

ÇÖRƏKBİŞİRMƏ QAYDALARI



Bəşəriyyətin ən qədim və ən mühüm kəşflərindən biri oddan istifadədir. Odun-ocağın kəşfi ilə əmək daha təkmilləşdi, çörək hazırlanması meydana gəldi.

Arxeoloji və etnoqrafik materiallardan aydın olur ki, qədim insanlar çörək bişirmək üçün çalarlarda ocaq

çatar, sonra onun kül və közünü təmizləyib yoğrulmuş xəmir kündəsini qızmış çalaya qoyar, üzərinə ocaq közü tökərdilər. Bu sadə çörəkbişirmə qaydası son zamanlara qədər qalmış, el-obada kömbə adlandırılmışdır. Bu ibtidai üsulla bişən çörəyə külləmə də demişlər.

Digər qədim çörəkbişirmə vasitəsi daş ocaqlardır. Daş ocaqlar iki formada olur. Birincisi 2-3 daşı yanaşı qoyub onun üzərində ocaq qalayırlar. Sonra isə odu təmizləyib qızmış daşın üstünə kündəni yapırırlar. Kündəni çevirməklə çörək bişir. Daş ocağın ikinci forması da karbəri adlanır. Bu çörəkbişirmə vasitələrindən dörd tərəfi böyük ölçülü

yastı daşlardan ocaq düzəltməklə istifadə olunurdu. Döşəməsi torpaqdan olan karbəri bir növ evciyə bənzəyirdi. Daşların torpağa qoyulan tərəfini azca qazılmış yerə basdıraraq bir- birinə söykənmiş halda düzəldirdilər. Bu çörəkbişirmə vasitəsindən dəyirmanda, yaylaqlarda da istifadə edilir. Daşların diametri



Kasdi

təxminən 35-40 sm, qalınlığı 4-5 sm qədər olurdu. Toplanmış etnoqrafik materiallar qədim dövrdə meydana gəlmiş karbəridən XIX əsr və XX əsrin əvvəllərinə qədər istifadə edilməsini təsdiq edir. Heç şübhəsiz, bu növ sadə çalaların tətbiqi sonralar döymə təndirlərin

yanmasına gətirib çıxarmış, onun inkişafına zəmin yaratmışdır. Təndirlərin ilk dəfə harada istifadə edilməsi məlum deyil. Ümumiyyətlə

tədqiqatçılar təndiri Yaxın Şərqi xalqlarının adı ilə bağlayırlar.

Təndir əsas çörəkbişirmə vasitəsi kimi Azərbaycanda hələ Eneolit dövründən təşəkkül tapmışdır. [16] Ən qədim döymə təndir ilk dəfə Naxçıvanda Kültəpə eneolit abidəsindən tapılmışdır. [17] Döymə təndirlər sonrakı dəmir və tunc dövrü abidələrindən də aşkar edilmişdir. Onlara az da olsa orta əsr abidələrində rast gəlinir. [18] Belə təndirlər sonrakı əsrlərdə də müşahidə olunmuşdur. Deməli, bu təndir növü əsrlərlə həyatiliyini təsdiq etmiş, varlığını qoruyub saxlamışdır.

Bəzi bölgələrdə yer təndiri kimi tanınan döymə təndiri düzəltmək üçün bir qayda olaraq münasib yerdə təndir formasında quyu qazır, divarlarına duz qarışıqlı küllü su səpilərək yast hamar daşla döyməklə bərkidirlər. Bəzən qazılmış quyuya su doldurulur və su tamamilə quruyandan sonra quyunun divarları eyni qayda da döyülür. [19] Beləliklə, torpaq sıxılır, çalanın divarları bərkirir. Külbəsiz olan döymə təndirin oturacağı və divarları suvanır. Sonra içərisində od qalanır. Bu qayda ilə hazırlanmış döymə təndirin divarlarına kündə yapılır və çörək bişirilir.

Azərbaycanda əsrlər boyu geniş yayılmış təndir növlərindən biri



də badlı təndirdir. Bu növ təndirlərin yapılmasına döymə təndirlərin təsiri aşkar duyulur. Badlı təndir hələlik tunc dövrü abidələrindən aşkar edilmişdir. Deməli, bu təndir növü ilk sinifli cəmiyyətdə və orta əsrlərdə daha geniş intişar tapmışdır. Bu mülahizəni arxeoloji qazıntılardan aşkar edilən badlı təndir qalıqları və bəzi mənbələr təsdiq edir. Badlı təndirlər yeraltı və yerüstü təndirlərdən ibarətdir. Bu növ təndirlər xüsusi torpaqdan hazırlanır. Xalq arasında həmin torpağa gil, təndir torpağı, sarı torpaq deyilir. Təmizlənmiş torpağa narın saman kəndəlaş, keçi və atı qılı, bişmiş kərpic oxantısı, saxsı parçaları, xırda çınqıl daşı və s. qatılır, sonra su töküb qarışdırılır və palçıq yoğrulur. Yoğurulma prosesi bir neçə dəfə təkrar edilir. Hazırlanmış palçıqın qurumasının qarşısını almaq məqsədilə üstü cır-cındır, köhnə palaz, heyvan dərisi və ya otlar örtülür və bir neçə gün “acıdılır”. Həmin müddət ərzində yoğurulmuş palçıq həll olur və yumşalır. Bu təndirin çatılmasının qarşısını alır və ona möhkəmlik verir. Əvvəlcədən hazırlanmış taxtanın və ya ağacın üzərinə palçıqdan kəsilmiş kündə qoyulur və əllə eşilir. Acıdılmış pambıqdan təndir qurarkən əvvəlcə ondan badlar düzəldilir. Bada bəzi yerlərdə əl dürməsi, tiyə deyilir. Yastı daş, taxta və ya çarpaz düzlümüş çubuqların üzərində təndir qurulur. Nisbətən iri həcmli təndirin düzəlməsi üçün bir qayda olaraq təxminən 20-22 cərgə, təndirin düzəlməsinə isə 10-12 cərgə bad hazırlanır. Badlar müxtəlif uzunluqda olur. Badın uzunluğu 25-30 sm; diametri 5-7 sm-ə qədər olur. Təndir tədricən qurulur. Çünki yaş palçıq ağır və sürüşkən olduğundan bir-birinə ağırlıq salar, uça bilər. Odur ki, badın birini qurur və quruyana qədər gözləyirlər. Sonra onun üstündə yeni cərgə bad qurulur, arası plaçıqla doldurulur və suvanır. Sonuncu ağız badı nisbətən qalın olur. Bu qayda üzrə düzəldilən badlı təndir təxminən bir həftə ərzində başa gəlir. Hazırlanmış təndir əvvəlcədən düzəldilmiş çalaya salınır, ona ifçin geydirilir.

Təndirlə çala arasında qalan yerə peyin qarışıqlı palçıq doldurulur və yastı xırda daşlarla sıxılır. Bu, həm nəmliyin qarşısını alır, həm də istiliyi



təmin edir. Adətən, təndirin oturacağı ağzına nisbətən gen olur. Təndirin aşağısında oturmağa yaxın yerdə bir və bəzən də iki külbə qoyulur. Kiçik kanal vasitəsi ilə xaricə çıxışı olan külbə təndirin içərisində odun yanması və közərməsinə şərait yaradır. Odun ocaqda pis yandıqda külbə açılır, yaxşı yandıqda və köz tam şəkildə qızardıqda külbə tıxanır. Külbə yerüstü təndirlərdə də olur. Bu halda onun üçün xüsusi kanal tələb olunur.

Adətən, çalaya salınmış təndirin ağız hissəsi yer səthindən bir qədər yuxarı olur. Təndirin ağzının arxa tərəfi daşla hörülür ki, onun tez xarab olmasının qarşısı alınsın və çörək bişməsi üçün rahatlıq yaransın.

Təndir hazır olandan sonra gen yanan və nisbətən yaş odun yandırılır. Od qalama prosesi bir neçə dəfə təkrar edilir. Təndir “bişən”

dən sonra soyumağa qədər gözləyir və ondan sonra divarlarına quyuq yağı çəkilir ki, divarda çatın qarşısı alınsın. Bəzən isə eyni məqsəd üçün duzlu su səpilir.

Çalaya salınmış təndirlərdən fərqli olaraq yerüstü təndirlər üçün daha münasib torpağın olması lazım gəlir. Şoran və nəmişli torpaqlarda yerüstü təndirlərdən az istifadə olunur. Möhkəmlik və uzunömrlülük baxımından yeraltı təndirlər yerüstü təndirlərə nisbətən üstünlük təşkil edirlər.

Dik və ya yerüstü təndirlərdə yayılmış kündələr ayaqüstə, yeraltı təndirlərdə isə əksinə otumuş və ya əyilmiş vəziyyətdə yapılır.

Daha təkmil və davamlı olan kərpic təndirlər isə əvvəlki təndirlərə nisbətən sonralar meydana çıxmışdır. [20] Bu növ təndirləri çiy və ya bişmiş kərpicdən hazırlamışlar. Çiy kərpicdən hazırlanan müxtəlif ölçülü təndirlər arxeoloji qazıntılar nəticəsində ilk orta əsr abidələrində aşkar



edilmişdir. Çox güman ki, bu növ təndirlər ilk sinifli cəmiyyətdə inkişaf tapmış və orta əsrlərdə geniş yayılmışdı. Çiy kərpicdən hazırlanan təndirlərdən quruluş ertibarı ilə fərqlənən bişmiş kərpic təndirlər ehtimal ki, orta əsrlərin məhsuludur. Məlumdur ki, orta əsrlərdə xüsusilə onun inkişaf etmiş mərhələsində inşaat işindən daha çox bişmiş kərpicdən istifadə edilmişdi. Kərpic təndirlər daha davamlı olduğundan çörəkbişirmədə uzun ömürlü olur. [21]

Kərpic təndirləri qurmaq üçün əvvəlcədən çala qazılır. Çalda kərpic xüsusi sarı palçıq vasitəsi ilə hörülür. Adətən, təndirin ağız xüsusi gil və ya metal lövhədən hazırlanmış qapaqla örtülür. Qapaq təndirin ağızının diametrindən bir qədər böyük, üstündə isə əl tutmaq üçün çıxıntı olur. İstiliyin çıxmamasını təmin etmək üçün qapağın yanları palaz parçalar ilə qapanır. Adətən, təndir yaşayış evinin münasib yerində qurularaq üstü örtülür. Bəzən bir neçə nəsil və qonşu ailənin təşəbbüsü ilə xüsusi təndirxana və ya təndiristan adlanan binada qurulur.

Qədim zamanlardan təndir universal səciyyəyə daşmış, ondan mağara və kühül evlərindən başlayaraq qaradamlara qədər sıra ənənəvi ev tiplərində qızdırıcı vasitə kimi, həm də çörək və digər ərzaq məhsulları bişirmək üçün istifadə olunmuşdur.

Təndirlə bağlı xalqımız arasında çoxlu adət-ənənələr, inanclar yaranmışdır. Təndir xeyir-bərəkət rəmzi olub, təndir yapmaq ən savab iş sayılıb. Ellərimizdə, ixtiyarlar deyəni, bu cavab onun özünə bəs edərdi, yeddi arxa dönəninə də.

Ulularımız təndirə səcdə qılıb, müqəddəs yer ocaq sayılıb. Bu müqəddəslik etibar-ılqar mücəssəməsi sayılıb. Əhdi-peyman bağlayan iki cavan təndirə girir, bir-birini qucaqlayıb öpüşür, gənclər qardaş olacağına and içirlər. Bu izdivaca “təndir qardaşlığı” deyirlər, bu ilqar,



Yuxa çörəyi

bir

də

etibar, dostluq, qardaşlıq son günə qədər davam edir. Hər ikisi doğma qardaş kimi bir-birinə arxa, dayaq olur. Bu ilqar süd qardaşı, köynəkdən keçirmə qədər möhkəm, pozulmaz sayılır.

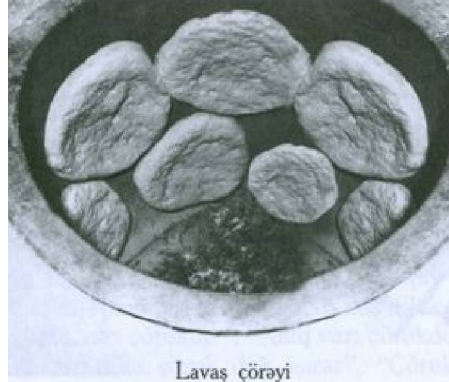
Adət üzrə isti təndirdə başqasına çörək bişirməyə icazə verilir. Lakin çörək bişirmək istəyən təndirin odunu təmizləməli və yenidən təndirə od salmalıdır. El arasında deyildiyi kimi, “Bir ailənin çörəyi başqasının oduna yanmamalıdır”.

Təndir yapılan gün həmişə həyat-bacaya sevinc, şadlıq gətirərdi.

Təndirə haram çörək yapmaq günah hesab edilib. Mayası haram çörəyin nə ətri, nə ləzzəti?

Təndirdən təzə çıxmış çörək qədər xoş, iştahaçan ətri və dadı olan başqa bir nemət təsəvvür etmək çətindir. Ona görə də el arasında deyirlər ki, “Təzə çörək çıxdı təndirdən, minnəti yox pendirdən”.

Adətdir, təndirə çörək yapanda, isti kəhrəba çörəklər təndirin ətrafına düzüləndə yoldan ötəni mütləq çağıraraq təndir başında çörək kəsməyə məcbur edərtilər: “A yoldan ötən, hər kimsənsə təndir üstünə gəlmisən, sənə çörəyin ətri dəyib. Gərək bir tikə çörəyimizi kəsib bizi şad edəsən” deyərtilər. Qohum-qonşuya təzə çörək payı göndərirdilər ki, mehriban olsunlar. Adətən, təndirdən təzə çıxan çörəyi bıçaqla yox, mütləq əllə kəsmək lazımdır.



Lavaş çörəyi

Sac. Azərbaycanda ən qədim çörəkbişirmə vasitələrindən biri də sacdır. Əsas etibarilə oturaq həyat tərzi keçirən əhali üçün səciyyəvi olan sacdan köşmə maldarlıq formasının yaranması şəraitində daha çox istifadə edilmişdir. [22] Sac Eneolit dövründən məlumdur. Ən qədim növləri də daş və gil saclardır. Əsasən daş saclar etnoqrafik axtarışlar zamanı Azərbaycanın dağlıq zonalarında müşahidə edilmişdir. Yastı və münasib quruluşlu saclar çox güman ki, sacların meydana çıxmasına zəmin yaratmışdır.

Azərbaycanın ən qədim gil sacları Naxçıvanda Kültəpə qədim yaşayış yerindən aşkar edilmişdir. [23] Həmin sac parçalarını bərpasından aydın olur ki, o, dairəvi quruluşa malik olub, altında hissələri nəzərə çarpır. Çörək yapılan üz hissə hamarlanmış və yastıdır. Sacın diametri 30-35 sm qalınlığı 5-6 sm-ə qədərdir. Ağdam yaxınlığında Üzərliktəpədən eramızdan əvvəl II minilliyin başlanğıcına aid gil sac tapılmışdır. Həmin sac parçalarının bərpası göstərir ki, onlar quruluş etibarı ilə bir o qədər də böyük olmamışlar.

Azərbaycanda çörəkbişirmədə gil saclardan orta əsrlərdə də istifadə edilmişdir. XIX-XX əsrin əvvəllərində gil sacdan istifadə edilsə də, sonralar bəzi dağ zonlarını çıxmaq şərti ilə gil saclar aradan çıxmışdır. Lakin Quba-



Xəmək çörəyi

Xaçmaz zonasında onlara az-az təsadüf olunur. Cənubi Azərbaycan da isə indi də geniş işlədilən gil saclara rast gəlinir.

Etnoqrafik materiallar əsasında gil sacların hazırlanma qaydalarını pərba etmək mümkündür. [24] Bir qayda olaraq yağulmuş sarı palçıq əzilmiş saxsı qırıntıları qatılır, sonra palçıqın acıması və ya gəlməsi üçün ona xırda doğranmış çayır qatılır. Hər gün qarışdırmaq şərti ilə iki və üç həftə saxlayır, üstünü kəndəlaşla örtürlər. Sac hazırlananda çatlamaması üçün ona keçi qılı da qatırlar. Sonra əvvəlcədən xüsusi hazırlanmış yerə kül səpib sacı düzəltməyə başlayırlar. Düzəldilmiş sac bir neçə gün kölgədə saxlanılır, bir qədər quruduqdan sonra onu kərməli ocaqda bişirirlər. Qabarıq gil saclarda tutalqac üçün qulp və ya kərt olur. Gil saclarda çörək bişirmək üçün altına üç ayaqdan ibarət metal sacayağı və ya münasib daş və kərpicdən dayaq qoyulur. [25] Sacı qızdırır və üzərində yemək bişirirlər. Gil sacları tərsinə çevrilib iç tərəfində əriştə və buğda, qarğıdalı qovrulurdu.

Dairəvi, bəzən də dördkünc quruluşa malik gil sacların diametri 50-60 sm qalınlığı 3-4 sm-ə qədər olur. Gil sacların maldarlıq şəraitində yaşayan əhali arasında geniş yayılması, onun yüngüllüyü, möhkəmliyi və başqa münasib cəhətlərilə bağlıdır.

XVII-XIX əsrdən etibarən gil saclardan başqa çuqun saclardan istifadə edilmişdir. Çuqun saclar quruluş etibarı ilə gil sacları təkrarlansa da, həcmlərinin böyüklüyü ilə fərqlənirlər. Onlarda çörəkbişirmə qaydası da demək olar ki, eynidir. Ancaq çuqun sacların altı çörəkbişirmə zamanı kül qatı ilə suvanır. Örtük çörəyin yanmamasını və yaxşı bişməsinə təmin edir. Sacın qızdığını və çörək bişirməyə hazır olduğunu bilmək üçün üstünə su səpirlər: un qızarsa deməli çörək bişirməyə başlamaq olar.

Sacda çörək bişirərkən sacayağının üstünə qoyub ocaq qalayırlar. Mingəçevirdən arxeoloji qazıntılardan aşkar edilmiş sacayağı eramızın V-VIII əsrlərinə aid edilir. Sacda bişən nazik yuxanı çevirmək üçün şişdən istifadə edilmişdir.

Çörəkbişirmədə sacayağından hazırda da istifadə edilir. Çörəkbişirmə qaydalarından biri olan fırın haqqından mənbələrdə öləri məlumat verilir. [26] Lakin onu hələ XVIII-XIX əsrlərdə geniş istifadə edilməsi heç bir mübahisə doğurmur. Azərbaycanın qərb bölgəsində daha geniş inkişaf tapan fırına bəzən "külfə" deyilir. Belə bir mülahizə var ki, fırın türkdilli xalqlara daha çox məxsusdur. [27] Xatırladaq ki, ərəb mənbələrində də fırın çörək bişirən mənasını daşıyır. Fırın çörəkbişirmə vasitəsinin yeraltı və yerüstü olmaqla iki növü məlumdur. Fırının ibtidai forması yerlisidir ki, onu yalnız enişli-yoxuşlu yerlərdə yağın və təpə döşündə qazıb üst hissəsi maili olmaqla düzəldirlər. [28] Fırının bu formasında yaylaqlarda da istifadə edilirdi.

Bu məişət ləvazimatının inkişaf etmiş forması daş və kərpicdən hörülən yerüstü fırın sayılır. Fırının ortasından odun közərməsini təmin edən dudkeş qoyurlar. Yerüstü fırının daxili diametri təxminən 120 sm-ə qədər olur. [29] Çörək bişirərkən fırının içərisindəki odu dəmir tutqac vasitəsilə bir yana yığır yaş cındırla silir və kündələri ağac kürəklə bir qaydada yanaşı düzür, fırının ağzını qapadırlar. Çörək hazır olanda onu kürəklə çıxarırlar.

Gil tava. Qədim çörəkbişirmə vasitələrindən biri də gil tavadır. Arxeoloji və etnoqrafik materiallardan aydın olur ki, bu çörəkbişirmə vasitələrindən hələ eramızdan əvvəl II əsrdə və eramızın I əsrindən istifadə edilməyə başlamışdır. [30]

Gil tavanın gilinin tərkibi gil sacla eynilik təşkil edir. Gil tava bir qədər gildən düzəldilmiş meyvə qurudan tavanı xatırladır. Bu çörəkbişirmə vasitəsində ən çox yağlı və şirin çörəklər bişirirdilər.

Kürələr. Azərbaycanda çörəkbişirmə vasitələrindən biri də müxtəlif quruluşlu kürələrdir. Kürələr çiy və bişmiş kərpicdən quraşdırılır. Döşəməsinə çınqıl daşlar, yaxud qırmızı kərpic düzür, bəzən onların üstünə dəmir lövhə qoyurlar. Bu kürə və yaxud sobaya əsasən Quba-Xaçmaz və Şəki bölgələrində rast gəlinir.

Səngək kürəsi. Etnoqrafik materiallardan bəlli olduğu kimi, səngək istehsalı Cənubi Azərbaycanda daha geniş yayılmışdır.

Şimali Azərbaycan şəhərləri arasında səngək istehsalı Gəncə və qismən də Naxçıvanda qeydə alınmışdır. Gəncə şəhərində rast gəlinən bu çörəkbişirmə vasitəsi daha əhəmiyyətlidir, onun çörəyi isə dadlı və keyfiyyətli olur.

Ənənəvi səngək kürəsi çörəkxananın bir tərəfində dairəvi planda qurulmuş künbəzvari dam örtüyünə malik tikilidən ibarətdir. Dairəvi tipli kürdə döşəmənin diametri 3 m kürsülük adlanan altı hissəsinin hündürlüyü 1 m künbəzin hündürlüyü isə 1, 5 m ölçülərində olur. Gəncədə səngək kürəsi uzunsov planda eni 3 m uzunluğu 5 m olmaqla çatma tağla örtülmüşdür. Lavaş və somu kürələri ilə eyni quruluşa malik olan bu kürə tipinin sonralar yarandığı güman olunur. Uzunsov tikilişə malik Gəncə səngək kürəsinin fərqləndirici xüsusiyyəti ağızlığının dar olmasından və fərşinə yumru çınqıl döşəməsində ibarətdir.

Səngək kürəsinin hər iki tipi (dairəvi və uzunsov) 1 m hündürlüyündə xüsusi kürsülük üzərində qurulurdu. Kürənin kürsülüüyü kərpic və daşla hörülüb qurtaranda sonra içərsini torpaqla doldurulurdu. Beləliklə, kürənin döşəməsi (fərşi) çörəkxananın döşməsindən 1 m hündür olurdu. Kürsülüüyün torpağı döyəcənlə bərkidildikdən sonra üzərinə bir cərgə istiliyə davamlı kərpic döşənirdi. Kürəni qızdırmaq üçün ağız hissəsinə yaxın bir küncdə “atəşxana” adlanan qövsvəri

odluq düzəldilirdi. Çörək bişən yerə yuyulmuş xırda daşlar töküdürlər. Kürsülük dözdədikdən sonra kürənin tipindən asılı olaraq üstündə künbəz və ya çatma tağ-tavan qurulurdu. Bişmiş kərpicdən künbəz və ya tağ-tavan tikmək üçün xüsusi kürə ustası tələb olunurdu.

Başqa çörəkbişirmə vasitələrindən fərqli olaraq səngək kürəsində çörəkbişirmə prosesində atəşkeş, ağac dəstəkli süpürgə, kürək, kulufcun, gərməşan və qarmaqdan istifadə edilir. Səngək kürəsində bişirilən çörəklər keyfiyyətli və dadlı olur.

Kəsd. Çörəkbişirmədə istifadə olunan kəsd öz quruluşuna və istifadə xüsusiyyətinə görə başqa çörəkbişirmə vasitələrindən xeyli fərqlidir. Kəsd haqqında məlumat çox azdır. Kəsdinin gili daha qatı olur. Yoğrulmuş gil yayılıb hazmarlanır və qurudulur. Sacdan kiçik olan kəsdinin dariəvi qazan arxasında diametri 40 sm qalınlığı 1-2 sm üstündəki qulpunun hündürlüyü isə 15 sm olur. [31] Kəsd tək və cüt qulplu olur. Kəsd qazan qapağını xatırladır.

Kəsdinin üstündə naxışlar olur, bu barədə bayatılarda oxuyuruq.

Mən kəsdiyəm, bəzəkliyəm, incəyəm,
Məndə bişir şirin, dadlı çörəyi. [32]
Kəsd ocaq üstündə bişirilir.

Çörəyi bişirərkən kəsd ocağın qırağına üzü oda tərəf söykənir.

Xərək. Çörəkbişirmə vasitələrindən bir də xərəkdir. Bu çörəkbişirmə vasitəsinə əsasən Azərbaycanın şimal-şərq bölgəsində rast gəlinir. İnformatorların verdiyi məlumata görə xərək bu bölgədə XVIII ərsdən mövcud olmuş və əhalini məişətində mühüm rol oynamışdır.

Xərəyin düzəldilməsi və quruluşu haqqında məlumat sorğulara əsaslanır. Onun hazırlanması üçün narın qırmızı torpağa kirəmid qırıqları və keçi qəzili qatıb ayaqla yoğururlar. [33]

Kütlə hazır olduqdan sonra dördkünc yayıb yan tərəflərini yuxarı qaldırır və azacıq kənara tərəf qatlayırlar ki, qulp əvəzinə ondan tutmaq mümkün olsun. Xərəyin arxası yuxarı qaldırılmaqla bağlanır. Qabaq tərəfdən isə açıq saxlanır ki, bu da kündəni tavaya oxşayan bir

tərəfi açıq düzbucaqlı xərəyə qoymaq və bişmiş çörəyi ondan götürməyi asanlaşdırır. Xərəyin sağ tərəfi bir qədər az, sol tərəfi isə cəmi 5 sm qaldırılır ki, altda hana odun alovu onun üstünə qalxa bilsin.

Xərin üstünə metal və ya gildən hazırlanmış müstəvi lövhə qoyulur. Bu təbəqə metaldan olduqda onu üstünə gil ilə suvaq çəkirlər. Təbəqə gildən olduqdan xərəyin üstünə çarpaz şəkilli iki dəmir çubuğun üstündən qoyulur. Xərəyin hissələri ayrı-ayrı hazırlanır. Xərəyin uzunluğu 60 sm eni 55 sm divarının qalınlığı isə 4-5 sm olur. Xərəkdə üç çeşiddə çörək bişirilir: maya qatılmış xərmidən hazırlanmış və lələklə naxışlanmış çörəklər, yağı fətir (fəsəli) və sadə çörək.

Azərbaycanda xəmirin yoğrulması və çörəyin bişirilməsi üçün ağacdan müxtəlif əmək alətləri hazırlanır: təknə, tabaq, hövsər, ələk, çörək taxtası və yaxud ayaq, oxlov, vərdənə, urva qabı, qalaq və ya çörək çevirən, qulaqlı fırçın, kürək, xonça, rəfətə, sələ, çörək qabı, ağac dəstəkli süpürgə.

Xəmirin yoğrulmasından istifadə edilən təknələr çox güman ki, hələ tuc dövrünü əvvəllindən mövcud olmuşdur. Çünki metalın meydana gəlməsilə iri gövdəli ağacların kəsilməsi və yonulması işi asanlaşmışdır.

Arxeoloji qazıntılar zamanı Mingəçevir abidələrində orta əsrlərə aid təknələr aşkar edilmişdir. [34] Müxtəlif ölçülü ağac təknələrdən indi də istifadə edilir. Tabaq qab az miqdarda çörək bişirmək və xəmir xörəklərini yoğurmaq üçün istifadə edilirdi. Hövsər taxılı hövsələməklə işlədilirdi. Bəzən təknə, tabaq və hövsərlərə naxışlar vurulmasına da təsadüf edilir. Təknə, tabaq, hövsərlər tut və qoz ağacından düzəldilir.

Ələk onun ələnməsində istifadə edilən əsas alətdir. Ələklərin alı və qaraçı növləri mövcuddur. Ələk hazırlanma peşəsi Azərbaycanda geniş yayılmışdır. Kündələmə prosesində xəmirin kəsilməsi üçün dəmir ərsindən istifadə edilir. Ərsini iki növü vardır: xəmirə ərsini və təndir ərsini. Bunların hər ikisi yastı formada döymə üsulu ilə hazırlanırdı.

Təndir ərsini çörəyi təndirdən çıxarmaq üçündür. Xəmirin kündələnməsi, əsasən dördəyağın, qapaq fırçının və yaxud hər hansı bir taxtanın üzərində aparılır. Ağacdan hazırlanan oxlov kündəni dördəyağın üstünə yayıb formaya salmaq üçün işlədilir.

Kündə yayılarkən içərisində un olan urva qabından istifadə edilir. Urva qabı dördkünc firmalı kiçik qutunu xatırladır.

Sacda, xərəkdə bişən çörəkləri çevirmək üçün işlədilən qalax ən çox Azərbaycanın şimal-şərq bölgəsində yayılmışdır. Qalax 70-80 sm uzunluğunda fındıq, şam və qarağacda düzəldilir.

Çörək taxtası (dördayaq, yayacaq) ağac materialı və gildən düzəldilir.

Gil yayacağın tərkibi kəsdinin gili ilə eynilik təşkil edir. Azərbaycanda gil dördayaqdan XIX əsrin əvvəllərində geniş istifadə edilmişdir. Gil dördayaqlar (yayacaq) Naxçıvan və Abşeron kəndlərində də çox yayılmışdı.

Qulaqlı fırçın vasitəsilə kündəni formaya salırlar. Fırçın fıstıq, qovaq, qızılağac, şam, küknar ağaclarından düzəldilir. Fırçının ən böyüyün ölçüləri 40x40 sm kiçiyin isə 25x25 sm olur. Rəfətə çörək yapmaq üçün işlədilir. Onun uzunluğu 50-60 sm, eni 30-35 sm olur. Arxa hissəsində əl keçirmək üçün yer saxlayıb, kənarına köbə kimi ağac qoyub onu hörürlər. Üst hissəyə ot qoyub üstünə parça çəkirlər. Bir tərəfi düz olan yastığı xatırladan rəfətə vasitəsilə lavaş və yuxanı yapırırlar. Rəfətin çəpərsinə çığ deyirlər. Rəfətdən Azərbaycanın Naxçıvan, Lənkəran və Şirvan bölgələrində daha çox istifadə olunur.

Sapı ilə birlikdə tut, qarağac, fıstıq və qoz ağaclarından düzəldilən kürəkdən kündəni fırya və yaxud kürəyə qoymaq üçün istifadə edilir. Kürənin sapının uzunluğu 1m, kündə götürən hissənin ölçüləri isə 15x25 və ya 20x30 sm olur. Xonça kündə və çörəyin daşınmasında işlədilir.

Sələ çörək yığmaq üçün çubuqdan hörülmüş tabağa oxşar qabdır. Sələnin ortasında bünövrə qoyub sonra kənarlara doğru hörməyə başlayırlar. Sələyə yalnız Azərbaycanın Naxçıvan zonasında rast gəlinir. [35]

Külçəbasandan çörəyin üzərini naxışlamaq üçün istifadə edilmişdir. Möhür formalı olan külçəbasanların gil və ağac növləri məlumdur. Azərbaycanda külçəbasan arxeoloji qazıntılar zamanı Qazax bölgəsində Sarıtəpə, Şomutəpə və Yastıtəpədə aşkar edilmişdir. Azərbaycanın qərbində eradan əvvəl II minilliyin və I minilliyin əvvəlində dairəvi formalı gil külçəbasan daha çox yayılmışdır. [36]

Etnoqrafik səfərlər zamanı toplanan materiallardan da məlum olmuşdur ki, Ağdaş, Qəbələ, Oğuz, Şəki, Qax, Quba, Dəvəçi, Xaçmaz rayonlarında müxtəlif naxışlı ağac və gil külçəbasanlar müasir dövrdə də mövcuddur.

Unun ələnməsi və xəmirin yoğrulması çörəkbişirmədə əsas işlərdir. Un təknəyə ələk vasitəsilə ələnilir. Un ələndikdən sonra üstünə ilıq suda həll edilmiş maya, su və duz töküüb yoğururlar.

Yoğrulma prosesi o vaxta qədər davam etdirilir ki, xəmir ələ və qaba yapışmasın. Xəmir yoğrulub qurtardıqdan sonra üstünü süfrə ilə örtür və yastıq, yaxud un və digər qalın əşya ilə basdırırdılar ki, isti qalsın. Xəmir acıdıqdan sonra onu kündəleyib süfrənin üstünə düzürlər. Çörəyin yaxşı çıxması, hər şeydən əvvəl xəmirin yoğrulmasından asılıdır. Xəmir yağı yoğrulduqda çörək yumşaq, keyfiyyətli, dadlı olur. Mayanın (acıtma, xəmir, valata) tutulması:

Maya demək olar ki, çörəklərin çoxusunun xəmirinə vurulur. Maya olmadıqda isə müxtəlif üsullardan istifadə olunurdu. Maya düzəltməyin və ondan istifadə etməyin qədim tarixi vardır. Acıtma (maya) turşumuş qatığa, yaxud ayrına 300 qr. un qatıb 2-3 gün isti yerdə saxlamaqla hazırlanır. Maya hazırlanmasının digər üsulu maya otundan istifadədir. Bu məqsədlə Azərbaycanın dağlıq hissəsində, çay kənarlarında bitən tut fasiləsinə aid cinsli maya sarmaşığından istifadə edilir ki, el arasında ona mayaotu deyirlər. Növbəti xəmir yoğrulduqda xəmirəni suda həll edib, horra halında xəmirə qatırlar. Maya olmadıqda isə boyat çörək, turş ayran və alça turşusunun suyundan istifadə etməklə də xəmir yoğururlar. Xəmirin acıdılması təxminən yarım saat çəkir. Xəmiri həddindən artıq acıtmaq olmazdı. Usta qadınları xəmirin qıçqırtma dərəcəsini çörəyin üzündə əmələ gələn qabarcıqların sayı və böyük-küçüklüyü ilə dəqiq müəyyən edirlər.

Azərbaycanda çörəyin xalq arasında əppək adlanan kömbə, lavaş, yuxa, fətir, səngək çörəyi, cad, qoğal və bozlamac kimi müxtəlif növləri məlumdur. [37]

Azərbaycan üçün səciyyəvi olan çörəyin bu növlərindən əlavə hər bir bölgənin özünəməxsus çörəyi vardır. Həmin çörək növləri bişirilmə vasitələri, üsulları və bişirdikləri taxılın növündən asılı olaraq bir-birindən fərqlənir.

Çörəyin növlərinin hansı çörəkbişirmə vasitələrində və hansı taxıl növündə, acıtmalı və ya acıtmasız xəmindən bişirilməsinə görə aşağıdakı təsnifatı vermək olar:

Ocaq yerində mayasız xəmindən bişirilən çörəklər: “küllü kömbə” və “dəyirman kömbə”si.

Küllü kömbəni bişirərkən ocaq yerini təmizləyir, xəmiri qəlibdə oraya qoyur, üstünə isti kül və qor tökülür. Dəyirman kömbəsi də eyni üsulla bişirilir.

Mayalı və mayasız xəmindən sacda bişirilən çörəklər: lavaş, yuxa, fətir. Bu çörək növlərini bişirərkən kündəni yayır və saca yapırırlar. Çörək bişdikcə dəmir şiş və ağac oxlovla çevrirlər. Fətir bişikdə isə onu üstünü oxlovla dəşikləyirlər.

Sacda bişirilən acıtmalı və yaxud xamralı çörəklərdən biri də bozlamacdır. Bu çörək növünü fırçın və yaxud taxta qabaq üzərində əllə yastılayıb sacın üstündə bişirirlər.

Bu çörəklərdən başqa sacda fəsəli (yağlı fətir) də bişirilir. Fəsəlini bişirərkən lavaşları yayıb üstünü yağlayırlar bu minvalla üst-üstə 4-5 layı yayıb sonra onu dilim-dilim kəsib kündəyir, yenidən yayıb üstünü oxlovla dəşikləyib sacın üstünə salırlar. Hər iki üzü bişdikdən sonra götürürlər. Sacarası (kömbə) bişirmək üçün isə yastılanmış xəmiri sacın içinə qoyub, üstünə başqa bir sac çevirdikdən sonra üzərinə qor və od yığar. Alt sacın qızması üçün altında zəif od qalanır. Bu çörək növünün xəmiri, şəkər və yağ əlavə olunmaqla, südlə yoğrulur, üzünə yumurta və zəfəran çəkilir. Sacda qutab (kətə) də bişirilir.

Qutabın müxtəlif növləri mövcuddur: göy qutabı, ət qutabı, ciyər qutabı, qarın qutabı, balqabaq qutabı.

Lavaş, bozlamac və s. təndir və kürələrdə qızcırdılmış xəmindən bişirilir. Təndir çörəyini ətri və dadı onun növündən, ələnməsindən, xəmirin yoğrulmasından asılıdır. Təndirdə çörək bişirmək mürəkkəb və ağır işdir.

Təndirdə lavaş bişirərkən xəmirini yoğurub kündəyir, sonra yayıb rəfətə vasitəsilə təndirə yapılır. Bişmiş lavaşı təndir ərsini vasitəsilə çıxarırlar. Təndirdə bozlamac bişirərkən qola qolçaq geyilir, əl ilə kündəni yayıb lazımi formaya salır, üzünə xaş-xaş və ya küncüt,

qara çörək, ayran, yumurta və qatıq vuraraq təndirə yapırırlar. Çörəyin yanmasını qarşısını almaq üçün bəzən onun üzünə təmiz su çilənir. Bişmiş çörəkləri çıxarıb təmiz süfrə üstünə sərirlər. Təndirdə bişən çörəklərə formasına görə Naxçıvan bölgəsində müxtəlif adlar “çırppa”, “nazik”, “qalın”, “tapı”, Lənkəran bölgəsində isə “təndir çörəyi”, “pəncəkəş”, “zeyrən çörəyi” və s. deyilir. Azərbaycanın şimal-şərq bölgəsində isə təndirdə bu çörək növlərindən başqa “pəncəkəş”, “yağlı çörək”, “cır çörək” (mayasız olduğuna görə cır çörək deyilir) , “bəyim çörəyi”, “badam çörəyi” və s. şirin çörəklər bişirilir. Onun üzünə küncüt və ya xaş-xaş vurulur.

Səngək kürəsində isə yalnız bir çörək növü bişirilir. Səngək çörəyini kürənin içərsində olan xırda daşların üstünə yapıb bişirirlər. Bu çörəyin üstünə küncüt və ya xaş-xaş, qatıq vururlar. Fırında “qalın” və “nazik” olmaqla iki növ çörək bişirilir. Bu çörəklərin hər ikisini xəmirinə maya qatılır, üzərinə rəis qatıq, yumurta və zəfəran vurulur. Kündələr fırının içərisinə düzülmiş kərpiclərin üstünə kürək vastisi ilə qoyulur.

Xərəkdə çörək bişirərkən kündəni yayır, lələk və yaxud nazik çubuqla deşdəkləyirlər. Sonra yayılmış kündəni böyük fırçınla xəreyə qoyurlar. Bu, sadəcə bişən fətirdən nisbətən qalın, təndir çörəyindən isə nazik olduğuna görə təndir çörəyi ilə fitr arasında keçid təşkil edir.

Xərəkdə çörək azacıq qızardıqdan sonra üzünün yanmaması üçün su vururlar. Vaxtaşırı çörəyi xərkədə fırlamaq lazımdır. Xərək çörəyi Azərbaycanın şimal-şərq bölgəsi üçün səciyyəvidir. Bu bölgədə istifadə edilən kəsdə çörəkbişirmə vasitəsində isə yalnız bozlamac çörək növü bişirilir.

Çörəkbişirmədə xəmirin yoğrulması, mayanın hazırlanması, unun ələnməsi, işirilməsi, çörəyin növləri və s. haqqında məlumatlar geniş formada öz əksini tapmışdır.

Çörəklə bağlı adət-ənənələr: çörəklə bağlı bir sıra adət-ənənələr mövcuddur. İnsan öz yaşayışına görə çörəyə borcludur. Çörək bəşər övladı üçün əvəzsiz qida mənbəyidir.

Azərbaycan xalqı tarixə əkinçi xalq, çörəkli xalq, ürəkli xalq, qonaqpərvər xalq kimi daxil olmuş, çörəklə inkişafa, tərəqqiyə çatmışdır. Ulularımız ruzini qabarlı əlləri, alın əti ilə qazanmışlar. El

arasında “Çörək əkəndə qazanıblar”, “İstəyirsən bol çörək, al əlinə bel-kürək”, “Kəl qoşub, cüt sürməyən, çörəyin qədrini bilməz.”, “tarlada izi olmayanın, süfrədə üzü olmaz”, “ çörəyin bolluğu xırmanda bilinər” kimi hikmətli deyimlər mövcuddur.

Ulularımız dolanacaqlarının əsası olan torpağa böyük qayğı ilə yanaşmış, dərin ehtiram gösətrmiş, onu göz bəbəyi kimi qorumuşlar. Torpaq da öz növbəsində “gözlə məni, gözləyim səni”, “doydur məni, doydurum səni”, “öldür məni, dirildim səni” hikməti ilə cavab vermişdir.

Çörək təkcə ruzi deyil, daha geniş məhfumdu., dərin mənə və məzmunu ilə seçilən mətləbdir. İnsanın həyatı üçün ən əziz və əvəzsiz olan çörək heç nə ilə əvəz edilməyən, heç nə ilə müqayisəyə gəlməyən nemətdir. Ulularımız “süfrələrin şahı çörək”, “el basılar, çörək basılmaz”, “hər şeydən keçilər, çörəkdən keçilməz”, “övlad atılar, çörək atılmaz” kəlamlarını söyləmişlər.

Çörək gücünü torpaqdan alır, torpaq qədir-qiyəti çörəkdə tapır. Çörək torpağa borclu, torpaq çörəyə minnətdardır. Ona görə də müqəddəs andımızda “çörək haqqı”, “torpaq haqqı”, deyirik, onları qoşalaşdırıq, eyniləşdiririk, çörək ətri torpaq ətridir. Torpaq-Vətəndi. Torpağını qoruyan Vətəni, çörəyini qoruyur. S.Vurgun demişkən, “çörək bol olarsa, basılmaz Vətən”. Bu yolda şəhid olanlar şərəfə çatır, şöhrət qazanır. Bəli, çörək də müqəddəsdir, torpaq da müqəddəsdir, ana da müqəddəsdir, Vətən də müqəddəs. Körpə dünyaya gələndə ana döşündən süd əmir, ana əlindən çörək alır. İlk dəfə dil açanda da məmə deyir, pəpə deyir. Ana südü ilə ana çörəyinin adını qoşa çəkir.

Çörək dindir, bərəkətdir, baş ucalığı, könül xoşluğudur. Daimi insanlığa gərəkdə çörək, sevinən-döyünən ürəkdi çörək. Çörək gözlərə nurdu, yaralara məlhəmdi, arzular kamıdır. Çörək sağlamlıq, gümrahlıq, toxtaxlıq mənbəyidir. Çörək güc, qüvvət, qələbə, tənəndir. Çörək boluq, firvanlıq rəmzidir, saf duğular, xoş diləklər aynasıdır. Babalarımız demişkən “Dövlətin varı çörəkdir”, “Xalq varı çörəkdə tapar”, “Qılnc kəsməyəni çörək kəsir”, “Bir tikə çörək dağ aşırar”, “Çörək kəsməyəni qılnc da kəsməz”, “Çörək itirəni, çörək tutar”.

Çörək bol olanda torpaq şərəfli, Vətən şöhrətli olar. Çörəkli elin sorağı dünyanı gəzər ürəkli adam ürəkli olar. Xalqın ürəyi geniş, ocağı

qohulu-əqrəbəli, qonaqlı-qaralı olur. Çörəksiz ocaq tez keçər, yananda da tüstüsü göz çıxarar, ətrafı min ah-vaylı olar. Çörəksizin boynu buruq, əli qoynunda olar. Çörəksizlik zülümdü, diri gözlü ölümdü.

Müdrüklərimizin elinə-obasına təmiz ad, saf məhəbbət, aşıq süfrə, halal çörk diləyiylər, halallığı, düzlüyü, yenilməzliyi, haqqı, ədaləti, inamı çörəkdə təsdiqləyiylər. “Abır harda ,çörək orda”, “Duz çörək, düz çörək” deyiblər. Çörəyə həqiqət rəmzi, hallalıq zirvəsi kimi baxıblar.

Dava-şavanı yatırtmaq, qabı-qırğını su ilə yumaq, əmin-amanlıq yaratmaq üçün əllərini çörəyə basıb, çörəyə and içiblər, “çörək haqqı”, “ruzi haqqı” deyiblər, öpüb gözlərini üstünə qoyublar. Atababalarımız “bir dəfə çörək yediyin yerə min fədə baş əy”, “çörək çörəyə borcludur”, “isti çörəkdən günəş də par umar, su da”- deməklə həm nəsihət vermiş, həm də çörəyi ilahi bir qüvvə, sirli sehirlil bir aləm sayaraq onu günəş qədər təmiz, hərarətli, ay qədər aydın, cazibəli görüblər.

Xalqımız çörəyin qədir-qiyətini əziz tutub, “bir tikəni qədrini bilməyən, min tikənin qədrini bilməz” inamı ilə dövrən sürüb, arzu-kama çatıb. Qənaətçilik, hər şeydən əvvəl, çörəyə ola hörmət və dərin ehtiramdan başlanıb. İsfəçilik çörəyə qarşı nanikorluqdan doğur.

Təzə buğda, tər buğda,
Xırman üstə sər buğda
Ruzidir, bərəkətdir,
Yerə düşən hər buğda.

Ona görə də çörəyin qədrini bilənlər yerə düşən bir tikə çörəyin qarşısında diz çökür, onu yerdən götürüb öpür, gözünün üstünə qoyur, ürəyini başında gəzdirir.

Nizami Gəncəvi yazmışdır:
Qoy dünyada qalsın dünyalıq nemət
Bir parça çörəyə eylə qənimət.

Çörəyə israfçılıq edənlər, onun qədrini bilməyənlər xalq arasında nifrətə, tənəyə səbəb olurlar. Belə adamlar bəzəndə el arasında deyilir ki, “çörək itirən, çörək tapmaz”, “çörəyi itirən, haqqı itirər”, çörək gözünü tutar, “Çörəyi dininin üstündə olanın imanı olmaz”, “Çörək kəssin eldə Çörək itirəni”, “Çörək tutar, elə töhmət gətirəni”, “Çörək qədrini bilməyəni çörək tutsun”, “Çörək tutsun el yolunu bilməyəni”.

Xalq arasında çörəklə əlaqədar olan inamlar ibrətamizliklərlə doludur. Bu inamlar xalqın əsrlər boyu qazandığı sınımlar nəticəsində meydana çıxmışdır. Xalqın əqidəsində kündənin əldən düşməsi, xəmir tikəsinin sıçraması atlı qonağın gəlməsinin əlamətini bildirir. Guya təndirdə çörək yapılıanda kündələrin qırağı bir-birinin üzərinə düşərsə onda qadının üstünə günü gələr. Bəzi bölgələrdə təndirə çörək yapmazdan əvvəl ocağa bir çimdik duz atılır ki, ocağa bədnəzər dəyməsin, evin bərəkəti qorunsun.

Evin çörəyi, evin dirəyidir. Ona görə də həmişə evə çörək qazanan, onun başçısı olan kişiyyə ailədə dərin hörmət bəslənir. Əgər ev sahibi ölərsə, onu sinəsini üstünə çörək qoyurlar ki, nəfsi evdən çəkilsin və gözü doysun, əks təqdirdə ev sahibi evin bərəkətini özü ilə o dünyaya aparar. Xalq arasında o da yayılıb ki, ailə təzə evə köçəndə əvvəlcə çörək, sonra çam və çırağ aparmalıdır ki, ev bərəkətli və işıqlı olsun. Qadın sacda bişirdiyi birinci fətri, yuxa və xamralını ərinə verməzdi. Əqidəyə görə onda övlad ölə bilər, ilk çörəyi də uşaa verməzdi, çovğun-bornə olar və leysan yağış yağar. Bişən birinci çörəyi ya dilənçiyə yada toyuq-cücəyə verərdilər. İnəmə görə, əgər yoldan keçib gedən təzə bişən çörək ətri hiss edərsə, ona mütləq çörək təklif edilməlidir. Əks təqdirdə evin dini-bərəkəti qaçar.

Bir qayda olaraq, çörəyə and içmək üstün tutulur. Quranı çörəyin üstünə yox, çörəyi quranın üstünə qoyurlar. Əgər xəstə adamın yastığını altına qoymaq üçün quran tapılmazsa, onu çörəkqoyma əvəz edirdi. Keçmişdə körpə yüyürükdə yatarkən başının altına çörək qoyardılar ki, pis ruhlər, cin və şeytanlar çörək olan yerə gələ bilməz və uşaq bəd nəzərdən qorunar. Şər qarışanda ələk aparıb-gətirəndə mütləq içinə pay qoyulmalıdır ki, evin bərəkəti getməsin. Evin bərəkəti getməsin deyər xəmirədən maya verməzlər. Çörəklə əlaqədar adət-

Ənənələr xalqımızın çörəyə hörmət və məhəbbətini yüksək səviyyədə olduğunu bir daha sübut edir.