Bakı, API-nin nəşriyyatı, 1959.

² R.Əsgər. M.Kaşğari “Divanu lüğət-it-türk”, I cild, Bakı, səh.187.

əslində içmədi (RƏ.DLT,I,244); *uvundu: ol özinqə ətmək uvundu*= o özünə çörək ufaladı (RƏ.DLT,I, 247).

-it,-üt,-ut şəkilçisi ilə də “Divan”da kök feillərdən düzəltmə feil yaranmışdır. Məs: *udhıttı: ol yoğurt udhıttı*= o, qatıq çaldı; *ərütti: ol yağ ərütti*= o, yağ ərıtdı; *ısıttı, ol mün ısıttı*= o, şorba ısıttı; *usıttı: susatdı, tuzluğ ət məni usıttı*= duzlu ət məni susatdı (RƏ.DLT,I, 252). *-at, ət* şəkilçisi ilə də lüğətdə kök feillərdən proses bildirən düzəltmə feillər yaradılmışdır. Məs: *aşattı: yedırtđı, ol manqa aş aşatdı*= o mənə yemək yedırtđı. Bu sözü türklər ən çox xanların, bəylərin ziyafətləri haqqında deyirlər. Oğuzlar isə hər yemək üçün belə söyləyirlər. Oğuzların dediyi qaydaya uyğundur, *aşatur-aşatmaq* (RƏ.DLT,I, 253); *üşətti: ufaladı, doğradı, ol ətmək üşətti*= o, çörək ufaladı (RƏ.DLT, I, 254).

-tur şəkilçisi ilə prosesi ifadə edən feillər yaradılmışdır. Məs: *ulturđı: ol asıç ıçrə ət ulturđı*= o, qazandan ət ərpiđı (RƏ.DLT, I, 264).

-gür şəkilçisi ilə də prosesi bildirən feillər yaradılmışdır. Məs: *ərgürđı: ərıtdı, ol yağ ərgürđı*= o, yağ ərıtdı (RƏ.DLT, I, 266). Bu feil “Divan” da *yetişđı, çatdı* mənasında da işlənmişdir. *Ol aşka ərgürđı*= o, yeməyə tam vaxtında, yemək qurtarmadan yetişđı (RƏ.DLT, I, 267).

-sat,-sət,-səd şəkilçisi ilə kök feillərdən düzəltmə feillər yaradılmışdır: *aşsattı: aşı, yeməyə tamahlandırdı. Ol anı aşsattı*= o onu aşı, yeməyə tamahlandırdı (RƏ.DLT, I, 292); *ətsədi: ürəyi ət istədi, ər ətsədi*= adamın ürəyi ət istədi. *İçsədi: içmək istədi, ol suv içsədi*= o, su içmək istədi. *Ər ətsədi*= adam ət yemək istədi (RƏ.DLT, I, 302,303).

-ğuş şəkilçisi ilə: *yuğurğuş* (əriştə açmaq üçün işlənən oxlov).

-çak,-çək,-çuk,-çük şəkilçili: *sarma+çuk* = bir əriştə növü.

-maç, -məç şəkilçisi: Bu şəkilçi ilə əsasən yemək və geyim adlarını ifadə edən isim əmələ gəlmişdir: *tut+maç* = xəngəl (I, 442), *koğur+maç* = qovurğa (I, 473), *kavur+maç*= qovurğa (I, 473), *kıy+maç börk*=tiftikdən (keçi tiftiyindən) hazırlanan ağ papaq, (III, 171), *yörgə+maç* = bağırsağ içində bişirilən bir yemək növü (III, 54).

-ğan şəkilçisi ilə: *kakurğan* xəmiri yağda yoğrulan bir çörəkdir, kürədə və ya təndirdə bişirilir. (RƏ. DLT, I, 491).

Kulinarıya leksikasının morfoloji quruluşu göstərir ki, isim və sifətlər əşya və əlaməti diffuz şəkildə ifadə edən sözlərdən əmələ gəlmişdir. Tədqiqat göstərir ki, kulinarıya terminlərinin böyük əksəriyyəti adlar əsasında yaranmışdır. Məs: *ət+çi* = qəssab (II,70), *ətmək+si* = çörəkçi (II,70), *ətmək+si* =çörəkçi (II,70), *tim+çi* =şərabçı, meyxanaçı (III,141).

Hesablamalara görə, “Divan”da 25-dən artıq şəkilçi vasitəsilə feillərdən yaranan minə yaxın isim vardır. Bu da XI əsrdə sözyaratma

prosesinin kifayət qədər inkişaf etdiyini, türkçənin çox zəngin bir dil olduğunu göstərir.¹

M.Kaşğarının “Divan”ı söz birləşməsinin ən qədim tiplərinin öyrənilməsi üçün ən dəyərli qaynaqdır. Əsərdəki hər bir söz birləşməsi “təbə üzv və baş üzv” (təyin və təyin olunan) prinsipi əsasında formalaşmışdır. Ən qədim əlaqə üsulu- yanaşma və lüğətdəki söz birləşmələrinin də yaranmasında aparıcı mövqə tutmuşdur. Onların bütün tipləri və həmçinin təyini söz birləşmələrinin bütün morfoloji dayaqları saxlanmışdır”².

“Divan”dakı yemək və içki adlarının mühüm bir qismi söz birləşməsi şəklindədir. Həmin adları strukturuna görə bir neçə qrupa bölmək olar:

1.Mürəkkəb söz şəklində olanlar.

2.Söz birləşməsi şəklində olanlar.

“Divan”dakı yemək, içmək adları ilə əlaqədar sözlər arasında, əsasən, atributiv mənə əlaqəsi mövcuddur. Bu əlaqə yemək və içkilərin o dövrdə çoxçeşidliyini göstərir. Məsələn: mayalı ekmək, kevsəm (gevsək) etmək, katma yuğa, yılınçğa aş, keşgin aş, yağlı mün və s.

Bunlar sintaktik üsulun köməyi ilə düzəlidir, M. Qasimov bu üsul barədə yazır ki, sintaktik üsulla terminlər yaradılarkən adətən iki və daha artıq söz birləşməsindən istifadə olunur. İndiyədək bu üsulla Azərbaycan dilində çoxlu miqdarda termin yaranmışdır³. S.A.Sadıqovanın nəzərinə, terminologiyada terminlərin mühüm bir hissəsini sintaktik üsulla əmələ gələn leksik terminlər təşkil edir. Bu isə terminlərin mürəkkəb proseslərin, hadisələrin ifadə forması olmasından irəli gəlir⁴.

“Divan”da sintaktik üsulla yemək, içmək adlarının əmələ gətirilməsinin iki üsulu mövcuddur. Leksik-sintaktik üsulla kulinariya adlarının əmələ gəlməsi: Bu cür quruluş növü “sadə yemək, içmək adı + sadə söz” birliyindən ibarət olur, yəni mürəkkəb sözün hissələrində leksik şəkilçi özünü göstərmir. Məsələn: *kor yogurt*, *kara yağ*, *sağ yağ* və s.

Morfoloji-sintaktik üsulla kulinariya adlarının əmələ gəlməsi: “Divan”da sintaktik üsulla yemək, içmək adlarının əmələ gəlməsinin iki üsulu mövcuddur: birinci tipi “sadə söz + düzəltmə söz” modelindən ibarətdir. Məs. süzme ayran (-*me* – şəkilçili), uzıtma penir (-*ma* – şəkilçili),

¹ Ramiz Əskər. Mahmud Kaşğarının və onun “Divanü lüğət-it-türk” əsəri üzrə bibliografik və qrammatik göstərici. Bakı, 2008.

² Serebrennikov V.A., Hacıyeva N.Z. Türk dillərinin müqayisəli tarixi qrammatikası. (Tərcüməçi: AMEA-nın müxbir üzvü, professor Tofiq Hacıyev), Bakı, 2002.

³ Qasimov M.Ş. Azərbaycan dili terminologiyasının əsasları. Bakı, 1973, s.130.

⁴ Sadıqova S.A. Azərbaycan dili terminologiyasının nəzəri problemləri. Bakı, 2002, s.82.

aşlık buğday (-lik şəkilçili), yalaçı yuğa (-çı şəkilçili) və s. “Divan”da mürəkkəb quruluşda müşahidə olunan yemək, içmək adlarının komponentləri sırf türk mənşəlidirlər. Məsələn: *kevsəm etmək, çır aş, özlüğ aş* və s.

Söz birləşməsinin birinci tərəfi “sifət+isim”: boş ət (yumşaq ət, “boş sifəti indi mənasını dəyişmişdir, amma qismən də olsa bu məna Qarabağ dialektində qalmışdır), *süllüğ ət*=yaxşı bişməmiş, üstündə qan izi qalmış ət”. Bir atalar sözündə də deyilir: *sögüt sülinqə, kadinq kasında*=söyüdə təzəlik, qayın ağacına qatılıq, sərtlik xasdır. (yaraşır) (R.Ə. DLT, III, 140), *yıg ət*=bişməmiş, *çiy ət*= yaş ət=təzə ət (R.Ə. DIT, III, 159), *suvuk yoğurt*=sulu yoğurt (R.Ə. DLT, III, 162).

Mürəkkəb quruluşlu kulinariya terminlərinin formalaşmasında iştirak edən maddi baza (əsas) funksiyaya, bənzər əlamətə və mənsubiyyətə görə müəyyən edilir.

Dissertasiyanın üçüncü fəslı “M.Kaşğarının “Divan”ında kulinariya leksikasının tarixi inkişaf xüsusiyyətləri” adlanır.Üçüncü fəslin birinci yarım fəslı “Yemək və çörək adlarının tarixi-semasioloji təkamülü” adlanır.

Tayfaların qıdadan istifadə etmə əlamətlərinə, onlara məxsus olmalarına görə “Divan”dakı kulinariya leksikasını 2 qrupa ayırmaq olar:

1) Oğuz mənşəli yemək adları, yəni oğuzlara məxsus yeməklər: *aşuk* (topu kemigi), *ağuz* (heyvan doğulduqdan sonra ilk gələn süd)

2) Qıpçaq mənşəli yemək adları, yəni qıpçaq tayfalarına məxsus yeməklər: *kagun, aluçin, bütüğe, suçik, avya, çaxşak* və s.

“Divan”da verilən məlumatlardan bəlli olur ki, XI əsrdə türklər müxtəlif yeməklərdən istifadə etmişlər. Həmin yeməklərin bişirilmə texnologiyaları ilə yanaşı böyük türkoloq onların qədim adları və mənaları barədə də geniş bilgilər verə bilmişdir. *Acırğan. Ayran* sözünü bəzən *ayırmaq* məsdəri zəminində şərh edirlər. Guya nehrə çalxalananda yağ və ayran bir-birindən ayrıldığı üçün ona məhz ayran demişlər. M.Kaşğarının lüğətində söz *ayran* kimi yox, *acırğan* kimi yazılmışdır. *Acırğan* isə *acı* (turş) kəlməsi ilə bağlıdır. Deməli, *ayran* sözü etimoloji baxımdan turş mənasını verən *acı* sözündən əmələ gəlib. Dədə Qorqud ayrana doyran deməməklə haqlı idi, çünki ayran doyruran yox, turş deməkdir. (ADQEL, 1999, s. 19)

As/aş. Bütün yeməklərə “aş”deyilirmiş. Tarixən bütün xörəklərin ümumi adı *aş* olub. İndi isə məna daralmış, söz əsasən, *plov* mənasında işlədilir. Amma *aşpaz, qatıqası, aşxana, ayranaşı* kimi sözlərdə qədim məna qalmaqdadır (Qatıqası heç də plov demək deyil. Aşpaz heç də təkçə plov bişirməklə məhdudlaşmır və s.).

(O aşa vaxtında yetişti). Bundan əlavə, dövrün qida və yeyəcəkləri “*azuk*” adlandırılmış. Ayrıca yemək mənasında *yem* sözü də işlədilmiş. Qəhvəaltı yeməklərinə (az miqdarda) türklər *tutguc* (B. Atalay, I, 453) deyirmişlər.

Mahmud Kaşğari “Divan”ında sözün mənaları leksik-semantik istiqamətdə genişlənir. Belə prosesdə omonimlik hadisəsi tarixi fakt kimi çox müşahidə olunur. Müxtəlif yeməklərin adı omonim kimi işlənmişdir. Məs.: “*soğut*” sözü. Karluqlar bu sözü “*turşumuş süddən tutulan pendir*” anlamında, oğuzlar isə “düyü, ət və ədviyyatla doldurulmuş bağırsağ yeməyi, bumar dolması” mənasında işlətmişlər.

Bu yemək adları da omonimlik yaratmışdır. Omonim yeyinti məhsulları ilə bağlı sözlər: çöp: şərabın çöküntüsü; *çöp*: tutmac (yemək) parçası, “*bir çöp yegil*= bir parça tutmac ye”. Kəsilmiş tutmac və ərşətə parçaları da belə adlandırılır (R. Ə, DLT, I, 335).

Sinonimlik *tarığ* və *əkin* sözlərində də özünü göstərir. Bu ümumi bir addır.

Üçüncü fəslin üçüncü yarımfəslı “Divan”ın kulinariya leksikası qədim türk lüğətləri ilə müqayisədə” adlanır. Qədim türk lüğətlərində ümumtürkün leksikası cəmləşmişdir. Lüğətdə işlənən qədim ərzaq məhsullarının adlarının bir hissəsi günümüzdə arxaikləşmiş, bir hissəsi isə indi də türk dillərində və onların dialektlərində işlənəkdədir.

Lüğətdə “içki və yemək” anlayışı “içkü jedü” şəklindədir: arığın tilə borça içkü jedü; lüğətdə “içkü” sözü dərman mənasında da işlənir (DTS, 1964, s. 202).

Türk dillərinin inkişaf tarixində leksikoloji sahədə özünü göstərən başlıca xüsusiyyətlərdən biri də tarixən formalaşmış sözlərin zaman keçdikcə arxaikləşməsi, onların bir çox dialekt və şivələrdə öz izlərini qoruyub saxlaması ilə xarakterizə olunur. Elə sözlər də var ki, müasir türk ədəbi dillərində də istifadə olunmaqdadır.

Sucuk\suçig. Tarixən bu yeməyin adı “suçi olmuş”, sonradan -g şəkilçisi artırılmışdır. Orxon-Yenisey abidələrində suçig “tatl” (KTG 6, vb.)- süçi mənasında işlənmişdir.

Müasir türk dilləri və dialektlərinin bir çoxunda “sucuk” sözü türk kolbasası mənasında istifadə olunur. Söz öz fonetik tərkibini də qismən dəyişmişdir. Məsələn, sucuk (türk), sucuk, türk kolbasası (Azərbaycan), kolbasa (başqırd), şujik, kolbasa (qazax), çucuk (türk kolbasası) (qırğ.),

koləsə, türk kolbəsəsi (özbək), kolbasa (tatar), kolbasa (türkmən), çujuk (uyğur)¹.

Oğuzlar və cigillər isə *bal* sözü əvəzinə *arı yağı* işlətmişlər. *Bal* sözünün mənası lüğətlərdə bu cür şərh olunur: Bal 1.-Arıların çiçək və meyvə sularından düzəltdiyi dadlı bir maddə. Ana balı - yaşlı arıların düzəltdiyi bal; bal arısı - bal düzəldən arı. Beçə balı- gənc arıların düzəltdiyi bal. Qoca balı - yaşlı arıların düzəltdiyi bal. Şəhd balı - pətəkdən çıxarılan mumsuz bal. Bal sözü türk dillərində məcazların yaranmasında iştirak edir. *Ağzından bal tökülmək* - gözəl, dadlı şeylər söyləmək mənasında.

Mün (şorba) sözü “Divan”da numerativ sözlə yanaşı işlənmişdir: *bir öpüm mün*-bir qurtum şorba. Burada öpüm (qurtum) sözü ədəbi sözdür. *Bəkməs* - Mahmud Kaşğarı “Divan”ının I cildində bu sözün iki variantda işləndiyi göstərilmişdir. Birinci variant “B” samiti ilə başlanan variant *bəkməs*; oğuzca “p” samiti ilə başlanan variant: *pəkməz* (I. 448)

Bəkməs\pəkməz DTS-də Mahmud Kaşğarının lüğətində “üzüm şirəsi” semantikasında öz əksini tapır. (108.s.92). Bu söz türk dillərində *pekmez/pəkməz/pekməz/bekmez/bəkməz/bəkməs* və s. fonetik variantlarda işlənərək, əsasən, “bəhməz üzüm şirəsi” anlamını ifadə edir².

L.Budaqovda bu leksik vahidə *pəkməz/pəkməz/bəkməz/pətməz* fonetik variantlarında rast gəlmək olur ki, L.Budaqov da bu vahidin “üzüm şirəsi, bişmiş çaxır, üzüm siropu” və s mənaları kəsb etdiyini qeyd edib. V.Radlovun lüğətində bəkməz anlamı “bişmiş şirin üzüm şirəsi” deməkdir³. Müqayisəli lüğətlərdə bəkməz sözünün aşağıdakı formaları işlədilir: pekmez (türk), bəkməz (Azərb.), sirop, şirbət, hıv (başq.), jüzim şirini (qazax), şərbət (qırğ), şərbət (özb.), sirop, kuyı şirbət (tatar), sirop, şərbət (türkmən), şərbət (uyğur)⁴.

Söz mənanın daşıyıcısı kimi çıxış edir. Məna sözdə ona görə yaşaya bilir ki, o, sözdə müəyyən maddi işarə ilə möhkəmləndirilir. Sözdə ümumi semantik proseslər baş verir. Bu tarixi faktdır. Mahmud Kaşğarı “Divan”ında da sözün mənaları leksik-semantik istiqamətdə genişlənir.

Bu fəsildə “Divan”ın kulinariya leksikası qədim türk lüğətləri ilə müqayisədə zəngin faktlarla araşdırılmışdır. Lüğətdə işlənən qədim ərzaq məhsullarının adlarının bir hissəsi günümüzdə arxaikləşmiş, bir hissəsi isə indi də türk dillərində və onların dialektlərində işlənməkdədir.

¹ Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü. Kültür Bakanlığı, I, Ankara, 1991, s. 792-793.

² Этимологический словарь тюркских языков. (общетюркские, межтюркские основы на буквы «л», «м», «н», «р», «с»), Москва, 2003, с.114.

³ Радлов В.В. Опыт словаря тюркских наречий. Т.II, часть 2, С.Петербург, 1911.

⁴ Karşılaştırmalı türk lehçeleri sözlüğü. I, Kültür Bakanlığı, Ankara, 1991, s.48-49.

Arxaikləşənlər: gürcü (düyü): isiglig erser gerec üç agir qajinturur suvına beş bagır mir qatıp bergül; evek (uşaq çörəyi); Hazırda işlənənlər: yağ, süt, et, etlig, çörek: ol benim birle süt içişdi.¹

Divan”ın kulinariya leksikasının müasir türk dillərinin dialektləri ilə müqayisəli təhlili də aparılmışdır. Türk dillərinin inkişaf tarixində leksikoloji sahədə özünü göstərən başlıca xüsusiyyətlərdən biri də tarixən formalaşmış sözlərin zaman keçdikcə arxaikləşməsi, onların bir çox dialekt və şivələrdə öz izlərini qoruyub saxlaması ilə xarakterizə olunur. İsmayıl Məmmədli dialekt və şivələrdə qalmış yemək adlarının izlərinin Mahmud Kaşğarının lüğətində də işlənmə məqamlarını vermişdir².

Tədqiqatlardan aydın olur ki, kulinariya terminlərinin mühüm bir hissəsi müasir türk ədəbi dillərində öz işləkliyini qoruyub saxlayır..

Tədqiqat işində əldə edilmiş əsas nəticələr aşağıdakıları əhatə edir.

1. Mahmud Kaşğarının “Divan”ından toplanmış və təhlilə cəlb edilmiş kulinariya leksikasının müasir türk dilləri və dialektlərindəki faktlar əsasında müqayisəsi göstərir ki, ümumi, müştərək cəhətlər, eləcə də leksik paralellər üstünlük təşkil edir.

2. Tədqiqat göstərir ki, qədim türklərin- oğuzların, qıpçaqların və digər kiçik tayfaların hər birinin özünəməxsus mətbəxi olmuşdur. Çörəklərin qədim türk dilində müxtəlif adları (*etmək, ötmək, tokıç, yerküç* və s.) olmuş, həmin adların əksəriyyəti müasir dövrdə arxaikləşmişdir. Bəziləri isə (*közmen, kömeç türmək* və s.) ayrı-ayrı türk dillərinin dialektlərində dəyişkən fonomorfoloji tərkiblərdə qalmışdır.

3. Maddi mədəniyyətimizin tərkib hissəsi olan yemək və içki adlarını linqvistik istiqamətdə tədqiq etməklə leksik layın sonrakı dövrə, onun dilinə, mədəniyyətinə təsiri də aydınlaşdırılır. Həmin adların mənşəyi, yayılma arealı, bir sıra etnokultur cəhətləri müəyyənləşdirilir.

4. Yemək, içki adlarının tarixi-leksikoloji səpkidə- həm omosioloji (əşya –söz), həm də semasioloji (sözün mənası) istiqamətlərdə tədqiqi türkün kulinariya mədəniyyətinin qədim və zəngin olmasını, milli yemək adlarının arealını, təsərrüfatdan alınan qida məhsullarının növ və çeşidlərini göstərməklə yanaşı, coğrafi-dialektoloji, tarixi-etimoloji, tarixi-müqayisəli və linqvotipoloji araşdırmalar üçün zəngin mənbədir.

¹ Древнетюркских словарь. Ленинград, Изд-во Наука, 1969., с.61-73.

² Məmmədov İsmayıl. Azərbaycan dilinin etnoqrafik leksikası. Bakı, “Elm və Təhsil”, 272 s.

5. Yeyinti məhsullarının təhlili nəticəsində məlum olur ki, türk xalqları qədim kulinariya mədəniyyətinə malik olmuş, həmin mədəniyyəti özündə əks etdirən sözlər, adlar qədim formaları qoruyub saxlamış, dövrümüzə qədər gəlib çıxmış, müxtəlif fonomorfoloji variantlarını türk dillərinin dialekt və şivələrində mühafizə etmişdir.

Dissertasiyanın əsas məzmunu müəllifin dərc olunmuş aşağıdakı məqalələrində öz əksini tapmışdır.

1.“Mahmud Kaşğarının “Divanü lüğət-it-türk” əsərində kulinariya leksikası” Məqalələrin elmi toplusu: Tədqiqlər. Bakı 2008, №3-4, səh.39-45.

2.“XI əsrdə Qaraxanlılar dövrünün kulinariya leksikası və onun tədqiqi vəziyyəti.” Beynəlxalq elmi-nəzəri jurnal: Dil və ədəbiyyat. Bakı, 2009, səh.17-19.

3.“Основы материальной лингвистики кулинарной лексики в «Диване» Махмуда Кашкари.” Журнал: Вопросы гуманитарных наук. Москва 2009, стр. 158-161.

4.“Mahmud Kaşğarının “Divan”ında kulinariya leksikasının maddi-lingvistik əsasları” Filologiya məsələləri, Bakı, 2009, №1, səh.259-266.

5.“Mahmud Kaşğarının “Divan”ında çörək və yemək adları”, Terminologiya məsələləri, Bakı, 2009, səh.41-45.

6.“Mahmud Kaşğarının “Divanü lüğət-it-türk” əsərində kulinariya leksikasının tədqiqinə dair”, Terminologiya məsələləri, Bakı, 2010, səh.161-166.

7.Mahmud Kaşğarının “Divanü lüğət-it-türk” əsərində və Azərbaycanın bəzi dialekt və şivələrində işlənən sözlər. Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi, Bakı Avrasiya Universiteti. “Qloballaşma şəraitində humanitar elmlərin aktual problemləri” mövzusunda keçirilmiş Respublika elmi-praktik konfransının materialları. (15 mart, 2011-ci il) səh.290-292.

8.Qloballaşan dünyada Mahmud Kaşğarının “Divanü lüğəti-it-türk” əsərinin bəşəriyyəti. Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi Azərbaycan Universiteti. Qloballaşma şəraitində davamlı inkişafın aktual problemləri. Ümummillə lider H.Əliyevin anadan olmasının 88-ci ildönümünə və Müasir Azərbaycan dövlətçiliyinin 93 illiyinə həsr edilmiş beynəlxalq konfransın materialları. Bakı, Azərbaycan Universiteti 4-5 may, 2011, səh.412-414.

9.“Mahmud Kaşğarının “Divan”ında yeyinti məhsullarının adları:türk dillərinin dialektləri ilə müqayisədə. Doktorantların və Gənc Tədqiqatçıların XV Respublika Elmi Konfransının Materialları. Bakı,2011, səh.182-183.

10.Divanın kulinariya leksikası müasir türk dillərinin dialektləri ilə müqayisədə. Filologiya məsələləri, Bakı, 2012, №.3, səh.104-107.

11.Mahmud Kaşğarının “Divanü lüğat-it-türk” əsəri türk xalqlarının kulinariya leksikasının öyrənilməsində əhəmiyyətli qaynaq kimi. Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi Sumqayıt Dövlət Universiteti, Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası, Nizami adına Ədəbiyyat İnstitutu. Filologiyanın aktual problemləri: axtarışlar və perspektivlər. Respublika Elmi Konfransının Materialları. Sumqayıt 2012, səh.359-361.

12.Mahmud Kaşğarının “Divanü lüğat-it türk” əsərinin dünyəviliyi (Secularization of “Divani-Lugati-it-Turk” Work by Mahmoud Kashgary).

Uluslararası Türk Kültürü, Sanatı Kültürel Mirası Sempozyumu/Sanat Etkinlikləri. 17-21 Sentyabr, Milan, İtaliya (International Turkic Culture, Art and Cultural Heritage Symposium Art Activity (Archaeology, History of Art, Architecture, Science, History, Literature, Art and Folklore) 17-18-19-20-21 September 2012 –Milano, İtaliya).

13.Fundamentals of linguistics materials of culinary vocabulary in “Divan” by Mahmoud Kashgarly. VII Uluslararası Türk Kültürü, Sanatı ve Kültürel Mirası Koruma Sempozyumu. səh.61

VII Beynəlxalq Türk Mədəniyyəti, İncəsənəti və Mədəni İrsin Mühafizəsi Simpoziumu. 26-29.06.2013. Bakı-Azərbaycan. səh.61

14. Лексика Кулинарии в «Дивани-Лугат-Турк» Махмуда Кашгари. Министерство Образования Российской Федерации. Московский Государственный Лингвистический Университет. Вестник МГЛУ №10 (670) 2013, Москва- 2013, стр.41-42.

15. Основы материальной лингвистики кулинарной лексики в «Диван» Махмуда Кашгари. Актуальные Проблемы Лингвистики и Лингводидактики в Контексте Межкультурной Коммуникации. Сборник Статей Международной Научно-Практической Конференции. (г.Армавир, 15-17 мая 2013 года) стр.60-62.

**Лексика кулинарии в «Дивани Лугат-ит-Тюрк»
Махмуда Кашгари**

РЕЗЮМЕ

В диссертации исследуется лексика кулинарии в «Дивани-Лугат-ит-Тюрк» Махмуда Кашгари. Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения и списка использованной литературы.

Во введении раскрываются актуальность темы, цели и задачи исследования, теоретическая и практическая значимость данной работы.

I глава диссертации называется «История формирования кулинарной лексики». В определенных параграфах первой главы рассматривается кулинарная лексика в эпоху Караханилар и ее исследования как составная часть этнических диалектов, лингвистические и материально-тематические основы кулинарной лексики. Из «Дивана» можно извлечь очень богатую информацию.«Дивани-Лугат-ит-Тюрк»Махмуда Кашгари как словарь был составлен для обучения арабов тюркскому языку. Махмуд Кашгари «Дивани-Лугат-ит-Тюрк» начал составлять в 1072-1074-х годах. В 1077 году «Дивани-Лугат-ит-Тюрк» был отправлен багдадскому правителю. Словарь был составлен согласно последовательности арабского языковедения. В диссертации исследовано значение «Дивани Лугат-ит-Тюрк» Махмуда Кашгари в процессе глобализации. В «Дивани-Лугат-ит-Тюрк» проанализирован процесс образования и развития слов кулинарной лексики.

II глава называется «Возможные пути и методы образования кулинарной лексики». Проанализированы семантические, морфологические и синтаксические методы образования кулинарных слов III глава называется «Особенности исторического развития кулинарной лексики в «Дивани-Лугат-ит-Тюрк» Махмуда Кашгари. Исследованы семасиологическая эволюция истории хлебных и пищевых названий, омонимы пищевых названий, сравнение кулинарной лексики «Диван» с античными тюркскими словарями, сравнительный анализ кулинарной лексики «Диван» с современными диалектами тюркских языков.

Сравнительный анализ кулинарной лексики «Диван» с современными диалектами тюркских языков помогает диалогу, межнациональному культурному общению народов в современном процессе глобализации. Все языки мира взаимосвязаны. Слова и словосочетания, принятые от других языков, и их конкретное количество дает нам понять связь и общую культуру народов и народностей. Слова и словосочетания принятых слов или заимствованных от других языков требовали тщательного исследования, чтобы понять, как они возникли и какое смысловое выражение они несут сегодня.

**Culinary lexics of "Divani-Lûgat-it-Turk" by
Mahmood Kashgarly**

SUMMARY

This dissertation is devoted to the research of culinary lexics in "Divanu-Lugat-it-Turk" by Mahmood Kashgarly. The dissertation consists of introduction, three chapters, conclusion and the list of used literature.

The actuality of the theme is substantiated, the purposes and tasks, scientific novelty of the investigation are determined in the introduction.

The first chapter is called "The history of the formation of culinary lexics". The culinary lexics of Karakhanies epoch, the history of its investigation, culinary lexics as one of the components of ethnic dialects and the linguistic basis of culinary lexics are analysed. In the separate paragraphs of this chapter.

It is possible to collect rich information from "Divanu Lugati-it Turk" by Mahmood Kashkarly. "Divanu Lugati-it Turk" was written by Mahmood Kashkarly to teach Turkish language to Arab people. Mahmood Kashkarly began to write this work in 1072, finished in 1074. In 1077 it was sent to Bagdad khalifa. The words in this dictionary were ranged according to the Arab language. Mahmood Kashkarly gave uncountable volume of Turkish words in the most valuable dictionary and wanted to show that Turkish language was as rich as arabic. The volume of this work demonstrates the greatness of Turkish nation. This work is a great cultural treasure of Turkish nation.

The importance of dictionary "Divan-it turk" is investigated in this dissertation by Mahmood Kahgarly in the process of globalaziation. The formation and ways of development of the different words have been analyzed on the basis of Mahmood Kahgarly's "Divan". The meanings and ethymology of these words have been dealt with as well.

The second chapter of the dissertation is called "The ways and methods of the formation of culinary lexics". The culinary words formed with the semantic, morphological and syntactic methods are analysed in this chapter.

The third chapter is called "The historical development of the culinary lexics in "Divan-it turk" by Mahmud Kahgarly. The historical names, homonym names of dishes are investigated in this chapter. The comparative investigation of the general and different aspects of the languages of nations will contribute the development of intercultural dialogue in the globalized world. All languages of the world are in mutual communication. The quantity of acquisitions in the languages of the people living in close neighborhood show the relation of people, its history, and also the history of the language, too the history of acquisitions was so different that it demanded deep research work. The results of the research are generalised in the conclusion.

**НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК АЗЕРБАЙДЖАНА
ИНСТИТУТ ЯЗЫКОЗНАНИЯ имени НАСИМИ**

На правах рукописи

ГЮЛЬНАРА ТАНРЫВЕРДИ кызы АЗИЗОВА

**ЛЕКСИКА КУЛИНАРИИ В «ДИВАНИ ЛУГАТ-ИТ-ТЮРК»
МАХМУДА КАШГАРИ**

5710.01-Тюркские языки

А В Т О Р Е Ф Е Р А Т

диссертации на соискание ученой степени
доктора философии по филологии

БАКУ-2014