

UOT:80.

**QASTRONOMİYA TURİZMİNDƏ MİLLİ KULİNARIYA TERMİNLƏRİNİN ƏHƏMİYYƏTİ***f.ü.f.d., dosent Əhmədova Aytən Arzulla qızı**Gəncə Dövlət Universiteti**ORCID:0009-0002-7244-6231**83-aytan@mail.ru*

**Xülasə:** Müasir dövrdə sosial iqtisadi inkişafa əhəmiyyətli təsir göstərən turizm sənayesinin vacib sahələrindən biri də qastronomiya turizmidir. Son illər Azərbaycana turist axınının xeyli artması əhalinin maddi rifah halının yüksəlişi və ölkə iqtisadiyyatının inkişaf göstəricilərindən biri kimi diqqəti cəlb edir. Azərbaycanın iqtisadi coğrafi mövqeyi, çoxsaylı mədəniyyət abidələri, qoruqlar, Avropa standartlarına uyğun yeni yaradılmış infrastruktur turizmin inkişafına şərait yaradır. Ölkəmizin zəngin təbiəti, su ehtiyatları, palçıq vulkanları (Abşeron), qədim insan məskənləri (Xocavənd rayonu), yüzilliklərə gedib çıxan abidələr, ziyarətgahlar, kurqanlar və s. turizm zonası kimi tanıdan zəngin potensialın göstəricisidir.

Turizm sahəsinin ildən- ilə güclənməsi sahibkarlığın inkişafına da təsir göstərir. Belə ki, ölkəmizdə investisiya mühitinin yaranması regionlarımızın sosial- iqtisadi inkişafı üçün əlverişli imkan yaradır. Ölkədə aparılan məqsədyönlü islahatlar turist axınını ildən- ilə gücləndirir. Turizm sahəsinin beynəlxalq tələblərə uyğun şəkildə təşkili və inkişafı, maddi- texniki bazanın gücləndirilməsi, kadr potensialının formalaşmasını tələb edir. Turizmin inkişafı nəticəsində yeni iş yerləri açılır ki, bu da əhalinin həyat tərzinə müsbət təsir edir.

Qastronomiya turizmi ölkəmizdə yeni olduğu qədər maraqlı və maddi gəlir gətirən sahələrdəndir. O milli mətbəxin səciyyəvi xüsusiyyətlərini, müxtəlif bölgələrin kulinariya mədəniyyətini özündə əks etdirir. Xarici ölkələrdən gələn turistlər üçün yemək adları, ləziz təamlar və onların hazırlanması qaydaları maraqlıdır.

**Açar sözlər:** termin, turizm, kulinariya, leksik vahid

**Key words:** term, tourism, cooking, lexical unit

**Ключевые слова:** термин, туризм, кулинария, лексическая единица

Hər bir xalqda olduğu kimi azərbaycanlıların da mətbəx mədəniyyəti, yeməkləri və onlara verilən adlar nəsildən- nəsle ötürülən milli mədəni irs sayılır. “Turizm operatorlarının qeydlərinə görə insanlar istirahət yerlərini mədəni- tarixi abidələrin, yaxud çimərliklərin sayı baxımından yox, ölkənin qastronomik cazibədarlığını nəzərə alaraq seçirlər”[10, s.1]. Müşahidələr göstərir ki, istiqaməti seçən turistlər cənub- qərbi Asiya ölkələrinə səyahət etməyə üstünlük verir. Belə turlar adətən müxtəlif mədəni proqramlar, əyləncəli tədbirlərlə yanaşı iaşə obyektləri, yemək hazırlama texnologiyaları ilə tanışlıq və dequstasiya elementlərini özündə birləşdirir. Elmi ədəbiyyatda kənd qastronomik turizmi, şəhər qastronomik turizmi və festival qastronomik turizm növləri fərqləndirilir [10, s. 2]. Müxtəlif qastronomik turlarla yanaşı Azərbaycanın müxtəlif regionlarında keçirilən məhsul festivalları- Göyçayda *nar*, Samuxda *ərik*, Sabirabadda *qarpız*, Şamaxıda *üzüm*, Qubada *alma*, Zaqatalada *fındıq*, *qoz*, *şabalıd* festivalları xalqımızın zəngin mətbəx mədəniyyəti haqqında xarici ölkə vətəndaşlarında dolğun təsəvvür əldə etmək, unudulmaz təssürat yaratmaq, təşviq etmək üçün geniş imkanlar açır. İlki Gədəbəyin Düzyurd- Miskinlisində, sonrakı festivallar isə Göygölün Cavad xan yaylağında təşkil olunmuş yaylaq festivalında nümayiş olunan kulinariya nümunələri, milli mətbəx məhsulları həm yerli, həm də xarici turistlərin marağına səbəb olmuşdur.

Mənim də iştirak etdiyim Milli Yaylaq Festivalından və Zaqatala Beynəlxalq Fındıq,

Qoz, Şabalıd festivalından çəkilmiş şəkillər.



**Kulinar** (yaxud gastronomik) turizm termini ötən əsrin 90-cı illərində ABŞ alimi L.Lonq tərəfindən ilk dəfə istifadə edilmişdir. Müəllifə görə bu anlayış insanların yerli mətbəx vasitəsilə digər mədəniyyətlərlə tanışlığını nəzərdə tutur [9]. Gastronomik turlar təkcə yeməklər və onların hazırlanma qaydaları ilə deyil, həm də kulinar ənənələrini, bu yolla milli dəyərləri öyrənməyə, bütünlüklə xalqın mədəni həyatı ilə tanış olmağa imkan yaradır. Dünya ölkələrində gastronomik turlar təşkil olunarkən adətən fərqli- fərqli bölgələrə turist marşrutları nəzərdə tutulur və öz növbəsində iqtisadi, sosial- mədəni baxımdan ərazinin inkişaf göstəricilərinin yaxşılaşmağına doğru dəyişməsi hədəf kimi götürülür.

Azərbaycan regionları rəngarəng milli iaşə məhsulları ilə zəngin olduğu kimi, kulinariya terminlərinin sayca çoxluğu ilə də fərqlənir: ayranaşı, cız-bız, fətir, fəsəli, ərşətə, xəşil, kələpır, rəxtərbehiş, şilə, firni, zilviyyə, kəlləpaça, səməni halvası, qoğal, paxlava, şəkərbura, düşbərə, piti, çiyyə, küftə, göy kətəsi, dovğa və s. kimi yemək və şirniyyat növləri, xamralı, qalın, nazik, balatılı və s. çörək çeşidləri.

Aşağıdakı şəkillər müəllifə məxsusdur.



Rəxtərbehiş



Un halvası



Səməni halvası



Paxlava



Göy kətəsi



Dovğa



Kabab



Şilə

Türk xalqlarının ortaq dəyərlərindən olan kulinariya mədəniyyəti dünyanın əksər ölkələrində maraqla qarşılanır və sevilir. O Baldane yazır ki, türk topluluqları ayrı-ayrılıqda fərqli yemək kultürünə malik xalqlar kimi görünsələr də əslində bir çox ortaq nöqtələrə sahibdir. Ev və çöl mətbəxlərinin fərqləndirilməsindən tutmuş ət, süd məhsullarının emal edilib saxlanılmasına, süfrə ədəbinə, mərasim yeməklərinə qədər bir çox ünsürlər türk xalqlarında ortaq durumdadır. Müşahidə edilən fərqliliklər isə coğrafi mövqe və iqlim müxtəlifliklərindən qaynaqlanır [8, s.266]. Kulinariya məhsulları ilə yanaşı onları adlandıran söz və terminlər də türk xalqlarında ortaq təşkil edir. Bəzi xalqlar bu mətbəx nümunələrini adları ilə birlikdə mənimsəyərək öz mətbəx brendi kimi dünyaya təqdim və təbliğ etməkdən çəkinmir. Ermənilərdə hər iki tərəfi türk mənşəli leksem (və morfem) olan *tatarbureki*, *tatariyaxni*, *kufta*, *tolma*, *bozbaş*, *basturma*, *borani*, *sudjux*, *kurma/ghavurma*, *pendir* növlərindən olan *motal*, *çeçil*, *panır*, *lavaş* [11] *gürçülərdə dolma*, *xaşlama*, *adjapsandali*, *açma(piroq)*, *xaşi*, *çixirtma* [12] sözləri buna ən yaxşı nümunədir.

Azərbaycan dilinə məxsus türk mənşəli yemək adları leksik məna, morfoloji quruluş baxımından özünəməxsus terminoloji vahidlərdir. Bununla yanaşı “Azərbaycan dilində kulinariya terminlərinin əmələ gəlməsinin müəyyən qanunauyğunluqları da vardır... Xörəyin adı onun hazırlanma mərhələlərinə uyğun gəlir. “Qatlama”, “dolma”, “doğramac” texniki təsir metodlarını göstərir; “qızartma”, “qovurma”, “pörtləmə” kulinariya terminlərində istilik təsirinin üsulları əks olunur. Bəzi terminlərdə xörəyin həndəsi formalarının əks olunduğunu (yarpaq xəngəli, lülə kabab) görürük. Bəzilərdə isə əsas xammalın adı terminin adı əks olunur (Şəki halvası, Gəncə paxlavası, Tovuz xəngəli [2, s.124]), xörəyin hazırlanmasında istifadə olunan texnologiyaya görə (çərtmə, basdırma, dondurma, bozartma [3, s. 38]) adlandırılır.

*Şəki halvası* (ərəb mənşəli isimdir), əsasən, Şəki şəhərində hazırlanır. Tərkibinə düyü unu (riştə), fındıq (qoz), şəkər tozu və keşniş toxumu qatılır. *Gəncə paxlavası* (sözün etimologiyasına görə *paxla* sözündən götürüldüyü etimal olunur) Azərbaycanın digər şəhərlərində bişən paxlavadan fərqi onun sobada yox, məhz ocağın üstündə bişirilməsidir. Onun xəmirinə un, yağ, yumurta, güləb, xama qatılır. İçliyi isə soyulmuş qoz ləpəsi, şəkər tozu və hildən təşkil olunur. Üzərinə isə güləb və şəkər tozundan hazırlanmış şətbət əlavə edilir. *Tovuz xəngəlinin* (B. Əhmədova görə farsca *xanə* sözü ilə qohumdur, düzbucaqlı (xana) şəklində doğranır) özünəməxsusluğu ondan ibarətdir ki, onun içərisinə iri doğranmış kartof əlavə edilir. Onu da qeyd etməliyik ki, Tovuz ərazisində kartofu, əsasən, dəmyə üsulu ilə əkilir. Belə kartof daha yaxşı olduğu üçün xəngələ xüsusi dad verir.

Müasir dövrdə yeməklər təkcə insanların bioloji- fiziki ehtiyaclarını ödəmək üçün istifadə edilmir. Milli yeməklər hər bir xalqın mətbəx zövqünü əks etdirən özünəməxsus yaradıcılıq məhsulu, incəsənət əsəridir. Yeməklərin müxtəlif inqredientlərlə bəzədilmə, süfrəyə təqdim edilmə üsulları müxtəlif bölgələrdə fərqli şəkildə təzahür etməklə süfrə mədəniyyətini tamamlayan mühüm göstəricilərdəndir. Təmiz ekoloji məhsullardan istifadə etməklə sağlam qidalanma gastronomik populyarlığına bu və ya digər dərəcədə təsir göstərir. Gastronomik turların iştirakçıları yerli təamlardan zövq almaqla həm milli mətbəxlə tanış olur, həm də gastronomik sahə ilə bağlı professional bilgi əldə edirlər. Bu baxımdan gastronomik terminlərə aid maarifləndirici izahların verilməsi böyük əhəmiyyət kəsb edir. Azərbaycanın ayrı-ayrı bölgələrinə, o cümlədən işğaldan azad olunmuş torpaqlarımıza təşkil edilən belə turlar zamanı yeməklərin hazırlanma qaydaları və adları yazılmış xüsusi bukletlər hazırlanmalı, turizm bələdçiləri Azərbaycan kulinariya terminlərinin düzgün deyilişi və yazılışını öyrənməli, milli bayramlarda hazırlanan yeməklər, mərasim yeməkləri haqqında əhatəli informasiyaya sahib olmalıdırlar.

Azərbaycan kulinariyasında çox işlənə terminlərdən biri də **aş** sözüdür. Leksik vahid eyni adlı düyü yeməyini və onun müxtəlif çeşidlərini ifadə edir: *çəkmə aş, südlü aş, toyuqlu aş, boranlı aş, lobyalı aş, noxudlu aş, çığırtmalı aş* və s. Hazırlanma texnologiyasına görə və tərkibi baxımından düyü yeməklərindən fərqlənən *qatıqaşı, xəmirəsi*, Abşeron çivələrində işlənən *oruc aşı, allası, imamaşı, həcaşı* [6, s. 12], yemək adlarında da eyni leksik vahidə təsadüf edir. M.N.Hüseynov yazır ki, Qarabağ bölgəsində *aşın* yüz otuz, Qubada otuzdan çox növü qeydə alınmışdır [4, s.5]. Qədim türkcədə “*yemək*” mənasını bildirən arxaik söz M. Kaşğarinin “Divani- lüğət- it türk” əsərində müxtəlif leksemlərin tərkib hissəsində (*aşa- “yemək yemək” aşac/ aşıç “qazan”, “tava”, aşbar “heyvan yemi”, aşlık “buğda”, “mətbəx”* [5, s.48-50]), orta əsr yazılı abidələrimizdə müşahidə olunur. Müasir Azərbaycan dilinin lüğət tərkibində semantik daralmaya məruz qalmış lüğəvi vahidlərdəndir. Maraqlıdır ki, Azərbaycan kulinariya terminləri içərisində aş sözü qədər çoxsaylı leksik- terminoloji vahidlərin və birləşmələrin tərkib hissəsi olan ikinci bir sözə təsadüf edilmir. Bu leksemin tarixən dilimizdə mövcud olmuş semantik təyinatından (“yemək” mənasını bildirir) irəli gəlir.

*Sucuq* sözü də Azərbaycan mətbəxində dərin kök salmış yemək adını bildirən qədim türk sözlərindəndir. Azərbaycanın Şərqi bölgəsində “*nişastadan hazırlanmış yemək adı*”, “*halva*”, Ordubad, Borçalı şivələrində *qoz, xəmir* və s. ərzaqlardan hazırlanan xörək adı [1, s.446] mənasındadır. Qədim türk yazılı abidələrində işlənmiş “*şirin*” mənasında *süciq* sözünün sonrakı fonetik və leksik- semantik inkişafı nəticəsində təşəkkül tapmışdır (Kültiqin şərəfinə abidədə: Tabğaç bodun sabı süciq ağısı yımşak ermiş “Tabğaç xalqının sözü şirin, hədiyyəsi şirin, xoşagələn imiş”- Cənub tərəfi, I xətt [7, s.30]). *Sucuq* sözünün qədim mənası su ilə bağlıdır: *sucuq, suyuq, cuyuq* və s. Sözün *sirop* mənası da mövcud olmuşdur. *Sucuq* kəlməsinin kökü feil olub(sucmaq), -uq şəkilçisi onu ismə çevirib.

Azərbaycan kulinariyasının qədim yemək adlarından olan *piti* sözünün Culfa çivəsində unikal bir variantı- asmalı sözü [1, s. 26] işlənir. Asmaq feilindən yaranmış asmalı sözüne yemək mənasının transformasiyası qədim türk məişətinin- mətbəxinin səciyyəvi xüsusiyyətlərindən biri- yemək hazırlanma qaydası ilə bağlıdır. Qədim türk, Azərbaycan mətbəxində yemək bişirmə texnologiyasını əks etdirən bu söz və onun kökündə dayanan feil qazanın ocaq üzərində yuxarıdan asılmış vəziyyəti ilə əlaqədardır. Təsadüfi deyil ki, Gəncə şivəsində “yemək bişirmək” mənasında qazan asmaq ifadəsi bu gün də işlədilməkdədir.

Piti- zəngin Azərbaycan mətbəxinin ən məşhur yeməklərindəndir. Onu hazırlamaq üçün 6-8 saat vaxt lazımdır. Pitinin əsas xüsusiyyətlərindən biri onun qazanda deyil, balaca gil dopularda hazırlamaq daha məqsəduyğundur. Piti hazırlamaq üçün bu inqridientlərdən istifadə edilir: ət, quyuq, noxud, soğan, duz, zəfəran, istiot, zövqə görə gavalı, albuxara və ya alça. Süfrəyə verilərkən baş soğan, sumax və müxtəlif turşular qoyulur.



Piti

“Yağa doğranmış isti çörək, yağ doğramacı”, “əzilmiş meyvə qarışığından ibarət yemək” mənalərini bildirən döyməc sözü (və onun şivələrimizdə müxtəlif fonetik variantları: döymənc, dögmənc [1, s. 142, 144]) bölgələrimizin kulinariyasını əks etdirən nümunələrindəndir.

Müasir dövüdə gastronomik turizm iştirakçılarını açıq havada tez bişirilə bilən yeməklərin daha çox cəlb edildiyini nəzərə alsaq, hazırlanma üsulu əyani nümayiş etdirilə bilən bu cür mətbəx nümunələri, avdıq, ayran içkiləri və doğramac, habelə təndir, sac və bu kimi mətbəx predmetləri və onların adları xalqımızın kulinariya mədəniyyəti haqqında yaranmış təsəvvürləri daha dolğun edər və tamamlayardı.

### *Ədəbiyyat*

#### **Azərbaycan dilində**

1. Azərbaycan dilinin dialektoloji lüğəti. Bakı: Şərq-Qərb, 2007.
2. Əzizova K. Azərbaycan və ingilis dillərində bəzi kulinariya terminləri / <http://anl.az>
3. İsmayılova M.A. Azərbaycan mətbəx kultu leksikasının tarixi-etimoloji təhlili və türk dilləri dialektlərinə inteqrasiyası. Linqvistika problemləri. Cild 1, №4, 2020.
4. Hüseynova M. Ümumtürk dillərində yemək adlarının tarixi-etimoloji təhlili / Elmi iş. Humanitar elmlər üzrə aylıq beynəlxalq elmi jurnal. 2019, № 9 (48).
5. Kaşğari M. “Divani-lüğət-it türk”. 4 cildə. IV c. Bakı: Ozan, 2006.
6. Vəliyeva G. Şərqi Abşeron şivələrinin leksikası. Bakı, Elm, 2001.

#### **Türk dilində**

7. Alyılmaz C. Orhun yazıtlarının bugünkü durumu. Ankara: Kurmay yayınları, 2005.
8. Baldane O. Türkler nasıl yemek tarifi verir? / Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi, 17/2 Kış, 2017.

#### **Rus dilində**

9. Драчева Е.Л., Христов Т.Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы / Российские регионы: взгляд в будущее. 2015, № 3
10. Терехова Ю.С., Нехаева Н.Е. Понятие гастрономического туризма и его роль в брендинге территорий /
11. <https://cyberleninka.ru>
12. <http://ru.wikipedia.org/wiki>

## **THE MEANING OF NATIONAL CULINARY TERMS IN GASTRONOMIC TOURISM**

*Ahmadoa Aytan Arzulla*

### *Summary*

Gastronomic tourism, being a new area of the tourism industry, is organized with the aim of becoming familiar with the culinary culture of different countries and acquiring professional knowledge and skills in the preparation of national culinary products. In addition to the production and tasting of culinary products, participants in gastronomic tours get acquainted with the traditions of the people and national culinary terms. Elements of national cuisine actually serve as a means of getting to know the culture, language, way of life, mentality, and even the history of a people.

Specialists involved in organizing gastronomic tours must have professional knowledge in the field of culture of national cuisine and the names of food products. Gastronomic tours teach to respect local culture, traditions, spiritual values, and language of the people, and form

the image of the local people.

Culinary terms, like culinary products, are indicators of the material culture of a people. Some peoples adopted the culinary products of Azerbaijanis and their names and presented them to the whole world as examples of their cuisine. In this regard, gastronomic tourism is of great importance to provide reliable information about Azerbaijani cuisine and Azerbaijani culinary terms.

### **ЗНАЧЕНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ТУРИЗМЕ**

*Ахмадова Айтан Арзулла*

#### **Резюме**

Гастрономический туризм, являясь новой сферой туристической индустрии, организуется с целью ознакомления с кулинарной культурой разных стран и приобретения профессиональных знаний и навыков в области приготовления национальных кулинарных продуктов. Помимо производства и дегустации кулинарных изделий, участники гастрономических туров знакомятся с традициями народа и национальными кулинарными терминами. Здесь элементы национальной кухни фактически служат средством знакомства с культурой, языком, образом жизни, менталитетом и даже историей народа.

Специалисты, занимающиеся организацией гастрономических туров, должны обладать профессиональными знаниями в области культуры национальной кухни и названий продуктов питания. Гастрономические туры учат уважать местную культуру, традиции, духовные ценности и язык народа, а также формируют образ местных жителей.

Как и кулинарные изделия, кулинарные термины являются показателями материальной культуры народа. Жители некоторых стран заимствовали кулинарные изделия азербайджанцев, а также их названия и, представив их мировому сообществу, выдавали за образцы своей кухни. Из-за этого гастрономический туризм актуальна для информирования об азербайджанской кухне и азербайджанских кулинарных терминах.

*Rəyçi: dosent Yadigar Vəli oğlu Əliyev*

*Azərbaycan dili kafedrasının 23 may 2025-ci il tarixli iclasın 20 sayılı protokolu*

*Daxil olma tarixi 26 may 2025-ci il*