

Sabuni haqqında dastan

Nizami babamız əlimizdən tutub bir çox halva növləri doşab, bəkməz halvaları, Suvan (İsfahan, suhan, səməni halvası red.), tər halva, badam halvası, zəfəran halvası ilə bizi tanış etdisə də axtardığımız halvaların adını bilmədiyini söylədi:

*“Elə halvalar var ki, bilməm adını
Aparıb püstəylə badam dadını”*

V.V. Poxlyebkinin bir fikri də bizi çox maraqlandırdı “Halvanın hazırlanmasında, sadə məhsullardan şəkər, ya bal, мыльный корень (sabun kökü), bir iki dad məhsulu qozdan, tumdan və s. istifadə edilir”. Bizi maraqlandıran rusca «Мыльный корень» kimi yazılan bitkinin dilimizə hərfi tərcümədə “Sabun kökü” kimi səslənməsi idi. Bu bitkinin mixəkkimilər fəsiləsindən saponoriya bitkisi olduğunu öyrəndik. 30 növü olan bu bitkinin Azərbaycanda 5 növü bitir. Dilimizdə ona “Sabun otu” deyirlər. Bitkinin özü və köklərindən həm rəngləyici maddə kimi (qırmızı sabun otu kökü) həm də tibdə dərman kimi istifadə edirlər. Rəngləyici kimi, müsbət müalicəvi təsirinə, köpüklənmə qabiliyyətinə görə halvanın tərkibində ədviyyat kimi istifadəsi mümkün işdir. Amma buradan da dəqiq bir nəticə hasil edə bilmədik. Fransız mətbəxində “sabayon” adlı şirniyyata rast gəldik. Bunun italyan mətbəxindən gəldiyi də söylənir. Sabayon hazırlamaq üçün yumurta sarısı şəkərlə çalınır, sonra ona çoxspirtli “madera” tipli şərab, yaxud rom və ədviyyatlar (vanil, darçın) əlavə edilir. Bəzən Sabayon şokolad unu və südlə də bişirilir.

Axtarışlarımızda mütəxəssislərə üz tutduq. Nəhayət N. Mustafayevin “Azərbaycan şirniyyatları” kitabında, “Şərq şirniyyatının təsnifatı” hissəsində “halva sabuni” adına rast gəldik, amma nə olduğunu tapmayıb başqa qardaş mətbəxlərə üz tutduq.

Sabuni halvası ola bilsin ki, türklərin saban, sabantuy, Sabantoy – məhsul bayramları ilə də bağlı olsun. Əlbəttə ki, öncə XIV əsrin səyyahı İbn Battutanın kitabına da nəzər salmağa çalışdıq. İbn Battutaya müraciət etməyimizin bir səbəbi də onun böyük bir aşbaz olmasındadır. Səyyah bəzən özünü bəyəndirmək, tanıtdırmaq üçün gəzdiyi ölkələrin şahlarına yeni yeməklər bişirərdi.

Hindistanda olarkən İbn Batuta qeyd edir ki, süfrəyə sabuniyyə şirniyyatı ilə doldurulmuş dörd dairəvi yumşaq çörək qoyulur. Bişirdiyi çörəklərin üstü də kirəmit kimi halva ilə bağlıdır. İbn Battutanı tədqiq edən A.Sait Aykut sabuniyyə haqqında belə məlumat verir: “Sabuniyyə” badam, fıstıq, nişasta, bal və susam yağında hazırlanan bir halvadır və Misir köklüdür. Bir az sərt və qalın olduğu üçün sabun qəlibi mənasında ona “Sabuniyyə” deyilib”. Amma İbn Battutadan yüz il öncə tarixçi, yazıçı kulinar İbnül – Adım yazır: “Sabuniyyəyə gəlinə öncə şərbət hazırlanıb kənara qoyulur. Sonra yarısı qazana tökülüb üzərinə nişasta ələnir, daima qarışdırıla-qarışdırıla tam hopdurulur, bu bir ritlə iki okiyə ölçüsü ilə hazırlanır, sonra susam yağı tökülüb halva çevrilir, şərbətin qalanı qarışdırıla-qarışdırıla yavaş-yavaş əlavə edilir. Qazanı böyük bir tabağa qoyduqdan sonra əvvəlki nişasta miqdarında bal vurulur. Bundan sonra hər ritlə bir okiyə gül suyu, iki okiyə də suda xaşlanıb təmizlənmiş badam, ya fıstıq ələnir. Süfrəyə verəndə üstünə şəkər kirşanı əlavə edilir”.

Beləliklə, 1 kq. ərinmiş yağa, 2 kq. şəkər, 0,5 kq. nişasta və 0,5 kq. bal, 0,5 l su, üzərinə badam, ya fıstıq yapışdırılır.

XV əsrdə yazıb-yaratmış azərbaycanlı Məhəmməd ibn Mahmud Şirvaninin yemək kitabından bizə Səbuni halvası adında 4 resept təqdim edir. Çox maraqlıdır ki, Şirvani bu halvaların adını digər mənbələrdəki kimi, “səbuniyyə” deyil, Abu Bəkr kimi “Sabuni” deyər yazır.

Şirvani sabuni halvasının tərkibini və hazırlanma qaydasını verməklə bərabər (şəkər, su, susam yağı, bol, nişasta, şirin badam, ətirli şəkər unu) onun xeyrindən də söz açır. Şirvani yazır: “Sabuni halva beyinə qüvvət verir, sperma artırır, bəlgəmi mədədən və beyindən çıxarır, isti xəstəliklərdə, uşaqlara çox faydası var, bədəni həzm etdirir, sifəti gözəlləşdirir”.

XIV əsrə aid Umut Bəy Aydınoğlunun “Təbiətnaməsində də, sabunun adı çəkilir”. Mənbələrdə qırmızıya boyanan sabuniyyə “ət halvası” deyilir, sabun, sabuna, sabuniyyə kimi adları çəkilir.

Mehmet Kamilin 1844-cü ildə çapdan çıxmış “Melceüt – Tablahin” (Aşbazların sığnağı) kitabında 2 sabuniyə halvası nüsxəsi (resepti) verilir.

Müəllifin verdiyi ikinci reseptin (nüsxənin) axırında Sabuniyənin bir növünü Pahatül-Lukum kimi olduğunu yazır. Məlum oldu ki, bol badamlı nişasta halvası olan Sabuni Türkiyədəki bir çox qaynaqlarda var.

1539-cu ildə Qanuni Sultan Süleymanın oğulları Şahzadələr Bəyazid və Cahangirin 13 gün davam edən sünnət toyundan yazılmış “Ziyafət Dəftərində” altı Sabuni halvası verilib: ağ sabuni, qızılı sabuni, sarı sabuni, göy sabuni, dəmir-hindi sabuni, barmaq sabuni. Yüz illər ərzində bişirilən müxtəlif sabunilərdə əsasən badamın miqdarı və yağlarda dəyişikliklər olurdu. Əgər Şirvani sabuni halvasını bol badamla (1 pay bala, 1,5 pay badam) və susam yağı ilə hazırlayırdısa, sonrakı əsrlərdə kərə yağı istifadə edilir, badamın isə miqdarı azalır. Beləliklə:

6-8 nəfərlik Sabuni halvası bişirmək üçün:

Buğda nişastası	100 qr.
Kərə yağı	250 qr.
Bal	500 qr.
Badam	500 qr.
Su	200 qr.

Badam qaynar suda xaşlanıb qabıqdan təmizlənir. Badamın bir hissəsi bəzək üçün ayrılıb qalanı döyülür, ya iri-iri üyüdülmür, nişasta bir qabda suda əridilir. Nə çox sulu, nə də qatı olmalıdır. (Şirvanidə qatı nişasta ilə hazırlanır). Bal bir az qızdırılıb nişastanın içərisinə qatılır.

Vam odda taxta qaşıqla qarışdırıla-qarışdırıla bişirilir. Halva qatılaşdıqca (qaşığı hərəkət etdirmək çətinləşdikcə) kərə yağını az-az əlavə edib tam həll olana qədər qarışdırır, üyüdülmüş badamları əlavə edib yenə bircinsli qatışıq alınana qədər qarışdırmağa davam edilir. Saqqız kimi olanda oddan götürüb bir tabağa boşaldılır. Soyuyandan sonra bıçaqla kəsib üzərinə qalan badam yapışdırılır. Kəsilmiş parçalara özünüz forma verə bilərsiniz, hətta qədimdə olduğu kimi Sabun Qəlibi forması da verilə bilər.

Türk mətbəxindən götürdüyümüz müasir nüsxəni olduğu kimi türkcə diqqətinizə çatdırırıq.

Gerekli malzeme: 1 bardaktan az (160 qram) sadə yağı, (ərilmiş yağ red.) (1,5) birbuçuk bardaktan az şeker (320 gr.), 1 bardak nişasta, 1 bardak su.

1. Yağ, toz şeker ilə tencereyə konur, atəş üzərində kaynayıp erinceye kadar tutulur.
2. Bir bardak nişasta iki bardak soğuk suda karıştırılıp, boza haline getirilir.
3. Kaynayan ve içinde şekeri erimiş yağa boza halindeki nişasta karıştırılarak katılır. Tahta kaşık ile eze-eze iyice yedirilir.
4. Helvanın rengi koyulaşıp iyice piştikten ve katıca bir külçe haline geldikten sonra ocaktan alınır.

Not: Bazı kimseler Sabuniye Helvasına fıstık ve ya badem karıştırırlar. O zaman nişasta karıştırıldıktan sonra fıstık veya fıstık katılır, öylece bir müddet atəşte karıştırılır. Tabii ki bu helvamıza daha da lezzet verecekdir.

Aşağı yukarı 100 yıl evvel yazılmış bir yemek kitabında tarif aynı olmakla beraber miktarlar şöyle gösteriliyor:

1 ölçü sadə yağı, 2 ölçü şeker, yarım ölçü nişasta, bir ölçü soğuk su.

Mery Priscillanın gəldiyi nəticəyə görə “Yenə nişasta ilə hazırlanan sabuni halva” nın qatılığı lokuma bənzəyirdi. Bal nişasta və su qarışdırılaraq qaynadılır, badam qatılır və sadə yağ və ya küncüd yağı yavaş-yavaş içinə tökülürdü. Sonra təpsiyə tökülür və kəsilirdi.

Sabuniyyə halvasının hazırlanma qaydasında Hadiye Fahriye xanım 1924-cü ildə çap etdirdiyi “Tatlıcı başı” kitabında da vermişdir. Hadiye Fahriye xanım da “Sonra yaxşı qovrulmuş rahatlukum qatılığına gəlincəyə qədər bişirməli, rəngi qatılaşır və halva qatı bir külçə kimi olur”. Fahriyyə xanım sabuniyyənin fıstıqlı və badamlı növləri barədə də məlumat verir.

Beləliklə, hər iki mənbə sabuniyyənin qatı konsistensiyaya malik olan halva olduğunu göstərir.

Nəhayət Abu-Bəkrdən bir azca sonra 1226-cı ildə yazılmış Katib Bağdadının (Muhammed B. El Hasan. B Muhammed el-Kerim) “Kitabüt-Tabih”ində (Aşbazların kitabı) ən qədim “Sabuniyyə” nüsxəsinə rast gəldik: “Şəkər əridikdən sonra dərin bir qaba tökülür. Üstünə susam (küncüd. T.Ə) yağı tökülüb qızdırılır, üzərinə 400 qr. şəkərə 50 qr. bal ölçüsü ilə hazırlanan mətin bir azı tökülür. Qarışdırılır, qatılmağa başlayanda nişasta əzilib əlavə edilir, qarışdırılır. Sonra mətin qalanı yavaş-yavaş yedizdirilərək bişirilir. Qatılşanda içinə təmizlənilmiş yaxşı əzilmiş badam əlavə edilir. Yaxşı bişincə boşqaba alınır, üzərinə yaxşı döyülmüş ədviyyatlı şəkər səpilir.

Burada bir məqam diqqətimizi çəkir, bu “ədviyyatlı şəkərdir”. Biz indi də ədviyyatlı duz işlədirik, ona “dahar” deyirik. Görünür mətbəximizdə ədviyyatlı duzla bərabər ədviyyatlı şəkər də varmış. Bağdadının “Kitabüt-Tabihi”nə ön söz və izahat vermiş Amerikalı mütəxəssis Charles Perry Sabuniyyə nüsxəsinə belə izahat verir: “Dokusunun sabunumsu, mumsu olmasından ötürü sabun anlamındaki “sabun” sözcüğündən. İngilis alimi Priscilla Mary də lüğətində yazır, sabun 1- sabuni halva. 2 Təmizləmə maddəsi. Saray halvaxanasında gözəl qoxulu olanları hazırlanırdı”.

Beləliklə, bu həm bizim “sabun” sözüylə sabuni halvası arasında bir əlaqə olması fikrini isbatlayır, həm də ətirli sabunların halvaxanada hazırlandığını göstərir. Ola bilsin ki, eyni qoxularda və eyni ölçülü qəliblərdə hazırlanan sabun və sabuni oxşadıqları üçün eyni ad alıblar.

Ədəbiyyat

1. Nizami Gəncəvi “İsgəndərnamə”, “Şərəfnamə”, “İqbalnamə”, “Yeddi gözəl”, Bakı, Yazıçı, 1982, 988 səh.
2. Priscilla Mary “İşin osmanlı Mutfaqı sözlüğü”, İstanbul, Kitap yayınevi, 2010, 445 səh.
3. Mehmet Kamil “Melcehut - Talbahin”, İstanbul, “Cuneykut”, 1997, 253 səh.
4. Muhammed bin Mahmud Şirvani “15 yüz yıl Osmanlı mutfaqı”, İstanbul, Gökkuşbu, 2005, 355 səh.
5. N. Mustafayev “Azərbaycan şirniyyatı”, Bakı, “Qızıl Şərq” mətbəəsi, 80 səh.
6. Hafiz Mehmed Efendi “Şahzadələrin sünnet düğünü”. Kitap yayınevi, 2008.
7. Muhammed B.El- Hasan B.Muhammed El- Kerim “Kitabüt t –Tabih”, Kitap yayınevi, 2009, 176 səh.
8. В.В. Похлебкин “Национальные кухни наших народов”, Москва, во “Агропромиздат”, 1991, 605 стр.
9. В.В. Похлебкин “Кулинарный словарь”, Москва, “Центрополиграф”, 1996, 503 стр
10. “Гастрономическая энциклопедия Ларусс”, Том I, Москва, “Чернов и Ко”, 2011, 415 стр.
11. Hadiya Fahriya “Tatlıcibaşı”, İstanbul, Bateş-kültür yayınları I, 2002, 218 səh.
12. A. Sait Aykut “İştahlı və meraklı seyyah İbn Battuta’da qida bilgisi və yeməklər”, “Yemek kitabı” kitabında, II baskı, İstanbul, Kitapevi, 2003, səh. 44-78

Mamuni haqqında dastan

Mamuni sözünün köklərini araşdıranda Qaşqarının Türk lüğətində “mamu” sözünün XI əsrdə qız yengəsi mənasında işləndiyini, bu sözün nikah gecəsi ilə, mamaça sözünün isə doğumla bağlılığını görüb hər iki hadisə ilə bağlı olduğu üçün, mamuni halvasının quymaq ola biləcəyini də düşündük.

Mamuni halvasını axtararkən türk mətbəxinin başqa mətbəxlərə təsirini bildiyimizdən başqa, məmnun (yəni razı qalan, ləzzətli), maymun (yəni oynaq, şən mənasında), “Mömin” adlı

şirniyyat məhsullarını, xörəklərini aradıq, nəhayət V.E.Yeroşkinin “Məğribin ərəb xalqlarının mətbəxləri” kitabından, “... rəngarəng və lətif türk mətbəxi yavaş-yavaş Məğribin şəhər əhalisinin ağız dadını ələ aldı”. Türk mətbəxində tətbiq edilən bir çox texnologiyalar, o cümlədən türk mətbəxində istifadə edilən döyülmüş ət, Tunis, Livan, Əlcəzair kulinarları tərəfindən əxz edilmişdir. Azca dəyişdirilmiş türk xörəklərinin nüsxələri (reseptləri) Məğrib xalqlarının mətbəxlərinə elə möhkəm daxil olublar ki, indi onların milli xörəkləri hesab edilir. “Məğriblilər türklərdən qəhvə hazırlamağın da texnologiyasını öyrəndilər” sözlərini oxuyub üz tutduq ərəb mətbəxinə. Çünki mətbəxlərin qarşılıqlı təsirlərini nəzərə alsaq bu yemək ya Türklərdən əxz edilmiş Ərəb yeməyi, ya da əksinə ərəblərdən əxz edilmiş Türk yeməyi ola bilərdi. Amma ərəb mətbəxlərinə aid kitablarda da öncə məmuniyyə rast gəlmədik. Nəhayət Vajlov Brevida adlı bir jurnalistin nazik bir kitabçasından Suriyada “mamun” halvasını tapdıq. Suriyalılar bunu Məmun adlı Xəlifənin adı ilə bağlayırlar. Amma bu halvaya “Xalab” halvası da deyirlər. Bu bəlkə “Xəlifə” sözündən, bəlkə də Hələb şəhərinin adı ilə bağlıdır. Beləliklə

Mamun halvası:

1,5 l. Su

170 q. Şəkər

1 xörək qaşığı limon suyu

100 q. yağ

100 q. manna yarması

Darçın

Bir qazançaya su tökülür, üzərinə şəkər, limon suyu tökülüb qaynara salınır və 10 dəqiqə qarışdırıla-qarışdırıla qaynadılır, şəkər məti hazırlanır. İkinci qazanda yağ əridilir, üzərinə manna yarması tökülüb 5 dəqiqə qarışdırıla-qarışdırıla bişirilir, sonra şəkər məti tökülüb qarışdırılır, 3 dəqiqə bişirilib oddan kənar özünü tutmağa qoyulur. Mamun halvası özünü tutduqdan, soyuduqdan sonra süfrəyə verilir. Süfrəyə verəndə üzərinə darçın səpilir.

Amma bu yemək bir nüsxədə ola bilməzdi, onun variantları, başqa növləri də olmalı idi. Çünki ən azı XII əsrdən bəri mövcud olan xörək müxtəlif ustalar və tayfalar tərəfindən mütləq dəyişikliklərə uğrayıb yeni variantları verilməli idi. Deməli, hansısa ədəbiyyatlarda, indiki ustalara da müxtəlif variantlarda çatmalı idi. M. Zeki Oral “Selcuk Devri Yeməklər və Ekməkləri” məqaləsində bu yemək haqqında belə məlumat verir.

Bu da un halvası kimi hazırlanır, fərqi yalnız un yerinə İrmik (əl dəyirmanında, kirkirədə çəkilmiş qaba buğda unu narın yarma və yaxud manna. red.) işlənməsindədir. Bu gün Kilistə hazırlanan bu halvaya məmuniyyə deyirlər. “Səlcuqnamə”də məmuniyyə olaraq gedən yemək adının bu halva olması mümkündür”.

Müəllif un halvasının üzərinə bəkməz, bal şərbəti və ya şəkər şərbəti tökülərək yaxşıca bişirilən bir halva olduğunu göstərir.

Hörmətli Zeki Oralın göstərdiyi məmuniyyə halvası bizim umac halvasına da bənzəyir. Biz bu nüsxələrə diqqət yetirəndə əvvəlki fikrimizin məmuni halvasının bizim quymağa bənzədiyini bunun məhz “mami” sözü ilə zıfaf gecəsi ilə bağlı olduğu fikrinə bir də qayıdırdıq. Türk tədqiqatçısı Arif Bilgin yazır: “Məmuniyyənin hazırlanması çox çeşidlidir. Sadəcə Şirvaninin “Kitabüt-Tabih”ində üç növ məmuniyyə göstərir, XVIII əsrə aid olan yemək kitabında isə iki növünə rast gəlirik. Bir-birinə bənzəyən bu halvaların bu gün Güneydoğuda hələ məmuniyyə halvası şəklində yaşadığını görürük”. Arif Bilginin “məmuniyyə” deməsi də bu halvanın quymağa bənzəməsi fikrini bizə təlqin edirdi.

Artun Unsal da “Osmanlı Mutfağı” əsərində II Sultan Muradın süfrəsində “məminə” halvası olduğunu göstərir. XVIII yüzilliyin yeməkləri içərisində də “Helvayi-məminiyə” adının çəkildiyini göstərir.

Mariana Yerasimos XV əsr şirniyyat içində Məmmuniyyə halvasını bir növ toyuq döşü kimi göstərir.

Türk tədqiqatçısı Arif Bilgin yazır: “Fatehin mətbəx dəftərlərindən mühəlləbi (şirniyyat növü red.) toyuq alındığını görürük. Toyuqdan hazırlanan bu mühəlləbinin, toyuq köksü olduğunu rahatlıqla söyləyə bilərik. Amma bir əsr sonra, Sinan Paşanın həkimi Türklərin toyuq

köksünü də toyuq köksünə bənzər şirniyyatı da bildiklərini yazır. Görəsən həkimin bəhs etdiyi toyuq köksünü andıran şirniyyatlardan biri qazandibi ola bilərmə? Hələlik bu suallara cavab tapılmayıb.

Bizə çox qərribə gəlsə də əslində heyvani mənşəli məhsulların şirin dadda bişirilməsi türk mətbəxlərində tez-tez rast gəlinməkdədir.

Türk mətbəxində şirin ət (tatlı ət) xörəyində quzu ətinin bəkməzlə bişirilməsi, Naxçıvanda ballı qayğanağın balla hazırlanması, Yevlaxda əriştəli plovun üzərinə şəkər tozu tökülməsi, bəzi evlərimizdə nümürü qayğanağın üzərinə şəkər tökülüb yeyilməsi bu qəbildəndir. Nəhayət bizim Eloğlumuz Mahmud Şirvani XV əsrdən bizə məmuni halvasını belə bişirməyi məsləhət görür: (121) 400 dirhəm ağ bal, 150 dirhəm sivi yağ (ərinmiş yağ red.) 350 dirhəm ələnmiş düyü unu. Öncə tiyana yağ qoyulur. Yağ qaynayanda üzərinə düyü unu qatılır. Bir az bişirilir. Sonra köpüyü alınmış bal, süd və didilmiş bir toyuq döşü bir-birinə qarışdırılıb orta istilikdə bişirilir. Üzərinə yağda bişirilən düyü unu əlavə edilir. Bir az gül suyu töküüb çevirə-çevirə bişirilir. Üzərinə uzununa kəsilmiş badam töküüb, dənə-dənə olana qədər bişirilir. Sonra oddan götürüb, kiçik dairəciklər düzəldib tavaya düzülür, bir az yağ töküüb altı və üstü qızardılır. Sonra boşqablara qoyulur. Altına və üstünə şəkər kirşanı, badam, müşk qatılmış gül suyundan bolca səpilir (bir dirhəmin 32 qr. olduğunu nəzərə almalı red.). Mehmet Kamil ustad isə “Aşbazların sığnağı” kitabında bu xörəyi “Tavuk göğsü”, yəni “toyuq döşü” adlandırır, onu “Soyuq Dadlılar enlaini bəyan edər” bölümünə salmaqla bu şirniyyatın süfrəyə soyuq şəkildə verilməsini göstərir. Ustad Mehmet Kamil bizə qərribə gələn bu halvanın hazırlanmasının bəzi incəliklərini də göstərir. Gəlin ustada qulaq asaq:

“Tavuk göğsü”: Sanat-i tabhi. İki-üç toyuq suda bişirib, yalnız döş ətləri alınıb liflik kimi olana qədər didilir, yaxud daş həvəngdə lazımı qaydada döyülür. Bir qabda iki okkiyə miqdarı süd qaynadılır. Yüz dirhəm düyü ununu bir qabın içərisinə qoyub, qaynayan süddən və bir miqdar isti sudan üzərinə töküüb bulamac hazırlanır, qabda qalan südün içinə tökülür. Sonra didilmiş toyuq döşü və “ekle” layiq olacaq qədər şəkər artıq qaynayan məhlulun içərisinə qoyulub vaxtında qarışdırılıb-qarışdırılıb yaxşıca bişirilir.

Tamam bişib saqqız kimi qatılanda bir daha qarışdırılıb boşqaba əndərilir, üzərinə darçın tökülür. Məşhuru budur. Amma didilmiş toyuq döşünü soyuq suda bir-iki dəfə yaxalamaq lazımdır ki, toyuğun iyi gəlməsin. Yaddan çıxarmayın”.

Bu nüsxədəki əsas anlardan biri toyuğun iyinin, dadının halvada hiss edilməməsi üçün verilən məsləhətdir.

Çox maraqlıdır ki, həm “sabuni”, həm də “mamuni” halvaları çox qatı saqqız kimi olur. Milli mətbəximizdə qədimdən bu cür saqqız kimi halvaların hazırlanması metodu özünü “Səməni halvası”nın hazırlanma texnologiyasında qoruyub saxlamış və bu günə qədər istifadə edilməkdədir.

Digər tərəfdən saqqız kimi halvaların hazırlanması yeməklə dərman vasitəsi arasında yer tutan məcunlarda özünü göstərir. Bəlkə də tarix boyu əczaların məhz Halvaxanada hazırlanması, onun bir hissəsi olması həm yemək, həm dərman olan məcunların hazırlanmasına gətirib çıxarır. Bu isə başqa bir dastanın mövzudur. Hələlik onu demək olar ki, tibb elmi, əczaxanəlik elmi mətbəxdən çıxıb. Siz də elə bişirib, elə yeyin ki, canınız sağ olsun. Həm də hər iki halvamızı hazırlayın ki, itməsin, evimizə, dilimizə qayıtsın.

(Rusca və Türkcə mənbələrdən çevirmələrə müəllif cavabdehlik daşıyır).

Ədəbiyyat

1. Abu-Bakr ibn Xosrov al Ustad “Munisname” B. Yazıçı 1991 il
2. Nizami Gəncəvi “Leyli və Məcnun” B.Yazıçı 1983 il; “Lirika: Sirlər Xəzinəsi, Şərəfnamə” Yazıçı 1988 il; “Yeddi gözəl” “Azərbaycan ensiklopediyası” 2000 il; “İskəndərnamə” Yazıçı 395
3. “Azərbaycan klassik ədəbiyyatı kitabxanası”, Bakı, Yazıçı 1989 il.

4. Владимир Даль, “Толковый словарь Великорусского языка” С/П декабрь 1908 г. IV том.
5. В. Е. Егошкин “Кухня народов Арабского Магриба”, М.Агропромиздат, 1989 г.
6. В.В.Похлебкин “Кулинарный словарь” Центрполиграф, 1996 г.
7. Вачлов Бревиде “Арабское меню”, Брагислова 1990 г.
8. Адам Олеарий “Подробные описания путешествия голштинского посольства в Московскую Персию”, М. 1870 г.
9. Arif Bilgin “Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar. Osmanlı Sarayında Beslenme Aliskanliklari (15-17 Yüsil) “Yemek kitabı”, İstanbul kitapevi 2003-il səh 78-118 səh.
10. Muhammed bin Mahmud Şirvani “15 Yüzyil Osmanlı Mutfagi”, İstanbul, gokkubbe 2005, 335 səh.
11. İbnu-İ Adim “el-Vasle ilel-Habib Vasfit-Tayyibat vet-Tiyb, ed-kritik Süleyma Mohsub – Durriye Hatib, Haleb, 1988, s 2, səh. 640
12. A.Sait Aykut “İstahli və Merakli Seyyah İbn Battutada Gida Bilgisi və Türk yeməkləri” “Yemək Kitabevi”, İstanbul Kitabı 2003, səh. 44-47
13. Mehmet Kamil “Melceut-Tabbin (Aşçılari Siginagi) İstanbul Cüneytkut 1997, 253 səh.
14. Abdurrahman Cerrahoglu “Sofra Nimetleri”, İstanbul, Timaş yayınları, 1992, 550 səh
15. Marianna Yerasimos “Osmanli mutfagi”, İstanbul 2002 “Boyut kitabları” 2002. 207 səh.
16. Artin Unsal “Osmanli mutfagi”, “Yemək Kitabı”, İstanbul, 2003, səh. 128-158.
17. M.Zəki Oral “Selcuk devri Yeməkləri və Ekmekləri”, “Yemək Kitabı”, İstanbul, 2003, səh. 18-34.