

Наименование напитков в азербайджанской кулинарной лексике

Names of Beverages in Azerbaijani Culinary Vocabulary

Семра Орхан кызы Ахмедова¹

Semra Orkhan kyzy Akhmedova

¹ *Baku State University*

23 Academic Zahid Khalilov Street, Baku, AZ 1148, Azerbaijan

DOI: [10.22178/pos.76-8](https://doi.org/10.22178/pos.76-8)

LCC Subject Category:
PE1001-1693

Received 05.08.2021
Accepted 26.11.2021
Published online 30.11.2021

Corresponding Author:
aim.2021@mail.ru

© 2021 The Author. This article
is licensed under a [Creative
Commons Attribution 4.0
License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) 

Аннотация. В статье рассматриваются названия напитков азербайджанской кулинарной лексики. Данные лексические единицы анализируются в лингвокультурологическом освещении. Анализируется само слово напиток в азербайджанском языке, употребляемое в словоформе «içki». Отмечается, что названия национальных напитков Азербайджана, в основном, являются тюркскими словами и сформированы от глаголов.

Ключевые слова: напитки; азербайджанский язык; лингвокультурология; тюркские языки; кулинарная лексика; этимология.

Abstract. The article considers the names of beverages in Azerbaijani culinary vocabulary. These lexical units are analyzed in the linguistic and cultural highlight. The word "beverage", used in the word form "içki" in the Azerbaijani language, is analyzed. It is noted that the names of the national drinks of Azerbaijan are mainly Turkic words and are derived from verbs.

Keywords: beverages; Azerbaijani language; linguoculturology; Turkic languages; culinary vocabulary; etymology.

ВВЕДЕНИЕ

Кулинарная лексика азербайджанского языка богата национальными терминами, которые свойственны только азербайджанскому народу. Не зря данную лексику называют национальным пластом языка. В данном пласте лексического состава азербайджанского языка наименование национальных напитков азербайджанской кулинарии, по нашему мнению, весьма интересно с культурологической точки зрения. Прежде чем приступить рассмотрению названий напитков в азербайджанском языке, необходимо сначала анализировать слово *içki*, что в переводе с азербайджанского означает «напиток».

Данное слово тюркского происхождения, которое является производным словом. Корень данного слово – глагол «iç(mək)» (пить). В азербайджанском языке, если употреблять это слово в составе риторического вопроса, то оно указывает на употребление спиртного напитка. Например: *Yenə içmişən?! (Опять*

выпил?); İşin olmasın, görmürsən içkilidir?! (Его не трогай, не видишь, что пьяный?!) и т.д.

Спиртные напитки на азербайджанском языке именуется как *araq*. Данная лексическая единица имеет тюркское происхождение. Значение слово *araq* – белый напиток (чистый напиток). Первый компонент *ar* данного слово в древнетюркских памятниках был употреблен в значении «белый». Например: *Audan arı, sudan duru.* – Белее луны, чище воды.

С другой точки зрения, можно предположить, что слово *ar* произошло из лексической единицы *arınmış*, что означает «чистый, очищенный» В Азербайджане *araq* (водка) готовят в основном в лечебных целях из шелковицы (плоды тутового дерева) и кизила.

Безалкогольные лечебные водки, растительные экстракты и другие напитки производятся из различных растений путем дистилляции. Примерами этого являются водка из мяты, которое на азербайджанском языке называется *araqnanə*, дистиллированная вода

из розовый лепестков, называемая *gülab* («цветочная вода») и водка из смеси трав, называемая *çal araq*.

В ходе исследования был использован описательный и описательно-сравнительный методы лингвистики для анализа названий разных напитков азербайджанской кулинарии. Материалом для исследования выступает наименование напитков на азербайджанском языке и этимологическая информация об их происхождении.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

Особое место в азербайджанской кухне занимают напитки из молока и кисломолочных продуктов. К таким номинациям относятся названия безалкогольных напитков, такие как *ayran*, *atlama*, *bulama* и т. д. Кроме того, в азербайджанской кухне в качестве безалкогольного напитка готовятся различные соки с использованием фруктовых соков, различных растительных экстрактов и сахара. Эти напитки называются *şərbət* (шербет). А. Ахмедов исследуя азербайджанскую кухню, пишет, что «Самыми распространенными безалкогольными напитками в Азербайджане являются различные национальные шербаты, приготовленные из фруктов и ягод, а также пряных и ароматных растений в определенных регионах страны. Напитки на основе отвара ароматных трав помогают поднять настроение, развить аппетит и улучшить пищеварение» [2, с. 367].

По кулинарным традициям сиропы подают в основном к плову, пьют по праздникам и церемониям. «Щербеты украшают стол на вечеринках, свадьбах, приемах, банкетах, как знак празднований, гуляний и веселья. Щербет принято подавать к плову. В настоящее время известно, что в азербайджанской кухне готовят более 10 видов сиропов» [1, с. 100–101].

Такие напитки как, *qəndab*, *itburnu suyu*, *səlab* не только украшают стол, но также обладают лечебными свойствами. Например, напиток *ovşala* (овшала), который в полном соответствии с правилами и рецептом готовится из экстракта розы, также известен под названием *gül suyu*, что означает «розовая вода». Этот напиток расслабляет пищеварение и успокаивает сердце при употреблении жирной пищи. Напиток «овшала» полезен людям «с сердечной недостаточностью» [9]. Состав

этого напитка в разных источниках упоминается по-разному. Так, в составе напитка «овшала» также указывается сахар, фруктовый сок и лимон или уксус, а кое-где наименование этого напитка представлен в форме «афшала» [10].

Еще один интересный и популярный вид напитка азербайджанской кухни – *iskəncəbi* (искенджеби). Искенджеби – это освежающий напиток, состоящий из смеси лимонного сока, меда и воды. Согласно некоторым источникам, «его делают из смеси меда и уксуса. Этот напиток еще называют «уксусно-медовым». Иногда вместо меда используют сахар» [4].

Данный напиток чем-то напоминает лимонад, который популярен в странах Европы. В целом, «одна из отличительных черт азербайджанской кухни состоит в том, что существуют определенные ограничения на сладкие напитки, подаваемые в качестве третьего блюда» [3, с. 388].

Возможно, поэтому, хотя безалкогольные напитки, относящиеся к традиционной азербайджанской кухне, широко распространены, «они редко производятся на производственных площадях, что приводит к низкой узнаваемости этих напитков среди нового поколения и слабой рекламе» [8, с. 29].

«Для тюркской культуры характерно особое почитание молока и молочных продуктов. Во-первых, молоко являлось одним из основных продуктов скотоводства и занимало важное место в жизни народа; во-вторых, в тюркской мифологии молоко – воплощение белизны, символ истинности, великолепия и чистоты» [6, с. 67].

Ayran (айран) – неотъемлемый компонент азербайджанской кухни в качестве безалкогольного напитка, особенно в летние месяцы. Этот вид напитка отличается древностью и примитивностью. Айран, которая входит в кухню всех тюркских народов, — кисломолочный продукт. По мнению Э. Севортыяна, слово «айран» происходит от глагола общетюркского происхождения *ayır(maq)* (разделить) [11, с. 420].

Рецепт приготовления айрана сам по себе подтверждает эту идею. Он готовится следующим образом: йогурт смешивается с водой и встряхивается, водянистая, слегка кислая белая жидкость, которая отделяется от масла и называется айраном.

Э. Севортян, расширяя анализ этого слова, отмечает в своем знаменитом словаре, что в чагатайском языке это слово состоит из таких отдельных частиц как *ayır + an* [12, с. 111]. То же самое наблюдается и в кыргызском языке. Так, по-кыргызски блюдо из кипяченого молока называется «айран». Слово «айран», которое используется в азербайджанской лексике с древних времен, употребляется в смысле обезжиренного молока (йогурта). К. Сейдакматов в своем исследовании отмечает, что лексическая единица (существительное) «айран» образовалась добавлением суффикса “-an” к глаголу *ayır* [13, с. 32].

Про слово «айран» Т. Душенкова пишет, что «слово *аръян* вошло непосредственно из диалектов, где оно обозначало напиток из квашеного молока (простокваша, разведенная водой для питья). Лексема пришла из тюркских (тат., башк., монг. и тунг.-маньж. языков), а в удмуртском произошла метатеза – айран заменился *аръяном* [6, с. 68]. Мифологический компонент данного понятия связан с мифом о пах-тании как акте первотворения мира и присутствует во многих культурах.

В чувашском языке данный напиток называют «уйран». В одном из источников читаем: «Кисломолочный напиток уйран «пахта» употребляли (в Чувашии) со вторыми блюдами или в качестве самостоятельного блюда, крошив в него зелень» [5, с. 97].

В азербайджанской кулинарии из айрана готовят разные блюда, в том числе добавляя в него немного творога получают напиток, называемый *oduğ / ovduğ* (овдуг). «Овдуг» относится к холодным напиткам и употребляется в жаркий сезон года.

Определенный вес в мировой кулинарии имеют минеральные воды, относящиеся к азербайджанской кухне, которые относятся к всемирно известным брендам. Среди них следует назвать такие минеральные воды, как «Истису», «Бадамлы», «Сираб» и другие. Эти минеральные воды из природных источников также известны своими целебными свойствами, продаются по всему миру и признаны другими странами.

В азербайджанской кухне «бахмез», который предназначен для придания особого вкуса еде, а также в лечебных целях, занимает особое место. Среди сладких продуктов, особенно популярных, «бахмез» делают из сока

тутового дерева, арбуза, сахарного тростника, свеклы, винограда и диких фиников. Напитки, приготовленные из этих «бахмезов», утоляют жажду и считаются полезными для здоровья.

Самый популярный горячий напиток в повседневной жизни азербайджанцев – чай. Все банкетные столы и застолья начинаются и завершаются чаем. Чай подается на всех банкетах. Любая азербайджанская семья обязательно приглашает своего гостя на чаепитие. Кулинарная культура азербайджанцев, связанное с чаем, отличается от традиций японцев, англичан и китайцев.

«Чай – один из самых древних напитков, известных человечеству. Сегодня чай стал неотъемлемой частью многих культур, однако достоверно известно, что история чая берет свое начало в Древнем Китае. Существование чая в Китае уходит корнями в древность. По свидетельству ученых, первые упоминания о чае зафиксированы около 5000 лет назад в 2737 году до н.э.» [7, с. 56]. В Азербайджане чай появился благодаря «Шелковой пути», который пролежал через эту страну.

Чай занимает особое место в азербайджанской кухне. Его употребляют чаще, чем кофе и какао. За чайным столом обсуждаются даже самые спорные вопросы. А когда сватаются, кульминацией этой церемонии является подача сладкого чая к столу. В знак согласия обычно кладут сахар в чашку чая, а если девушка отказывает сватам, то сахар подают рядом с чашкой чая в знак ответа «нет».

Следует отметить, что лингвосемиотика употребления чая напрямую связана с традициями и имеет следующие этноспецифические семиотические маркеры:

Индийский чай уже много лет пользуется большой популярностью в Азербайджане. Последние годы здесь особенно ценят и английский чай. Что касается собственного производства, то в Азербайджане выращивают чай в Ленкоранском и Загатальском районах. Но особенной популярностью пользуется Ленкоранский чай.

В Азербайджане для чаепития существуют особенные заведения, которые называются «чайхана». В отличие от Азиатских стран, в Азербайджане в чайханах можно только пить чай и заказать к нему различные национальные сладости. Чайхана – это место, где можно

встретится с друзьями, поиграть в нарды и душевно побеседовать.

азербайджанского народа отличается своей национальной колоритностью. Хотя здесь можно встречать наименований напитков общетюркского происхождения, но все-таки кулинарная культура употребления данных напитков своеобразен.

ВЫВОДЫ

Подводя итоги по данному исследованию, можно сказать, что кулинарная лексика

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ / REFERENCES

1. Ahmadov, A.-J. (2011). The sherbets of Azerbaijan. *Visions of Azerbaijan*, May-June, 100-101 (in English)
2. Akhmedov, A. I. (2008). *Azerbajdzhanskaja kukhnja* [Azerbaijan cuisine]. Baku: Gandzhlik (in Russian)
[Ахмедов, А. И. (2008). *Азербайджанская кухня*. Баку: Гянджлик].
3. Akhmedov, A. I. (2006). *Bljuda sovremennoj Azerbajdzhanskoj kukhni* [Dishes of modern Azerbaijan cuisine]. Baku: Qismat (in Russian)
[Ахмедов, А. И. (2006). *Блюда современной Азербайджанской кухни*. Баку: Гисмят].
4. Ministry for Culture of the Republic of Azerbaijan. (2021). *Azerbaijani cuisine*. Retrieved from <http://mct.gov.az/az/azerbaycan-metbexi>
5. Borisova, L. V. (2014). Kontseptosfera “pisha i napitki” v chuvashskoj jazykovej kartine mira – II [The concept of “food and drinks” in the Chuvash linguistic picture of the world - II]. *Vestnik Chuvashskojo Universiteta*, 1, 95-102 (in Russian)
[Борисова, Л. В. (2014). Концептосфера «пища и напитки» в чувашской языковой картине мира- II. *Вестник Чувашского университета*, 1, 95–102].
6. Dushenkova, T. R. (2019). Pischevoj kod: nazvanija molochnykh i kislomolochnykh napitkov v udmurtskom jazyke i kul'ture [Food code: names of milk and sour milk drinks in the Udmurt language and culture]. *Istoriko-kul'turnoe nasledie narodov Uralo-Povolzh'ja*, 1(6), 67–75 (in Russian)
[Душенкова, Т. Р. (2019). Пищевой код: названия молочных и кисломолочных напитков в удмуртском языке и культуре. *Историко-культурное наследие народов Урало-Поволжья*, 1(6), 67–75].
7. Gokhua, L. (2012). Etimologija slova “Chaj/cha” v ruskom i kitajskom jazykakh [Etymology of the word “Chay/cha” in Russian and Chinese]. *Vestnik universiteta druzhby narodov. Serija: Teorija jazyka. Semiotika. Semantika*, 1, 55–57 (in Russian)
[Гохуа, Л. (2012). Этимология слова «Чай/ча» в русском и китайском языках. *Вестник университета дружбы народов. Серия: Теория языка. Семиотика. Семантика*, 1, 55–57].
8. Gusejnov, M., & Akhmedov A. (2015). Orqanizatsija promyshlennojo proizvodstva natsionalnykh sherbetov Azerbajdzhana [Organization of industrial production of national sherbets of Azerbaijan]. *Pivo i napitki*, 4, 28–30 (in Russian)
[Гусейнов, М., & Ахмедов, А. (2015). Организация промышленного производства национальных шербетов Азербайджана. *Пиво и напитки*, 4, 28–30].
9. Kayzen. (2019). *Ovshala: rose water syrup*. Retrieved from <https://kayzen.az/blog/kulinariya/24334/ovshala-gül-suyu-şərbəti.html>
10. Boyukmillet. (2020). *Regional cuisine of Iravan khanate*. Retrieved from <https://boyukmillet.com/irəvan-xanlignin-bolgə-mətbəxi-kitabi-istanbulda-nəsr-olunub>
11. Sevortjan, E. V. (1974). *Etomologičeskij slovar' tyurkskikh jazykov: obshetyurkskie i mezhtyurkskie osnovy na qlasnye* [Etymological Dictionary of Turkic Languages: Common Turkic and Inter-Turkic Vowel Basics]. Moscow: Nauka (in Russian)

[Севортян, Э. В. (1974). *Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные*. Москва: Наука].

12. Sevortjan, E. V. (1978). *Etomologicheskij slovar' tyurkskikh jazykov. Obshetyurkskie i mezhtyurkskie osnovy na bukvu "B"* [Etymological Dictionary of Turkic Languages. Common Turkic and inter-Turkic bases with the letter "B"]. Moscow: Nauka (in Russian)
[Севортян, Э. В. (1978). *Этимологический словарь тюркских языков. Общетюркские и межтюркские основы на букву «Б»*. Москва: Наука].
13. Sejdakmatov, K. (1988). *Kratkij etimologicheskij slovar' kyrgyzskojo jazyka* [Brief etymological dictionary of the Kyrgyz language]. Frunze: Ilim (in Russian)
[Сейдакматов, К. (1988). *Краткий этимологический словарь кыргызского языка*. Фрунзе: Илим].