



YEMƏKLƏR

Bəşər cəmiyyətinin meydana gəldiyi ilk dövrlərdən insanların, əsas tələbat kimi, qida məhsullarına böyük ehtiyacları olmuş, yaşamaq uğrunda mübarizədə geyim, sığınacaq kimi maddi vasitələrlə yanaşı, yemək məhsullarının əldə edilməsi də mühüm əhəmiyyət kəsb etmişdir. Yaranışın ilkinlik çağlarında qida məhsullarının təbiətdən hazır şəkildə alan (yığıcılıq) ibtidai insanlar, sonralar ictimai inkişafın gedişi prosesində özləri də yeməklər istehsalı vərdişlərin yiyələnmişlər. Buna görə də yeməklər və içkilər insan cəmiyyətinin yaranması ilə bir dövrdə meydana gəlməklə, hər bir xalqın maddi mədəniyyətinin mühüm elementlərindən biri təşkil edir. F.Engels L.H.Morqanın bəşəriyyətin tarixdən əvvəlki dövrə gətirdiyi sistem haqqında danışarkən, onun belə bir fikrinə diqqətimizi yönəldir ki, "...bütün canlı mövcudatdan yalnız insan yemək şeyləri üzərində, demək olar ki, hədsiz hökmranlığa nail ola bilmişdir". [1] Tədqiqatçılar haqlı olaraq qeyd edirlər ki, ibtidai insanlar özlərinin ilk əmək vərdişlərinə məhz yeməli qida məhsullarını axtarıb tapmaqla başlamış, onların əldə edilməsi və saxlanması isə ilk primitiv əmək alətlərinin və yemək qablarının meydana gəlməsinə səbəb olmuşdur.

Dünyanın bir çox ərazilər kimi Azərbaycan ərazisinin də ilk insanın meydana əldiyi antropogen zonasına daxil olmasını elmi tədqiqatlar çoxdan sübut etmişdir. Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində aşkar edilən ilk insan mağara-düşərgələrindən (Azıx, Tağlar, Qazma, Buzeyir, Zar və b.) əldə edilən daş əmək alətləri, heyvan sümümləri və s. kimi maddi mədəniyyət qalıqları söyləməyə imkan verir ki, ölkəmizin ilk sakinləri yığıcılıqla yanaşı, ovçuluq və balıqçılıqla da məşğul olmuş, onların yemək öynəsində bitki mənşəli yeməklərlə yanaşı ət yeməkləri də mühüm olmuşdur. Azərbaycanda, şübhəsiz ki, uzun əsrlərin empirik bilik və vərdişləri hesabına yaranan, ənənəvi olaraq nəsillərdən-nəsillərə ötürülən zəngin qidalanma ənənələri mövcud olmuş, maddi mədəniyyətin bu sahəsində etnosun milli xüsusiyyətləri daha aydın izlənməkdədir.

Hələ çox qədimlərdən flora, fauna və hidroqrafiya cəhətdən zəngin olan Azərbaycan ərazisində çoxəsrlik qida mədəniyyətinin formalaşması üçün mükəmməl baza, ilkin şərtlər də mövcud olmuşdur. Bu təbii ehtiyatlardan istifadə edən Azərbaycan xalqı müxtəlif çeşidli yeməklərin hazırlanmasında zəngin bacarığa, biliyə və təcrübəyə sahiblik etmişdir.

Maddi mədəniyyətin ən mühafizəkar sahəsi olan yeməklər uzun bir tarixi inkişaf yolu keçdiyindən, ona məhsuldar qüvvələrin tədrici inkişafı, istehsal alətlərinin meydana gəlməsi də təsir göstərmiş, yeməklərin çeşidini artırmış, tərkibini zənginləşdirmişdir. Mezolit dövründə ox və kamanın kəşf edilməsi, “Neolit inqilabı” hesab olunan dulusçuluğun və toxuculuğu meydana gəlməsi ibtidai insanların yemək öynəsində böyük dəyişikliklərə səbəb olmaqla, ərzağın kəmiyyət və keyfiyyətini artırmış, onun uzun müddət saxlanması üçün şərait yaratmışdır.

Vəhşi heyvanların əhəlləşdirilməsi, əvvəlcə təbii, sonralar isə süni oddan istifadə edilməsi ibtidai insanların təbiətin asılılığından azad edərək sərbəstliyinə şərait yaratmış, istehsal məharətinə yiyələnməyə, qida mənbələrinin genişləndirməyə vadar etmişdir. Azərbaycan da odla tanışlığın bir neçə yüz min il tarixi vardır. Azıx mağarasından tapılmış ocaq qalıqları sübut edir ki, ölkəmizin ən qədim sakinləri odla davrana bilmiş, ondan istifadə etməyi bacarmışlar. Oddan istifadə edilməsi ilə insanlar yeni yeməklər hazırlamaq vərdişlərinə yiyələndilər, ən başlıcası isə oddan bişirilən ət və b. qida məhsulları yarı həzm olunmuş halqa yemək süfrəsinə çıxarılmaya başladı.

İctimai inkişafın sonrakı mərhələlərində qidalanma mədəniyyətinin formalaşmasında hər bir xalqın təsərrüfat mədəniyyətinin isiqamətinin də (əkinçilik, maldarlıq, ovçuluq, yığıcılıq və s.) mühüm təsiri olmuşdur. Azərbaycanda əsas məşğuliyyəti əkinçilik olan dağətəyi və düzənlik ərazilərdə yaşayan əhalinin yemək süfrəsində bitki mənşəli yeməklər bolluq təşkil etmiş, dağlıq bölgələrdə yaşayan maldar elatların qida öynəsində isə ət-süd yeməkləri bitki mənşəli yeməkləri üstələmişdir.

İlk baxışdan adı görünən yeməklərin müxtəlifliyi xalqın sosial vəziyyətindəki fərqlərlə də müəyyən olunur. Məlum olduğu kimi, bütün

orta əsrlərdə Azərbaycanda sosial-sinfi təbəqələşmə son həddə çatmışdı. Hərtərəfli təmin olunmuş ağa, bəy, əsilzadə, mülkədar, tacir-tüccar əhli, ruhani və b. sosial zümrələrdən fərqli olaraq, kəndin rəiyyət-rəncbər ailələrində süfrəyə müxtəlif çeşidli yeməklər yalnız arzu olaraq qalırdı. Heç şübhəsiz ki, qidalanma mədəniyyətinin formalaşmasında varlı zümrələr mühüm rol oynamışlar.

Bütün bunlarla yanaşı, müxtəlif çeşidli yeməklərin meydana gəlməsində təbii coğrafi yerləşmə, iqlim şəraiti, iri şəhərlər-ticarət-mədəni mərkəzlərə yaxınlıq və başqa qonşu xalqlarla etnik mədəni əlaqələr də müəyyən dərəcədə əhəmiyyətli rol oynayır. Bəşər tarixinin ümumi inkişaf qanunauyğunluqlarının əsasında maddi-iqtisadi bazisin dayandığını nəzərə alsaq, bu maddi –iqtisadi bazisin bir tərkib hissəsi olan yemək və içkilərin cəmiyyətin həyatında nə dərəcədə həlledici rol oynadığının şahidi oluruq.

Yeməklər və içkilər təkcə qidaya olan tələbat baxımından əhəmiyyət kəsb etmir. Xalq yemək və içkilərin hazırlanmasında bütün qabiliyyətini, bilik və bacarığını ortaya qoyur, bayram və mərasimlərdə süfrələri ləziz və müxtəlif çeşidli yeməklərlə, meyvə-çəhrəz, xuşgubar xonçaları ilə bəzəyir, ləfəfətli və xoştamlı içkilər hazırlayır, ağır el yığnaqlarını, el toylarını, şərəfətli qonaqlıqları yemək-içmək süfrəsi ilə rövnaqləndirir. Xalqımızın bu sahədə əldə etdikləri zəngin təcrübə, vərdiş, bilik və bacarıqlar daim zənginləşmiş, bu günümüzdə qədər gəlib çatmışdır.

Azərbaycanın yeməkləri və içkiləri Qafqazda şöhrət qazanmış binayi-qədimdən bütün Qafqaz xalqlarının yemək süfrəsində həlledici təsir göstərmişdir.

Maddi mədəniyyətimizin bu sahəsi Ümumtürk mədəniyyəti çərçivəsində də sayılıb-seçilən yerlərdən birini tutur, xalqımızın milli xüsusiyyətlərini



Simiyyat

dünya miqyasında ləyaqətlə təmsil edir.

Azərbaycan xalq yemək və içkiləri çox böyük təşəkkül tapmış, inkişaf və zənginləşmə yolu keçmişdir. Arxeoloji qazıntılardan əldə edilən arpa, buğda və darı qalıqları, çoxsaylı və çoxçeşidli gil və mis qab nümunələri, müxtəlif meyvə və bostan və tərəvəz məhsullarının daşlanmış çəyirdikləri və s. fikrimizi sübut edir. Arxeoloji materiallar Azərbaycanın qədim sakinlərinin istifadəsində olan çörək və xörək adları haqqında sussa da, hər halda xalqın yemək mədəniyyəti, yemək öynəsi bəzədə təsəvvürlər yaratmaqda qiymətli mənbədir.

Azərbaycanın yemək və içkiləri haqqında yazılı qaynaqlarda, ölkəmizdə səyahətdə olan ənəbilərin yol qeydlərində, şifahi xalq yaradıcılığı nümunələrində, orta əsr müəlliflərinin əsərlərində müəyyən məlumatlara rast gəlmək mümkündür.

Vaxtilə “tarixin atası” Herodot massagetlər və onların hökmdarı Tomris haqqında məlumat verərkən İran-Haxamanışi şahı II Kirin massagetləri hiylə ilə məğlub etmək üçün çoxlu qoyun kəsib bol yemək—içmək süfrəsi açdığını, süfrəyə tünd şərəblə çoxlu qab düzüldüyünü, hər cür təam qoyulduğunu qeyd etmişdir. [2]

“Kitabi Dədə-Qorqud” dastanında Azərbaycan yeməkləri haqqında zəngin məlumatlar cəmlənmişdir.[3] Dastandan məlum olur ki, əhalinin yemək öynəsində dənli bitkilər, ət-süd, bağ-bostan məhsulları əsas yer tutmuşdur. Burada “ətmək” adı altında “bozlamac” və “güməc” kimi çörək növlərindən istifadə edildiği qeyd olunur.

“Albaniya tarixi”nin müəllifi M.Kalankatuklu Albaniya ölkəsinin bolluğu və bərəkətliyindən söhbət açarkən bu ölkənin balığı, taxıl və üzümü, duzu və zeytunu haqqında ağızdolusu danışır. [4] Şübhəsiz ki, əhali bu nemətlərdən ləziz tamlı yemək və içkilər hazırlaya bilmişdir.

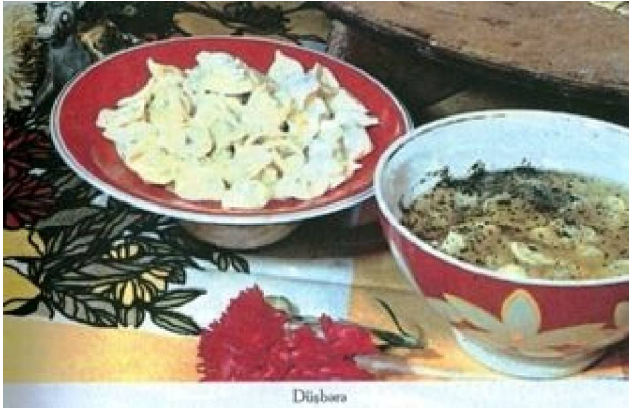
Azərbaycanın orta əsrlər dövrü yeməkləri və içkiləri haqqından qiymətli məlumatlara N.Gəncəvinin “Xəmsə”sində rast gəlinir:

“Yeməklər bişmişdi qoçdan, toğludan,
Uzun yuvarlaq incə çörəklər
Saraydan başlamış qapıya qədər
Kökəllər yağlı, şəkərlə,

Şəkərli küncütdə dada bax hələ,
Ənbərlə yoğrulmuş dadlı yeməklər
Cənnət yeməyindən verirdi xəbər.
Dağ kimi qalanmış öküz və balıq...
Ən dadlı mürəbbə, limonlu şərbət,
Tər halva və badam halvası daşır...
Güləblə çəkilməmiş şərbət, gülşəkər...
Qoyuldu süfrəyə yüz çeşid yemək,
Yeməklər xonçaya verirdi bəzək". [5]

N.Gəncəvinin "Xəmsə"sindən aydın olur ki, orta əsrlər Azərbaycanında gündəlik və mərasim yeməkləri bir-birindən fərqləndirilmiş, yeməklər biki və ət-süd mənşəli olmuş, yemək süfrələrin əmüxtəlif kökəllər, külçəllər, arapa, buğda və çovdar çörəklər yeyilmiş, kabab, ətli xörəklər, halva, aş (plov), balıq və quş yeməkləri, tutmac, muzəvvər şorbası, zəngəl, süd-ağartı yeməkləri, bal və s. süfrələr bəzəyi olmuş, güləb, buxur, şərbət, adi su, ayran, üzüm şərbəti və s. kimi içkilərdən istifadə edilmişdir.

XV əsrdə Ağqoyunlu hökmdarı Uzun Həsənin (1453-1478) nahar süfrələrində iştirak etmiş məşhur İtaliya səyyahı və diplomatı A.Kontarini saray əhlinin "az miqdarda ət qatılmış saraçın darısı və ya



başqa hər hansı bir darı" dan hazırlanmış xörəyi bir süfrədə nahar edənlərə isə çox və olduqca yaxşı hazırlanmış xörəklər verirdilər.[6]

1562-ci il avqustun 20-də Şirvan hakimi Abdulla xan

Ustaclının qonağı olmuş ingilis səyyahı A.Cenkinson yazırdı : "...nahar vaxtı çatanda yerdə süfrələr açıldı və müxtəlif cür xörəklər verildi;

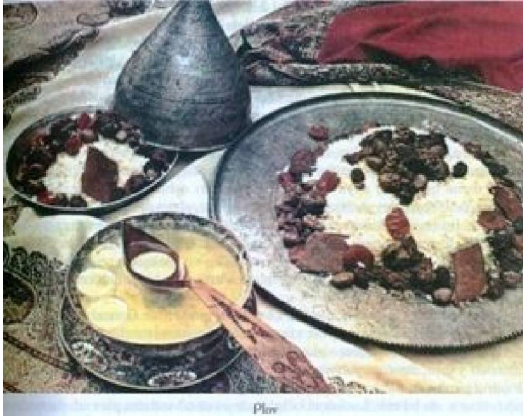
xörəklər növlərinə görə cərgə ilə düzülüşdü; mənim hesabıma görə süfrədə 140 cür xörək vardı. Bu xörəklər yeyildikdən sonra qabları süfrə ilə birlikdə yığıdırıb, təzə süfrələr saldılar. Ortaya 150 növdə meyvə və başqa ziyafət yeməkləri gətirildi. Belə ki, iki dəfədə 290 cür yemək verildi”. [7]

XVII əsrdə Azərbaycanda olmuş alman səyyahı A.Oleari də Azərbaycan xalqının yemək süfrəsinin yüksək dəyərləndirmiş, qatı bəkməz (doşab), “halva” adlanan, ovulmuş badam ləpəsi, buğda unu və qoz ləpəsindən hazırlanan şirniyyat-konfet, “sucuq”, nar şirəsi, sumax və digrə tuşməzə şirələr haqqında ətraflı məlumatlar vermişdir. [8]

XVII əsrin məşhur türk səyyahı E.Çələbinin “Səyahətnamə” əsrinə Təbriz şəhəri haqqında verilən məlumatlarda Təbrizin məşhur “ağ dəyirmi çörəklərindən”, “qızadılmış kəkliyindən”, “40 növ ətirli plovundan”, “zəmilərində 7 növ çox məhsuldar buğda yetişdirilməsindən”, “paxla və arpanın bol məhsul verməsindən” ağızdolusu danılır, şəhərdəki bolluğun və ucuzluğun səyyahı heyran etməsi vurğulanır.[9]

Səyyahların əsərlərində və yol qeydlərindən görünürdü ki kimi Azərbaycana da bütün orta əsrlər boyu qidalanma mədəniyyəti yüksək xətlə inkişaf etmiş, yeni-yeni yeməklər və içkilərlə zənginləşmiş, qazılan bilik və təcrübələr nəsillərə ötürülmüşdür. Hətta Azərbaycan yeməkləri içərisində elələri olmuşdur ki, səyyahlar onlardan xüsusi olaraq bəhs etmişlər. Məsələn, rus alimi İ.N.Brezin plovu Şərq mətbəxinin klassik xöyəri adlandırmış, 10 məşhur fransız səyyahı A.Düma (XIX əsr) kabab haqqında belə yazmışdır: “kabab mənim səyahət boyu rast gəldiyim ən ləziz yeməkdir. Onu Fransada məşhur olan yeməklərin siyahısına daxil etmək olar”. [11]

Azərbaycan şifahi xalq yaradıcılığından, xüsusilə də dastanlarımızda, yemək və içki haqqında müfəssəl məlumatlar toplanmışdır. Xalq dastanlarında adı çəkilən çörəklər (nan, küllü kömbə,



lavaş, şəkərçörəyi), halva, plov, bostan-tərəvəz məhsullarından hazırlanan yeməklər, ət-süd mənşəli yeməklər, (kababların müxtəlif növləri-qoyun, ceyran, öküz, durna, qırqovul, kəklik kababları, süd-ağartı yeməkləri-qatıq, qaymaq, şor, pendir, yağ və s.), eləcə də, bal, ayran aşısı, qayğanaq, şirniyyat növləri- noğul,

nabat və b. əhalinin istifadəsində olan, gündəlik və mərasim yeməkləri süfrəsinin rəvənləndirən başlıca yeməklər olmuşdur.

“Koroğlu” dastanında qəhrəmanın ağır yığnaqlarında süfrəsinin boluğu, özünün mərdliyi, qonaqpərvərliyi səmimiyyətlə tərənnüm olunur:

Bir hay desə ağır tüplər basılır,
Qancığadan qanlı başlar asılır.
Hər içkidə yetmiş quzu kəsilir,
Verir aşısı, ağ lavaş Koroğlu.[12]

Azərbaycanın ənənəvi xalq yeməkləri və içkiləri XIX yüzilliyə məhz belə çoxəsrlik baza əsasında qədəm qoymuş, XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində daha da zənginləşmişdir. Bu dövrə aid olan tədqiqat əsərlərində müxtəlif dövrü və nəşr, məcmuələrdə, səyyahların yol qeydlərində Azərbaycan kulinariyasına diqqət daha da artmış, özünəməxsus məhəlli-lokal xüsusiyyətləri ilə seçilən Azərbaycan yeməkləri təriflənmiş, onlardan ağız dolusu açılmışdır.

XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində Azərbaycan yeməkləri gündəlik və mərasim (toy, nişan, bayram, ehsan) yeməkləri olmaqla iki qrupa bölünürdü. Mərasim yeməkləri “üz ağardan xeyir-şər yeməkləri”

kimi hazırlanma texnologiyası, həcmi və tərkibinin kaloriliyinə görə gündəlik yeməklərdən fərqlənirdi.

Azərbaycan xalq yeməkləri tərkib komponentlərinə görə də iki qrupa bölünür: bitki mənşəli yeməklər və maldarlıq məhsullarında hazırlanan yeməklər. Lakin, qeyd etmək lazımdır ki, yeməklər hazırlanıb süfrəyə verilirəkən qarışıq tərkibdə olduğundan, belə qruplaşma şərti qəbul edilməlidir. Azərbaycan xalq yeməkləri öz çeşidlərinin müxtəlifliyi və istifadə olunan əsas qida-ərzaq mənbəyinə görə o qədər rəngarəngdir ki, onları süd, ət, xəmir, tərəvəz və b. xörəklər kimi qruplaşdırmaq da məqsədəuyğundur. Azərbaycan qida mədəniyyətinin əsas ənənəvi xüsusiyyəti isə ondan ibarətdir ki, burada xəmir və bitki mənşəli yeməklər əsas yer tutur.

Azərbaycan xalq yeməklərinin hazırlanma qaydalarından və qəbulunda da çoxlu xarakterik xüsusiyyətlər özünü göstərir. Bu yeməklər həm də ciddi mövsümi səciyyəsi ilə diqqəti cəld edir: yaz-yay fəsillərində daha çox istifadə olunan bitki-tərəvəz yeməklərindən fərqli olaraq, soyuq fəsillərdə isti bişmişlərə, ət və xəmir xörəklərə üstünlük verilir.

Azərbaycanın təbii-coğrafi şəraiti, cənubla-şimalı, şərqlə-qərbi birləşdirən karvan-ticarət yollarının çarpazlaşdığı bölgədə yerləşməsi, onun dünya xalqları ilə daha fəal qarşılıqlı təmasda olmasına, xüsusilə də intensiv etnik-mədəni proseslərin getməsinə şərait yaratmışdır. Odur ki, Azərbaycan yeməkləri ümümbəşəri cəhətləri ilə yanaşı, özünəməxsusluğu və milli xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir. Milli koloritə malik olan Azərbaycan yeməkləri yüksək keyfiyyətinə, dadına, tamına və lətafətli ətrinə görə dünyada məşhurdur.

Əsas ərzaq məhsulları. Xalqımızın təsərrüfat məişətində hələ qədim zamanlardan aparıcı sahə kimi əkinçiliklə bərabər, maldarlıq da geniş yer tutduğundan yemək öynəsində bu iki başlıca təsərrüfat sahəsinin məhsulları daha üstün olmuşdur. Ət və süd məhsulları, undan hazırlanan məlumatlar, çörək və xörəklər, müxtəlif mədəni yabanı bitkilər və meyvəcat əsas ərzaq məhsulları olmuş və indi də xalqın yemək süfrəsində layiqli yer tutur.

Gündəlik yemək öynəsində undan bişirilmiş çörəklər və xörəklər üstünlük təşkil edilirdi. Arxeoloji qazıntıların nəticələrindən aydın olur ki, xalqımız artıq Enolit dövründən başlayaraq arapa və



Kada

buğda yetişdirmiş, çörək bişirməyi bacarmışdır. Çörək əsasən buğda unundan, bəzən də arpa ilə buğda unu qarışığından (kərdiyar) bişirilirdi. Qarğıdalı unun buğda və ya darı ununa qatmaqla “cad” adlanan balaca, girdə çörəklər bişirilirdi. Adətən cad çörəyini isti halda yeyirdilər.

buğda yetişdirmiş, çörək bişirməyi bacarmışdır. Çörək əsasən buğda unundan, bəzən də arpa ilə buğda unu qarışığından (kərdiyar) bişirilirdi. Qarğıdalı

Buğdadan, bir qayda olaraq, un şəklində istifadə edilirdi.



Kabab

Ondan həm də dənə halında (hədik, qovurma, səməni və s.) və ya əl dəyirmanında (kirkirə, dəstər) yarma halına salınaraq yemək (yarma aşı, yarma-xaşıl və s.) hazırlanırdı. Xalq arasında buğdanın qırmızı və ağ gülgənə, gülüsər, Qarabağ buğdası, sarı buğda, qaragilə buğda, qaraqılçıq, kərə buğda, gərmiyan, dəvdiş, nümə buğda və b. növlərindən un əldə etmək üçün geniş şəkildə istifadə edilirdi.

İlk vətəni Cənü-Şərqi Asiya ölkələri hesab olunan və VI əsrdən Azərbaycanda becərməyə başlanılan çəltik bitkisi və ondan alınana düyü əhalinin yeməklərində başlıca yer tuturdu. Çəltikçiliyin vətənlərindən biri olan Azərbaycan da 50-yə qədər plov növü hazırlamağa qədər səriştəli aşpazlarımız olmuşdur. Xalq öz mətbəxində plovu əsasən dənə halında (plov, çəkmə, südlü sıyıq, şilə və s.) və kirkirədə üyüdülmüş halda (firni) işlədirdi. Bundan başqa, düyü müxtəlif xörəklərin (dolma, küftə, dovğa. Şorba və s.) içərisinə də qatılırdı. Düyü, Azərbaycanın Lənkəran bölgəsində çörək əvəzi kimi də işlədilmişdir. Burada bişirilən “çanquru” və “ləkü” kimi çörəklər düyü unundan və yarmasından hazırlanırdı. XIX yüzillikdə Azərbaycanın əsas əkinçilik bölgələri hesab edilən Talış, Şəki, Quba, Şirvan və

Qarabağda xan düyüsü, sədri, ənbər bu, akulə, ağ çəltik, qızıl çiləli, şərİL və s. kimi 50-yə qədər çəltik növü əkilib-becərilirdi.

Bostan-tərəvəz məhsullarından qarpız, yemiş, xiyar, lobya,



Manqal

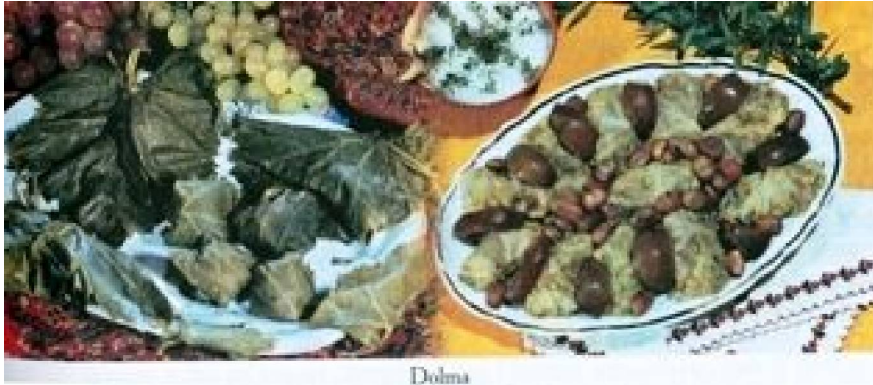
paxla, badımcan, soğan, sarımsaq və b. həm əhalinin gündəlik yeməklərindən təzə halda, həm də onların bəzilərindən hazırlanmış turşu (tutma, şoraba) halında istifadə olunurdu. Pomidor, kələm, kartof və b. tərəvəz bitkiləri xalqın yemək öynəsinə

nisbətən güc daxil olmuşdur.

Mədəni və yabanı şəkildə yetişən bağ məhsulları (üzüm, alma, armud, zoğal, tut, heyva, nar, əzgil, ərik, şaftalı, gilə, gavalı və s.) həm bağ mövsümündə təzə halda, həm də emal edilərək (qax, albuxara, qaysava, qaysı, kişmiş, mövüc, alana, sucuq, basdıq və s.) işlədilir. Bundan başqa, bu meyvələrdən bəkməz, riçal, nardaşa (narşərab, nardənə, rubbinar), qora suyu, şərbət, şirə, və s. də hazırlanırdı. Bu bağ-bostan məhsulları becəriləndiyi bölgələrin adı ilə daha da şöhrətlənmişdir. El arasında Sabirabadın və Zirənin qarpızı, Gədəbəyin ağçiçək dəmyə kartofu, Hövsanın soğanı, Göyçayın narı, Kürdəmirin yemişi, Tovuzun Qazqulu xiyarı, Qubanın ağ alması, Ordubadın əriyi, Ağdaşın heyvası da yüksək qiymətləndirilirdi.

Mövsümdən asılı olaraq adətən təzə halda (yay və payız), qurudulmuş (qaxac) və qovrulmuş halda (qovurma) ilin soyuq fəslində istifadə edirdilər. Qafqazın bütün müsəlman xalqları kimi, Azərbaycan xalqı da ev heyvanlarından qoyun, keçi, inək, dəvə və qismən də camış ətinə üstünlük veirirdi. İlk orta əsrlərdə Azərbaycanda at əti də yeyilmişdir.

Azərbaycanın varlı əsilzadələrinə, bəy-xan zümrəsinə həmçinin vəhşi çöl heyvanlarının (dovşan, ayı, ceyran, maral, dağ qoçu, qaban, əlik) və çöl quşlarının (qızıl qaz, ördək, kəklik, turac, qırqovul, bildirçin, bəzgak, durna, meşə xoruzu və s.) əti də yaxşı tanış idi. Ov içini özlərinə sevimli əyləncə hesab edən əsəb-nəsəb sahibləri müxtəlif növ üsullarımdan istifadə etməklə yemək süfrələrinin öz əti ilə kifayət qədər təmin edə bilirdilər.



Dolma

Xalqımızın ev təsərrüfatında hər bir ailənin saxladığı qaz, ördək, toyuq, hind toyuğu əhalinin quş ətinə və yumurtaya tələbtini ödəyirdi.

Azərbaycan əhalisinin qida məhsullarının tərkibinə balıq əti də daxil idi. Balıqdan müxtəlif çeşidli yeməklərin hazırlanması hələ qədim zamanlardan Xəzərsahili bölgələrin, həmçinin Kür, Araz, Qanıq (Alazan), İori (Qabırri) və digər çayboyu ərazilərin əhalisi arasında məlum olmuşdur. Ərəb müəllifləri (İbn Hövqəl və İbn əl-Fakih), “Alban tarixi”nin müəllifi M.Kalankatuklu vaxtilə Albaniyanı şöhrətləndirən yüksək keyfiyyətli balıq növləri haqqında məlumatlar vermişlər. [13] XIX-XX yüzilliyin birinci yarısında əhalinin yemək öynəsində qızıl balıq (azatmayı) ziyad, (kütüm), xəşəm, külmə, sıf, axşalı, siyənk, sazan, qızıl üzgəc, enlibaş (kefal), lilbalğı və s. kimi pullu balıqlar əsas yer tutmuşdur. Uzunburun (qırmızı balıq), nərə, ağbalıq, bölgə və cökə kimi qiymətli pulsuz balıqlar XX əsrin ikinci yarısından başlayaraq yemək süfrələrinə çıxarılmışdır. Əhali balıqdan

həm t z halda, həm duza qoymaqla, həm də qurudulmuŐ Őkild  istifadə edirdi.

Azərbaycan əhalisinin qida məhsulları i erisində minilliklər boyu s d-aŐartı məhsulları üstün yer tutmuŐdur. S d və süd məhsulları hər bir azərbaycanlı ailəsinin g z ranında əvəzedilməz qida mənbəyi idi. Qida üçün, qoyun, keçi, inək v  camıŐ südündən istifadə edilirdi. Orta əsrlərdə at südündən istifadə edilsə də, XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində onu  yn d n  ıxarmıŐ, ulaq v  dəvə s d n  isə müalicəvi məqsədlər üçün müraciət edilmiŐdir. S d qaynar Őkild  içilir, ondan müxtəlif yeməklər hazırlanır, çoxsaylı s d məhsulları (qatıq, qaymaq,  iy , xama, yaŐ, Őor, ayran, kəsmik, süzmə, qurut, körəməz, pendir və s.)  ld  edilirdi. Bunlardan bəziləri gündəlik yemək üçün istifadə olunur, bəziləri isə ehtiyat ərzaq kimi tədarük edilirdi.



Piti

Xalqın yemək öynəsində xeyli yer tutan yabanı yeməli bitkilər yeməklərin ən qədim növlərindən hesab olunmaqla, əcdadlarımızın ilkinlik çağları ilə səsləşir. İbtidai insaların ilk qidalandığı yabanı yeməli bitkilər, eləcə də sonradan mədəniləşdirilmiş bir çox otlar və dirrik məhsulları (unnuca, şomu, əvəlik, ispanaq, pər-pərən, qazayağı, gicitkən, yemlik, quzqulağı, turşing, yolotu, cacıx, cincilin, kəklikotu, keşniş, şüyüd, sağlam, baldırğan, tərşun, tərə, cəfəri, nanə, reyhan, və s.) həm təzə halda yeyilir, həm də onlardan sıxma, kükü, tilxam, dovğa, kətə və s. kimi yeməklər hazırlanırdı. A.A.Qrossheym yazırdı ki, yabanı



Balıq ləvəngisi

yeməli bitkilər Qafqaz xalqlarının geniş istifadəsində olduğundan, onların qida öynəsi çox zaman bu bitkilər üzərində qurulurdu. Onlarla orqanizmə çoxlu miqdarda vitamin daxil olduğuna görə, bu öynə daha çox əhəmiyyətlidir. [14]

Bütün bunlarla yanaşı, Azərbaycan xalqı çoxçeşidli, rəngarəng növlü gündəlik və mərasim yeməklərinin hazırlanmasında duz, bal, şəkər tozu, həmçinin bütün dünyada məşhur olan Şərqi ədviyyatlarından (zəfəran, isitot, darşın, zəncəfil, hil, mixək, sarıkök, sumax, nanə qurus, dəfnə yarpağı, keşniş toxumu və s.) yüksək ustalıqla istifadə etməyi bacarmışdır.

Azərbaycan əhalisinin istifadəsində olan əsas qida məhsullarının səciyyəsiindən aydın görüldüyü kimi, ərzaq mənbəyi müxtəlif olduğu

üçün yeməklər də çoxçeşidli və zəngin olmuşdur. Hər bir azərbaycanlı öz zövqündən və ailəsinin maddi durumundan asılı olaraq yemək süfrəsini bu və ya digər ərzaq məhsullarından hazırlanmış lətif xörəklərlə təmin etməyə çalışmışdır.

Bitki mənşəli yeməklər. Bütün tarixi dövrlərdə Azərbaycan xalqının yemək süfrəsində bitki mənşəli yeməklər daim üstünlük təşkil etmişdir. Bitki mənşəli yeməklərin hazırlanmasında isə əsasən dənli bitkilərdən (buğda, arpa, darı, çovdar, qarğıdalı, şəltik) geniş istifadə edilmişdir.

Bitki mənşəli yeməklər içərisində çörək əsas yer tutmuşdur. Azərbaycanda çörəkdən istifadənin çox qədim tarixi vardır. Burada, onun ocaq yerində, üzərinə qor, isti kül tökülərək bişirilən küllü kömbədən (“dəyirman kömbəsi”) tutmuş, müasir çörəkxanalarda bişən çörəklərə qədər təkmilləşərək keçdiyi inkişaf yolunu izləmək mümkündür.

Azərbaycanda bişirilən çörəklər tərkibinə, formasına, naxış elementlərinə, istifadə olunan çörəkbişirmə vasitələrinə, acıtmalı (maya, xamra, acı xamra, balatı və s.) və acıtmasız olduğuna görə bir-birindən fərqlənirdi. Tərkib komponentinə görə çörək buğda çörəyi, arpa çörəyi, darı cadı, qarğıdalı cadı, düyü çörəyi və b. adlar altında qruplaşdırılırdı. İqtisadi cəhətdən imkansız ailələrdə qarışıq (kərdiyar) tərkibli çörəklərin bişirilməsinə təsadüf olunurdu.

Azərbaycan çörəkləri formasını müxtəlifliyinə (oval, dəyirmi, yastı-uzunsov, nazik, (yuxa) və s.) üzərinə vurulan naxışların rəngarəngliyinə görə də bir-birindən fərqlənirdi. Adətən, yuxa, lavaş, fətir və başqa çörək növlərini kündəsi olduqca nazik açılır, sacın üzərini büsbütün tuturdu. Təndirdə bişirilən lavaş və pəncəkəş istisna olmaqla, digər təndir çörəkləri girdə-dairəvi formada yastılanırdı. Sacda bişirilən xamralının (bozdamac, yannama) kündəsi iri tutulmaqla 1,5-2 sm qalınlığında və 22-25 sm diametrində olurdu.

Azərbaycanın ev təsərrüfatında çörəkbişirmə ilə ancaq qadınlar məşğul olurdular. Lakin, bununla belə, orta əsrlərdən başlayaraq çörəkbişirmə sənəti də (şatırçılıq) geniş inkişaf etmişdi. Bu peşə sahəsi ilə başlıca olaraq kişilər məşğul olurdular.

Əhalinin təsərrüfat fəaliyyətinin istiqamətindən, məskunlaşma mülahizələrindən asılı olaraq istifadədə müxtəlif çörək növləri üstünlük təşkil edirdi. Belə ki, oturaq və əkinçiliklə məşğul ola əhali arasında təndir çörəkləri, maldarlıq məşğulu olan köçmə elatlar arasında sac çörəkləri, şəhər əhalisi arasında isə kürə çörəkləri (səngək, fırın, xərək) başlıca çörək növləri idi. Etnoqrafik materiallardan aydın olur ki, kürə (səngək) çörəyinin başlıca istehsal mərkəzləri Gəncə və Ərdəbil şəhərləri olmuşdur. Adətən səngək çörəkləri pıtixana dükənləri ətrafında xırıd edilirdi. Çünki şəhər əhalisi pıtixin işgənəsi səngək çörəyi ilə yeməyə üstünlük verirdi.

XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində Azərbaycan əhalisinin istifadəsində 50-dən çox çörək növü olmuşdur. Onların müəyyən qismi adı çörəklər, bir qismi isə xəmirinə yumurta, şəkər tozu, süd, ağız südü, yağ, bal, müxtəlif ədviyyatlar qatılmış çörəklər idi. Bu çörəklərin növ müxtəlifliyi (təndir çörəyi, yuxa, lavaş, fətir, kələfətir, səngək çörəyi, xamralı, bozdamac, yannama, fəsəli, şirin kömbə, küllü kömbə, bişi, cad, külçə, zeyrən çörəyi, şorqoğalı, bəyim çörəyi, südlü çörək, nazik pəncəkəş, çşırpma, qalın, tapı, dastana (köməc), sacarası kömbə, kətə, qulan, bəysumat, somun, yağlı kal, xərək çörəyi, qalınca, ovma, dəyirman fətir, südlü çörək, cır çörək, qatdama, əyirdək, yelapardı, naqqaş çörəyi, çöçə, bombi, bayram çörəyi, südlü lavaş, cıppa, saqqallı qalın, qoz çörəyi, gül çörəyi, qəlīt və s.) bir daha sübut edir ki, xalqımız çörək və çörək məlumatlarının hazırlanmasında çoxəsrlik ənənələrə dayaqlanan zəngin bilik, bacarıq və təcrübəyə sahib olmuşdur.

Çörək, Azərbaycan yeməkləri içərisində yeganə müqəddəs nemətdir ki, istisnasız olaraq, bütün yemək öynələrində (səhər yeməyi-qəlyanaltı, nahar və şam yeməyi) süfrəyə yetərinə çıxarılır. Gündəlikdə daha çox işləndiyinə, boluq, bərəkət simvolu olduğuna, hətta “Qurani-Kərim” dən belə üstün tutduğuna görə satış üçün nəzərdə tutulan çörəklər daha baha qiymətləndirilmiş, onu hər kəsin ala bilməsi mümkün olmuşdur. X əsr müəllifi İbn Hövqəl Azərbaycanda çörəyin ucuzluğundan təəccüb doğuracaq heyrətlə yazırdı ki, burada bir dihrəmə 50 lavaş almaq mükündür. [15]

Azərbaycanlıların yemək süfrəsində təzə çörəyi pendir və kərə yağı ilə yeməyə üstünlük verirdilər. İsti təndir çörəyinin arsına

kərə yağı qoymaqla döymənc də hazırlayırdılar. Yuxanı və fətiri şora, pendirə büküb dürmək düzəldirdilər. Çörəyin sulu xörəklərin içərisinə doğramaqla yemək, qızartma, bozartma və kababları şörəklə birgə yemək də ayrı qayda idi. Gəncəbasar bölgəsində fətiri yağda qızartmaqla “ölgözü” adlanan yemək hazırlanırdı. Müqəddəsliyinə, bərəkətinə hörmət əlaməti olaraq xalqımız süfrəyə əvvəlcə çörək qoyur, yeməkdən sonra ilk dəfə süfrədən çörəyi yığışdırardılar. Xalq çörəyi süfrəyə həmişə təzə halda verməyə çalışırdı. Boyaq olmuş, qurumuş çörəkdən isə “soğança” adlanan yemək hazırlayırdılar.

Azərbaycan yeməkləri içərisində şirin çörəklər qrupuna adi edilən şirniyyat **qənnadı məlumatları** da mühüm yer tutur. Onları hazırlamaq üçün başlıca ərzaq məhsulları kimi buğda, qoz, fındıq, badam, pest, müxtəlif şərq ədviyyatlarından istifadə edilirdi. Bir qayda olaraq, xalqımızın bayram, mərasim və el şənlikləri süfrələrinin bəzəyən belə şirniyyatlar içərisində halva, şəkərbura, şorqoğal, paxlava, şəkərçörəyi, dürmə, külçə, tıxma, qurbıy, bamiyə, nişasta-tərək, çanquri, təndir çöçəsi, mütəkkə və s. dadına tamına, xüsusi səriştə ilə hazırlanmasına, başlıcası isə süfrədə yerinə görə yüksək qiymətləndirilirdi. Şirniyyat məhsullarının hazırlanması bütün Azərbaycan üçün xarakterik olsa da, onların bəziləri məhəlli lokal xüsusiyyətləri ilə seçilirdilər. Belə ki, xalq arasında daha çox Şəki halvəsi, Şamaxı mütəkkəsi, Zaqatala və Bakı qurabiyəsi, Qarabağ kətəsi, Bakı, Gəncə, Naxçıvanın təndir çöçəsi, Lənkəran külçəsi, Quba-Xaçmaz qozçörəyi, Ordubad qozlu dürməsi, Lənkəran çanqurisi, Quba tıxması, Muğan qəliti və b. ləziz tamına, yüksək ustalıqla hazırlanmasına görə adla söylənirdi.

Bitki mənşəli yeməklər arasında buğda unudan hazırlanma çoxçeşidli xəmir xörəklərinin (xəşil, xəngəl, sülfüllü, əriştə aşı, halva, bərə, müərssə, umac, qiymaq, qovut, qındı, düşbərə, gürzə. Qasıqxəngəli və b.) xüsusi yeri vardı. Azərbaycan əhalisi xəngəlin bə neçə növünü hazırlaya bilirdi. Yemək süfrəsin ən çox yer tutan **kəsmə və yarpaq xəngəl** (buna həmçinin süzmə xəngəl də deyilir) və **qasıq xəngəli** (qasıxəngəli və sulu xəngəl də deyilir) idi. Qasıqxəngəlinin bişirilməsi üçün soğançalı qaynayan suya nazik yayılmış xəmiri xırda kvadrat hissələrə (1,5x1,5 sm) kəsərək tökür, üzərinə sarmsaq-qatıq

əlavə edərək taxta qaşığıla yeyirdilər. Onu daha çox soyuqdəymə və öskürəyə tutlan ailə üzvlərinə bişirdilər. İçərisinə isitot əlavə edilmiş bu xörək növü güclü tərlətmə xüsusiyyətinə malikdir. Azərbaycanın bəzi bölgələri içərisində ət cızdağı, lobyə, lərgə, maş, mərcimək və s. əlavə edilmiş bu yemək növünə tumac deyirlər.

Qaşığıxəngəliyindən fərqli olaraq, yarpaq xəngəliyinin nazik yayılmış xəmirini təxminən 7x8 sm ölçüdə kəsir, suda bişirdikdən sonra kəfgirlə süzür, dayaz sinilərə çəkərək üzərinə sarımsaq-qatıq, qurut, yağ-soğança əlavə edirdilər. Üstünə qoyulmuş xuruşdan (qaradan) asılı olaraq Azərbaycanda xəngəlin bir neşə növü qeyd alınmışdır: beçəli xəngəl, qovurmalı xəngəl, cızdaqlı xəngəl, qurutlu-soğançalı xəngəl, tikə-ətli xəngəl, döymə xəngəl, kəklik xəngəli, yağlı xəngəl və s. Qeyd edək ki, xəngəl bu gündə Azərbaycan əhalisinin sevimli yeməklərindən olub, yemək süfrələrinə tez-tez çıxarılır.

Azərbaycanın Şəki-Zaqatala, Quba-Xaçmaz və qisməndə də Gəncəbasar bölgələrində əhəli qış aylarında, təsərrüfat işləri seyrələən vaxt əvvəlcədən tədarük etdiyi qaxacdən **sülhüllü** (sülhüllü) bişirirdi. Xüsusi səriştə ilə xəmirədən balıqulağına bənzər sülhüllü hissələri hazırlanır, suda qaynadılır, süzülərək dayaz və enli sinilərə şəkilyirdi. Xörəyin üzərinə həlim, düyülmüş sarımsaq və nardaşda qatılmış məhlul tökülür, süfrə sahibinin maddi imkanı daxilində ayrıca bişirilmiş qaxacdən 2-3 parça qoyulurdu. Sülhüllünün “sulu sülhüllü” və “südlü sülhüllü” növlərdi də vardı. Sulu sülhüllü qaxacın suyunda, südlü sülhüllü isə süddə bişirilirdi. Bu yeməklər aşsüzəndə süzülür və ya birbaşa süfrəyə verilirdi. Qeyd edək ki, sülhüllü saxurlar, laklar və ləzgilər arsında geniş yayılmışdır.

Gündəlik və milli bayram süfrələrində əhalinin bişirdiyi **qovutun** özünəməxsus yeri vardı. Onu hazırlamaq üçün əvvəlcə buğdanı sacda yüngülcə qovurur, kirkirədə (dəstərdə) yarına halına saldıqdan sonra, ələkdən keçirilərək şəkər tozu əlavə edilmiş suya (imkanı olanalr südə) tədriclə qataraq qatışdırırdılar. Məhlul qatlaşıb sarı rəngə çalanda bişmiş hesab olunurdu. Qovutu ya yumurulayıb, ya da dürmək şəkilyini salaraq yeyirdilər.

Buğda unudan bişirilən və Naxçıvan bölgəsi üçün daha xarəterik olan **qamqax** acıtmalı xəmirədən olurdu. Xəmiri oxlovla açır, yarpaq

xəngəl kimi doğrayıb, yağda qızardır, üstünə bal, doşab və ya şəkər tozu səpib yeyirdilər.

Xəşil buğda unundan bişirilən yemək olmaqla, yeməklər içərisində tez-tez təsadüf olunurdu. Bunun üçün qaynar suya tədriclə un əlavə edərək oxlovla çala-çala (qarışdıraraq) qaynadırdılar. Məhlul qatılaşandan od üstündən götürülür, boşqablara çəkilir, üzərinə şəkər tozu, bal, ərimiş yağ və bəkməz tökülərək yeyilirdi.

Azərbaycanda xəmir xörəklərinin ən sadə və geniş yayılmış növlərindən biri də **umac** idi. Umac öz tərkibinə görə üç növdə (adi, südlü, əvəlikli umac) hazırlanırdı. Südlü umac istisna olmaqla, digər umac növlərinə istiot və nar suyu qatılır, soyuqdəyməsi olan ailə üzvlərinə tərlətmə vasitəsi kimi verilirdi.

Muğan bölgəsi üçün xarakterik olan mürəssəni bişirmək üçün xəmiri xırda- xırda kəsib ayrıca bir qabda qovurur, sonra onu ya aşa qatır, ya da ayrıca suda qaynadıb yağ-soğanla bişirirlər.

Azərbaycanın əksər bölgələrində bişirilən xörəklər içərisində əriştədən hazırlanan **əriştə isitisi** və **əriştə aşının** xüsusi yeri vardı. Əriştəni nazik yayılmış xəmindən uzunsov olaraq kəsib təzə halda bişirir, bəzən də qurudur, yüngül qovurur və lazım gələndə istifadə edirdilər. Əriştə istisi sulu xörək kimi bişirilirdi. Yağ-soğan dağ edilən qazana su əlavə edilir, içərisinə əriştə və maş lobya tökərək qaynadırdılar. Əriştə istisi adətən sirkə-sarımsaq, abqora və ya nar suyu ilə yeyilirdi. El arasında əriştə ilə bağlı tapmacaların (Qasığa minər, ayağını sallar), el deyimlərinin (Özünə umac ova bilmir, özgəsinə əriştə kəsir; Əriştə bəylər aş, tutmac onun yoldaşı) geniş yayılması bir daha təsdiq edir ki, bu yemək növü xalqımız tərəfindən daim istifadə də olmuşdur.

Qovrulmuş, qurudulmuş əriştədən bayram aş bişirmək əhali arasında dəbdə idi. Bişirilərək dəmə qoyulan əriştə aşına qazmaq hazırlayır, tərkibinə bəzən düyü, lobya və ya paxla qatır, zövqdən asılı olaraq ət qovurması və quru balqı ilə yeyirdilər.

Xəmir və döyülmüş ətdən hazırlanan **düşbərə**, **kirs**, **gürzə** də xəmir xörəklər cərgəsinə aid edilir. XIX əsrin ortalarında Azərbaycanda olmuş rus alimi İ.N. Berezin burada bişirilən xəngəlin müxtəlif növləri ilə yanaşı, gürzənin də adını çəkmişdir. [16] Gürzə bişirmək üçün qoyun qiyməsi soğan, duz və isitotla qatılıb qovrulur, xəmirə bükülüb

qaynar suya tökülürdü. Süzülüb boşqablara çəkilən gürzənin üstünə darçın səpr, sarımsaqlı-nanəli qatıqla yeyirdilər.

Kirs düşbərəyə nisbətən, gürzə isə kirsə nisbətən iri bükülürdü. Düşbərə adətən öz həlimində süfrəyə verilir, üzərinə doğranmış keşniş və nanə əlavə edilir, sarımsaqlı sirkə və abqora il yeyilirdi. Şəki-Zaqatala bölgəsində bişirilən xəmir xörəyin **qırs** adlanan, döyülmüş ətlə, kəsmiklə, gicikən və əvəliklə bişirilən növləri məlum idi.

Azərbaycanın əksər bölgələrində xəmindən müxtəlif **qutablar da** hazırlanırdı. İçərisinə qoyulmuş xuruşdan asılı olaraq bu qutablar ət qutabı, göy qutabı (kətə), bornaı qutabı və s. adlarla bir-birindən fərqlənirdi. Abşeron kəndlərində dəvə ətindən bişirilən qutab yüksək qiymətləndirilirdi. Qutabın bir növü də içərisinə düyü və ağ lobyadan hazırlanan quruş qoymaqla bişirilirdi. Hələ XVII əsərdə yaşamış məşhur təbib Məhəmməd Mömin özünün “Təhfət-əl-möminin” (Möminin təhfəsi) əsərində (1669-cu il) nazik xəmindən hazırlanan, içərisinə ət, göyərtili, badam, şəkər tozu qoyulan qutablar haqqında məlumat verərək yazırdı ki, ət qutabı tədricən həzm olunsa da, orqanizmi qüvvətləndirir. Onu sumaz, göyərtili və təzə tərəvəzlə yemək məsləhətdir.

Buğdanan təkcə un şəklində deyil, dənə halında da istifadə edilirdi. Xüsusi olaraq bu məqsəd üçün seçilmiş buğdadan **qovurğa, həliməsi və səməni halvası** bişirirdilər. Qovurğanın içərisinə çox zaman qoz və əfindıq ləpəsi, küncüt, şabalıd və tut qurusu və s. qataraq çərəz kimi yedeyirdilər. Buğdadan bişirilən hədik isə mərasim yeməyi olub, diş dişəyən uşaqlar və qocalar üçün bişirilirdi.

Buğda ununun xəmindən bişirilən çörəklərin, şirniyyat-qənnadı məlumatlarının və xəmir xörəklərinin belə rəngarəngliyi, çoxçeşidliliyi Azərbaycan xalq kulinariyasının əkinçilik mədəniyyəti üzərində pərvəriş tapdığını söyləməyə imkan verir. Bu fakt əhalinin ta qədimdən oturaq həyat şəraitindən yaşadığını və əkinçilik mədəniyyətinin yüksək olmasının təsdiqləyir. Gündəlik, mərasim və ayın yeməklərinin undan hazırlanması-Xıdırnəbidə qovut hazırlanması və evin kandarına un qoyulması, nəzir-niyaz üçün undan yağlı çörək bişirilib kasıblara paylanması, ev heyvanları itərkən şər qüvvələri rəhmət gətirmək üçün pira yağlı çörəklər nəzir edilməsi, səksəkəli yatan

uşaqların başının altına çörək qoyulması, müsahibi inandırmaq üçün çörəyə and içilməsi, ehsan yeməyi olaraq halva hazırlanması və b. faktların dini-mistik mənalərini kənara atmış olsaq, burada qədim əkinçilik ənənələrinin arxaik köklərini görmək mümkündür. [17]

Bitki məhsulları içərisində düyü yümək raisonunda buğdadan sonra ikinci yer tuturdu. Çəltik bitkisindən alınana düyüdən həm müxtəlif xörəklərin tərkib komponenti kimi istifadə olunur, həm də yarma və ya un halına salınaraq çörək və xörəklər bişirilirdi.

Etnoqrafik materiallar Azərbaycan xalqı arasında düyüdən hazırlanan yeməklərinin şahanə tacının **plov** hesab olunduğunu təsdiqləyir. Sosial mənsubiyyətindən və iqtisadi vəziyyətindən asılı olmayaraq varlıqların gündəlik yemək süfrəsində, yoxsulların isə bayram süfrəsində plova təsadüf etmək olardı. Çəltikçiliyin geniş yayıldığı bölgələrdə (Lənkəran, Şəki-Zaqatala, Qarabağ, Quba, Şirvan və s.) plov istisnasız olaraq gündəlik yeməklər sırasına daxil edilirdi.

Hazırlanma üsullarına, tətib zənginliyinə, süfrəyə təqdim etmə qaydalarına görə plovun üç növü- **daşma plov, süzmə plov və döşmə plov** geniş yayılmışdır. Bu plovlar içərisində daşma plov hazırlanma qaydasına görə daha bəsit olub, digər plov növlərinə nisbətən arxaikliyi ilə seçilir. Onu hazırlmaq üçün xüsusi çölməyə tökülən düyünün üzərinə su əlavə edilir, su tam çəkilənə qədər bişirilirdi. Azərbaycanın ayrı-ayrı bölgələrində plovun bu növü “çəkmə”, əgər südlə su qarışığından bişirildirsə “südlü plov” adlanırdı. Lakin, daşma plovdan fərqli olaraq çəkmə-plovun düyünüsünə xırda-xırda doğranmış ət, südlü plova isə zövqdən asılı olaraq kişmiş, qaysı, xurma, hətta doğranmış balıqdan da əlavə edirdilər. Daşma plov süfrəyə, bir qayda olaraq isti-isti və ya soyuq şəkildə çıxarılırdı. Lənkəran bölgəsində bu plov səfər yeməyi kimi də hazırlanırdı. Bunu üçün axşamdan bişirilərək çölməkdə saxlanılan plov çölməyin formasını alırdı. Onu götürüb dəsmala bükür, səfər yeməyi kimi soyuq plov şəklində tədarük edirlər. Çörəyin keçmişdə düyü ilə əvəzləndiyi bu bölgədə daşma plov yemiş-qarpızla, soğanla, şor balıqla, yağla, qatıqla yeyilirdi.

Azərbaycanda daha geniş yayılmış plov növü aş-qaralı plov və ya süzmə plov idi. Belə plovu, yarışıbmiş düyünü süzərək üzərin

ərinmiş yağ əlavə etməklə və ya altına qazmaqla qalaylanmış “xeyir-şər qazanları”nda dəmə qoryarq bişirirdilər. Dəmə qoyulan düyünü içərsinə kışmış atır, üzərinə isə sarıkök və zəfəran suyu vururdular. Yağlı qoyun ətinə ərik qurusu, şabalıd, albuxara və yağ-soğanla birgə qovuraraq ayrıca “aş-qarası” hazırlayıb plovun üstünə qoyurdular. Plov bişirmək üçün əhali daha çox “sədri”, “akulə”, “ənbərbu”, “xan düyüsü” nə üstünlük verirdi. Azərbaycanda xəngəl kimi süzmə plovun üzərinə qoyulan qaradan (xuruşdan) asılı olaraq çoxlu növlərini hazırlanan səriştəli aşpazlar vardı. Ümumiyyətlə götürdükdə, Azərbaycanda süzmə plovların 50-dən çox növü hazırlanırdı ki, bunlar da Azərbaycan kulinariyasında biki mənşəli yeməklərin bir daha üstünlük təşkil etdiyini göstərirdi. Düyünün plov üçün bişirilməsi və süzülməsi qaydası eyni olsa da, “qara”nın hazırlanmasında fərqlər plovların da adlarındakı müxtəlifliyi şərtləndirirdi. Qovurma-plov, turşu-qovurma plov, fisincan plov, şüyüd-plov, səbzi-qovurma plov, toyuq plov, balıq plov, müsəmbə-plov, çığırtma plov, əriştə-plov, ləvəngi plov, lobya-plov və b. plovlar məhz qara (xuruş) komponentlərinə görə bir-birindən fərqlənirdi. Süfrəyə verilərkən dəmə qoyulmuş düyü və aş qarası ayrı-ayrı qablarda çəkilirdi. Lənkəran bölgəsində süfrəyə plovun əsas aş-qarası ilə yanaşı, əlavə aş-qaraları da –qiymə badımcan, ləvəngi badımcan, kükü (səbzi kükü, qoz küküsü) və nardança qoymaq da dəb idi. Plova həmçinin ayrıca qabda əlavə olaraq yağ da verirdilər. Süfrədə əyləşən hər kəs düyünü üzərinə özünün zövqünə və iştahasına uyğun olaraq aş və aş-qarası əlavə edib yeyirdi. Muğanda aş-qaralı süzmə plovlar “mintəcəm plov” adı ilə məlumdur.

Azərbaycanımızın Şəki-Zaqatala, Lənkəran, qismən də Gəncəbasar bölgələrini əhalisi rəsində döşəmə plov xüsusi səriştə ilə hazırlanırdı. Aş-qaralı süzmə plovdan fərqli olaraq, döşəmə plov ət, şabalıd və s. əlavəsi qazana qazamağın üstündə yığılır, üzərinə yarıbışmış düyü əlavə edilərək birgə dəmə qoyulurdu. Döşəmə plovun ət əlavə toyuq, hind toyuğu, balıq, körpə və ya yağlı quzu əti, ov quşu ət və s. ola bilərdi. Lənkəran bölgəsində əsən basdırma plov adı ilə məlum olan belə plovun döşəməsi toyuq ləvəngisindən də hazırlanırdı. Ümumiyyətlə, Azərbaycanın çay və dənizsahili bölgələrində plovu şor balıqla, balıq-ləvəngi və ya qurudulmuş balıqla yeməyə üstünlük

verilirdi. Plova əlavə olunan balıq ləvəngisi kütüm (ziyad) balığından hazırlanırdı. Lənkəran bölgəsində plova döşəmə kimi kəllə-paçadan istifadə edilməsi təcrübəsi olmuşdur.

Düydən həmçinin **şilə, südlü çəkmə, hoppaca, həsi, (horra)** və b. yeməklər də hazırlanırdı. Şilə ət suyuna (işkənə) düyü və xırda doğranmış ət birşirib qatmaqla hasilə gətirilirdi. Digər südlü-düyülü yeməklər isə şəkər tozu, doşab və ərinmiş yağ əlavə etməklə süfrəyə verilirdi. Onları bəzən quru kütüm və ya xəşəm balığı ilə, yağda qovrulmuş kişmiş, ərik və ya xurma ilə də yeyirdilər. Uqba bölgəsində südlü plov adlanan belə yeməyi ortabab ailələr nişan və paltarkəsdə (paltar biçini) mərasimlərində verirdilər. Düyü həsisi isə diş çıxarmamış uşaqlara, eləcə də qocalara rahatulkum kimi verilirdi.

Düydən hazırlana **ağ aş** həlimli olur, onu isti halda şəkərə tozu və ya alça tuşusu qatmaqla mərsim xöyəri kimi bişirir, mədə narahatlığı olanlara və iştahsızlara verirdilər. Süfrəyə həlim qarşığı ilə verildiyi üçün ağ aş həlimaşı da deyilirdi.

Yeri gəkmışkən, qeyd etmək lazımdır ki, xalq arasında plov çox zaman aş adı ilə adlandırılır. Aparılan tədqiqatlar Azərbaycanda plovdan (aşdan) istifadənin qədim tarixi olduğunu təsdiqləyir. “Kitabi Dədə-Qorqud” dastanında Qazan xanın arvadı Burla xatunun dilindən deyilən: “Umanına, usanına aş yedirtdim”- ifadəsi də buna əyani misaldır. [18]

Ayı-ayrı xərəklərin (küftə, dovğa, tilxam, dolma, düyü şorbası və s.) tərkib komponenti kimi də düyü əvəzəlməz idi. Tərkibinin nişastalılığı, həlimvermə qabiliyyəti, artımlı olması, ləziz dadı və s. kimi keyfiyyətlər düyünü əhaliyi sevdirə bilmişdir. Bəzən düyünü lobya, əriştə, mərcimək, axta zoğalı və s. ilə qarışdıraraq yemək hazılayırdılar. Belə yeməklər **çilov** adlanırdı: lobyaçilov, axtaçilov, mərciçilov və s.

Düyü unundan və yarmasından bişirilən çörəklər (**lökü, çanquri**) Lənkəran bölgəsi üçün xarakterik idi. Burada lökünün tavalökü və patalökü adlanan iki növü hazırlanırdı. Tavalökünün özünün də -adi (yavan), süd, yağ və şor qatılmaqla hazırlana müxtəlif növləri mövcud idi. Tavalökünü xəmiri horra halında tavanın içərisinə töküb yayır, tavanın üstünə içi közlə dolu dəmir təbəqəsi qoyaraq hər iki üzünü qızartmaqla bişirirdilər. Öz dadına görə süd, yağ və şor

qatılmış tavalökü yavan löküdən fərqlənirdi. Yemək zamanı onları paxlava formasında doğrayaraq süfrəyə verirdilər.

Patalökü isə düyü yarmasından (kəsmə-xırda) hazırlanırdı. Suda yarıbişmiş düyü ayırmasından balaca girdə kündələr tutur, tavada yastılanıb, hər iki üzünü qızardırıdılar. Patalökü tavalöküyə nisbətən həcminə görə kiçik olurdu.

Çanqurinin xəmiri düyü unundan, ərinmiş yağ və süddən hazırlanırdı. Sonra saxsı çanquri tavasından hər iki üzünü qızardılırdı. Ölçüsü nəlbəki boya olurdu. Lökü və çanquri çörəkləri (daha doğrusu: şirin çörəkləri) bölgədə əsasən buğda çörəklərinin əvəz edirdi.

Toplanan etnoqrafik materiallardan aydın olur ki, Azərbaycan əhalisi XIX əsrin ikinci yarısından başlayaraq qarğıdalı bitkisi məhsulundan geniş şəkildə istifadə etmişdir. Qarğıdalını kirkirədə üyüdərək **qarğıdalı çörəyi** (cad) bişirilirdi. Girdə, balaca və azacıq qalın olan bu çörəyi qatıq, qaymaq və ya südlə yeyirdilər. Bəzən qarğıdalı suda qaynadılaraq (sütül) və isti qorun içində bişirərək də yeməli şəkllə salırdılar.

Xalqımızın yemək öyəsində bitki mənşəli yeməklər içərsində bağ-bostan və tərəvəz məhsulları, göyərtilər, yeməli yabanı bitki və otlar da özünəməxsus yer tuturdu. Əsas qida mənbəyi kimi insanların uzaq keçmişlərindən həyatını və fizioloji tələbatını təmin edən bu rasion, tərkibinin vitaminlərlə zənginliyinə, təbii əldə edilməsinə, asan həzm olunmasına, ucuz başa gəməsinə və b. cəhətlərinə görə fərqlənir, mövsümi səciyyəli qida rasion olub, ilin isti fəsillərində süfrədə birinci tələbat rolunu oynayır. İlin digər fəsillərində onlar emal edilərək süfrəyə çıxarılırdı (mürəbbə, bəkməz, riçal, quru axta, lavaşına, şorba və s.).

Yazılı qaynaqlarda- antik və orta əsr müəlliflərinin əsərlərində, səyyahların yol qeydlərində, Nizaminin "Xəmsə"sində, eləcə də xüsusi tədqiqat əsərlərində Azərbaycanda bağçılığın geniş yayılmasından xəbər verilir. XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində meyvəçilik-bağçılıq Azərbaycanın əksər qəzalarından inkişaf etsə də, Quba, Şamaxı, Göyçay, Şəki, Naxçıvan qəzaları meyvəçiliyin əsas mərkəzləri hesab edilirdi.

Xalqın qida rasionunda meyvə-meyvəcat, giləmeyvələr təzə halda çərəz kimi istifadə olunurdu. Üzümlü pendir-çörəklə yemək, şabalıdı qovurub yemək, yarpaq və kəlmə dolmasına xoş ətir vermək üçün tərkibinə alma və heyva dilimləri əlavə etmək, alçanı duru və yağlı xörəklərin içərisinə qatıb yemək adət halını almışdı. Ərikdən qaysava bişirmək Göyçə mahalı və Naxçıvan bölgəsi əhalisi arasında geniş yayılmışdı. Aşıq Ələsgər şeirlərində **qaysava** ləzzətli yemək növü kimi təriflənirdi:

Göyçənin qonağa çoxdu hörməti,
Qaysava, qayğanaq verir ləzzəti.
Plov, dolma, kabab, əmliyin əti...
İnsaf eylə, tək motaldan danışma! [19]

Qeyd etmək lazımdır ki, meyvə və giləmeyvələr tək-cə çərəz və təzə halda yemək kimi işlədilmir, onlardan həm də ehtiyat ərzaq məhsulları tədarük edirdilər.

Bostan-tərəvəz məhsulları (qarpız, yemiş, xiyar, balqabaq, badımcan, lobya, mərçi, noxud, soğan, sarımsaq, bibər, kələm, çuğundur, kartof, pomidor, müxtəlif mədəni və yabanı göyətilər və s.) həm yüngül yeməklər kimi (çiy) halda yeyilir, həm xörəklərin tərkibinə qatılır, həm də bəzilərinə ayrıca yeməklər hazırlanırdı. Bostan mövsümü zamanı qarpız, yemiş və xiyarı şor və ya pendir-çörəklə yemək əhali arasında geniş yayılmışdı. Balqabaq (boranı, kudu, qabaq, qundur) qaynadılaraq və ya qızardılaraq şəkər tozu səpməklə yeyilir, ondan boranı plov, südlü-boranı aş, boranı püresi, boranı qutabı, boranı pətəsi (Şirvan və Muğanda: boranı pırtıdaması) da hazırlayırdılar. Salyanda boranın içərisinə kişmiş, albuxara və ədviyyat doldurub təndirdə də bişirirdilər.

Azərbaycan geniş istifadə edilən bostan-tərəvəz bitkilərindən biri də **badımcan** idi. Ondan hazırlanan badımcan dolması, badımcan qiyməsi, badımcan ləvəngisi, badımcan çığırtması, badımcan qızartması, badımcan pətəsi süfrələrimizin sevimli yeməkləri hesab olunurdu. Badımcandan həmçinin əcəb-sandal, plov, taskabab və s. kimi

xörəklərin tərkib komponenti kimi isitfadə olunur, turşu-şoraba (sirkə-badımcan) və mürəbbə hazırlanırdı.

Ənənəvi milli yeməklərin hazırlanmasından **soğan və sarımsağın** yeri xüsusi qeyd edilir. Azərbaycanda soğan və sarımsaqdan istifadənin tarixi qədimlərlə səsləşir. “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında işlədilən “sarımsaq otun yemədən için göynər”, “arpa ətməyi, acı soğan öynəcəyi deyəyimmi?”- imi ifadələr [20] də bunu təsdiqləyir. Soğan və sarımsaq həm göyərtilər kimi həm baş bağladığından sonra çiy şəkildə ilboyu yeyilir, həm də xörəklərin tərkibinə əlavə edilirdi. Doğranmış, üzərinə duz və ya narşərab (yaxud abqora) əlavə edilmiş soğan balıq xörəkləri isə iştahla yeyilirdi. Südlü yeməklərdən başqa əksər isti və quru yeməklər soğanla hazırlanırdı. Yağ-soğan qızartması plov və xəngəl kimi yeməklərin əsas tərkib hissəsi idi. Döyülmüş ətdən hazırlanan bütün yeməklərin farşına da soğan qatılırdı. Azərbaycanda Masallı və Hövsan soğanları keyfiyyətinə görə yüksək qiymətləndirilirdi. Hövsan soğanları hətta XIX əsrdə xarici bazara da çıxarılırdı. Onu qiyməti baha, alıcısı isə çox idi. [21]

Sarımsaq diş halında təzə-təzə yeyilir, əzilərək qatığa, süzməyə və ya quruta qatışdırılıb bir çox xörəklərin tərkibinə əlavə olunur (xəngəl, ağsolaq, qaşığıxəngəli, əriştəli isti və s.), sirkə, abqora, nardaşa ilə sarımsağın qarışığı düşbərə, xaçş, kəllə-paça kimi xörəklərlə yeyilir, bəzi ot yeməklərini farşına qatılırdı. Sarımsaqdan ehtiyat ərzaq məhsulu kimi tutma-şoraba da hazırlanırdı. Sarımsağın sağlamlıq qoruyucu, cavanlaşdırıcı iksiri olduğunu hələ eradan əvvəl VI-V minilliklərdə Tibet monastırı alimləri bilirdilər. Sarımsaq buna görə də Tibet təbabət üsulunda başlıca yer tutur, cavanlaşdırma iksiri kimi hər 6 ildən bir qəbul edilirdi. [22]

Azərbaycan qidalanma mədəniyyətində lobya, paxla, mərci, maş, lərgə və b. paxlalı bitkilərdən çox çeşidli yeməklər hazırlanırdı. Bu bitkilərdən başlıca olaraq plov hazırlanırdı (paxla plov, mərci plov, lərgə-plov, maş-əriştə plov və s.). Nəfis doğranmış göy lobyadan qovrulmuş soğan üzərinə əlavə edilməklə və yumurta vurulmaqla lobya çığırtması bişirilirdi. Onu sarımsaq-qatıqla yeyirdilər. Qurudulmuş lobya dənələrindən Azərbaycan da lobya küküsü, şeşəmodu, lappa, məysənə kimi quru yeməklər də bişirilirdi. Lənkəran bölgəsində

mərcidən qəlyə və pətə kimi yeməklərin hazırlanması adət halını almışdı.

Yemək rasionunda az-az işlədilən noxuda ayrı-ayrı yeməklərin (piti, dovğa və s.) tərkib hissəsi kimi müraciət olunurdu. Noxuddan, bir qayda olaraq, bayram süfrələri üçün qovurğa və ləb-ləbi hazırlayırdılar. Tərkibinə süd hopdurulan və qovrularaq çərəz kimi istifadə edilən ləb-ləbini kişmişlə yeməyə üstünlük verilirdi. Noxudu hədiyyin də içərisinə əlavə edirdilər.

Kələm, kartof, pomidor, kök, turp, çuğundur və b. bostan-tərəvəz bitkiləri xalq məişətinə nisbətən gec daxil olsa da, əhali onlardan ləzzətli yeməklər hazırlamağı bacarırdı. Kələm dolması, kələm şorbası, yağ-soğanda qızardılmış kələm; kartof soyutması, qızartması, əzməsi, kartof şamısı, pomidor salata, pomidor çığırtması və b. yeməklər bu qəbildəndir. Kartofdan sulu xörəklərin tərkibində geniş istifadə edilirdi. Kələm və pomidordan həm də turşu-şorbalar da hazırlayıb ehtiyat ərzaq məhsulu kimi tədarük edirdilər.

Yuxarıda haqqında qısaca bəhs etdiyimiz yabanı və mədəni bitkilər, göyərtilər mövsümi səciyyə daşımaqla, qida rasionunda başlıca yer tuturdu. Göyərtilər təzə halda pendir-çörklə yeyilir, onlardan müxtəlif xörəklər hazırlayır, təzə və ya qurudulmuş halda ayrı-ayrı yeməklərə (xörəklərə) əlavə kimi istifadə edirdilər. Yeməli mədəni göyərtilər kimi süfrəyə başlıca olaraq şüyüd, keşniş, göy, soğan, təxun, yarpız, kəvər, vəzəri (acıtərə, acı-qıçı), nanə və b. qoyulurdu. Bu göyərtilər əsasən quru və yağlı xörəklərin yanında süfrəyə çıxarılırdı.

Təzə göyərtilərdən müxtəlif çeşidli yeməklər hazırlanırdı. Göy kətəsi, gör qovurması, dovğa, sıxma (tilxam), kükü, gicitkan çığırtması, əvəlikli umac və b. yeməklərin əsas tərkib qarışığı göyərtilər yeməli və yabanı yeməli bitkilər idi. Xatırladaq ki, bu yeməklər içərisində yeganə istisna olaraq əvəlikli umac xüsusi olaraq dərilərək saç kimi hörülmüş və qurudulmuş əvəlikləri xırda-xırda doğramaqla bişirilirdi.

Kətəni hazırlamaq üçün nazik yayılmış xəmirin yarı hissəsinə narın doğranmış göyərtilər (ümumi adı: pencər və ya tərə), göy soğan və quru şor (əzilmiş pendir də ola bilər) qoyaraq digər hissəsini onun üzərinə qatlayır, kənarlarını yapşdırır, sacın üstündə bişirirdilər. Bişmiş kətənin hər iki üzünü (bəzən də içərisini) kərə yağı ilə yağlayır, iri

sinilərdə isti-isti süfrəyə verir, sumaxla yeyirdilər. İçərisinə qoyulmuş pencərdən asılı olaraq kətini adı da müxtəlif olurdu: şomu kətisi, unnuca kətisi, qırxbuğum kətisi, cincilim kətisi, gicitkən kətisi və s. Kətəni əsasən yaz aylarında, pencər bol olan vaxt bişirirdilər.

Şirvan tərəsi müxtəlif yeməli və mədəni yabanı bitkilərin yağda qovurması idisə, Lənkəran bölgəsində tərə göyərti qatışığından bişirilmiş duru xörəyə deyilirdi. Lənkəran tərəsi yavanlıq kimi və ya plova əlavə aşqarası kimi süfrəyə verilirdi. Xatırladaq ki, **Lənkəran tərəsi** Şirvanda turşu-sıyıq, Şəkiddə, Göyçə gölü və qərb bölgələrində **balva** adı ilə məlum idi. Balva əməkköməci və gör soğandan bişirilir, tərkibinə düyü, un, isladılmış lavaşana, yumurta və yağ da əlavə olunurdu.

Tərkibi göyərti ilə zəngin olan yemək növlərindən biri də **dovğa** idi. Ayrana və ya qatığa doğranım göyərti qatıb bulamaqla bişən dovğaya zövqdən asıl olaraq düyü, noxud və ya xırda-xırda ət küftə də qatırdılar. Xarakterik haldır ki, Naxçıvanda dovğa hind toyuğunun ətinin içgənəsinə göyərti qatmaqla, Qubada isə qatıq və ayrana kələm qatmaqla bişirilir. Dovğanın adına XII əsr müəllifi Əbu Bəkr Gəncəvinin "Munisnamə" əsərində "duğba" formasına rast gəlinir. Azərbaycan həm də yeməli göbələklərin vətəni olmuşdur. Əhali göbələyi suda bişirib, yağ-soğanla qovurmaqla və göbələk "papağına" azca duz tökərək od üstündə bişirməklə yeməyə üstünlük verirdi.

Azərbaycanın Şəmkir, Qazax, Borçalı, Göyçə bölgələrində yeməli yabanı bitkilərdən olan qulançarı xüsusi ənadzə ilə bişirirdilər. Bunun üçün 8-10 sm diametrli tut və ya göyrüş ağacının qabığı 30-40 sm uzunluğunda bütöv çıxarılır, içərisinə quzuqulağı döşənir, bir dəstə qulançar orayayerləşdirildikdən sonra qovsara qordən çıxarılır, mamır qabıq suyunda islandığına görə yanmır, quzuqulağı isə duz rolunu oynayır ki, bu da qovsara üsulu ilə bişən qulançara xüsusi dad verir. Qulançarın qovsarada bişirilməsi, zənnimizcə, odun yenicə əmələ gəldiyi və hələ məişət qablarının geniş yayılmadığı dövrlərin yeməkbişirmə ənənələri ilə əsləşir.

Yabanı və mədəni yeməli bitkilər və otlar həm də qurudularaq ehtiyat ərzaq məhsulları kimi tədarük edilir, keyfiyyəti və xassələri öyrənilir, yeməklərə əlavə kim işlədilirdi. Keşniş, şüyüd, nanə, yarpız,

əvəlik, reyhan, cəfəri, mərzə, kəklikotu, sarıçiçək, qantəpər, qəfliçəyi, qırxbuğum və b. bu qəbildən idi. Quru ot və bitkilərin bəziləri həm də qış aylarında çar kimi dəmlənirdi.

Tərkibində çoxlu miqdarda “C” vitamini, mineral maddələr, nişasta, zülal və b. həyati əhəmiyyətli komponentlər olan bitki mənşəli yeməklərdən Azərbaycanda geniş istifadə olunması xalqımızın qidalanma mədəniyyətinin yüksək olmasını təsdiqləməklə, bu çoxçeşidli yeməklərin zəngin biliklər, vərdislər və nənələr hesabına meydana gəldiyini, mehafizəkarlığını, qonşu xalqların qida öynəsinə müsbət təsirini də söyləməyə imkan verir. Bu bir həqiqətdir ki, bütün Qafqazda zəngin bitki mənşəli yeməklər yada bilən, onu qoruyub yaşadan, özgə xalqlara bu rasiondan bəhrələnməyə səmimiyyətlə razı olan, özü isə özgə mətbəxindən çox “xəsisliklə” faydalanan yeganə xalq Azərbaycan xalqıdır.

Ət və süd mənşəli yeməklər. Azərbaycanda xalqın təsərrüfat məişətində əkinçiliklə yanaşı, çaldarlıq da başlıca məşğuliyyət sahəsi olmuşdur. Əhalinin yemək öynəsində maldarlıq məhsullarının (ət, yağ, süd, pendir, qaymaq, ayran, şor, qatıq və s.) mühüm yer tutması da məhz bununla izah olunur. Əgər maldarlıq məhsullarından ət ibtidai insanların vəhşi heyvanları primitiv üsullarla ovlamalarından hasilə gətirilir və bəşəriyyətin ilkinlik çağlarına aid edilirdisə, süd və süd məhsulları bir qədər sonralar – ev heyvanlarının əhlilləşdirilməsi hesabına meydana gəlməklə, tarixi etibarilə ətdən sonrakı mərhələni təşkil edirdi.

Şirəli və qidalı otlaqlarla zəngin olan yaylaqlar, mülayim iqlimə malik geniş qışlaqlar Azərbaycanda maldarlığın inkişafına əlverişli şərait yaratmışdı. Maldarlıq məhsullarında hazırlanan yeməklər gündəlik, bayram və mərasim süfrələrinin ən ləziz və sevimli yeməkləri idi. Ətdən hazırlanan yeməklərin gündəlik yemək öynəsində süd məhsullarına nisbətən az yer tutmasına baxmayaraq, onların hazırlanma qaydaları xalqımızın yüksək qida mədəniyyətindən soraq verir. Ət yeməklərinin çoxçeşidliyi, mürəkkəb üsullarla ətin istifadəyə yararlı hala salınması, ət yeməklərinin hazırlanmasının çoxmərhələli qaydaları və s. Azərbaycan xalqının yemək öynəsində istifadə edilməsinin qədim tarix olduğunu təsdiqləyir.

Azərbaycanda ətdən istifadənin bir çox arxaik qaydaları məlum olmuşdur. İbtidai insanlar ətdən qida məhsulu kimi çiy şəkildə yararlanmışlar. Sonralar odun meydana gəlməsi ilə əlaqədar olaraq ətdən bişmiş şəkildə istifadə etmənin yeni-yeni qaydaları meydana çıxmışdır. Azərbaycan da ət bişirilməsi XX əsrin əvvəllərinə qədər gəlib çıxmış, **“közdəmə”**, və ya **“çoban kababı”**, **qızmış daş üzərində ət bişirmə**, **“qorabasdırma”**, **“büryan”** kimi arxaik qaydaları ibtidai cəmiyyətin “qida mədəniyyəti”nin qalıqları olmaqla, xalqın məişətində maldarlığın da qədim təsərrüfat sahəsi olduğunu sübut edir. **Közdəməni** bişirmək üçün nazik kəsilmiş ət parçalarını közün üzərində hər iki üzünü bişənədək saxlayırdılar. Tez hasilə gəldiyinə görə ona “əlüstü kabab” və yaxud, “çoban kababı” da deyirdilər. Ət külə bulanmasın deyə közdəməni bəzən qızmış daş üzərində də bişirirdilər.

Qorabasdırmanı ən çox yaylaqlarda bişirirdilər. Bunun üçün xırda heyvanı (qoyun, quzu) bütöv soyur, ətinə doğrayır, içərisinə ədviyyat və süd tökdükdən sonra heyvanın öz dərisinə yığaraq dərinə bütöv çıxıntılarını bağlayırdılar. Ətlə doli dərinə, içərisində od qalanmış çalanın (qarımın) odunu çıxarıb oraya yerləşdirir, üstünü köz və qorla (isti kül-köz qarışığı) və torpaqla basdırıb 1,5-2 saat müddətində bişirirlər. Dərinin yunu yanaraq qətranşəkili xüsusi qoruyucu örtük əmələ gətirir. Sonra dərinə kəsib hazır yeməyi iri tiyanlara (teşt) boşaldırlar. Bəzən quzunu xəmirə də bükərək bu qayda ilə bişirirdilər.

Arxaik dövrlərlə səsləşən ətbişirmə qaydalarından biri də **“büryan”** idi. Əsasən Naxçıvan və Qarabağ bölgələri üçün xarakterik olan bu yeməyi bişirmək üçün erkək yağlı toğlunu bütöv soyun hazır qoyur, təndiri qalayıb köz əldə edirdilər. Közün üstünə balaca tiyan və ya çölmək qoyulur, içərisinə yarma və yaxud düyü tökülür, su əlavə edilirdi. Bundan sonra bütöv cəmdəyin ayaqlarını bir-birinə bağlayın arasına ağac keçirir, cəmdəyi üzəşığı tavaya yerləşdirirlər. Təndirin ağzı kipi bağlanırdı. Burada 1-2 saat qalın cəmdək qıpqırmızı bişib büyan oşlurdu. Təndirdəki çölməyin içərisinə ona görə su əlavə edirdilər ki, su həm buxarlanıb içəridə bişən ətin yumşalmasına şərait yaratsın, həm də bişmə zamanı cəmdəkdə yağ damcıları əmələ gəlib çölməyə gələndə qədər orada qoyulan düyünün və ya yarmanın yanmasına imkan verməsin. Çölmək yağ dənələrini yağ üstə düşərək

yanmasının və tüstü yaratmasının qarşısını alırdı. Bəzən çölmək yarması quyruq yağı ilə elə qarışırdı ki, ətdən də yeməli olurdu.

Əhalinin yemək öynəsində ət həm təzə halda, həm qurudularaq (qaxac), həm də qovrularaq (qovurma, cızdaq) istifadə olunurdu. Azərbaycan xalq aşpazları, evdar qadınları ətdən təzə halda istifadə etməyə böyük üstünlük verir, ondan olduqca rəngarəng çeşidli yeməklər hazırlayırdılar. Xüsusilə maldar elatlar arasında geniş yayılan, ümumiyyətlə isə bütün xalqa tanış olan ənənəvi ət yeməkləri arasında tikə kabab, lülə kabab və ya döymə kabab, sac kabab, basdırma kabab, tavakabab, soyutma, kələpır, pörtləmə, içalat qovurması, doldurma, (bağırmaq və qarın doldurması), qızartma, yəxni, soyutma, bozbaş, piti, buğlama, daş kababı, tor kababı və s. yeməklər üstünlük təşkil edirdi.

Təzə əti qiyməkeşlə döyüb müxtəlif yeməklər – küftə, küftə-bozbaş, arzuman küftəsi, rəzi küftə, dolmalar (tənək, kələm, bağayarpağı və badımcan dolmaları, alma dolması, yalançı doma və s.), taskabab, lülə və ya döymə kabab bişirirdilər.

Xalq arasında xırdabuynuzlu heyvanların baş-ayağından “**kəllə paça**”, qaramalın dırnağından isə “**xaş**” yeməyinin hazırlanması ilin soyuq fəsiləri üçün daha xarakterik idi. Heyvanların şirib bağırmağından çöz, bağırmaq kababı, qarından basırma qarın kababı və qutab, quyruğundan isə cızdaq. Quyruq kababı bişirmək də məlum idi. Zaqatala-Balakən bölgəsində qoyun içalatından **bağırmaq doldurması**, Qərb bölgələrində isə heyvan baş-ayağından qarın doldurması bişirməyi bacarırdılar. Qədim alban soylarında olan saxurlar bağırmaq doldurmasına “**ixlas**” deyirdilər. Bu yemək növünün şirin bağırmağa, içlat və quyruğu qiyməkeşlə birgə döyüb içərisinə ədva qatmaqla yerləşdirib hazırlayırlar, tavada hər iki üzünü qızardaraq hissələrə bölüb boşqablarda süfrəyə verirdilər.

Qarın dodurması isə sümükdən ayrılmış kəllə-paça ətini xırda-xırda doğramaqla qarına yerləşdirib, qaynayan suyun içində 2-3 saat bişirib hasilə gətirirdilər. Ləzgilərin azərbaycanlılardan məniməsdikləri bu yemək növü içalatdan (ürək, böyrək, ciyər) bişirilirdi.

Qarından bişirilən xarakterik yemək növlərindən bir də gupa idi. Onu Ordubad əhalisi xüsusi sərişətə ilə hazırlayırdı. Yuyulub-təmizlənmiş mal qarını əl boyda kəsilir, içərisinə turşu, noxud ləpəsi,

düyü və ədviyyat qarışığından hazırlanan içlik doldurulur, ağız hissəsi sapla tikilərək yağ-soğanda qızardılır, sonra su əlavə olunurdu. Gupanı boşqablarda süfrəyə verir, onu yeyən şəxs sapları özü kəsirdi. Azərbaycanda təzə ətdən hazırlanmış yeməklərin belə müxtəlif çeşidləri olsa da, hər halda bütü ət yeməklərinin şahı **kabablar, dolmalar və piti** olaraq qalmışdır. Yaranma tarixi etibarı ilə onun meydana gəlməsi dövrünə təsadüf edən kabab təkcə Azərbaycanda deyil, Qafqazda və Şərqi ölkələrinin çoxunda geniş yayılmışdır. Kababa “şişlik” adı ilə ən qədim yazılı abidəmiz olan “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanına da təsadüf edilir. Əsasən əlamətdar hadisələr zamanı (bayramlarda, el şənliklərində, əziz qonaqlar gələndə, digər ailə ziyafətlərində) hazırlanan kabablar içərisində tikə basdırma kabab (qırma kabab) dana ləyaqətli kabab növü hesab edilirdi.

Azərbaycan kababları bişirildikləri ocaqlara və qablara görə (tava kababı, taskabab, manqal kababı, təndir kababı, sac kababı, daş kababı və s.); istifadə olunan ətin təyinatına görə (quzu kababı, toyuq kababı, qaban kababı, hinduşka kababı, içalat kababı, balıq kababı, quyruq kababı, çöl heyvanlarının və quşlarının kababları), eləcə də istifadə olunan ətin emal üsullarına görə (tikə-qırma kabab, lülə, qiymə və ya döymə kabab, basdırma kabab, şam kabab və s.) bir-birindən fərqlənir, hər birini ayrıca dadı, tamı, süfrədə yeri, bəyənilmə dərəcəsi olurdu. Kabablar süfrəyə verilərkən yanında zövqdən asılı olaraq, göyərtili, sumax, narşərab, müxtəlif tutma-şorbalar və salatlar da qoyulurdu. XX əsrin əvvəllərində başlayaraq badımcan, kartof və pomidor kababları da meydana gəlmiş, ət kabablarına əlavə edilmişdir. Naxçıvan bölgəsində ət kababına verilən pomidor-badımcan əlavəsi qısaca olaraq “qırmızı-qara” adlanır. Kababları süfrəyə ləyaqət rəmzi olaraq şişdə verməyə daha çox cəhd göstərilirdi. Aədetən, əziz qonağın və ocağa gətirilən gəlinin ayağı altında kəsilən qurbanlıqdan bişirilən kababları süfrəyə şişdə verirdilər.

Azərbaycanda bişirilən domalar döyülmüş ətin materialına görə (yarpaq dolması, əvəlik dolması, kələm dolması, badımcan dolması, bağayarpağı dolması və s.); eləcə də hazırlanma içliyinin xüsusiyyətinə görə (yalançı dolma, müğəşərli dolma və s.) bir-birindən fərqlənirdi. Bağayarpağı dolmasını nadir hallarda bişirir, onu mədə-

bağıracaq xəsətliyi olan ailə üzvlərinə verirdilər. Yalançı dolmanın isə içliyi göyərtili-pəncər və düyü qarışığından hazırlanırdı. Bir qayda olaraq, bayram və mərasim üçün bişirilən yarpaq dolmasını 10-12 ədəd olmaqlasapa düzür, birşirir, bir adamlıq boşqablaar çəkirdilər. Kələm dolmasına albuxara və ya şabalıd qatılır, heyva dilimlənib altına və aralarına qoyulurdu.. Gənvəbasarda belə dolma sirkə-şirə ilə yeyilirdi. Yarpaq dolması isə süfrəyə qatıq və hya sarımsaq-qatıqla verilir. Müğəşərli dolmanın içliyi isə döyülümş ətə noxud-müğəşər qatılmaqla hazırlanırdı.

XX yüzilliyin əvvəllərindən başalayaq xalq məişətində pomidor, bolqar bibəri və b. tərəvəz bitkilərinin daxil olması ilə əlaqədar badımcan, pomidor və bibər dolması xalqın yeməkləri içərsində mühüm yer tutmağa başlayır.

Azərbaycan xalqın ənənəvi milli yeməklərindən biri də **pitidir**. Bu yemək növünü xüsusi saxsı qablarda (piti dopusu, piti bərnisi, ailəvi piti çölməyi) hazırlayırdılar. Körpə əmliyin döş və ya quyruğundan hazırlanan piti yüksək qiymətləndirilirdi. Piti vam odda 6-7 saata qədər bişirilir, içərisinə bişmə ardıcılığına əməl etməklə ət, noxud, soyulmuş baş soğan, quyruq, eləcə də zövqdən asılı olaraq zəfəran, quru nanə, təzə və ya quru alça qatırdılar. Piti suyu və qatışığı ayrı-ayrı hallarda yeyilirdi. Adətən doğranmış səngək çörəyini üstünə piti suyu tökərək taxta qaşıqla yeyilir, piti qarışığı isə həvəngdəstədə döyülərək çörəklə birgə süfrəyə verilir. Şəhər qaydasınca, pitinin yanında göyərtili, sumax və istiot vermək də dəb idi. Bütün orta əsrlərdə, eləcə də XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində Gəncə və Şəki şəhərləri öz pitisi ilə daha da məşhurlaşmışdı.

“Üz ağardan xeyir-şər yeməkləri” hesab olunan ət xörəklərinin Azərbaycanda çoxlu lokal-məhəlli variantları qeydə alınmışdır. Naxçıvanın “gupa”sı, “doğramacı”, “xan atlandı”sı, “ət şamısı”, Gəncəbasarın “bağırbeyni”, Ayrım bölgəsinin “sığırsidiyi”, Qarabağın “çoban qoruması”, Qərb bölgəsinin “qorabasdırma”sı, “xəngəl”i, “doldurma”sı, Zaqatala-Balakən bölgəsinin “bağıracaq doldurması”, Şəkinin və Gəncənin pitisi, Lənkəran bölgəsinin “toyqatığı (şirinqatıq)”, “kəllə-paça plovu”, Bakının “küftə-bozbaşı”, dəvə ətindən qutyabı,

Qazax “kələpır”ı adla söylənılır, qonaq qarşısına çıxarılan lətafətli xörəklər kimi səciyyələnidir.

Azərbaycanda vəşhi çöl heyvanlarının ətindən yeməklər hazırlanması az-çox dərəcədə məlum idi. Ceyran-cüyür kababı, dovşan qızartması, dağ kəli, əlik, dağ qoçu və b. heyvanların ətindən bişirlən ləziz kabablar, bozartma, qızartma, qovurma və b. yeməklər qonaqlıq süfrəsini bəzəyirdi.

Ev və çöl heyvanlarının ətindən, yumurtasından əhalinin əksəriyyəti istifadə edə bilirdi. Xalq arasında geniş yayılmış inama görə, ov quşlarının dimdikləri qar gördükdən sonra, qaz və ördəyin ayaqları sazaqdan qızartma, yotuq və hind toyuqunu il boyu yemək məsləhət idi. Quş ətindən həm sulu-isti, həm də quru xörəklər hazırlanırdı. Ən geniş yayılmış və bütün əhalinin sevimli yeməyi olan toyuq şorbası idi. Bundan başqa, quş ətindən çıxartma, soyutma, qızartma, kabab, ləvəngi və b. yeməklər də hazırlanırdı. Quş ətini süfrəyə həm ayrıca yemək kimi verilir, həm də xəngəl və plov kimi klassik yeməklərə qara (xuruş) kimi əlavə edilirdi. İqtisadi cəhətdən az təmin olunmuş kəndli ailəsinin qonaq süfrəsinə çıxartdığı ən ləziz yemək quş ətindən olurdu. İri heyvan kəsmək kənd ailəsini izafi maddi xərcə saldığı üçü hətta bayram yeməkləri də çox zaman quş ətindən hazırlanırdı. Lənkəran, Şirvan və Şəki bölgələrində quş ətindən ləvəngili çölmək kababı, təndir kababı bişirmək adət halını almışdı.

Əhalinin yemək öynəsində ev quşları ilə yanaşı, çöl ördəyi, çöltoyuğu, çöl qazı, bildirçin, kəklik, qırqovul, turac, bəzgak, qaşqaldaq, dovdaq və b. ov quşlarının ətindən hazırlanan yeməklər də müəyyən yer tuturdu. Bu quşların əksəriyyətinin ətindən kabab, fisincan və b. yeməklər hazırlanırdı. Sərcə ətini və işgənəsi müalicə vasitəsi kimi milli xörəklərimizin tərkibinə daxil edilmişdi. Xalq arasında qismən də olsa, hind toyuğu ətindən dolma və ya xəmirə bükməklə qorabasdırma da məlum idi. Yumurtadan qayğanaq və soyutma bişirilir, müxtəlif çıxartma xörəklərinin üstünə vurulur, plov qazmağı hazırlanırdı. Yumurta kükü və lobya yeməyinin də başlıca tərkib komponenti idi. Lənkəran bölgəsində bişirilən küküyə yumurta ilə yanaşı, əzilmiş qoz ləpəsi də vururdular. Təzə yumurta müalicə məqsədilə içilirdi. Naxçıvan əhalisi arasında yumurtadan silikmə və ballı qayğanaq da bişirmək də geniş

yayılmışd. Novruz bayramında rəngli soyutma yumurta bişirmək, yumurta döyüşdürmək, yumurta ilə fala baxmaq əhalinin sevimli adətlərindən idi. Kəndli məişətində yumurtanın böyük əksəriyyəti mübadilə rolu oynamaqla yanaşı, ev quşlarının sayının artırılmasına (toyuq basdırmaq) sərf olunurdu. Adətən, çöl quşlarının yumurtasından müalicə məqsədilə istifadə olunurdu. Gec dil açan uşaqlara göyərçin yumurtası içirməklə bu xətanı aradan qaldırmaq mümkün idi.

Azərbaycanın dənizsahili və çayboyu ərazilərində yaşayan əhali arasında balıq yeməkləri geniş yayılmışdı. Hələ əqdim zamanlardan balığı il boyu yemək üçün duza qoyur, qurudur, qaxac edir, bir qayda olaraq, kabab, (təndir kababı, buxarı kabab və s.), soyutma, qızartma (bütöv və yaxud doğramaqla qızartma), balıq ləvəgisi, buğlama, balıq sırdağı, ləmbic, balıq mütəncəmi, dolma və b. yeməklər hazırlanırdı. Əhali balığı həmçinin plov qarası kimi süfrəyə verirdi. Balıq kababı, əsasən ziyad, qızılbalıq və xəşəmdən şişə keçirməklə bişirilir, bir qayda olaraq, varlı əsilzadə süfrələri bəzəyirdi. Bəzən ziyad, xəşəm, çapaq, və çəki kimi balıqları bütöv şəkildə- içalatını təmizləyib, başını quyruğuna tikməklə bişirirdilər. Muğanda balığı əncir və üzüm yarpağına büküb buxarıda qızmış kərpiclərin üstündə qora basdırmaqla bişirməyə üstünlük verilirdi. Qərb bölgələrində xram balığından balıq soyutması bişirmək ənənəsi var idi. Bunun üçün təmizlənmiş balıqları bütöv halda suda qaynadır, süfrəyə verərkən yanına istiot, nardaşa qoyurdular. Şərqi Azərbaycanda balıq soyutması əsasən sıf, çəki, çapaq balıqlarından bişirilirdi.

Şamayı və qarəsəl kimi xırda balıqlar bütöv, qızılbalıq, ziyad (kütüm), xəşəm, qızılxallı, çapaq, çəki kimi balıqları isə fal-fal doğranmaqla tavada qızardılırdı. Süfrəyə verilərkən yanına doğranmış soğan, sumax, istiot və narşərab da qoyulurdu. Xəzərsahili bölgənin əhalisi arasında qızardılmış balığı plovla yemək adət halına gəlmişdi. Yarı qızardılmış balıqdan döşəməplov da hazırlanırdı.

Lənkəran bölgəsi əhalisinin sevimli yeməklərindən biri də **balıq sırdağı** idi. Çapaq və ziyad balıqlarında bişirilən balıq sırdağını ayrıca qızardılmış balıq və ya xırda-xırda doğranaraq yüngül qızardılmış sarımsağı lay-lay qazana yığıb, üstünə cəfəri və qora suyu əlavə etməklə vaxt odada dəmləyərək hasilə gətirirdilər. Onu həm plovla qara

kimi verir, həm də çörəklə yeyirdilər. Balıq sırdağındna fərqli olaraq Muğan ləmbicində sarımsağı soğan və göy-göyərtili tərkibi əvəz edirdi. Üzərinə yağ əlavə edilən ləmbic xəşəm və sıf balığından hazırlanır, sacın içində bişirilirdi.

Muğan bölgəsi üçün xarakterik olan **balıq mütəncimini** hazırlamaq üçün balığı doğrayır, duzla və doğranmış soğanla qarışdırıb qazana (çölməyə) yığır, üstünə yağ və sirəkli su əlavə edib vamlı bişirirdilər. Qazanın qapağı kip örtülürdü ki, balıq öz buğunda bişsin. Onu qızılxallı və xəşəm balığından hazırlayır, plovla yeyirdilər.

Azərbaycanın orjinal milli balıq yeməkləri içərisində **balıq ləvəngisinin** əvəzini tapmaq çətindir. Onu, adətən, kütüm, xəşəm, çəki, çapaq və külmə balıqlarından bişirir, bayram, mərasim, ailə şənlikləri və qonaqlıq süfrələrinə çıxarırdılar. Bunun üçün qoz ləpəsi, soğan, və balıq kürsündən içlik “ləvəngi” hazırlanır, içərisi təmizlənmiş, duz, isitot və tuşu (alça turşusu) vurulmuş balığın içinə yığılır, sapla tikilir, balığın quyruğu başına bənd edilərək dairəvi şəkllə salınır, sonra ocaqda və ya təndirdə bişirilirdi. Balıq ləvəngisi ayrıca və ya plovla yeyilirdi.

Dənizsahili və Muğan bölgələrinin əhalisi arasında balıqdan buğlama, dolma və s. yeməklərin hazırlanması təcrübəsi vardı. Adətən Abşeronda dolmanı təzə balıq ətindən, Muğanda isə duzlu və şit balıqlardan bişirirdilər.

S.Vurğun “Bakının dastanı” poemasında Azərbaycanda məlum olan balıq növləri və onlardan hazırlanan balıq yeməkləri haqqında yazırdı:

Qızıl balıq, azad manlı,
Gümüş rəngli xalları var.
Balıqların odur şahı,
Kababından ləzzət apar!

Kütüm balıq təmiz, dadlı,
Plov üstə məzəlidir-
Suyuşirin, zər qanadlı,
Əsil yurdu Ənzəlidir.

Sazan da var... mərifəti
Gönü qalın admalr tək
Bıçaq kəsməz olur əti,
Məclisinə qoyma gərək!..

Şamayısa az-az olur,
Yağda qızart, ye, nuşıcan!
Damaq duru, kef saz olur,
Yediyindən doymaz insan...
Kişmişlə qoz, axat zoğal,
Soğan qızart, onlara qat.
Qoy yığışsın əhli-əyal,
Badə götür, de, “həzərat!...”

Bir də xəşəm...Yağlı xəşəm.
Slayandadır bu nemətim.
Balıqçılıq deyil peşəm,
Uzanmasın bu söhbətim.

Xəzər sahili və Kür çayını axarı boyu məskunlaşan əhali balıq kürüsünü həm təzə halda qızardaraq yeyir, həm də ondan ehtiyat ərzaq məhsulu hazırlamaqda böyük təcrübəyə sahiblik edirdi. XIX yüzillikdə Salyanda olmuş rus alimi İ.N.Berezin burada kürünün böyük məharət və ustalıqla emal edildiyini müşahidə etmiş və yazmışdır ki, Sibirin sürətlə axan çayları dadlı balıqlarla bol olsa da, onun boyat, duzlu kürüsü Salyan balıq vətəgələrinin kürüsü ilə heç müqayisə edilə bilməz. [23]

Duzlanmış, hisə verilmiş, qurudulmuş, qaxac edilmiş balıqlar, adətən, ehtiyat ərzaq məhsulu kimi tədarük edilirdi.

Azərbaycan xalqının minilliklər boyu qida mədəniyyətində əldə etdiyi empirik biliklər, vərdislər, təcrübələr daha çox süd və süd məhsullarının hazırlanması sahəsində qazanılmışdır. Süddən yemək

kimi istifadə edilməsinin tarixi kökləri çox qədimlərə gedib çıxır. İlk insanlar südü vəhşi heyvanları əhilləşdirmək yolu ilə əldə etmişlər. Şərqdə barbarlığın orta pilləsi və süd və ət verən heyvanların əhilləşdirilməsindən başlanmışdır (F.Engels).

Maldarlıq məhsullarından süd və ondan hazırlanmış ağartı (qatıq, qaymaq, şor, kəsmik, pendir, yağ, çiyə, xama və b.) inək, qoyun , camış, keçi sağmaqla əldə edilir, müxtəlif istehsal-emal üsullarından keçirilirdi. Süd-ağartı məhsulları yavanlıq kimi əhalinin gündəlik yemək rasionunda ən başlıca yer tuturdu. Süd yemək süfrəsinə həm xalis şəkildə çıxardılır, həm də müxtəlif südlü xörəklərin (südlü sıyıq, çəkmə, südlü süflüllü, südlü əriştə, südlü umac. Şullu, qını və b.) tərkibində işlədilirdi. Körpə uşaqlara və qocalara isti südün içərisinə çörək doğrayıb (doğramac) verirdilər. Südlə müxtəlif yağlı çərəklərin xəmirini də yoğururdular.

Yenicə doğmuş heyvanın ilk südü “ağız südü” adlanırdı. Azərbaycanda bu süddən hazırlanan yeməklərin bir neçə növü (ağız, suluq və ya qoux, bulama, kələkə, kətəmöz və b.) məlum idi. Ağız südünü sağıb heyvanın suluğuna (pətənə üstündə sulu pərdə) tökür, ağzını bağlayır və isti qorda bişirirdilər. Bişdikdən sonra pendir kimi bərkiyən, yağlı-ləzzətli olan suluğun üst qabığını soyaraq yeyirdilər. Ona qoux da deyirdilər. Suluq köçmə elat və tərəkəmə məişəti üçün xarakteri yemək növü olmuşdur.

Maxaranı hazırlamaq üçün ağız südünün un qarışdıraraq həl olununa qədər çalır, alınmış qatı məhlulu qaşiq-qaşiq qızmış və yağlanmış sacın üstünə tökərək bişirirdilər. Azərbaycanın keçmiş kəbirli və ovşar tayfaları arasında bu yemək növünün “şan-şan” adlandığı qeydə alınmışdır.

Ağız südündən maldarlığın inkişaf etdiyi bölgələrdə **kətəmöz** bişirirdilər. Bunun üçün içərisinə azacıq duz qatılan ağız südü qazanan töküb dələmə kimi bərkiyənə qədər bulaya-bulaya qaynadırdılar. Kətəmöz xırda doğranaraq çörəkə yeyilirdi. Döl kampaniyası zamanı çoxlu kətəmöz bişirib, şirinlik əlaməti olaraq, onun bir hissəsini qohuma-qonşulara pay verirdilər.

Ağızdan sonrakı iki-üç gün ərzində sağılan süddən **bulama** bişirilirdi*. Bu yemək növü əsasən maldar elatların süfrəsi üçün xarakterik idi.

Azərbaycan xalqı arasında süddən istifadənin ən geniş yayılmış növlərindən bir də **qatıq və pendir** hazırlamaq olmuşdur. Qatıq, bişirilərək müəyyən temperatura qədər soyudulmuş südün içərisinə çalası (boyat qatıq) töküb qatışdırmaqla hasilə gətirilirdi. Bu qayda olaraq qatıq əldə etmək təkcə Kiçik Qafqaz və Azərbaycan üçün deyil, bütün Qafqaz Orta və Qabaq Asiya, Cənub-Şərqi Asiya ölkələri və Misir üçün xarakterik olmuşdur. Bəzən süd isti yerdə xeyli qaldıqda, eləcə də ildırım çaxması zamanı öz-özünə uyuşaraq qatığa çevrilirdi. Əhali onu “şeytan qatığı”, və ya “cortan” adlandırır və adətən yemirdilər. Qatıq üzvlü və üzsüz olmaqla iki növdə hazırlanırdı. Üzlü qatığı, südü birbaşa bişirərək qatıq çalmaqla hazırlayırlar, üzsüz qatığı isə dayaz və enli qablarda sərilmiş südün üzünü yığıb, (çiyə, xama, narın üz), altını isə mayalanmaqla əldə edirdilər. Qatıq gündəlik və öynəlik çalınırdı. Öynəlik qatıq çalmaqla üçün heyvanın bir neçə öynəlik sağınından alınan südü qatıb bişirir, qatıq yığıntısı əldə edir və yağ hasilə üçün istifadə edirdilər. Şirvanda həmçinin köhnə südün üzünü yığaraq təzə südə qatıb bişirir, qatıq çalırdılar. Yağ hasilə etmək üçün nəzərdə tutulan belə qatığa qaymaq qatığı deyilirdi.¹

Qatıq əsasən təzə halda süfrəyə verilirdi. Ondan yemək (yavanlıq) kimi istifadə edilməsini ən sadə forması çörək batırmaqla yemək idi. Qatığa çörək doğramaqla qatıq doğramacı düzəldirdilər. Bəzən qatığın üstünə bəkməz (doşab) töküb yeməyə də üstünlük verilirdi. Tərəvəz mövsümündə qatığın içinə soğan, xiyar, çörək, duz, keşniş, şüyüd və su qatmaqla iri qablarda yüngül həzm olunan doğramac düzəldirdilər.

Azərbaycanın Gəncəbasar, Qazax, Borçalı və Qarayazı bölgələrində sarımsaqlı qatığın üzərinə daş edilmiş qaynar ya tökməklə

¹ Ağız südü və bulama yeməkləri haqqında “Azərbaycan etnoqrafiyası”nın I cildində ətraflı məlumat getmişdir.

ağsoğlağı düzəltmək adət şəklini almışdı. Onu çörək batırmaqla yeyirdilər. Qış aylarında qatığı **qurut** əvəz edirdi.

Şirvan bölgəsində ətli-yağlı xörərkərin yanında süfrəyə kiçik kasalarda çalınmış “kasamas” adlanan qatıq qoyulurdu. O, həm də sərinləşdirici içki rolunu oynayırdı.

İsti iqlimə malik olan kəndlərində qatıqdan uzun müddət istifadə etmək üçün onun suyunu süzdürərək **süzmə** hazırlayırdılar. Lazım gəldikdə süzmənin üzərinə su əlavə edib qatışdırmaqla yenidən qatıq əldə etmək olurdu. Qatıq süzməsindən biçinçilərə sərinləşdirici içki hazırlayıb, süzməni duzlayıb, süzmə qurut düzəldir, qatığa su qatmaqla **atlama**, süd qatmaqla isə **körəməz** əldə edirdilər. Atlama və körəməz sərinləşdirici içki və yavanlıq şəklində istifadə olunurdu.

Qatıqdan dovğa və qatıqası kimi yeməklərdə hazırlanırdı. Naxçıvan bölgəsində qatığa su qarışdırıb lavaş doğramaqla və göyərti qatmaqla hazırlanan və **tıxlama** adlanan yemək də məlum idi.

Azərbaycanda ayrıca olaraq qatıq qaymağı və süd qaymağı (xama, çiyə, narın üz) yemək kimi də istifadə olunurdu. Qaymağı əsasən bala qatar yeyirdilər. Narın üz (yenicə qaymaqlanan süd üzü) adətən şam yeməyi zamanı süfrəyə verilirdi. Ulu sənətkarımız Aşıq Ələsgərin “Narın üz” təcnisinin tamamlanmasında bu yeməklə bağlı maraqlı bir rəvayət vardır. “Deyirlər ki, Aşıq Ələsgər bu təcnisin dörd bəndini qoşmuş, “narın üz” ü beş nüxtəlif mənada işlətməmişdir. İfadənin altıncı mənasını tapa bilmədiyindən yazdırıb qüdrətlərinə inandığı müasirlərinə göndərmiş, tamamlanmasını xahiş etmiş, hətta kim bu altıncı mənanı tapıb beşinci bəndə qoşa bilsə, təcnisi ona bağışlayacağımı vəd etmişdir. Lakin belə bir şair tapılmamışdır. Günlərin birində aşıq bir alaçığa qonaq düşübmiş. Ev sahibi aşığa şay-şörək gətirmək üçün qızını səsləmiş, xüsusi bir tapşırıq vermişdir ki, qonağa “narın üz” gətirsin. Beləliklə də “narın üz”ün son mənası tapılmışdır. Demə o südün hələ qalıqlaşmamış narın, nazik üzünü imiş. Aşıq elə oradaca sazın köynəkədən çıxarıb təcnisin tamamlamışdır:

Rüsxət ver, sözümlü deyim qayım, ağa!
Yuyar qəssal qəddim, bükər qayım ağa!
Ləzzət verər bal qatanda qaymağa,

Qaymaqdan da şirin olur narın üz.

Süd və qatıq, başlıca olaraq **yağ** hasilinə sərf olunurdu. Yağıntı və ya öynəlik qatıqdan yağ əldə etmək üçün Azərbaycanda üç növ nehrədən-gil nehrədən, ağac nehrədən (arxıd) və tuluq nehrədən (tejen, çalxar) istifadə olunurdu.² Çalxalama prosesində əmələ gələn yağ soyuq suya qoyulur, sonra isə duzlanaraq yağ köpəsinə və ya qarına yığılırdı. Ailədə olan bütün kiçik yaşlı uşaqlara yağdan dürmək və ya yaxma verilirdi. Azərbaycanda nehrə yağını həm əridərək, həm də kərə yağ şəklində işlədirdilər. Aran bölgələrində ilin isti fəslində kərə yağı saxlamaq çətin olduğu üçün onu əridirdilər. Ərinmiş yağ xörək bişirməyə sərf olunur, kərə yağ isə süfrəyə verilirdi.

Nehrə ayranından həm sərinləşdirici içki kimi istifadə edir, həm də çürütməklə və ya suyunu süzməklə **şor** hazırlayırdılar. Ayran süzməsindən hazırlanan qurut qış atlarında qatıq-ağartı məhsulları azalan vaxt əhalinin ağartıya olan tələbatını ödəyirdi. Odda qaynadılmış və çürüdülmüş ayranın suyunu (çümruk suyu) yenidən qaynatmaqla **nor** düzəldir, duzlayıb təzə halda yeyirdilər. Ayran təzə halda içilir, ondan ayran-çilov, ayran tutmac və ayran aşısı da bişirilirdi.

Azərbaycan əhalisinin yemək öynəsində “kasıb yavanlığı” hesab olunan **pendir** süd-ağartı məhsullarından ən çox istifadə olunanı idi. Adətən, inəyin yağı, camışın qatığı və qaymağı, qoyunun isə pendiri xalq arasında yüksək qiymətləndirilirdi. Pendir xüsusi pendir mayası (qursağ mayası) vasitəsi ilə hasilə gətirilirdi. Bəzən bu məqsədlə mayaotu və dəmləmə otu da işlədilirdi. Penderin hazırlanması və saxlanması üsulundan asılı olaraq Azərbaycanda müxtəlif növləri olmuşdur.: baş pendir, qaş pendir, burma pendir, motal pendir, axtarma motal pendiri, cılgı pendir, təzə pendir, ovma pendir, üzlü pnedir, üzsüz pendir və s. XIX yüzillikdə öz dadına, keyfiyyətinə və aromatlılığına görə daha çox məşhur olan Qazax, Gəncə, Qarabağ, Talış, Bakı və kürd

² Yağ hasil edən nehrələr, yağ əldə etmək üsulları, eləcə də şor, süzmə, qurut və pendir hazırlanma qaydaları haqqında “Azərbaycan etnoqrafiyası”nın I cildində ətraflı məlumat getmişdir.

pendirləri olmuşdur. [24] XIX yüzilliyin axırlarına dair bir yazılı məlumatda Qazax qəzasında ən yaxşı pendiri Şıxlı kəndində hazırlandığı qeyd olunurdu. [25] Pendir təzə halda yeyilir, ehtiyat ərzaq kimi tədarük olunur, hətta satışa çıxarılırdı. 1883-cü ildə Bakı-Tiflis dəmiryolu işə düşdükdən sonra Cənubi Qafqaz şəhərlərində Qarayazı maldarlarının hazırladıkları pendirə tələbət xeyli artmışdı. [26] Azərbaycanda istifadə olunan Naxçıvan, Zuvand, Şirvan və ləzgi pendirinin də xüsusi dadı və ləzzəti vardı.

Əhali arasında pendir, çörəklə, qarpızla, yemişlə, üzümlə, təzə göyərti ilə yeyilir, ovularaq göy kətəsinə qatılırdı. Kiçik Qafqazın dağlıq bölgələrində yağ-ətli yeməklərdən sonra süfrəyə pendir qoymaq dəb idi. “Qırx tikə” adlanan bu pendir “çərəzi”ndən dadmamaq qəbahət hesab olunurdu. Bundan başqa, göyərmiş, açıq havada qalan üzvlü motal pendirini qızardaraq yuxaya büküb yeməyə üstünlük verirdilər. Belə pendir kətəyə də qatılırdı.

Ət və süd mənşəli yeməklərin xalqın qida öynəsinə belə üstünlük təşkil etməsi, yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi, təsərrüfat məşğuliyyətinin növləri kimi izah olunur. Əkinçilikdən sonra başlıca təsərrüfat sahəsi kimi ayrılan maldarlıq və onun məhsulları qida mədəniyyətimizi xeyli zənginləşdirmişdir. Təbii-coğrafi şərait, əhalinin təsərrüfat məşğuliyyəti və bir sıra sosial-iqtisadi amillər Azərbaycanın ət-süd mənşəli yeməklərinin geniş çeşidini şərtləndirir, bu yeməklərin bəziləri Ümumqafqaz səciyyəli olsa da, əksəriyyəti milli xüsusiyyətləri ilə diqqəti cəlb edir.

Mərasim yeməkləri. Gündəlik yeməklərdən öz tərkibi, həcmi, hazırlanma qaydaları və zənginliyi ilə seçilən mərasim yeməkləri zaman-zaman xalqın əməli bilikləri, zövqü, təsərrüfat məşğuliyyəti və mərasimlərin təyinatından asılı olaraq yaranmışdır. Azərbaycan xalqının keçirilməsinə ciddi əməl etdiyi mərasimlər, yas, toy, ailə-məişət şənlikləri və xalq bayramları olmaqla dörd qrupa bölünür.

Məlumdur ki, hər bir xalqın məişətində, xeyirlə (toy, bayram) şəhər (yas, dəfn) qoşa yaranmışdır. Dəfn və toy mərasimlərinin geyimlərində olduğu kimi, yeməklərində də fərqli cəhətlər nəzərə çarpırdı. Hələ vaxtilə hələ qədim yunan filosofu Platon yazırdı ki,

insanın həyatının çəlgisi həmvətənlərinin onun üçün təşkil etdiyi dəfn mərasimi olmalıdır.

Azərbaycanda yas (ehsan) mərasimi mərhumun vəfatının üçüncü, yeddinci, qırxıncı günlərində, cümə axşamlarında və ilində keçirilirdi. Mərasim yeməkləri içərisində **halva** əsas yer tuturdu. Onun bir neçə növü (adi un halvası, səməni halvası, umac halvası, qoz halvası, tər halva, düyü halvası) məlum idi. Halvanı bişirmək üçün unu yağda qovurur, içərisinə şəkər tozundan hazırlanmış şərbət və azacıq duz, sarıkök qataraq “çalırdılar”. Umac halvası isə əvvəlcədən tədarük edilən narın un umacından hazırlanırdı. Mərasim halvası kimi ancaq adi və umac halvası bişirilirdi. Halvanı yuxaya töküb ya ülüş kimi paylayır, yada dayaz nimçələrindən ehsan süfrəsinə qoyurdular. Bundan başqa, halva-çörək qəbiristanlığa aparılır, qohum-qonşularada paylanılırdı.

Yas mərasiminin yemək süfrəsi təkcə halva ilə məhdudlaşmırdı. Burada həmçinin çoxlu yuxa bişirilir, müxtəlif ətli xörəklərdən ehsan yeməkləri də hazırlanırdı (bozartma, dolma, keftə-bozbaş və s.) Ehsan yeməkləri dəvət olunmuş mollağın müşayiəti ilə keçir və bu zaman mərhumun əməlləri xatırlanırdı. Müxtəlif səbəblər üzündən ehsana gələ bilməyən kənd sakinlərinin (xəstələr, əlillər, hamilə və zahı qadınlar və s.) evlərinə ehsan yeməklərindən ibarət bağlama göndərilirdi.

Şirvan və Abşeron bölgələrində mərhumun vəfatının 41-ci günü xəmir aşı və ya Allah aşı hazırlanır, yeddi ailəyə paylanırdı. Bununla [40] günlük yas mərasiminin bitdiyi məlum olurdu. Etnoqrafik materiallardan aydın olur ki, Azərbaycanın əksər bölgələrində hələ ili tamam olmamaış məhuma Novruz, Qurban, Oruluq bayramları ərəfəsində “qara bayram” verilirdi. Bu mərasimə toplaşanlar üçün halva, plov və digər ətli xörəklər verirdilər. Qadınlar qəbiristanlığa gedir, matəm səciyyəli səhnələr icra etdikdən sonra özləri ilə gətirdikləri səməni, şirniyyat və meyvəcatı qəbrin üstünə qoyurdular. Bu mərasim mərhumun xatirəsinin yad edilməsi ilə yanaşı, yas evinin yasdən çıxması və qarşıdan gələn bayram urvatlı qeyd edilməsi məqsədi ilə keçirilirdi.

Ehsan verməyi hər bir ailə özünə borc bilirdi. Bu işdə qohum-qonşular, bütün kənd əhli yaxından iştirak edir, ərzaqla

köməklik göstərir, ümumiyyətlə, mərhumu “urvatlı götürmək üçün” hamı əlindən gələni edirdi.

Keçmişdə Azərbaycan da nəzir məqsədilə müxtəlif xörəklər bişirilir, “qada qurbanı” kəsir, qüdrətlərinə inandıqları pirlərə (Nardaran piri, Mir Möhsün ağa ocağı, Gəncə imamzadası, Əshabi-kəf ibadətgahı və s.) heyvan, halva-çörək, qənd-çay, pul nəzirləri də verirdilər. Abşeronda niyəti yerinə yetmiş hər bir şəxs “Əli süfrəsi” açmağı, turşuqovurma plov, şərbət, ayran və göyörti verməyi özünə borc bilirdi. Naxçıvanda bu məqsədlə İmam təziyyələri verilirdi. Səməni halvası, şorqoğalı, fəsəli bişirib paylamaq da nəzir mərasiminin tərkib hissəsi idi.

XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində daha böyük şənliklərlə, ruh yüksəkliyi ilə icra olunan toy və kiçik toy (sünnət) mərasimləri yeməklərin rəngarəngliyi ilə seçilirdi. Məlum olduğu kimi, qədim bir tarixə malik olan toy adətləri xalqımızın ailə məişətində mühüm rol oynamışdır. Toy zamanı gələcək yeni ailənin əsası qoyulduğundan və nəslin yeni davranışları belə ailələrdə dünyaya gəldiyindən, bu mərasimə çox böyük qiymət verilmiş, toy təntənəli surətdə keçirilmişdir.

Toyun ilk mərhələsi hesab olunan elçilik əsasən şirniyyatla qeyd olunurdu. Qızın “hə” si alınana kimi ortya şirniyyatlar: noğul, nabat, qoğal, kəllə-qənd, şirin çörək, qatlama və s. eləcə də meyvəcat düzülürdü. Oğlan elçiləri şirin çay içər, xeyir-dua verərdilər. Bəlgə və nişan mərasimlərindən bütün bunlarla yanaşı, süfrəyə yüksək keyfiyyətli ətli-yağ yeməklər, plov verilərdi. Bakıda nişan mərasimlərində ovşala içilməsi adət halını almışdı.

Toy şənlikləri isə adətən müxtəlif ətli xörəklərlə (kabab, dolma, küftə-bozbaş, bozartma, soyutma, pörtləmə və s.) və plovla yola verilirdi. Belə şənliklərdə xörəklərin bişirilməsi (plovdan başqa) və süfrəyə verilməsi ilə kişilər məşğul olurdu. Mərasim yeməklərini aşpazlar bişirirdi. Aşpaz əti doğrayır, ayrı-ayrı xörəklərin (kabab, dolma, bozartma, aş qarası, toy qatığı və s.) bişirilməsi üçün əti seçir və xörək hazırlayırdı. Toydan 2-4 gün sonra qız evi tərəfindən gələn adamlar özləri ilə plov, müxtəlif yağlı çörəklər, meyvə, şirniyyat gətirərək “gəlin görməsi” nə toplaşardılar.

Azərbaycanın qərb bölgələrində daha təntənəli şəkildə keçirilən kiçik toy məcsislərində “**kirvə aşı**” adlanan xüsusi plov

bişirilirdi. Kirvənin süfrəsinə gətirilən plovun başına xuruş kimi arsala və ya qarı (qoyunun bud hissəsindən bişirilən iri, sümüklü ət parçası) qoyulurdu.

Etnoqrafik materiallardan aydın olur ki, keçmişdə xalqımızın qeyd etdiyi ailə-məişət şənlikləri də (uşağın doğulması, diş çıxartması, qonaqlıq və s.) lətafətli və ləziz yeməklərlə qeyd olunmuşdur. Ailədə ilk uşağın (xüsusi ilə də oğlan uşağının) doğulması ilə keçirilən qonaqlıqlar ətli yeməklərlə müşayiət olunsada, zahı qadınlar üçün **quymaq** bişiridilər. Bunun üçün yağda yetərinəyə qovrulmuş unun üstünə qaynar su tökür, vama odda qazmaq bağlayana qədər bişirilirdi. Süfrəyə verilərkən quymağın üzərinə şəkər tozu və ya bal, bəkməz tökülür, yağ “gözdirilir”, darçın səplilirdi. Quymağı adətən ağbirçəklər, əksər hallarda isə təzə gəlinin qaynanası bişirirdi. Qurmaq qüvvətli yemək hesab edildiyindən, onu toyun səhəri günü bəy və gəlinə də bişirib verirdilər. Zəif düşən adamlara quymaq vermək və ramazanın (orucluğun) obaşdanlıq (imsaq) süfrəsinə quymaq çıxarmaq da məqbul sayılırdı. Qurmağı bəzən südlə bişirir, içərsinə sarıçiçək, zəfəran da əlavə edirdilər.

Mərasim yeməyi kimi nəzərdə tutulan, Naxçıvan bölgəsi üçün xarakterik olan və quymaq kimi bişirilən yeməklərdən biri də **zirətov** idi. Quymaqdan fərqli olaraq zirətovu düyü unun ilə bişiridilər. Çox yağlı və qüvvətli-nişastalı yemək olan zirətov, bir qayda olaraq, ərə gedən qıza duvaq günü, doğuşdan sonra isə gəlinə verilirdi. Birinci halda zirətovu qız evinin ağbirçəkləri bişirirdi. Ətirli və dadlı olması üçün onun tərkibinə zəfəran və sarıkök də qatırdılar.

Azərbaycanın cənub bölgəsində yeni doğulan uşağın 40-ı çıxan zaman “beşik-bağlama” deyilən bir mərasim də keçirilirdi. Bu mərasimin yemək süfrəsinə plov, badımcan pətəsi, toy qatığı, balıq yeməkləri, ləvəngi və s. yeməklər çıxarılırdı.

Uşağın diş çıxarması ilə əlaqədar olaraq hələ xırman vaxtı seçilmiş buğdadan “**diş hədiyyi**” keçirmək xalq arasında geniş yayılmışdı. Onu həm ailə üzvləri yeyir, həm də qohum-qonşulara paylayırdılar. Qonşuya hədik dolu verilmiş qabı boş qaytarmazdılar. Onun içərisinə yumurta, şirniyyat, meyvə, bal, yun corab, uşaq üçün müxtəlif hədiyyələr qoyardılar.

Azərbaycan xalqı çox qədimlərdən qonaqpərvər olmuşdur və bu adət indi də öz ənənvi xüsusiyyətlərini saxlamaqdadır. Qonaqlıq süfrələri xüsusi əndazə ilə bəzədilir, qonaq evin ən əziz adamı hesab olunurdu. Gələn əziz qonağın ayağının altında heyvan kəsmək, isti yuxa və təndir çörəyi bişirmək elin ən müqəddəs adətlərindən idi.

Azərbaycanda qonaqlıq süfrələrinin böyük əksəriyyəti ətli xörəklərlə zəngin olurdu. Qonaqlar üçün döşəməyə xalça-palaz döşənir, döşəkcə və mütəkkələr verilir, ayrıca nazbalış qoyulurdu. Yeməkdən əvvəl dəstərxan (açma) süfrəyə verilən pürrengi çay, müxtəlif çeşidli yeməklər iştah artırırdı. Daha sonra ətli xörəklər (kabab, dolma, plov, toyuq çığırtması, balıq qızartması, ləvəngilər, bozbaş, ət qızartması və s.) süfrəyə növbə ilə gətirilirdi. Ev sahibi özü şəxsən süfrəyə nəzarət edər, gətirilməsinə göstəriş verərdi. Belə qonaqlıq süfrələri ayrıca kasalarda çalınmış qatıq (kasamas) və soyuq dovğa çıxarmaq da adətə çevrilmişdi. Ayrı-ayrı etnoqrafik bölgələr qonaq qarşısına çıxarılaçaq üz ağardan yeməkləri ilə məşhurlaşmışdı. Məsələn, Abşeronda qonağa düşbərə və ya qutab; qərb bölgələrində xəngəl; Şəki-Zaqatala bölgəsində qırs və piti; Naxçıvan bölgəsində küftə; Qarabağda və Şirvanda sacarası qovurma; Lənkəran bölgəsində toyuq və balıq ləvəngisi bişirmək ona edilən hörmət və diqqətin göstəricisi idi. Qonaqlıq süfrələri adətən, çay dəstgahı ilə sona çatırdı.

Beləliklə, bayram və mərasim yeməklərinin geniş çeşidi, hazırlanma qaydaları, təyinatı, bu sahədə qazanılmış böyük əməli vərdişlər xalqımızın qida mədəniyyətinin zənginliyini təsdiq edir. Xalq özünün şad günündə də, matəm məqamında da, “süfrə yaymağı”, çörəyin bərəkətini el-obası ilə bölüşdürməyə unutmamış, qapısına gələnə səxavət göstərmişdir. Təsadüfi deyildir ki, bölgələrimizə məşhur olan, adla söylənilən səxavət sahibləri “çörək verən adamdır”, “qonaqlı-qaralı adamdır”, “öz çörəyinin düşmənidir”, “qapısı el yığnağıdır”- ifadələri ilə daha da müdriklilik və el ağsaqqalları səviyyəsinə qaldırılmışlar.

Ehtiyat ərzaq tədarükü və saxlanması. Dünyanın bütün xalqlarında olduğu kimi, Azərbaycanda da hər bir ailənin məişətində ehtiyat ərzaq tədarük qayğısı mühüm yer tuturdu. Ehtiyat ərzaq məhsullarının saxlanması və hazırlanması qaydaları uzun əsrlər boyu

formalaşmışdır. Aparılan arxeoloji qazıntılar zaman ortaya çıxan iri küplər, təsərrüfat quyuları və ehtiyat ərzaq saxmalaq üçün nəzərdə tutulan tikililər xalqımızın hələ çox qədimlərdən ehtiyat məhsullar tədarükündə səriştələrdən soraq verir.

Əhali baharın son aylarından başlayaraq payızın axırlarına qədər gündəlik tələbatından artıq olan məhsulu müxtəlif üsul və vasitələrlə qışda istifadə olunmaq üçün hazırlayırdılar. Dənli bitkilər, maldarlıq məhsulları, müxtəlif yabanı bitkilər, bostan-tərəvəz məhsulları və tərəvəzdən hazırlanmış qax, doşab, motal, qurut, mürəbbə, riçal, rub, lavaşana, eləcə də çay və çörəklərdə işlədilən ətirli ot dəstləri əhalinin tədarük gördüyü əsas qida məhsulları idi.

Taxılı (xüsusilə buğdanı) hələ xırman vaxtında seçərək, xüsusi hörmə və gil qablara doldurur, taxıl quyularına vururdular. Dənli bitkilərdən (buğda, arpa, darı və s.) un tədarük etmək əhalinin başlıca məişət qayğısı idi. Ölkəmizdə taxılın un şəklində istifadəsi tarixi çox qədimdir. Arxeoloji qazıntılar zamanı ələdə edilmiş primitiv dənüyütmə vasitələri (həvəngdəstə, sürtgəc, kirkirə-dəsət və s.) belə bir fikir söyləməyə imkan verir ki, ölkəmizin sakinləri əkinçiliyin ilk dövrlərindən başlayaraq un əldə etməyi bacarmışlar, XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində taxıl başlıca olaraq su dəyirmanlarında üyüdüldü. Dəyirmanlar adətən bolsulu çaylar üzərində və kəndlərarası yollar ətrafında tikilirdi ki, ondan bir neçə kəndin əhalisi istifadə edə bilsin. Taxıl payızda üyüdüldü. Yazda üyüdülmə taxıldan alınan un “ağnağaz” adlanırdı. Az miqdarda olan bu un əhalinin yalaq zamanı çörəyə olan ehtiyacını ödəyirdi.

Dənli bitkiləri sünbül halında saxlamaq üsulu da əhali arasında qismən məlum idi. Bunun üçün qırpma” üsulu ilə yığılan sünbülün 20-25-ni bir yerə bağlayıb təsərrüfat tikilisinin tavanından asır, lazım gəldikdə ondan hədik, qovurğa, qovut hazırlayır, səməni qoyurdular.

Azərbaycanın bütün çəltikçilik çöllərində hazır düyü və çəltik dənli çubuq, gil və taxta anbarlarda, kəndi və çəlləklərdə, küplərdə, kisə və çuvallarda saxlanırdı. Lənkəran bölgəsində bu məqsədlə həsir kosaradan (kisə) istifadə edilirdi.

Ehtiyat ərzaq tədarükü içərisində maldarlıq məhsulları (ət, yağ, şor, pendir, qurut və s.) mühüm yer tuturdu. Pendir və ya şoru

əsasən, cılığ və motalda, yağ isə qarın və külərdə saxlamağa üstünlük verirdilər. İçərisinə yağ doldurulmuş küplərin (bərninin) ağzına qalın parçadan və ya heyvan qarınından sələ bağlayır, təxminən 1 m dərinliyində qazılmış quyularda basdırmaqla qışa saxlayırdılar. Qış ehtiyatından başqa, yağ və pendir həm də əmtəə səciyyəli məhsul kimi Cənubi Qafqaz barlarına da çıxarılırdı. Tiflisdə Qarayazı və Ceyrançöl pendiri (təzə pendir) pudu 2 manatdan satılırdı. Burada çəkisi 2-2,5 pud olan motal isə 6 manata xırda edilirdi. Tərsçay bazarında yayda tədarük olunan yağın pudu 6-8 manata, qızda isə yağın pudu 10 manata verilirdi. [27]

Qış üçün tədarük olunmuş qurut mal-davar süddən soğulan vaxtlar əhalinin ağartıya olan tələbatını ödəyirdi. Onu xırda-xırda doğrayıb, isti suda əllə “həll edərək” isti xörəklərin tərkibinə qatır, xəngəlin üstünə tökürdülər.

Azərbaycan xalqı arasında bütün qış dövrü üçün ət tədarükü kimi ənənə daim davam etdirilmişdir. Ət tədarükü qaxac, qovurma, cızdaq etmə və bağrısığa doldurma kimi dörd üsulla həyata keçirilirdi. Ehtiyat ərzaq üçün nəzərdə tutulan heyvanlara xüsusi qulluq edilir, bordağa bağlayır, kökəlməsinə şərait yardırıdılar. Ətlik-qaxacılıq (qovurma) heyvanı payızın son anında kəsirdilər. Qaxacı adətən bütöv heyvan cəmdəyindən hazırlayırdılar. Təzə soyulmuş heyvan bir neçə saat açıq havada saxlanılırdı ki, ətin suyu qurusun. Sonra döş və quyruq hissələri kəsilib götürülür, ayrıca qaxac edilirdi. Qalan cəmdəyi bel sütünü boyunca astaca çarpır və onu tam ayırmırdılar. Əti yerdə möhkəm duzladıqdan sonra bir neş gün yerdə saxlayır, nəhayət evin tavanına bərkidilmiş “qaxac ağacına” keçirirdilər. Ötən yüzilliklərdə tikilmiş aran kəndləri evlərində qaxac ağacı son dövrlərdə qalırdı. Kifayət qədər duzlanmış ət orada bir neçə ay qalır, “duz onu tam yeyəndən sonra” istifadəyə yararlı olurdu. Qaxac edilmiş ətin hissələri bir-birinə yapışmasın deyər aralarına simmterik şəkildə lələkləri təmizlənmiş qarğıdan və ya çubuqdan çiliklər qoyulurdu. Qaxacı adətən kölgədə qururdurdular. İsti iqlim şəraitinə malik aran kəndlərində ətin qaxac edilərək uzun müddət saxlanması ən yaxşı vasitə idi. Mal cəmdəyini qaxac etdikdə isə onun ətini saqqalayıb, alman parçaların üzərində şırımlar açır və yetərinə duzlayırdılar. Mal əti qoyun ətinə nisbətən

qalın olduğu üçün sırımların açılması vacib şərt idi. Həmin sırımlara da duz tökülürdü.

Qaxaclı həm bişirib yeyir, həm müxtəlif xörəklərin (sürhüllü, xəngəl və s.) üstündə süfrəyə verirdilər.

Xəzərsahili və Kür-Araz hövzəsi bölgələrində balıq qaxacı tədarük edilməsi də ənənə şəklini almışdı. Balıq qaxacını adətən payızada havalar sərinləyəndə hazırlayırdılar. İsti havalarda edilən qaxac dadsız, bəzən də acı olurdu. Muğan bölgəsində qızılbalıqdan hazırlanan qaxac **“cırım”** adlanır. Kübar təbəqələr arasında dəyərli pay-hədiyyələr rolunu oynayır. Qaxaclıq balıq içəlatı çıxarıldıqdan bir həftə-on gün duz məhlulunda saxlanılır, sonra duzlanaraq açıq havada qaxac edilirdi. Külmə, şahmayı, ziyad, çapaq və b. balıqları oraya qoyulmuş çubuqlara (şüvüllərə) keçirirdilər. Sözügedən bölgələrdə balığı duza qoymaqla və hissədə qurutmaqla ehtiyat ərzaq tədarükü görülürdü. Onlar plovla yeyilir, yavanlıq kimi istifadə olunurdu. Balıq kürüsü də ehtiyat ərzaq kimi tədarük olunurdu.

Malدار elatlar arasında ətin qovurma üsulu ilə tədarükü də geniş yayılmışdı. Bunun üçün əti və ya quyruğu xırda-xırda doğrayıb iri qulplu qazanlarda odun üzərinə qoyur, azacıq su əlavə etməklə qovururdular. Su çəkiləndən sonra “ət yağa düşürdü”. Öz yağında və quyruqla qovrulmuş əti iri küplərə doldurub üzərinə ərinmiş iç yağ əlavə edir, ağzını möhkəm sələləyərək torpağa basdırır, qısa saxlayırdılar. Ondan həm təbii şəkildə, həm də üxtəlif ətli-qovurma yeməklərin hazırlanmasında (plov, xəngəl, turşu-qovurma və s.) istifadə edirdilər. Mal ətini qovurmasını iç yağında hazırlayırdılar.

Qoyunun quyruğunu cızdaq etməklə ehtiyat ərzaq tədarükü görülürdü. Azərbaycanda becərilən mazıx (qızıl boyun), bozax, balbas, qarabağ, qaradolaq, qala cımsli qoyunların quyruğu böyük olduğundan, əsasən, cızdaq üçün bu heyvanların quyruğu işlədilir. Cızdağın hazırlanma qaydası qoyunlarda olduğu kimi idi.

Yabanı və mədəni bitkilər, otlar, meyvələr əhalinin qış yeməklərində özünəməxsus yer tuturdu. Onların tədarükü ilə əsasən qadınlar məşğul olurdu. Yabanı bitkilər və otlar adətən yayalq mövsümündə tədarük edilirdi. Əvəlik, kəklikotu, itburnu, giləmərzə, dağkeşnişi, qırxbuğum, sarıçiçək, qaymaqçıçəyi, giləmərzə və s. kimi

yabni; keşniş, şüyüd, yarpız, reyhan, nanə və s. kimi mədəni biki və otlar yığılaraq kölgədə qurudular, qısa tədarük edilirdi. Göy öskürəyə və soyudəyməyə qarşı türkəçarə vasitə hesab edilən əvəlik saş kimi hörülərək qurdulurdu. Qulançar, tərətöyün, çaşır, baldırğan və s. yabanı bitkilərdən tutma şoraba hazırlanırdı.

Azərbaycanın bağçılıq ənənələri ilə şöhrətlənən bölgələrində (Quba, Şəki-Zaqatala, Lənkəran, Naxçıvan, Gəncəbasar) meyvələrdən həm təzə halda istifadə olunur, onlar uzun müddətə təzə halda saxlanır, həm də bəzilərdən üsul və vasitələrlə ehtiyat ərzaq məhsulları tədarük edilirdi. Qurudulmuş alma və armuddan qax, ərikdən qaysı, gavalıdan albuxara, üzümdən kişmiş və mövüc, alçadan turşu və lavaşana, tut və əncirdən quru (piskəndə), zoğaldan axta, şaftalıdan alana, qozdan basdıq, sucuq hazırlama sahəsində əhlinin böyük bilikləri və təcrübələri vardı. Üzüm, tut, və cır xurmanı bişirməklə doşab, alça, armud, alma və heyvanı bişirməklə rub, narı qaynatmaqla nardaşa, üzüm doşabına un, qoz ovuntusu, diri meyvə əlavə etməklə riçad tədarük edilirdi. Bunların bəziləri yavanlıq kimi istifadə olunur, bəziləri xörəklərə əlavə edilir, bir qismi də çərəz kimi süfrələrə çıxarılırdı. Badam, püst, iydə, findıq, qovrulmuş şabalıd, innab və s. kimi quru meyvə çərəzləri ilə yanaşı, ehtiyat üçün tədarük edilən alana, sucuq (basdıq) , mövüc, kişmiş, miyanpur və s. də üstün tutulurdu.

XIX yüzilliyin sonu-XX yüzilliyin əvvəllərində Azərbaycanda şəkərin yerli istehsalı genişləndikcə əhali müxtəlif dadlı və ətirli meyvələrdən, giləmeyvələrdən (zoğal, böyürtkən, heyva, armud, gilas, üzüm, ərik, əncir, qoz, gavalı, şaftlaı, çiyələk və s.) mürəbbələr hazırlayıb ehtiyat ərzaq kimi tədarük etməyə başlamışdır. Qızılgülün ləçəklərindən mürəbbə və gülqənd hazırlamaq Bakı, Şəki, Gəncə və Naxçıvan əhalisi arasında geniş yayılmışdı. Yetişməmiş (kal,qora) üzümdən abqora, dəymiş üzümdən sirkə hazırlayıb həm müziləvi vasitə kimi, həm də xörəklərin tərkibində işlətmək üçün tədarük edirdilər. Sirkə başlıca olaraq turşu-şorbaların qoyulmasında istifadə olunurdu.

Əhali meyvələri yaza qədər təzə halda saxlamağa üstünlük verirdi. Alma, armud, nar, heyva və b. meyvələr təsərrüfat tikililərində, xüsusi anbarlarda ağac yonqarı və saman içərisində saxlanılırdı.

Üzümün isə payızın son anına qədər tənəyin üstündən torbalarda saxlayır, tam yetişəndən sonra təsərrüfat tikililəri və evlərin tavanından asırdılar. Naxçıvanda üzümü əsasən xərpiştə adlanan təsərrüfat tiililəri qoyulmuş milaxda (çıxıntıları olan ağac) saxlayırdılar. Bu zaman üzümün bir giləsi salxımın saplağına keçirilirdi ki, salxım öz şirəsi ilə qidalansın. Belə üzümə milax üzümü deyilirdi. Şabalıdı qurumamaq üçün xüsusi quyulara tökülür, fındıq, qoz, badam kimi sərt qabıqlı meyvələri kisələrdə saxlayırdılar.

Bağçılıq bölgələrində alça, göyəm, alma, gavalı və s. kimi meyvələri turşuya qoymaqla tədarük etmək təcrübəsi də olmuşdur.

Ehtiyat ərzaq tədarükündə bostan-tərəvəz məhsulları da mühüm yer tuturdu. Bir qayda olaraq, bostan-tərəvəz məhsulları müxtəlif tutma, turşu və şoraba şəklində tədarük olunurdu. Badımcan, kləmə, pomidor, xiyar, qarpız, şalğam, sarımsaq, bibər kimi bostan-tərəvəz məhsullarından hazırlanan tutma, həftəbecər, şoraba və tutşular qış aylarında xörəklərin yanında süfrəyə çıxarılırdı. Əhali arasında badımcan mürəbbəsi bişirmək təcrübəsi də məlum idi. Bunun üçün payızın son anında yetişən badımcanları dərib xüsusi vasitə ilə əhəng məhluluna qoymaqla acılığını çıxarır, sonra azacıq su əlavə etməklə şəkər tozu içərisində bişiridilər. Xüsusi dada və aromata malik badımcan mürəbbəsi, nadir mürəbbə növü kimi, əhali tərəfindən yüksək qiymətləndirilirdi.

Göründüyü kimi, minilliklərin əməli vədişlərindən, təcrübələrindən bəhrələnən ehtiyat ərzaq tədarükü və saxlanması əhalinin məişət qayğıları içərisində mühüm yer tutmuşdur. İlin bütün fəsillərində ailənin birinci dərəcəli həyati tələbat olan yeməklə təmin etmək üçün bütün ailə üzvləri səylə çalışırdı. “Yayın yaxantısını qışın yavanlığı hesan edən” əhali yaz, yay və payız mövsümündə tədarük etdiyi ərzaq məhsullarını qışda-çöl-təsərrüfat işlərinin başa çatdığı mövsümdə könül xoşluğu, can rahatlığı ilə yeyirdi.

Yemək öynəsi. Azərbaycan xalqının yemək öynəsi sosial mənsubiyyətdən, təsərrüfat məşğuliyyətinin istiqamətindən, mövsümdən və b. sosial-iqtisadi amillərin fəal təsirindən asılı olaraq zaman-zaman formalaşmışdır. Qəbul olunmuş ümumi qaydaya görə, yemək gəndə üç dəfə (səhər yeməyi, nahar, şam yeməyi) yeyilirdi.

Lakin, qeyd etmək lazımdır ki, yemək öynəsini üç bölgüsü şərti xarakter daşıyırdı. Çünki, mövsüm dəyişmələri, iqlim, təsərrüfat məşğuliyyəti, xüsusilə də bəzi dini bayramların (Orucluq bayramı) keçirilməsi yemək öynələrində ciddi dəyişikliklərə səbəb olurdu. Orucluq günlərində, ümumiyyətlə, gündüzlərim yemək rejimi, iftar, yastılıq və obaşdanlıq (imsaq) süfrələri ilə əvəzlənirdi.

Maddi cəhətdən az təmin olunmuş rəiyyət-rəncbər süfrəsindəki yeksənəqlikdən fərqli olaraq, varlıların hər bir yemək öynəsi müxtəlif çeşidli yağlı-ətli xörəklər, bal, qaymaq, şirniyyat və çərəzlə bol olurdu. Sosial qeyri-mütənasiblik, sinfi fərqlər həm gündəlik, həm də bayram yeməklərində özünü büruzə verirdi.

Azərbaycanın cənub bölgələrində səhər yeməy "nəştəb" , Bakı və Abşeronda "qəlyanaltı", qərb bölgələrində "naştəyoluq" adlanırdı. Adətən, səhər yeməyini nəştəb- "naharın açarı" hesab edirdilər. Bütün Azərbaycan bölgələrində səhər yeməyinin süd-ağartı məhsulları ilə başa vurulması ümumi qayda idi. Lakin bunula belə süfrəyə bal, yumurta qoymaqla, soyuq fəsillərdə isti xörəklər çıxarmaq da məqbul hesab edilirdi.

Səhər yeməyinin dəqiq zaman ölçüsü müəyyən edilməmişdi. Kəndli ailələrində çöl-təsərrüfat işləri (həyətin sahman salınması, maldavarnın örüşə çıxarılması və s.) yerinə yetirildəndən sonra səhər yeməyinə başlanırdı. Bu müddət ərzində qadınlar çörək-çörək hazırlayır, süfrəni nizamlayır, çay tədarükü görür, "Allah verəndən" süfrəyə çıxarırdılar.

Günorta yeməyi (nahar) şəhər müddətində varlı ailələrdə mütləq kalorili yeməklərlə (plov, bozbaş, piti, küftə, lənəvqi-plov, balıq yeməkləri və s.) qeyd olunurdu. Nahar yeməyində də sosial fərqlər aydın görünürdü. Çöl-təsərrüfat işləri ilə məşğul olan rəiyyət-rəncbər əhalinin və maldar elatların bu yemək öynəsi də süd-ağartı məhsulları (qatıq, pendir, şor, atlama) nadir hallarda isə isti xörəklərlə başa çatırdı. Naharın vaxtını çöl-təsərrüfat işləri ilə məşğul olanlar günorta kölgəsinin itməsi ilə, şəhər və kəndlərdə isə məscidin günorta azanı ilə müəyyən edirdilər.

Səhər və nahar yeməyindən fərqli olaraq şam yeməyinə ailə bütün ailə üzvləri evə yığılandıqdan sonra başlanırdı. Şam yeməkləri əksər

hallarda isit çörəklərlə keçirilirdi. Bunu üçün əvəlikli umac, südlü dıyıq, qaşıqxəngəli, əriştəli isti (tumac), qındı, yarma-sıyıq və s. bişirilirdi. Varlı ailələrdə də ət yeməyi ətli-yağlı yeməklərlə başa çatırdı. Uzun əsrlər boyu formlaşan qaydaya görə, şam yeməyinin az və tez yeyilməsi məsləhət idi. Şam yeməyi, bir qayda olaraq, şər qarşıandan, “çöl-bayırdan əl-ayaq yığışandan” sonra icra olunurdu. Lakin azyaşlı uşaqlar tez yatdığına görə onları tez də yedizdirirdilər. Bütün yemək öynələrində süfrəyə çörək yetərincə qoyulurdu.

Uzun əsrlərin sınağından çıxan, öz mühafizkarlığına bu günümüzə qədər qoruyub saxlayan, daim yeni-yeni yazılmamış qanunlarla zənginləşən süfrə mədəniyyətimizin bütün qafqaz hətta dünya xalaqlarına örnək ola biləcək dəyərli ənənələri mövcud olmuşdur. Hər şeydən əvvəl, keçmişdə Azərbaycanda yemək öynəsi döşəməyə salınmış həsir, palaz və ya xalça üzərinə süfrə salmaqla və süfrə ətrafında bardaş qurub oturmaqla həyata keçirilirdi. Ailədə mövqeyindən və yaş fərqindən asıl olaraq hər kəsin süfrədə öz yeri vardı. Evin “dörd başı” adlanan yuxarı başında buarı ətrafında ailə başçısı üçün mütəkkə və balış qoyulurdu. Süfrə ətrafına düzölmüş nalça, (nimdər) üzərində isə evin digər üzvləri nüfuz və mövqeylərinə görə yerləşirdilər. Yemək və istirahət zamanı ailə başçısının yanında uzanmaq, dirsəklənmək, artıq hərəkətlərə yol vermək, yersiz danışmaq qəbahət sayılırdı. Yemək-süfrəyə əl uzatmaq ailə başçısının “bimillah” kəlməsindən sonra çörəyi kəsməsi ilə başlanırdı. Bu faktlar, bütövlükdə, Azərbaycan ailələrində ata nüfuzunun, ata hörmətinin nə dərəcədə böyüklüyünü bir daha təsdiqləyir. Şörək süfrəyə bütöv qoyulur, onu əllə kəsməyə üstünlük verilirdi. Evə qonaq gəldikdə isə yemək süfrəsinin arxasında qadınlar və uşaqlar oturmazdılar.

Qonaqlıq süfrələri xüsusi təmtəraqla hazırlanırdı. Hər bir qonaq üçün mütəkkə və nazbalış qoyular, ortalığa açma (dəstərxan) və ya qələmkar süfrə salınar, yeməkdən əvvəl və ya sonra qonağın əlini yuması üçün aftafa-ləyən gətirilərdi. Şəhər yerlərində bundan əlavə, yeməkdən sonra əli yumaq üçün ayrıca bir kasada gülablı suda qoyulurdu. Qonaqlıq süfrələrində az yemək və yaxud da heçnə yemək süfrə sahibinə hörmətsizlik kimi qəbul edilirdi.

Yeməyin süfrəyə verilməsində də müəyyən qaydalara əməl olunurdu. Süfrəyə plov yeməkləri iri məcməyidə verilirdi. Orta əsrlərin məhəbbət dastanlarında aydın olduğu kim, kübar ailələr də yemək rejimi müəyyən olunmuş qaydalarda, saray hücrələrində, adətən, yerdə süfrə salmaqla həyata keçirilmişdir. Xörək məcməyilərdə düzülmüş, qul-qaravaşlar və ya dayələr vasitəsilə şahzadələrin otaq hücrələrinə aparılmışdır. Uşaqlara isə “şərbəti” adlanan balca mis qablarda yemək verilirdi. Bir qayda olaraq, plov və xəngəl kimi yeməklər məcməyi və sinilərdə, duru və isti yeməklər isə kasalarda (mis, saxsı, büllur) süfrəyə verilirdi. Kababı şiş üstündə süfrəyə çıxartmaq adət halını almışdı. Çox zaman ailə başçısının və digər nüfuzlu ailə üzvlərinin xörəyi ayrıca qablarda çəkilirdi.

Yeməyi əllə və ya taxta qaşığıla yemək ənənəsi uzun əsrlər boyu davam etdirilmişdir. Adətən, bozbaş, qovurma, bozartma, kələpır, ağsoğlaq, plov, xəngəl, ləvəngi və s. quru və ya azsulu xörəklər əllə və ya çörəyi batırmaqla (doğramaqla) yeyilir, əriştə istisi, qaşiqxəngəli, xəmirəşi, düşbərə, tumac kimi yeməklər üçün qaşiq işlədilirdi. Evdə qonaq olmadıqda yemək əvvəlcə ailə başçısını qabağına qoyulurdu. Hər kəsim öz yeməyi axıra qədər yeməsi vacib idi. Boşqabı, kasası yeməklə buşalıqlı qalmış oğlan və qızları “nişanlı çirkin olacaqdır” deyərək yaşlılar zarafatla tənqid edirdilər. Nişanlı oğlan və qızları qazanın dibində qalan yeməyi də yeməyə qoymazdılar. Buna əməl etməyənin, xalq inamına görə, “toyunda qar yağacağı” gözlənilirdi.

Əsrlər boyu yeməklərin qəbulunda yaş daim nəzarətə alınmışdır. Belə ki, azyaşlı uşaqların yeməkləri, ahılların yeməkləri, cavan ailə üzvlərinin yeməkləri çox zaman ayrıca hazırlanmışdır. Uşaq yeməklərində süd-ağartı məhsulları üstünlük təşkil etmişdir. Süd və qatıq doğramacı, yağ yaxması və dürməyi, pendir dürməyi, bal yaxması uşaqların sevimli yeməyi hesab olunurdu. Qoqların yeməkləri isə başlıca olaraq duru və isti yeməklərdən, quymaq, xəşil, halva, hədik, qındı, südlü sıyıq və s. kimi dış tələb etməyən və tez həzm olunan yeməklərdən ibarət olmuşdur. Onlar üçün dəqiq müəyyən olunmuş öynə də gözlənilmirdi. Aclıq hiss edən hər bir qoca və ya uşaq vaxt-bivaxt yeməyə başlayırdı.

Etnoqrafik materiallar göstərir ki, yemək öynəsinin nizamlanmasından mövsümün də müəyyən rolu olmuşdur. Mövsüm səciyyəsiindən asılı olaraq payızda yemək öynəsiindən ətli xörəklər və meyvələr, qışda un xörəkləri, baharda göyərti və yeməli yabanı bitkilər, yayda isə bostan-tərəvəz məhsulları, eləcə də ağartı üstünlük təşkil etmişdir.

Şəhər mühitində varlı ailələrdə yemək masa ətrafında həyata keçirilirdi. Yeməklər süfrəyə növbə ardıcılığı ilə gətirilir, çay süfrəsi ilə tamamlanırdı.

Sosial-iqtisadi inkişaf, yeni həyat və məişət tərzi son onilliklərdə yemək öynəsiində müəyyən dəyişikliklərə səbəb olsa da, kənd ailələrində hələ də süfrə mədəniyyəti, keçmiş əsrlərin mənəvi dəyərləri öz mühafizəkarlığını qoruyub saxlamaqdadır.

İÇKİLƏR

Dünya xalqlarında olduğu kimi, Azərbaycan xalqının da yemək süfrələrində hələ qədim zamanlardan müxtəlif içkilərdən istifadə olunmuşdur. Bu içkilər susuzluğu dəf etmək, həzm prosesini artırmaq və iştah açmaq üçün işlədilirdi. Azərbaycan süfrələrini bəzəyi hesab olunan dadlı, ətirli və lətafətli içkilər təyinatına görə ənənəvi isti və soyuq içkilərə (su, şay, süd, səhləb, kofe, çay-süd qarışığı və s.), sərinləşdirici içkilərə (ayran, atlama-ovduq, körəməz, dələmə və s.) məzə, müalicəvi-pəhriz içkilərinə (abqora, sirkə, narşərab, araqnanə, turşaşirin, ovşala və s.) müxtəlif bitkilərin çiçək, yarpaq və meyvələrindən hazırlanan şərbət-şirə içkilərinə bölünürdü. Bundan başqa, islamaqədərki dövrdə alkoqollu içkilər (şərab, mey) də əhalinin yemək süfrələrinə çıxarılmışdır. “Kitabi-Dədə Qorqud”, “Koroğlu” dastanlarında, Nizami “Xəmsə” sində, orta əsrlər müəlliflərinin əsərlərində şərabın əhali tərəfindən istifadəsi haqqında (xüsusilə kübar əsilzadələrinin süfrələrində) məlumatlara rast gəlmək mümkündür. Sonralar müsəlman dünyasında şərab haram buyrulduğundan ondan istifadə də ötəri xarakter olmuşdur. XIX yüzilliyin əvvəllərinə aid bir məlumata oxuyuruq: “Tatarlar (azərbaycanlılar –F.V) demək olar ki, nadir hallarda şərab içirlər, lakin üzümdən “boza” adlanan yetərinə tünd içki hazırlayırlar. Onu ləzgilər daha çox qəbul edirlər”. [28]

Xalqımızın istifadə etdiyi ən qədim, daimi, ənənəvi içki növü **su** olmuşdur. Təbii-coğrafi şərait və relyef-landşaft zolaqlarından asılı olaraq əhali bulaq, çay, kəhriz və quyu sularından istifadə edirdi. Dağlıq



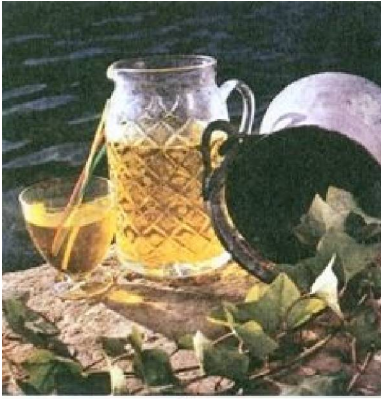
Çay dəstəsi

bölgələrdə bulaq suyu, dağətəyi bölgələrdə kəhriz suyu, dəniz sahili bölgələrdə quyu suyu, aran kəndlərində isə çay suyu əsas içki növü idi. Suyu olan tələbat, qədim zamanlardan suyun həyat amili və müqəddəs hesab edilməsi yaşayış məskənlərinin su mənbələrinə yaxın yerləşməsinə şərtləndirmişdi. Bulaq, kəhriz, quyu suları təbii şəkildə çay suyu isə su daşından süzdürülərək istifadə olunurdu. Su daşı mərasim və qumlu daşlardan konusvari şəkildə yonularaq düzəldilir, ölçülərindən asılı olaraq 15-20, hətta 30 litrə qədər su tuturdu. Naxçıvan bölgəsində “çəfər” adlanan su daşı xüsusi ağac altılığa yerləşdirilir, altına su yığılmaq üçün qab qoyulurdu. Çaydan və bulaqdan suyu saxsı və mis qablarda (güyüm, səhəng, bardaq, kuzə və s.) gətirir, süfrəyə təmiz və təzə halda çıxarırdılar.

Yayda çöl-təsərrüfat işləri zamanı əhali cürdək (bardaq) suyuna daha çox üstünlük verir, suyu sərin saxlamaq üçün su qablarını yaş parçaya büküb ya kölgəyə, ya da nəmli quyulara qoyurdular.

Xalq arasında yayılmış içki növlərindən birir də çay idi. Çay həm çay bitkisinin yarpaqlarından alınan qara çayla, həm də müxtəlif bitki və otlarla (kəkləkotu, qantəpər, sarıçiçək, çəmən, itburnu, moruq kökü, heyva çiliyi, andız kökü, zirə və s.) hazırlanırdı. Çay bütün əhali təbəqəsinin sevimli içkisi idi. Çayın bir çox faydalı cəhətləri əhali arasında belə bir deyimlə yaranmasına səbəb olmuşdur. “Bir stəkan qaydadır, ikincisi cana faydadır, üçü nəhsdir, dördü bəsdir, çıxdı beşə, vur on beşə! Çay nədir, say nədir”. Çay, bir qayda olaraq, qəndlə, müxtəlif şirniyyatlarla, mürəbbələrlə və limonla içilirdi. İmkansızlar

çayı tut qurusu, doşab və qaxla içməyə məcbur idilər. Çaya müxtəlif Şərç ədviyatları da (hil, mixək, darçın, dəfnə yarpağı, keşniş toxumu, zəncəfil və s.) qatılırdı. Çayı qara aftafada, qəhvədanda, mis (saxsı) çaydanda və samovarda hazırlayı, maskura, fincan, sonralar isə armudu istəkanlarda süfrəyə verirdilər. Şəhər mühitində- bazar və karvansaralarda, bir sözlə, əhalini gur olduğu yerlərdə xüsusi çayxanlar fəaliyyət göstərirdi ki, burada çay dəstgahı ilə kişilər məşğul olurdu.



Sərbət

İsti içki növlərindən sayılan səhləb eyni adlı bitkinin döyülmüş kökünü su (süd), bal, şəkər tozunu qarışdırmaqla hazırlanırdı. İsti halda içilməsi nəzərdə tutulan səhləbi şəhərlərdə səhləbçilər xüsusi qablarda (səhləb çaydanı) isti saxlayır və satırdılar.

Azərbaycan əhalisinin yemək öynəsində sərinləşdirici içkilər (ayran, atlama, körəməz, dələmə və s.) özünəməxsus yer tuturdu. Adından məlum olduğu kimi, sərinləşdirici içkilərə ilin isti mövsümlərində çöl-təsərrüfat işləri zamanı daha çox üstünlük verilirdi. **Ayranı** çox saxlamaq mümkün olmadığından, onu təzə halda içirdilər. Atlamanı (ovduğu) təzə qatıqdan və qatıq süzməsindən su qatmaqla düzəldirdilər. Bəzən atlamanın içərisinə ətirli göyərtilərdə qatır, saxsı bardaqlarda saxlayır, təsərrüfat işləri zamanı istifadə edilir. Yaylaqdan arana biçinə gələn biçinçilərin ərzaq ehtiyatları içərisində qatıq süzməsi də əsas yer tuturdu.

Məzə və pəhriz-müalicəvi içkilər həm yağlı-ətli xörəklərə əlavə kimi süfrəyə verilir, həm də içki kimi istifadə olunurdu. Qoraba, abqora, narşərab, sirkə kimi məzələr Azərbaycan süfrələrində tez-tez təsadüf edilirdi. Məzə və pəhriz-müalicə məqsədilə Azərbaycanda hələ orta əsrlərdən gül araqları (araqnanə, boymadərən arağı, bədmüşk, zufa rağı, şəkərotu arağı, güləb arağı) hazırlamaq sahəsində böyük əməli vərdişlər qazanılmışdı. Müxtəlif çeşidli xəstəliklərin müalicəsinə də bu içkilər (araqlar) suya qatılmaqla işlədilirdi. Gül araqları, bir qayda

olaraq, alkoqolsuz tərkibə malik idilər. Əhali arasında bəzən onlara “çal araq” da deyilirdi.

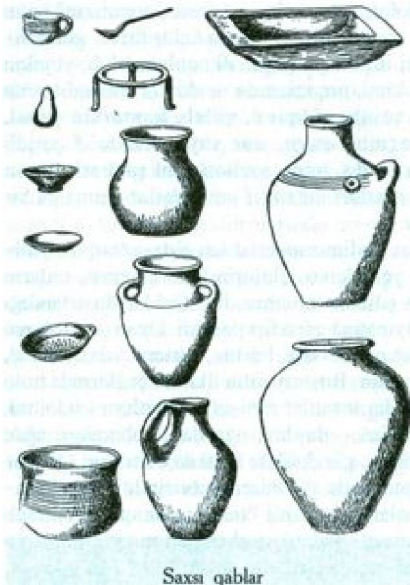
Üzün şirəsindən hazırlanan **turşaşirin** şirəni qaynadıb qıçqırtmaqla əldə edilirdi. Onu ağzıdar qablara töküb kip bağlamaqla qısa tədarük edirdilər. XIII əsrdə Azərbaycanda olan venetsiyalı səyyah Marko Polo turşaşirinin Azərbaycan süfrələrində ləzzətli içki kimi istifadə olunduğunu qeyd edirdi. [29]

Məzə içkilərindən hesab olunan **iskəncəbi** cövhəri üzün sirkəsi və qora suyuna şəkər tozu və ya nanə qatıb qatılaşana qədər qaynatmaqla əldə edilirdi. İskəncəbi süfrəyə verilərkən su ilə qatılır, turşaşirin tamlı içki əldə edilirdi. Ətli-yağlı xörəklərin yanında süfrəyə verilən iskəncəbi həzmi asanlaşdırır, gəyrik azdırırdı.

Azərbaycan süfrələrində heyva, albalı, alça və zoğal şirələrindən hazırlanan ovşalanın özünəməxsus yeri vardı. Bu şirələr şəkər tozu, su, bəzən də gülab əlavə etməklə qaynadılır, soyuq içki kimi süfrəyə verilirdi. **Ovşala** turşməzə dadlı olub, pəhriz-müalicə və iştah məqsədi ilə içilirdi.

XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində Azərbaycan içkilərinin böyük bir qismini müxtəlif bitkilərin meyvə və çiçəklərindən hazırlanmış şərbətlər, sular, şirələr təşkil edirdi. Bu içkilər tərkibi şəkər, zülali maddələr, vitaminlər və insan orqanizmi üçün faydalı olan digər maddələrlə zəngin idi. Onlar sərinləşdirici, gümrahlaşdırıcı, kef və iştahaçan xüsusiyyətləri ilə fərqlənərək alkoqolsuz olub, yeyilən xörəyi həzm etmək üçün xeyirli olduğu kimi, orqanizmdə maddələr mübadiləsinə də kömək edirdi. Belə içkilər **qəndab, xoşab, gülqənd, gülab, həmərsin şirəsi, əzgil suyu, heyva suyu, alma suyu, armud suyu, nar suyu**, müxtəlif çeşidli şərbətlərdən (**reyhan şərbəti, lumupərvərdə, nanə şərbəti, bal şərbəti, liman şərbəti** və s.) ibarət idi. Adətən belə şərbətlərə müxtəlif ədviyyatlar qatmaqla bir qədər ətirli və ləzzətli hazırlayırdılar.

Qablar. Məlum olduğu kimi, hələ çox qədim zamanlardan qida-ərzaq məhsullarının tədarükü, emalı və saxlanması, yemək və içkilərin hazırlanması, onların süfrəyə verilməsində bir sıra qablardan istifadə olunmuşdur. Qablar hazırladığı materialın növünə, həcminə, məişətdə təyinatına görə fərqlənirdi. Uzun əsrlər boyu Azərbaycan xalqının



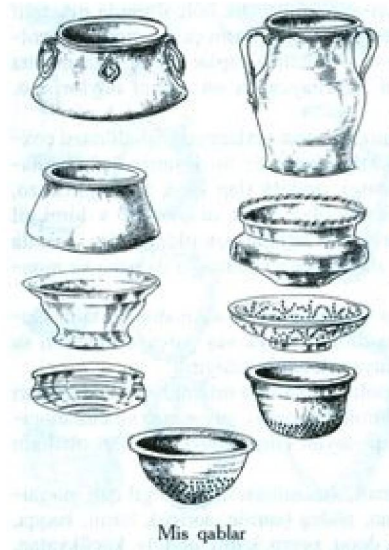
Saxsı qablar

istifadə etdiyi məişət qabları daş, hörmə, toxuma, saxsı, metal, ağac, çubuq və dəri qablardan ibarət olmuşlar. Bəşəriyyətin ilkin çağlarında, hələ istehsal təsərrüfatı yaranmadığından, ibtidai insanlar məişət tələbatlarını ödəmək üçün “əllərini altında olan” materiallardan –daşdan, ağacdan, çubuqdan, ağac liflərindən, qamışdan kobud qablar hazırlayıb, gündəlikdə istifadə edirdilər. Qobustanda Ana Zəğa və Kəvizə düşərgələri ətrafından və onların içərisində çoxlu kasavari yaylaqlara rast gəlinmişdir. Arxeoloqlar onları əsil “tərpənməz qablar” hesab edirlər. Bu konusvari yalaqlar yağış sularının (ovdan), qurban qanını

yığılması və şübhəsiz, duyu xörəklərin hazırlanması üçün istifadə edilmişdir. Mingəçevir, Xocalı, Gədəbəy, Gəncəçay hövzəsi və b. bölgələrdə yerləşən abidələrdə çoxlu daş qab nümunələri-cam, nıncə əldə edilmişdir. Mingəçevir və Gəncə yaxınlığındakı Alabaşlı kəndində tapılan daş camların qulplu qoşa və qoç başı formasında düzəldilmişdir. Sonralar istehsal texnologiyasının yaranması, yeni-yeni qab materiallarının əldə edilməsi, insan təfəkkürünün inkişafı, peşə-sənət vərdişləri daş qablara tələbatı unutulmuş, daş qabların çoxu məişətdən çıxmışdır. Zəmanəmizə qədər gəlib çıxan duz və düyü (çəltik) dibəkləri, su daşı (çəfər), kirkirə (dəstər), su ovdanları və s. vaxtilə daşdan məişət qabları və alətlərinin hazırlandığını əyani şəkildə sübut edir.

Eramızdan əvvəl VIII minilliyin sonu-VI minilliyin ortalarını əhatə edən Neolit (Yeni daş) dövründə toxuma, hörm əvə dulusçuluq sənətinin meydana gələrək inkişaf etməsi yeni-yeni məişət qablarının xalqın gündəlik həyatına daxil olmasını şərtləndirdi. Toxuma və hörmə qablar ağac çubuqlarından, qamışdan, həsirdən, ipdən düzəldilir, təyinatına görə bir-birindən seçilirdi. XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində də xalq məişətində üstünyer tutan toxuma və hörmə qabları, bir qayda olaraq, hər bir ailə özü hazırlaya bilirdi. “Dərmə”, “siyəzi” və “xaşa” çuvallar, “qıyıq” məfrəslər, xalça-palaz kimi toxunan müxtəlif ornamentli xurcunlar, heybələr, duz torbası, qaşılıq, səbət, zənbil, beçəgir, kəndi, səyən, çörək-bişirmə də istifadə olunan rəfətə, Lənkəran bölgəsində düyünün saxlanması üçün əlverişli olan “güdə” və “küçərə” kimi həsirdən toxunan qablar, ot, peyin və saman kimi məişət yüklərini daşımaq üçün “saqqur, “somara”, meyvə daşımaq üçün “cəvərə”, “qoysara”, “bal səbəti” və s. toxuma və hörmə qablar xalq məişətində uzun müddət istifadə olunaraq zəmanəmizə qədər gəlib çatmışdır.

Xalq məişətində istifadə olunan qabların əksəriyyətini saxsı qablar təşkil etmişdir. Azərbaycanda saxsı məlumatlarının, o cümlədən, gil qabların istehsal tarixi Neolit (Yeni daş) dövrü ilə səsleşir. Qobustan, Şomutəpə, Babadərviş, Qarğalartəpəsi, Töyrətəpə, Kültəpə, Əliköməktəpə, Üzərliktəpə, Sarıtəpə və b. qədim yaşayış yerlərində aparılan arxeoloji qazıntılar nəticəsində əldə edilən çoxsaylı və çoxçeşidli gil qab nümunələri, onların istehsal texnologiyası, forma və bəzək-naxış elementləri, rəngi Azərbaycanda dulusçuluq sənətinin qədim ənənələr əsasında inkişafını göstərir. Orta əsrlərdə daha intensiv inkişaf edən dulusçuluq sənəti, xüsusilə də onun məişət qabları istehsalı



sahəsinin başlıca mərkəzləri Bərdə, Ərdəbil, Təbriz, Naxçıvan, Gəncə, Beyləqan, Şamaxı, Bakı və b. iri Azərbaycan şəhərləri olmuşdur. XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində isə Yelizavetpol quberniyası, Quba, Lənkəran, Göyçay, Cavanşir, Cəbrayıl, Şamaxı, Naxçıvan qəzaları, Şəki, Gəncə, Bakı şəhərləri dulus qabları istehsalında başlıca rol oynamışdır. Bu dövrdə istehsal olunan saxsı məişət qabları təyinatına görə təsərrüfat küpləri, su qabları, süd-ağartı məhsulları üçün nəzərdə tutulan qablar, xörək qabları, qızdırıcı və işıqlandırma vasitələri (gil manqallar, kürələr, durna

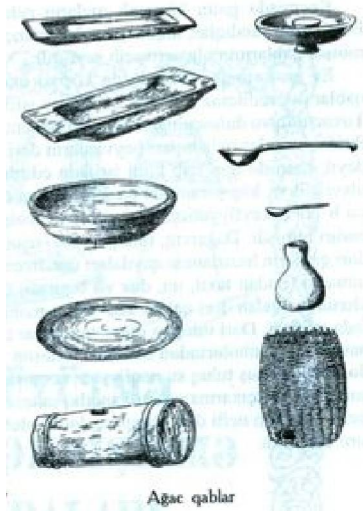
çıraqları, gil çıraqlar və s.) kimi qruplaşdırılırdı.

Qədim və orta əsrlərin yaşayış yerlərindəki arxeoloji qazıntılarda tez-tez əldə edilən, XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində isə əsasən sifarişlə hazırlanan təsərrüfat küpləri, taxıl, un, düyü və s. ehtiyat qida məhsullarını saxlamaq, balıq duzlamaq, turşu-şoraba qoymaq üçün nəzərdə tutulurdu. Həcm tutan bəzən 150 litrə çatan, ölçülərindən asılı olaraq Azərbaycanın ayrı-ayrı etnoqrafik bölgələrində müxtəlif istilahlarla (iri bəsti, balıq küpü, küpə, iri çalğa, yarım çalğa, xum, ləh,

yekə ağız küpə, qulplu küpə, dodasən və s.) adlanan küplər iki, üç, bəzən hətta dörd qulplu düzəldilirdi. Bu tip küplərin Azərbaycanda ən qədim növləri e.ə. II minilliyə aid edilir.

Məişətdə içməli suya tələbat, onun təmiz və təmiz və sərin saxlanması, işlənməsi çoxçeşidli saxsı qabların hazırlanmasını şərtləndirmişdir. Su daşımaq üçün həmayıl, səhəng, şəhrəng, qələnlük (kiçik sənəhg), qədələ (lap kiçik səhəng), kuzə, bardaq, cürdək, qülə (1,5 l-2 litrlik qab), hımba (4-5 litrlik su qabı) və s. kimi gil qablardan istifadə edilirdi. Həmayıl səhəngin su tutumu çox olduğundan, onunla kişilər də su daşıyırdı. Bəzən qoşa həmayılı ulağın belinə çatmaqla da uzaq su mənbələrindən su əldə edilirdi.

Suyu təmiz və sərin saxlamaq üçün su küplərindən və səkcədən istifadə olunurdu. Yay çövsümündə nəm torpağa basdırılan və ya yaş parçaya bükülən su küpü, səkcə və su bardağı əhalinin sərin suya tələbatını ödəyirdi.



Suyun məişətdə işlədilməsi üçün müxtəlif formalı və tutumlu saxsı su qabları-qumquma, qurt-qurt, sürahi, dolça, parç, birəlli (tayqulp), yuyunmaq və dini mərasimlər zamanı dəstəmaz almaq üçün aftafa-ləyən (fəşir), lüləyin və s. əhalinin istifadəsində idi.

Süd-ağartı məhsullarının yığılması, emalı, saxlanması üçün gil qab məlumatlarına tələbat böyük olmuşdur. Dəngənə, gödüş (sərnice), bərni, baqqa, bəsti, ya küpəsi, gil ehrə, qalqa, dopu, xeyrə, qədələ, küçükyatan, ləngəri, maya dopusu və s. bu qəbildən olan məişət qabları idi.

Hər bir azərbaycanlı ailəsində xörək hazırlamaq üçün müxtəlif çölməklərdən (ət çölməyi, balıq çölməyi, kəllə-paşa çölməyi və s.) istifadə olunurdu. Lənkəran bölgəsində qapaqlı çölmək "dizə çölmək" adlanırdı. Yağ, bal, eləcə də quru, dənəvər ərzağı saxlamaq üçün "sıpıl" sərfəli gil qabı idi. Qovurma, cızdaq, ehtiyat ərzaq məhsulları gil

küpələrdə saxlanılırdı. Azərbaycan süfrəsini ləzzətli yeməyi olan piti dopusunda bişirilirdi. Gil-saxsı materialardan hazırlanan qablardan güvəc, əngənək, çilov-süzən, kərəğan, gil tabaq, dalyar (içərisinə plov çəkilirdi), gil sac, qazan qapağı (sərpic) və s. XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində xalq məişətində başlıca yer tuturdu. Gil qablar asan gəzdirilən olmadığından, köçmə-maldar elat məişətində geniş istifadə edilmirdi. Belə məişət qablarını oturaq və yarımoturaq həyata məxsusluğunu etnoqrafik materiallar da təsdiq edir.

Xalqımızın istifadə etdiyi ənənəvi məişət qabları içərisində mis qablar xüsusi yer tuturdu. Qədim tarixə malik olan misgərlik sənətinin XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində başlıca mərkəzləri Bakı, Şamaxı, Şəki, Gəncə, Naxçıvan və Şuşa olmuş, Lahıc kəndi isə sənətkar-misgərlər kəndi kimi şöhrətlənmişdir. XIX yüzilliyin 30-cu illərində burada 52 misgər dükanı olsa da, [30] yüzilliyin ikinci yarısında onların sayı 200-ə çatmışdır. [31] Azərbaycan misgərlərinin hazırladığı müxtəlif çeşidli, formalı, nəfis ornamentli mis qablar xalqımızın mətbəx müxəlləfatının əksəriyyətini təşkil edərək həm oturaq əhalinin həm də maldar elatların geniş istifadəsində olmuşdur. Mis qablar cehiz kimi sifariş olunur, kəndbəkənd gəzən səhra kəndlilərdən satın alınır, satış üçün bazara çıxarılır, işəilməyənləri rəflərə düzülür, sahibinin maddi imkanının göstəricisi olurdu. Adətən öz üzərinə qoyulmayan mis qablar müxtəlif həndəsi, nəbati naxışlarla bəzədilir, demək olar ki, bütün mis qablar qalaylanaraq işlədilirdi. Bəzən mis qabların üzərində sahibinin adı və qabın alındığı tarix yazılırdı. Belə yazılar adətən qıza cehiz alınan və məscidlərdə vəqf edilən qabların üzərində olurdu. [32] Məsələn hicri-qəməri təqviminin səfər ayında əziz-xələf oğlan uşaqlarının adına da mis qab “döydürür”, oraya qab hazırlanma tarixini, uşağın adını və təvəllüdünü yazdırırdılar. Xüsusi səriştəli ustaların mis qablara vurduğu naxışlar əsas etibarilə yarpaq, buta, qızılgül, budaqda və ya qönçə üzərində oturan quş, eləcə də ceyran, dəhrəburnu və müxtəlif naxışlardan (paxlava, üçbucaq, düz, sınıq və əyri xətlər) və sairədən ibarət idi.

Mis qablar ailə-təsərrüfat məişətində su daşımaq, süd-ağartı məhsulları hazırlamaq, xörək bişirmək, xörəyi süfrəyə vermək və b. məqsədlər üçün istifadə olunurdu. Azərbaycanda istifadə olunan mis

qabların geniş çeşidi onların xalq məişətinə geniş daxil olduğunu göstərir:

Su qabları: səhəng, farş, gəlgəl, qabçaq, lüləyin, tayqulp, dolça, parç, aftafa-ləyən, abgərdən, satıl, piyalə, məşqəfə, tas, cam, sətılca, ləyən, yəhər camı və s. yəhər camını Məkkəyə ziyarətə gedənlər su içmək üçün götürürdülər.

Süd-ağartı qabları: sərnice, badya, qablama, tiyan, cıncır, qapaqlı.

Xörək hazırlanması və istifadə olunmasında süfrəyə verilən qablar qulplu qazan (xeyir-şər qazanı), bala qazan (bala toa), orta qazan, zəncirli qazan (məclis qazanı), tiyəncə, sapılca, döyrə, kəfgir, tavasər, şərbəti (kiçik və dərin nimçə), aşsüzən (tuşpalan), sərpuş, cuqqur, çömçə, məcməyi, cam, teşt, kasa, sini və s.

Bütün bunlardan başqa ev məişətində samovar, çıraq, lampa, manqal, qənddan, ədviyyat qabı, gülabdan, gül qabı, şamdan, qaşiq, ağızdıq (qıf, zabra, boğazdöyü), rüşül qabı, şərbət qabı və s. kimi mis qablardan geniş şəkildə istifadə olunurdu.

Ev məişətində istifadə edilən qabların müəyyən bir qismini də ağac (taxta) qablar təşkil edirdi. Ağacışləmə sənətinin bir qolunu təşkil edən məişət qabları istehsalı Azərbaycanın meşə örtüyü ilə zəngin olan bölgələrində (Kiçik Qafqaz, Şəki-Zaqatala, Quba, Lənkəran, Şirvan, Naxçıvan) geniş inkişaf etmişdi. Məişət qabları əldə və xüsusi su dəzagahlarında hazırlanırdı. Bir qayd olaraq, təkne-qabaq istehsalı su dəzgaqları vasitəsi ilə başa gəlirdi. Çörəkbişirmədə istifadə olunan məişət qabları və alətlərin (təkne, tabaq-hövsər, oxlov, vərdənə, duvaq, ələk, yuxayan (dördayaq, dügəc, yayqı, yaymaxın, ayaqlı) və s. demək olar ki, hamısı ağacdən düzəldilirdi. Xüsusi səriştə ilə hazırlanan və taxıl saxlamaq üçün istifadə edilən kəndi, god, saqan, yaxdan, iri ağac sandıqlar, çömçə, qaşiq, çanaq, arı godu, ağac nehrə (arxıd), müxtəlif ölçülü nimçə və kasalar ağacdən hazırlanan ev avadanlıqları olub, xalq məişətində bəziləri də hələ işlədilməkdədir. Ağacışləmə sənətinin mahir biliciləri məişət qablarının hansı ağacdən hazırlanmasına xüsusi diqqət yetirirdilər. Bir qayda olaraq, təkne, tabaq, hövsər, qozqara, qızılağac, fisdıq, nil, qismən də qovaq ağacından; çömçə və qaşiq isə cır armud, kələmpir, yemişan, şümşad və fıstıqdan düzəldilirdi. Bu ağac növləri