

Mündəricat

1. Mündəricat	
2. Ön söz - Mikayıl Məhərrəmov	
3. Ön söz - Məhərrəm Qasımov	
4. Çörək haqqında dastan	
5. Yuxa haqqında dastan	
6. Şatır haqqında dastan	
7. Xəngəl haqqında dastan	
8. Börək haqqında dastan	
9. Tutmac haqqında dastan	
10. Düşbərə haqqında dastan	
11. Yumurta haqqında dastan	
12. Qayğanaq haqqında dastan	
13. Çığırtma haqqında dastan	
14. Kürü haqqında dastan	
15. Xaş haqqında dastan	
16. Piti-pətə haqqında dastan	
17. Çoban basdırma dastan	
18. Şişlik-kəbab haqqında dastan	
19. Dönər haqqında dastan	
20. Ləvəngi haqqında dastan	
21. Dolma haqqında dastan	
22. Hərisə haqqında dastan	
23. Asudə haqqında dastan	
24. Boranı haqqında dastan	
25. Bəkməz haqqında dastan	
26. Şəkər-qənd haqqında dastan	
27. Sucuq haqqında dastan	
28. Məcun haqqında dastan	
29. Halva haqqında dastan	
30. Sabuni haqqında dastan	
31. Mamuni haqqında	
32. Paxlava haqqında dastan	
33. Daş haqqında dastan	
34. Дастан о Хаше	
35. Дастан о Пастушьей басдырме	
36. Дастан о Стакане армуду	
37. Дастан о Хаше	
38. Дастан о Маджуне	
39. Дастан о Самоваре	

Ön söz

Əlimizdə nəinki Azərbaycan, hətta dünya miqyasında analoqu olmayan qəribə bir kitab var. Azərbaycan mətbəx nümunələri haqqında dastanlar. Bu bizim klassik mənada anladığımız dastan deyil, Azərbaycan mətbəxi texnologiyasının, folklorumuzun, etnoqrafiyanın, linqvistikanın, tarixin, tibbin, biologiyanın, fiziologiyanın və s. elmlərin sintezindən yaradılmış qeyri-adi, orijinal əsərdir. Mübaliğəsiz demək olar ki, yalnız Tahir Əmiraslanov belə bir kitab ərsəyə gətirə bilərdi.

Mən uzun illərdir onun fəaliyyəti ilə tanışam və onun Azərbaycan mətbəxinin təbliği üçün apardığı çox şaxəli işlərin şahidi olaraq onun fəaliyyətini həmişə heyranlıqla izləmişəm. Eyni zamanda mən onun namizədlik dissertasiyasının müdafiəsində də iştirak etmişəm. İşin adı “Azərbaycan mətbəxinin kompleks tədqiqatı” idi. Müəllif Azərbaycan mətbəxinin tarixini, etnologiyasını, texnologiyasını işin birinci hissəsində vermişdi. İşin ikinci hissəsində banisi olduğu “Yeni informatik qida nəzəriyyəsi” barədə yazılmışdı. Bu, da qida texnologiyası elmində əsl inqilab idi.

Yeri gəlmişkən 2008-ci ildə Plexanov adına Rusiya İqtisadiyyat Akademiyası bu nəzəriyyəni özününküləşdirməyə cəhd göstərərək eksperimentlə nəzəriyyənin təsdiqini verməyə başladı.

Dissertasiya işinin üçüncü hissəsi “Qidanın insanın reproduktiv funksiyasına təsiri” adlanırdı, tibbi, fizioloji araşdırmalara əsaslanırdı. Bu da elmimizdə yenilik idi. İşin dördüncü hissəsi “Ermənilərin Azərbaycan mətbəxinə ekspansiyası” idi. T. Əmiraslanov ilk və yeganə şəxsiyyətdir ki, bu günə qədər elmi əsaslarla erməni müəlliflərlə və mütəxəssislərlə bu sahədə müvəffəqiyyətlə mübarizə aparır.

O zaman da düşündüm ki, bir nəfər adam elmin bu qədər sahəsini necə əhatə edir, təkbaşına böyük bir elmi-tədqiqat institutunun işini görür. İndi isə əlimizdə yenə bu səpgidə yeni bir elmi əsər var.

Tahir Əmiraslanov həmişə olduğu kimi yenə “birinci”, “ilk dəfə” epitetlərinə layiqdir. Üzeyir Hacıbəyli Azərbaycan musiqisini hansı səviyyəyə qaldırıb nə etmişdisə, Tahir Əmiraslanov çox qısa müddətdə - 20 il ərzində kulinariya mədəniyyətimizdə, elmimizdə onu etdi. Sayılmayan, tanınmayan bir sahəni - kulinariyanı, Azərbaycan mətbəxinə həm elmi cəhətdən, həm texnologiya, sənətsünaslıq, incəsənət, həm də təbliğat nöqteyi-nəzərindən yüksəklərə qaldırıb, nəinki ölkəmizdə, hətta bir çox dünya ölkələrində təfəkkürləri, münasibəti dəyişməyə imkan yaratdı.

Ortada indi çox sadə, sadə olduğu qədər də mürəkkəb və çox maraqlı bir əsər var. Əsl azərbaycanlı ruhunda.

Hər bir xörək ayrılıqda iri yaxud kiçik bir dastana çevrilib. Çox oxunaqlı olmaqla bərabər, həm də əsl elmi bir əsər ərsəyə gəlib.

Əvvəlcə istifadə edilən əsərlərə, mənbələrə diqqət yetirsək, Azərbaycan elmində ilk dəfə tədqiqatlara cəlb edilən elə əsərləri görürük ki, bizim sahənin alimlərinə bu mənbələr ümumiyyətlə tanış deyil, bu mənbələri biz ilk dəfədir ki, görür, eşidirik.

XVIII əsrdən Əhməd Cavidin “Tərcümə-i Kenzül-İstiha”, (XV əsrdə İran şairi Bushağın kulinariya kitabının tərcüməsi), XV əsrdə Muhammed bin Mahmud Şirvaninin Kulinariya kitabı, XIII əsrdə uyğur türkü Nu Szu-Huinin Çingizxan üçün yazdığı yemək kitabı, XII əsrdə Muhammed El Hasan Muhammed El Kərimin “Aşbazların kitabı”, Turabi Əfəndinin Londonda nəşr etdirdiyi Kulinariya kitabı və s. və ilaxır onlarla kitab ilk dəfədir ki, Azərbaycanda tədqiqatlara cəlb edilib. Ən maraqlısı isə odur ki, bütün bu və yüzlərlə digər kitablar müəllifin topladığı unikal şəxsi kitabxanasında toplanıb. Həm ölkəmiz, həm dünya üçün unikal bir kitabxana yaranıb.

İndi isə dastanlar barədə. Ümumi bir yanaşma daxilində verilən dastanlar müxtəlif səpgilərdə, müxtəlif stillərlə, müxtəlif kontekstlərlə verilib. Yazılarda Azərbaycan mətbəxi, mədəniyyəti tərənnüm edilib. Dastanları oxuyanlar bu xörəkləri yaradan xalqa, millətə vurulmaya, onu sevməyə bilməz. Növbəti dəfə bu xalqın dahiliyinə əmin olursan.

Xaş haqqında dastanın yazılma səpgisi ilə qayğanaq, paxlava haqqında, halva, mamuni haqqında dastanlar tam başqa, bir-birindən fərqli səpgidədir.

Düşbərə haqqında dastanda biz böyük bir tarixçidən, dilçidən başqa dərin bir texnoloji düşüncə ilə rastlaşırıq. Düşbərənin texnologiyası addım-addım verilməklə bitmir. Müəllif düşbərənin, gürzənin, girsin yeni növ xəmirini təklif edir. Dünya tarixində pelmeniyə, mantıya və s. ilk dəfə ədviyyat içliyə deyil, xəmirə vurulur və milli stildə yeni bir istiqamət yaranır. Sənaye üsulu ilə ilk dəfə olaraq, maşınla bükülmə üçün yeni qatqısız xəmir təklif edilir, digər yerdə qutabın, paxlavanın arasına ləvəngi içliyinin (soğan-qoz) qoyulması və s. tam texnoloji yeni istiqamətlərdəndir. Bu texnologiyaları o artıq praktikada tətbiq edib, fabriklərdə bu məhsullar işlədilir, qızardılmış düşbərə çipsi kimi satılır və s. T. Əmiraslanov dastanlarında da, işində də klassik Azərbaycan mətbəxini tədqiq etməklə işini bitirmir. Mətbəximizin neoklassikasını və modern istiqamətlərini də verir. Bugünkü restoran biznesində istifadə edilən ləvəngilərin, mini paxlavalardan əsasını T. Əmiraslanov hələ 1993-cü ildə yaratmışdır.

Biz bununla qarşımızda təkcə nəzəriyyəçi deyil, həm də güclü təcrübəçi, praktik mütəxəssis görürük. Məsələn, ilk dəfə samovarda şorba bişirməyi təklif edən, samovarda şorbaların daha dadlı olacağını söyləyən və bunu tətbiq edən müəllifin qeyri-adi düşüncə tərzi bizi həmişə təəccübləndirir, heyran edir. Samovar haqqında dastan əgər sırf tarixi-texnoloji səpgidədirsə, armudu stəkan haqqında dastan artıq fəlsəfi-fiziki əsərdir. Daş haqqında dastan sırf atalar sözləri, folklor açıqlamaları üzərində indiyə qədər anlamadığımız terminləri açıqlayır. Daş haqqında dastanın qəribə bir tarixi var. Dostlar zarafatla “Tahir müəllimə nədən danışsan onu mətbəxlə bağlayır” - deyəndə dostlardan bir başqası “Qoy onda daşdan yazsın, daşı mətbəxə bağlasın görək necə bağlayır?” - deyə mümkünsüz görülən bir təkliflə zarafat etdi. Bir həftədən sonra bu dastan hazır oldu.

Yumurta haqqında dastanda yumurta və riyaziyyat, yumurtanın niyə bu formada olması, fizika, biologiya, texnologiyadan və s. maraqlı bir sintez ortaya çıxır.

Çörək haqqında dastan məşhur alim Maksvellin tapmacaları ilə vəhdətdə yazılıb. İsti vuranda su niyə çörəyin üstünə yox içərisinə yönəlir sualı Maksvellin başqa tapmacası ilə bağlanır və çox gözəl izah olunur.

Boranı haqqında dastan adamı çaşdırır. Həmişə balqabaq kimi tanıdığımız boranı sən demə heç də balqabaq deyilməmiş.

Halva haqqında dastan XII əsrdə Gəncədə yaşamış Abu Bəkrin “Munisnamə”sindən başlayıb Xəqani ilə davam etdirilir. Nizami Gəncəvi ilə birgə tədqiq edilir. Qayğanaq xalq mahnısı ilə başlayır və başa çatır və s.

Paxlava haqqında dastan xörəklərimizin sakral mənasını açır, xörəklərin insana və onun psixologiyasına, onun davranışına, təfəkkürünə təsirini açıqlayır.

Kürü haqqında dastanda heç kəsin indiyə qədər açıqlamadığı gizli bilgilər açılır.

Kitab müəllifin həm Azərbaycan, həm Rus dilini çox səlis, dərinləndən, bütün məna çalarları ilə bildiyini göstərir.

Beləliklə, qarşımızda təəccübləndirən, həyəcanlandıran ədəbi, texnoloji, fəlsəfi, etnoqrafik, tarixi elmi bir əsər, bir sözlə dastan var.

Bu kitabın hər bir azərbaycanlının stolüstü kitabına çevriləcəyinə heç bir şübhəm yoxdur.

Kitab texnoloqlar, dilçilər, tarixçilər, fizioloqlar, etnoqraflar, ədəbiyyatçılar və digər sahələr üzrə bir tapıntıdır, həmçinin ali və orta ixtisas məktəblərində həm də dərs vəsaiti kimi istifadə edilə bilər.

Mikayıl Məhərrəmov
Texnika elmləri doktoru,
Qida Sənayesi Kollecinin
direktoru

Tahir Əmiraslan dastanı.

Düzünü deyim ki, yaxın keçmişə kimi mən mətbəx realilərini, mətbəxlə bağlı qanadlı sözləri, el deyimlərini əsasən folklor-etnoqrafiya mədəniyyətimizin bir parçası kimi görür, elmi dəyərləndirməni də elə bu yöndə aparırdım. Bu məsələ ilə bağlı kulinariya sərrafı Tahir Əmiraslanın çıxışları, mülahizə və məqalələri ilə tanışlıqdan sonra mətbəx mədəniyyəti anlayışının milli-tarixi kimlik kontekstini əks etdirən ən mühüm istiqamətlərdən biri olduğu qənaətində möhkəmləndim. Sən demə, mətbəx sözün həqiqi mənasında tarixi mədəniyyətimizin görünən və görünməyən bir çox tərəflərini özündə əks etdirən (əslində təkcə əks etdirməyən, həm də qoruyub saxlayan!) sirli bir aləmi imiş. Buradakı yemək hazırlama üsullarında, süfrə tərtibatında, qidalanma qaydalarında, eləcə də yeməyə-qida məhsuluna verilən adlarda xalqın tarixi yaddaşı, dünyaya fəlsəfi-estetik münasibəti, əxlaqi-etik baxışları, kulturoloji duyum və düşüncə tərzini, etnopsixologiyası, hətta poetik təfəkkürü qərarlaşmış. Kulinariya sahəsində mötəbər söz sahibi olan görkəmli mütəxəssisin bu yöndəki elmi-nəzəri qənaətlərinə yaxından bələd olandan sonra onun son dərəcə güclü faktoloji-informativ bilgi daşıdığını, ən başlıcası isə həmin tarixi-informativ bilgini mənalandırmaq, elmi əsaslarla dəyərləndirib aydınlaşdırmaq gücündə olduğunu gördüm.

Bəri başdan orasını da deyim ki, Tahir Əmiraslan öz təbiəti etibarını ilə bir ruh adamı olduğu üçün öyrənməyə yönəlmiş, araşdırılmasını vacib bilib tədqiqini qarşıya məqsəd qoyduğu mətləblərə də ruhunun gözü ilə baxır. Bəlkə elə buna görə də o mətləblərdə elə məqamlar görə bilir ki, ruhun gözü ilə baxmadan həmin mərtəbələrin ucalığından, nə də alt qatlarındakı hikmətlərdən əgah olmaq mümkün deyildir. Bu baxımdan “çörək”dən tutmuş “dolma”ya, “tutmac”dan başlamış “çoban bozartması”na qədər ən müxtəlif mətbəx nemətlərini Tahir müəllim məhz ruh adamı kimi dəyərləndirə bilir, açır-aydınlaşdırır. Ulu ozanlar kimi, dedə aşuqlar kimi sözün-mətləbin bu üzündən girib o biri üzündən çıxır və böyük bir tarixi gerçəkliyi, alt qatlarda az qala görünməz hala gəlmiş milli varlıq göstəricilərini gözümüz önünə gətirir. Özünə əyan olanları bizə də göstərir, daha doğrusu, göstərib inandırır!

Tahir Əmiraslan elə bu anlamda öz sənətinin, mətbəx-kulinariya mədəniyyətinin dərin bilicisi olan dastançı Ozandır. Bu dastançı-ozan qardaşımız el deyimlərimizin, əfsanə və rəvayətlərimizin, durna telli bayatılarımızın, nağıl-dastan sərəvətimizin yaddaşında yaşayan folklor-etnoqrafiya elementlərini, eləcə də bu gün ağsaqqal-ağbirçəklərimizin, el sinədəftərlərimizin söz boğçasındakı qızıldan qiymətli hikmət incilərini çözüb-araşdıranda da, yüzillərin daş sınağından süzülüb gələn yeməklərimizin, süfrə nemətlərimizin, bütövlükdə mətbəx mədəniyyəti ilə bağlı adət-ənənələrimizin tarixi mahiyyətini aydınlaşdıranda da sözün əsl mənasında bir ozan dastanı açır. Orasını da unutmamalıyıq ki, “süfrə açmaq”dan “dastan açmağa” doğru gələn yolu hər qələm sahibi müəyyənləşdirə bilməz. Tahir Əmiraslanın bizim onlarla mətbəx nemətimiz haqqında dastan açma bilməsi onun ruhunda, ürəyində, varlığında hakim olan tarixi yaddaş enerjisi ilə bağlıdır, desəm, zənnimcə, bu fədakar, qeyrətkeş qardaşımızın fikir, amal və düşüncə özünəməxsusluğunu yerində dəyərləndirmiş olaram.

Tahir Əmiraslan yorulmadan çalışır, çarpışır, mətbəx mədəniyyətimizdə yaşayan tarixi-mənəvi gücümüzü Azərbaycanımızın hududlarından uzaqlarda - Avropa və Asiya ölkələrində, Rusiyada, Amerikada, Türkünstan məmləkətlərində yüksək professionallıq və ləyaqətlə təqdim etməyi bacarır. Onun söylədiyi elmi mülahizələr bir qayda olaraq tarixi faktlar və çağdaş gerçəkliklər üzərində qurulduğundan çox mötəbər və inandırıcı görünür, arqumentli, elmi təhlilləri dostlara-doğmalara qürur verir, yadın-yamanın ürəyinə dağ çəkir. Oğuz oğlu oğuzdur axı! Dastançı-ozandır axı!

İstəkli oxucu! Qarşıdakı bu kitabın əslində iki müəllifi var. Biri xalqın özüdür, onun folklor və etnoqrafiya yaddaşındadır. İkinci müəllif isə milli qeyrətkeşlik işində çoxlarımıza örnək ola biləcək istedadlı qələm qardaşımız, kulinariya elmimizin unikal bilicisi Tahir Əmiraslandır. Bu məqamda – bu kitabda o, xalqın adından – haqqın adından danışır.

Mətləbi çox uzatmayım, sözü dastançının özünə verək. Necə deyərlər, aldı, görək nə dedi...

Məhərrəm Qasımlı
Professor, Dövlət Mükafatı Laureatı
Çörək haqqında dastan

Azərbaycanlılarda İslamdan əvvəl üç müqəddəs and yeri olub. Hər üç and İslamdan sonra da Quranla bərabər çox yüksək tutulub. Bu andlar üçü də qida ilə bağlıdır. Birinci and yeri Ana südü, sonra çörək və ocaq olub. Ana südü haqqında “Kulina” jurnalında yazılarımız verilir. İkinci and yerimiz çörək isə o qədər müqəddəs, o qədər yüksək tutulub ki: “Çörək Qurandan irəlidir” deyib babalarımız.

Bu günə qədər də adətlərimizə görə çörək süfrəyə verildə yemək başlanılmalıdır, çünki onsuz da çörəkdən ləziz, qiymətli heç nə daha verilə bilməz. Əgər biz Avropa çörək mədəniyyəti ilə bizim çörəyə olan münasibətimizi müqayisə etsək, görərik ki, biz işləyib “çörək pulu” qazanırıq, avropalılar isə sadəcə “pul” qazanırlar. Bizim “çörəyimiz daşdan” çıxır. Çünki əkin-biçin çox çətin başa gəlir. Çörək əkinçinin alın təri ilə əmələ gəlir. Ona görə də avropalı çörəyi ata, ayaqlaya onunla əylənə bilər, biz isə onu ehtiramla Bismillahla saxlayırıq, öpüb gözümüzün üstünə qoyuruq. Bu fərqli yanaşma yemək zamanı da özünü göstərir. Avropalı öncə çəngəllə, qaşıqla yeməyi ağzına aparır, sonra çörəyi, biz isə əvvəlcə çörəyi ağzımıza qoyuruq, sonra yeməyi.

Doğrudur, çörəksiz yaşayan heç bir millət yoxdur. Amma münasibətlər müxtəlifdir. Bizdə yemək olsa çörəklə birgə yeyəcəyik, olmasa yavan çörəyimizi. Avropada isə çörək özü yavanlıq, əlavədir. Özü də çox miqdarda işlədilən əlavə.

Çörək yeganə yeməkdir ki, babalarımız ona öldürmək məfhumu olan bıçaq vurulmasını qadağan ediblər. Çünki çörəyi öldürmək olmaz. Belə təfəkkür yalnız oturaq həyat tərzini sürmüş, taxılın zəhmətini çəkmiş əkinçi xalqda ola bilər.

İndi mənfur düşmənlərimiz tərəfindən dağıdılmış Ağdam çörək muzeyində saxlanan neolit dövrünə aid daşlaşmış buğda dənələri lap qədimdən babalarımızın çörəkli xalq olduğunu göstərir. Arxeoloji tapıntılar, tarixi mənbələr ta qədimlərdən babalarımızın taxılçılıqla məşğul olduqlarının bu torpaqlarda buğda, darı, çəltik, arpa, qarğıdalı, vələmir və s. dənli bitkiləri yetişdirən, özünü, qonşularını çörəklə təmin edən yeganə xalq olduğunu göstərir.

T.A. Bunyatov və D. Q. Ağayevin yazdıqlarına görə “Arxeoloji məlumatlar göstərir ki, Azərbaycanın ərazisində əkinçilik ən qədim zamanlardan hələ neolit dövründən (e.ə IV minillikdə) təşəkkül tapmışdı. “Küllü kömbə” adlanan çörəyin çox da dərin olmayan çalalarda bişirilməsi ən qədim çörək bişirmə üsuludur. Daş saclar Qazax rayonunda Sarıtələdə, gil saclar isə Ağdam rayonu Üzərliktəpədə tapılmışdır. E.ə II minilliyə aid gil saclar Quba, Qusar, Xaçmaz və s. rayonlarda tapılmışdır. Şumer mifologiyasında taxıl tanrısının adı “Aşnan”dır. Aşnan - əkinlərin ortasında əliaçıq bir bakirədir. Eşq, bərəkət, doğum tanrısı İnannanın (İştər) köməyi ilə su tanrısı Enki ilə Aşnan izdivac qurur və bol məhsul verir. Bizim peşəmin tanrıçası bütün mətbəxə xörəklərə “aş” adını verən aşbaz, aşçı peşəsinin adında duran Aşnan ilahəsidir.

“Gilqamış” dastanında Gilqamışın xidmətçisi Enkidu adam olmaq, insan olmaq üçün çörək yeməyə çalışır. Çünki çörək yemədən insan olmaq olmazdı.

Bizim xalqımız çörək yetişdirən ən aparıcı xalq olduğundan Azərbaycanda çörəyin onlarca növü, adları var.

Təndir çörəyi, kürə çörəyi, külfə çörəyi, xərək çörəyi, bəyim çörəyi, sici çörəyi, Gəncə çörəyi, Tovuz çörəyi və s. çörəklərin üzü yumurtalı, şirəli, küncüdlü, xaş-xaşlı və s. olur, hərəsinin öz ətri, öz ləzzəti, forması var, adətən yumru, ellips formalı çörəklər bişirilir. Nizami

Gəncənin əsərlərində dəfələrlə uzun nazik çörək, dəyirmi nazik çörək, çovdar çörəyi, arpa çörəyi, buğda çörəyi, yumşaq çörəklər, zərif çörəklər, incə çörəklər, yuvarlaq çörəklər, ağ çörək, ağ yumşaq çörək, nazik çörək, nan və bu kimi çörək adlarına rast gəlirik.

Çörəklər külfəyə, kürəyə uzun ağac kürəklərdə qoyulub çıxarılır, təndirə isə rəfətə ilə yapılır. Çörək sözü iki hissədən ibarətdir. “Çör” və “ək”. Çör sözü qədim dilimizdə taxıl verən bitki mənasındadır. İndi də taxıl yerindən çör-çöp yığırlar. Məşhur el misalında “Çör nədi, çöp nədir?” sualına “çör dik duranlardı, çöp yıxılanlar” cavabı verilir. Çörək-yəni çör ək, taxıl verən bitkini ək sözüdür. Bəzi bölgələrdə və Türkiyədə işlənən “Əkmək” sözü də bu mənanı verir. Ola bilsin ki, dilimizdəki “Əppək” ifadəsi də bu sözün dəyişmiş formasıdır. Buna bənzər bir sözü də “Kəpək” sözüdür və dəyirməyə undan ayrılan, ələkdə qalan hissəyə deyilir ki, bu da “kəp” və “ək” sözlərindən ibarətdir kəp, kəf dilimizdə ayrılan çox da lazım olmayan hissəyə deyirlər. Məsələn, “ətini kəfini alın” ifadəsində olduğu kimi, yəni əkilmiş, əkməyin kəfi, kəpi, artığı. Ehtimal ki, Çörək, Əkmək, Əppək sözlərinin ən arxaik forması elə “ək” sözüdür. Yəni ək-becər ki, halallıqla yeyəsən. Ona görə də heç kəs əkdini, zəhmətini bıçaqla kəsib öldürmək istəməmiş bu zəhmətlə, əziyyətlə yetişdirib süfrəyə çıxardığına hörmətlə yanaşmışdır. Süfrədəki qırıntılarını da yerə atmayıb, ehtiyatla qabarlı əllərinə yığıb ağzına atmışdır. Yerə düşən çörəyi təsadüfən ayaqlanmasını günah olar deyər üç dəfə öpüb gözünün üstünə qaldırmış, sonra əl ayaqdan uzağa quşlara yem olsun deyər hündür bir yerə qoymuşlar.

Mətbəximizdə çörək bişirmək üçün acıtmasız və acıtmalı xəmirəndən istifadə edilir. Acıtma üçün əvvəlki xəmirəndən bir tikə götürüb saxlayırdılar. Bu acıtmaya “balatı” deyirlər. Xəmirəndən sonra kündələr hazırlayırdı, kündədə də xəmirin yetişməsinə gözləyirdilər. Sonra kündəyə forma verib çörək bişirirdilər. Digər tərəfdən “gendum” köhnə türkcədə “buğda” deməkdir. Həm “kündə” həm “gendum” sözü bir-biri və eyni zamanda günəşlə bağlıdır. Kündə sözü “gün”, “günəş” sözüdür. Hər kündə həm günəşə bənzəyir, həm də günəş kimi həyat, istilik verəndir. Böyük rus kulinarı N. İ. Kovalyovaya görə rus dilindəki “künyümi”, “künyubki” ifadəsi də bu kökdəndir, kündə sözüdür yarımdır.

Çörəkçi peşəsi Azərbaycanda həmişə yüksək tutulub ki, bu peşə hətta şairlərin peşəsi olub. Nizami Gəncəvi çörəkçi ailəsindən olub və rəvayətə görə Gəncədəki çörəkçilər məhəlləsi Nizami soyunun davamçılarıdır. Nizami Gəncəvinin qardaşı, dövrünün böyük şairi olmuş Qivami Mütərrizi isə çörəkçiliyi daimi peşəsi hesab etmiş, çox gözəl çörəkbişirən olduğunu yazır.

“Şairlikdə yoxdur mislimi görən

Çörəkçilikdə də hələ təkəm mən”

söyləyən şairin səsinə Məhsəti Gəncəvi də səs verir:

“Çörəkçi yanında şagird olmuşam”.

“Çörək də müqəddəsdir....”

deyən Nizami Gəncəvinin yurdu Azərbaycanda çörək indi də müqəddəs tutulur.

Nizamının

“Od təndir içində, xəmirə gəlmiş

Çörəkdən ağıza çox yol deyilmiş”-

sətirlərini təkrarlayan çörəkçilər indi də təndirə “Bismillah”la çörək yapırırlar. Deyirlər ki, “Bismillah” deməsən xəmir qorxar.

Nizami, Xəqani və başqa şairlərimiz də çətinə düşdüklerini qeyd etmək üçün məcbur olub buğda çörək əvəzinə arpa çörəyi yediklərini yazırlar. Əslində burada sözün alt mənasında “şair maddi cəhətcə kasıb olar, mən şairəm” fikri yazılırdı. Çünki, Osmanlı zamanı XV əsrdə belə işlədilən “şair” sözü həm də “arpa” deməkdi, yəni şair sözü həm yazarı, həm də arpanı ifadə edirdi. (Priscilla Mary “Osmanlı Mutfag Sözlüğü”). Bu məna çalarını kənara qoysaq, “arpa çörəyinin çətini həzm olması ilə bağlı arpadan, qarğıdalıdan hazırlanan somun və cad xörəklərimiz xalq təfəkküründə də kasıbçılıq əlaməti kimi, qıtlıq çörəkləri kimi başa düşülür. Buna səbəb arpanın, qarğıdalının tərkibinin nişastadan “glüten” əmələ gətirən proteinlərlə kəsək olmasıdır. Bu səbəbdən arpa, qarğıdalı xəmiri şişmir, gəlmir və bişirilən çörək cad,

kobud olur. Yeyəndə ağızın qıraqlarını cızır. Əgər biz buğda unundan əmələ gələn xəmirin içərisində baş verənlərə baxsaq görərik ki, bu balaca laboratoriyada əslində nələr baş verir.

Una ilıq su vurulanda undakı nişasta invert şəkərə çevrilir. Şəkərlə qarşılaşan maya göbələkləri şəkəri alkoqola və karbondioksid qazına parçalayır. Elastik qlütsenlə əhatə olunan bu maddələr kənara çıxıb bilmədiyindən xəmiri yetişdirir, qaldırır. Onu əslində içərisi qazla doldurulmuş bir kütləyə çevirir. Xəmir kütləsi yoğurulub, doğrananda, kündələnəndə bu qazın bir hissəsini itiririk. Bu səbəbdən də biz kündələri urvalayıb yenidən bir müddət yetişməyə qoyuruq. Urva xəmirin üst qatını bir az da qurudub, tez qaysaq bağlamasına səbəb olduğundan kündə həm tez yetişir, həm də yapışqan olmur. Bəzi hallarda urva əvəzinə bitki yağından da istifadə etmək olar. Xüsusilə də əgər məmulat yağda qızardılacaqsa, məsələn, “pışki” pirojki bişirəndə. Yağda kündənin səthini örtür və hava qabarcıqlarını çıxmağa qoymur. Həm də xəmiri, kartofu unla urvalayıb yağda qızardan zaman onun nişastasından əmələ gəlmiş invert şəkər karamelləşir və yağın oksidləşməsindən əmələ gələn maddələrlə birləşib konsoregen, yəni hərfi mənada xərcəng əmələ gətirə bilən, zəhərli, çox zəhərli maddələr əmələ gətirir. İsti vurduqdan sonra kündədəki alkoqol uçub gedir, xəmirin üzü qalınlaşır, “qabıq” tutur, qaz isə xəmindən çıxıb bilmir, amma qızdıqca qlüteni sərtləşdirir, genişləndiyi üçün çörəyi qabardır. Yuxa salarkən kündəni yaymaqla nazildir, həm də “havasının” çox hissəsini çıxarırlar. Amma nazik yuxanın da şişməsi üçün kündəni yayandan sonra gərək bir az yayılmış vəziyyətdə saxlayıb yetişməsinə imkan verəsən. Amma bu prosesdə çox qərribə bir hadisə baş verir. Bu hadisə birbaşa böyük ingilis alimi Ceyms Klerk Maksvellin bir tapmacası ilə bağlıdır. Məsələ ondadır ki, Maksvell qərribə qeydlər və formullar qoyub ki, bunlar “Maksvellin tapmacaları” adı ilə elmdə məlumdur. İndiyə qədər də alimlər bunların üzərində baş sındırırlar. Qeydlərdən birində Maksvell belə bir məsələ qoyur: ocaqda odunlar yananda, odundakı nəmlik odunun qızan tərəfindən soyuq tərəfinə axır və fişilti ilə köpük əmələ gətirərək soyuq tərəfdən çıxır. Fizika qanunlarına görə odunun qızdırılan ucundan buxarlanmalı, onun yerinə isə soyuq ucundakı su axmalı, odun tam quruyana kimi bu proses davam etməli idi. Təcrübə isə bunun əksini göstərir: su böyük güclə odunu soyuq ucuna axır və oradan çıxır. Bu tapmacanın yanında Maksvell qeyd edir ki, ona “hər şey aydındır”.

Amma başqalarına bu aydın deyil və yüz ildən çoxdur ki, alimlər bu paradoksun üzərində baş sındırırlar. Rusiyalı akademik A.V. Lıkov bu məsələnin öyrənilməsinə bütün həyatını, mənim müəllimim Texniki Elmlər Doktoru, Professor Nikolay İvanoviç Kovalyov isə 20 il vaxt sərf etmişlər. Bəs cavab necədir? Ərzaq məhsullarının əksəriyyəti kapillyar-deşdəkli cisimlərdir və onlardakı nəmişlik, su süngərdə (moçalka) olduğu kimi kapillyar boşluqlarda yerləşir. Nazik kapillyarlarda isə ağırlıq qüvvəsinin əksinə olaraq su aşağıdan yuxarıya qalxır. Bu kapillyarlardakı güc suyu ağacın kökündən ən hündür zirvəsinə kimi, mayeni fitildə qalxmağa, suyu qurudulmuş çörəyə hopmağa məcbur edir. Nazik kapillyarlardakı bu güc səthi gərginlik gücüdür ki, bu orta məktəbin fizika kursundan bizə məlumdur. Hələ D. İ. Mendeleyev isbat etmişdi ki, səthi gərginlik gücü temperatura ilə tərs mütənəsidir.

Buna görə də odunun hər iki ucunda temperatur eyni olanda su tarazlıqda qalır. Amma odunun bir ucu qızdırılanda temperatur həmin ucda artır və artdıqca kapillyarlardakı səthi gərginlik qızdırılan ucda azalır. Odunun o biri ucunda isə səthi gərginlik öz yerində qalır və beləliklə odunun soyuq ucundakı səthi gərginlik isti ucdakından çox olduğu üçün kapillyarlardakı su sanki soyuq uca sovrulur. Ona görə də odun fişıldayır.

Çörək bişirəndə də həmin hadisə baş verir. Bütün nəmişlik çörəyin isinən üz qabığından nisbətən temperaturu aşağı olan içinə doğru yönəlir. Buna görə çörəyin içi qurumur yumşaq olur. Əks təqdirdə çörəyin içi də üst qatı kimi bərk olardı.

1990-cı ildə Kulinariya ekspedisiyası zamanı Gəncədə çörəkçilər məhəlləsində Rzayeva Bəyaz Məhərrəm qızından aldığımız təndirdə bişirilən çörək nüsxəsini diqqətinizə çatdırırıq. Təndirdə bir dəfəyə 25 kq. unun çörəyi bişirilir. 25 kq. una 4-5 kq. balatı, 10 litr ilıq su vurulur. Xəmir əllə yoğurulur. 1 saat acıdıqdan sonra xəmindən ərsinlə kündələr kəsilib kündələnir. Xəmir 0.5 saat kündədə qalır. Sonra kündələr yayılıb, üzünə yumurta çəkilib, xaş-xaş səpilir. Təndir möhkəm qızanda divarlarına su töküüb süpürgələyir, 10 dəqiqə sonra çörək yapılır.

Hərdən yapılan çörək qopub közün üstünə düşür. Belə olanda “çörək küt getdi” deyirlər.

Çörəyiniz bol olsun, ağız şirinliyi ilə yeyəsiniz!
Allah sizi sağlamlıqla və çörəklə sınağa çəkməsin!

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. Н.И. Ковалев «Рассказы о русской кухне». Москва, Экономика, 1998.
4. Artun Ünsal “Nimet geldi ekine”. İstanbul. “Yarı kredi yayınları” IV baskı, 2011, 240 səh.
5. Г. А. Буньятов и Д. Г. Агаева « О способах выпечки хлебных изделий в Азербайджане», «В сборниках материалы по истории Азербайджана». Том III, Баку, 1962, стр. 28-34.

Yuxa haqqında dastan

Yuxa azərbaycanlıların ən çox sevdikləri, ən çox bişirdikləri ən qədim çörəklərindəndir. “Yuxa” sözü dilimizdə “nazik”, “kövrək” mənalarında işlənir. İncə, kövrək, ürəyi nazik adamlara “qəlbi yuxadır”, “ürəyi yuxadır” deyirik. Mahmud Qaşqari də XI əsrdə yuxanın kövrək olduğunu yazır. Bəzi bölgələrdə bu çörəyin adına nazik çörək, bəzən bozdamac, bozlamac, bəzən lavaş deyirlər. Yuxanın bozlamac adına “Kitabi-Dədə Qorqud”da rast gəlirik. Türkiyə türkcəsində bu çörəyin adına “yufka” deyirlər. Qaşqarının verdiyi məlumatdan artıq XI əsrdə yuxanın satış üçün də bişirildiyini bilirik. Yuxa orta əsrlərdə ərəb mətbəxinə “qıqak” adı ilə daxil oldu. Mery Priscillanın yazdığına görə “Kitabül-Vusla adlı XIII əsrə aid ərəbcə yemək kitabındakı bir nüsxəyə görə xəmirin “tutmac kimi” açılacağına bildirilməsi, yuxa kimi incə xəmirin türk mətbəxi köklü olduğunu göstərir. XIII əsrə aid “Səlcuqnamədə” yuxa çörəyi “girdə”, “ari girdə” adları ilə verilir, sacda və təndirdə bişirilir. XIII əsrdə Moğol imperatoru üçün yazılmış kitabda yuxa ilə bağlı oxuyuruq.

Yubga

Yağlı qoyun əti, quyuq yağı, hazırlanmış portağal qabığı (цедра Т.Ə), zəncəfil zoğu hamısı incə doğranır. Bir az da nilufər kökü əlavə edilə bilər. Buna göyərti, duz qatılır və hamısı yaxşıca qarışdırılır.

Bitki yağı, düyü unu və ağ buğda unu ilə birlikdə qarışdırılaraq yuxalar hazırlanır.

Gördüyümüz kimi, yuxa burada sadəcə yuxa deyil, artıq sacüstü yuxa dozasında bişirilən fəşəli, bişi çörəyi və s. sırasından olan bir çörək məmulatıdır.

Elə həmin kitabda “Börək” nüsxəsində sadə yuxa barədə də məlumat verilir.

Yuxaları hazırlamaq üçün ağ undan istifadə edin. Yuxaları düz bir sac üzərində bişirin.

XV əsrdə fransız səyyahı Brocguiere Anadoluda rastlaşdığı türkmən qadınlarının yuxa içinə qatıq doldurub dürmək düzəldiklərini anladır”.

Çox qədim tarixə malik olan bu çörək sacıla bağlıdır, sacın üstündə bişirilir. Bizim e. ə II minilliyə aid edilən daş saclar Qazax rayonu, gil saclar isə Quba, Qusar, Xaçmaz və s. ərazilərdə tapılmışdır. Bu da əcdadlarımızın hələ 4 min il bundan əvvəl sacın üstündə yuxa bişirdiklərini sübut edir. Bu gün də daşarası bişirəndə biz sacın ən arxaik forması olan nazik yastı daş lövhələrdən istifadə edirik.

Azərbaycandan keçmiş müxtəlif səyyahlar yuxa haqqında məlumat verirlər.

XVII əsrin birinci yarısında Şamaxıda xanın yanında qonaq olmuş Adam Oleariy yazır ki, “Hər birisi dirsək yarım boyda və perqament kağızı kimi nazik olan bu çörəklərin adı yuxadır (Yucha)”. Qubada olmuş İ. Berezin 1850-ci ildə yazır: ““Веселли” çox nazik, 3-4 qat xəmirəndən ibarət sacda bişirilmiş iri dairəvi çörəkdir. Юка – çox nazik qatsız fəsəlidir. Fətir isə öz növbəsində yumşaq yuxadan başqa bir şey deyildir”.

Müxtəlif səyyah, yazıçı və tacirlər bu çörəyin adını “yuxa”, “yuxla” kimi verirlər. Ehtimal ki, bu çörəyin adı arxaik “yux” sözüdür ki, bu da “oyulmaq”, “ovulmaq”, “ovxalamaq” felinin əsasını təşkil edir. Dilimizdə sözün əvvəlində sait səslərinin eşidilməsi, sonralar isə düşməsi təbii haldır. İrəvan, Urset və s. sözlərdə olduğu kimi, bu söz də “oyux”, “yux” kimi səslənə bilərdi. “Yuxa” və “yuxu” sözlərinin arasında da assosiativ əlaqə görünməkdədir. Yuxu da çox incə, nazik, kövrək, ələ gəlməz, müqəddəs hesab edilir və yuxunun bu atributlarının hamısı yuxaya da aid edilə bilər.

Beləliklə, “yuxa” təfəkkürümüzdə nazik, kövrək, ovxalanan, incə, müqəddəs bir məfhum kimi formalaşmış. Belə demək mümkünsə, artıq Azərilərin genetik çörəyinə çevrilmiş. Hətta söyləmək mümkündür ki, harada yuxa bişirilibsə, orada As, Az, Azər var. Amerika yazarı, mətbəx tədqiqatçısı Çarlz Perri də yuxanın məhz türk mənşəli olduğunu göstərir. Paxlavanın da məhz yuxadan əmələ gəldiyini yazır.

Norveçlilərin bu günə qədər bizim kimi yuxa bişirmələri, onun adını “nazik çörək” kimi saxlamaları bu millətin as, az, azəri köklü olduğunu göstərir. Qurudulub üst-üstə yığılan yuxaları aylarla saxlamaq mümkündür. Üzərinə bir azca su çiləyən kimi yuxalar təptəzə çörəyə döndür.

Amma quru yuxalar çox kövrək olur, tez ovxalanır. Qocalarımızın söylədiklərinə görə yuxanın bu xüsusiyyətindən uzaq səfərə gedənlər istifadə edirdilər. Quru yuxaları ovxalayaraq torbalara yığardılar və yola götürərdilər. Səfər zamanı bu, səyyahın əsas azuqəsi olardı. Lazım olanda bu ovxantını hansısa xörəyin işgənəsinə (suyuna), qatığa, südə, şirinləşdirilmiş suya töküüb quru kəşəkək, doğramac, yuxa sıyığı, bir az soğançayla suda bişirib yuxa soğançası, ya yuxa xəşili kimi xörəklər hazırlayıb yeyərdilər. Çörəyin belə ovxalanıb hazırlanması məqsədlə bişirilməsi də “yuxa” sözünü bu əməliyyatla sıx bağlayır.

Düma Ata da səfər zamanı yuxanın bişirilməsinə şahid olub. O “Qafqaz” əsərində bunu belə xatırlayır. Düşərgənin bu hissəsi əsas hissə imiş. Buradakı adamlar Qafqaz ordusu üçün Bakıdan gətirilən un kisələrinin üstündə oturmuşdular. Onlar çörək bişirirdilər.

Bu əməliyyat sürətlə aparılırdı, böyük xəmirəndən yumruq boyda tikələr kəsilirdi. Xəmiri, kömürlə qızdırılmış, dəmir barabana bənzər şeyin üstünə qoyub bizim mətbəx işçiləri kimi ağac oxlovla yayır, sonra “suxari”, ya “lepeşka” formasında hazırlayıb, bir dəqiqə sonra o biri üzünə çevirirdilər və çörək hazırdır.

Yuxanın hazırlanması təfəkkürümüzdə o qədər daxil olub ki, bir çox nağıl, əfsanələrimiz yuxa ilə bağlanmış. Məsələn, Ay nağılında olduğu kimi.

Sən demə, dəcəl Ay anasının sözünə baxmadığından, sacı külləyən ana Ayın sifətinə küllü əliylə bir sillə vurub. Ayın üzündəki ləkələr həmin şillənin izidir.

Alman diplomat və səyyahı Adam Olearinin səyahətnaməsində yuxa ilə başqa bir nağıl göstərir. Adam Olearinin yazdığına görə qədim zamanlarda Farsda Sudak Maran adlı bir şah yaşamırmış. Çox səyahət edən bu şahın arzusu yolda yuxa çörəyi bişirmək üsulu tapmaq arzusu ilə yaşayırdı. Onun təbəələrindən heç kim bunu bilmədiyi üçün şeytan gəlib ona bu işi düzəldir. Əvəzində şahın hər iki çiyindən dişləyir. Şeytanın dişlədiyi yerdə isə ilanlar bitir.

Nağlın mifoloji təhlilinə varmadan yuxanın necə yüksək qiymətləndirildiyini buradan da görürük. Mifoloji təhlil də yuxanın məhz türklərlə bağlılığını bir daha açıqlayır.

Yuxa çörəyi Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinə o qədər böyük təsir göstərmiş ki, Azərbaycan mətbəxində bir çox yeməklər, yemək qaydaları, ənənələr formalaşmış.

Azərbaycanlıların əllə yemək yemələri ənənəsinin əsasında məhz yuxa çörəyi durur.

Azərilər ta qədimdən mütləq yeməkdən əvvəl və sonra çox böyük cəhdlə, diqqətlə əllərini yuyurdular. Bu, gigiyena məqsədindən başqa, həm də müqəddəs ocaqdan enerji almış, müqəddəs çörəyə ehtiram idi. Çörəyə çirkli əllə, çirkli fikirlə heç kim toxuna bilməzdi. Bu, ən böyük günahlardan idi.

Yuxa çox asanlıqla qaşığı kimi bükülür, xörəyin işgənəsi (duru yeri) bu təbii qaşıqla ağıza aparılır və “qaşığı”ın özü ilə birgə yeyilir. Məhz bu səbəbdən də dəmirdən, taxtadan müxtəlif növ ərsin, kəfگیر, çömçə (rus dilindəki “çumiçka” da bu sözdəndir) və s. düzəltmiş babalarımız, çömçənin kiçik variantı olan qaşığa çox ehtiyac duymamışlar, belə ki, qaşığın əmələ gəlməsi irihəcmli çörəklərin istifadəsindən sonra meydana gəlmişdir.

Tikələri götürmək üçünsə, yuxa parçaları ilə tikənin üstünü örtür və ağıza aparırdılar.

Beləliklə, əllər maksimum təmiz qalırdı. Barmaqları yeməyin axırında yuxaya basıb axırını tikəni yeyərdilər. Bu zaman barmaqlarda az miqdarda qalan yağ və s. çörəyə hopardı. Yuxa bu mənada bir növ yeyilən dəsmal (salfetka) rolunu oynayırdı.

Yuxanın yaratdığı xörəklərdən biri döyməndir. Qaynar yuxa kərə yağı ilə ovxalanıb, umac şəklinə salınır və buna döymənc deyirlər. Təzə-təzə çox ləzzətli olur.

Amma yuxanın Azərbaycan mətbəxinə bəxş etdiyi ən əsaslı yeməyimiz öz gigiyenik xassələrinə, hazırlanma texnologiyasına görə alman buterbrodlarından, ingilis sendviçlərindən daha üstün olan “dürməklər”dir. Hansı azərbaycanlı kənd uşağı dürmək yeməyib?! Dürmək düzəltmək üçün yuxanın bir tikəsinin arasına aralıq, içlik qoyur (məsələn, kərə yağı, motal pendiri, təzə göyərti, göy-soğan, şüyüd, keşniş və s.), yuxanın alt tərəfdən bir az içliyin üzərinə büküb uzununa dürməkləyirlər. Qatlanmış alt tərəfini içlik tökülmür. Silindr şəklində bükülmüş, bürmələnməmiş, dürməklənmiş bu yemək çox ləzzətli olur. Yuxanın arasına başqa, məsələn, yumurtalı, ətli, mürəbbəli və s. içliklər də qoyurlar. Beləliklə, mətbəximizdə yüzlərlə dürmək növü əmələ gəlib.

“Dürmək” sözü “bürmək”, “bükmək”, “dolmaq”, “sarımaq” “dürüm” sözlərinin sinonimidir. Hətta Vladimir Dal öz lüğətində “dolma” termininin bir adını da “durma” kimi işlədir.

Bəlkə babalarımız ilk dolmanı da dürmək kimi yuxanın içərisində bişiriblər ki, bu da indiki blinçik tipli yeməklərin əmələ gəlməsinə səbəb olub. Məlumdur ki, ətlə xəmirin bir yerdə bişirilməsi türkdilli xalqların icadıdır. Mətbəximizdə müxtəlif gürzə, düşbərə kimi xörəklərin mövcudluğu, sevilməsi də bununla bağlı ola bilər.

Qədim xörəklərimizdən olan kababların şişdən yuxa ilə çıxarılması, yuxanın içərisində verilməsi də həm gigiyenik, həm də dadın, ətrin saxlanması nöqtəyi-nəzərindən diqqətəlayiq hadisədir.

Hazırda yuxa, restoran biznesində də istifadə edilir. Quru yuxaların çörəklərin arasında verilməsini ilk dəfə Norveçdə gördüm. Bizim restoranlarda yuxanı qabın içində kababların altında verilir, lülə kababları yuxaya büküb təqdim edirlər. Çörəklərin yanında yumşaq yuxaları büküb qoyurlar. Kanape kimi dürməkləri eninə doğrayıb hər hissəsinə çöp keçirirlər.

Demək olar ki, bütün mərasimlərdə (toy, yas mərasimləri) süfrəyə yuxa verilir. Adətən halvayı da mərasim zamanı yuxaya büküb verirlər. Yuxaya bükülmüş belə halvaya İmam halvayı da (Şəki zonasında) deyirlər.

Yuxa bişirmək üçün acıtamlı xəmir yoğurlar. Acıtma üçün əvvəlki xəmindən saxlanmış balatadan istifadə edirlər. Xəmir gəldikdən sonra ərsinlə xəmiri tikələrə bölüb kündələr hazırlayır, xəmiri kündədə də saxlayırlar. Sonra isə yayqının (dairəvi formada ağacdən hazırlanır) üstündə nazik təbəqə formasında yayılır. Yayanda adətən enli, düz, silindrik oxlovlardan deyil, məhz bir ucu iti digər tərəfi qalın olan uzunsov oxlovlardan istifadə edilir. Başqa mədəniyyətlərdə oxlovun bu formasına demək olar ki, rast gəlmirik. Oxlov yuxa bişirilməsi üçün ideal formalı alətdir. Rahat yuxa yaymaqdan başqa oxlovun nazik ucu

yayılmış nazik xəmirin altına rahat girir və yayılmış xəmirin ortasına yerləşdirilir ki, qaldırılarda yayılmış xəmiri özü ilə qaldırsın. Sonra oxlovdan asılmış xəmir qaynar sacın üstünə oxlov vasitəsilə sərilir, bir az təpitmə olunub yenə oxlov vasitəsilə götürülüb o biri üzünə çevrilir. Lazımi hallarda sacın üstündə fırladılır. Bundan başqa yuxada havadan qabaran yerlər oxlovun ucu ilə dəşilir. Yəni oxlov yaymaqdan başqa bir neçə digər funksiyaları da yerinə yetirir.

Oxlov sözünün iki sözdən “ox” və “lov” sözlərindən əmələ gəldiyini ehtimal etmək olar. “Ox” sözü oxlovun formasının oxa bənzərliyi ilə əlaqədardır. “Lov” sözü dilimizdə “mədə, qarın” sözünün sinonimi kimi bir neçə formada işlənən sözdür ki, “lav”, “ləv”, “ləy” formaları mövcuddur, bu da bu sözlərdən əmələ gəlmiş “lavaş”, “ləvəngi”, “ləyən”, “ləvənd” “paxlava” (oxlava) və s. sözlərin köklərində səslənir. Lavaş-qarın aşı, lavac-ac qarın, lavas-asın qarını kimi, ləv əngi-qarın əngi, qarın əngi-qarın ağzı kimi, ləyən-qarına bənzər qab, ləvənd-qarını otaran, arsız adam mənasında işlədilir. “Ürəyə yol mədədən gedir” ifadəsini xatırlatsaq, ingilis dilindəki “lav” sevgi sözünün, erməni dilindəki “ləv” sözünün də buradan götürüldüyünü ehtimal etmək olar.

Qədim tibb kitablarımızda da “mədə” sözü ürəyi bildirir və ürəkdə də mədəciklər var.

Beləliklə, “oxlov” sözünün mənası qarın, mədə üçün işlənən oxdur. Silahın mətbəx ləvazimatı kimi işlədilməsi, mətbəx mədəniyyətində geniş yayılmış hadisədir. Məsələn, süngüdə, şişdə, uzun nazik xəncərdə kabab bişiririldilər ki, sonralar bu “şiş” yalnız kabab bişirməyə aid edildi. Yemək zamanı xəncərdən istifadə edilməsi süfrə bıçaqlarının əmələ gəlməsinə səbəb oldu. Qalxanlardan, dəbilqələrdən qab kimi istifadə edilməsi də bu qəbildəndir.

Oxlovla yayqının üzərində yayılmış yuxa sacın üstündə bişirilir. “Sac”, “saj” sözü “Asac”, “Asaj” sözündən əmələ gəlib. Ac-Asa yemək bişirən, Asın aşını, yeməyini bişirən mənasındadır. Sonralar “A” hərfi düşdüyündən sac, saj formalarında dilimizdə qalıb.

Sacı ocağın, sacayağının üzərinə qoymamışdan altını külləyir, şirələyirlər Şirə üçün kül, təzək, gildən istifadə edilir. İstilik dəydikcə təzək hissələri yanır yerlərində hava boşluqları əmələ gəlir. Şirə qatı temperaturu sacın səthində bərabər paylamağa, istiliyi saxlamağa imkan yaradır. Qalaylı qablardakı üst qalay qatı da bu funksiyanı yerinə yetirir.

Əgər acıtmasız xəmindən yuxa bişirsəniz fətir alınacaq. Əgər bir üzünü bişirib, digər üzünü çiy qoymaqla yağlayıb yuxaları üst-üstə yığsanız bişi, qat-qat edib bişirməklə fəsəli, qatların üzərinə içlik yığıb iki bükəsəniz kətə, qutab, bişmədən təpitmə edib doğrasanız əriştə, lapşa (lakşa-tatar), yarpaq xəngəl, sulu xəngəl, xırda doğrayıb içinə içlik qoyub büküb bişirsəniz düşbərə, mantı, girs, gürzə, çeburek və s. alacaqsınız. Doğranmış quru yuxanın üzərinə bəkməz töksəniz zurqut paxlavası, zurqut halvası olacaq. Üyüdüb yuxa xəşili, yuxa hörrəsi bişirmək, yağla xırdalayıb döyməncə alacaqsınız. Yuxa mətbəximizin əsasında duran nemətlərimizdəndir.

Sacın üstündə o üz bu üz bişdikdən sonra yuxa yemək üçün hazırdır.

Hazır yuxaları taxta qablara yığıb saxlayırlar.

Çörəyiniz bərəkətli olsun!

Ədəbiyyat

1. Priscilla Mary “İşın osmanlı Mutfağı sözlüğü”, İstanbul, Kitap yayınevi, 2010, 445 səh.
2. Mahmud Qaşqari “Divani lüğəti – it - Türk” I, II,III, IV hissə, Ankara, Türk tarix kurumu basın evi, 1992.
3. И. Березина “Путешествие по Дагестану и Закавказью”, Казань, 1850, стр. 121.
4. Адам Олеарий «Подробные описания путешествия голштинского посольства в Московскую Персию в 1633, 1639 гг», Москва, 1870, 1038 стр.
5. Berrin Torolsan “Han’a Bir Çorba”, “Yemek kitabı” kitabında, İstanbul, Kitap yayın evi, 2003, səh. 35- 44.
6. “Kitabi - Dədə Qorqud”, Bakı, “Yazıçı”, 1988, 265 səh.
7. Kjelle Innli “The Norwegian kitchen”, Norway Kom Forlag A/S, 224 p.

Şatır (səngah) haqqında dastan

Çörəklərimizin içərisində özünəməxsusluğu ilə, bişirilmə metodikası ilə seçilənlərdən biri də səngah, ya şatır çörəyimizdir. Özünün qalınlığı, konsistensiyası, forması ilə daha çox yuxa, fətir, lavaş çörəklərimizə yaxın olduğundan bunların bir kökdən olduqları, eyni təfəkkür, eyni yaşayış tərzindən yarandıqları görünməkdədir. Adına həm səngah, həm şatır dediyimiz çörəyi İndiyə qədər Cənubi Azərbaycanda, xüsusilə Ərdəbildə şatırçılar bişirir. İndiyə qədər bu çörək həm də qədimdən çörəkçilərin Vətəni sayılan Gəncəmişdə də hazırlanır.

1960-cı illərə qədər Gəncədə səngahpəz dükkanı var idi. Belə dükənlər barədə Pənahi Makuli “Xiyabani” əsərində də yazır: “Səngahpəz və lavaşpəz dükənlərinin qabağında duran adamların sayı hər gün, hər saat artırdı”. Səngahpəz dükkanı ilə pitixana həmişə yanaşı, biri digərinə yaxın tikilərdi. 1930-cu illərdə Gəncədəki İcra Hakimiyyəti binasının yerində səngahxana fəaliyyət göstərirdi. O zaman Gəncədə verilən pitinin keyfiyyəti səngah çörəyi ilə bilinirdi. Pitinin işgənəsinə doğranılan səngah çörəyi təzə quyuq dadı verərdisə, deməli piti yaxşı, keyfiyyətli hazırlanmışdır. Piti süfrəyə verildə yanında mütləq səngah çörəyi və yumruqla əzilmiş baş soğan qoyulardı. Yeri gəlmişkən yumruqla əzilmiş soğan deyəndə bəziləri təəccüblənir, bəziləri isə bunu mədəniyyətsizlik qəbul edir, soğanı bıçaqla doğrayıb süfrəyə verəndə daha estetik göründüyünü deyirlər. Lakin bir şeyi unutmamaq gərəkdir ki, xalqın hər bir hərəkətinin əsasında hansısa bir bilgi durur. Azərbaycanda xəncər-bıçaq gəzdirməyə uşaq yox idi. Yəni soğanı doğramaq aləti var idi. Bəs onda niyə soğanı doğramaq əvəzinə əzib yeyiblər? Əsas səbəblərdən biri ondan ibarətdir ki, əzilən soğan doğranmışdan daha ləzzətli, bir azca da şirintəhər olur. Digər tərəfdən müasir tədqiqatlar göstərir ki, əzilmiş soğan doğranmışa nisbətən daha faydalıdır. Bununla bağlı qudam İbrahimin danışdığı bir əhvalatı da danışmaq istəyirəm. Ağdama daimi qonaq gələn dağlı dostlardan biri Ağdamlı dostuna: “Sən də bizə qonaq gələrsən sənə bir dabandöymə verəcəm gəl görəsən. Dadı damağından getməyəcək”. Ağdamlı da bir yay gedir dağa dostunu görməyə. Bir az da paylıq ayın-öyün alır. Ayın-öyün deyəndə ki, Ağdamda külli Qarabağın bütün meyvələri, tərəvəzi və s. hər şeyi yetişir. Dağlı dostunun evində bir-iki gün qonaq qalır. Çox yeyib-içir amma elə dabandöymə gözləyir, görür bunu verən olmadı. Axırda zarafatına: “A qardaş bə dabandöymə hanı?”- deyər soruşanda, dağlı: “Arvad bir-iki baş soğan gətir”-deyir. Sonra soğanları alıb döşəməyə qoyur, dabanı ilə vurub əzir və Ağdamlıya: “Al qardaş əsl dabandöymə belə olur”- deyir.

Səngah çörəyi bişirən sənətkarlara “şatırçı” deyilməsi çörəyin “şatır” adının daha arxaik, ilkin olmasını, “səngah” sözünün isə sonradan yarandığını söyləməyə imkan verir. “Səngah” sözü fars dilindən çınqıl, daş sözündəndir ki, bu da bu çörəyin çay daşlarının üzərində bişirildiyi ilə bağlıdır.

L.F.Baqdanov qeyd edir: “Bizim blinlərdən azca qalın, çox nazik buğda çörəyi “çınqıl çörəyi” (kameşkovıy) adlanır, çünki onu bərk qızdırılmış kiçik daşların üzərində bişirirlər. Bu çörək həm dəsmalı, həm də şorba qaşığına əvəz edir”.

Alman diplomatı və səyyahı Adam Oleariy (XVII əsr) isə səngah haqqında belə məlumat verir: “Senqek – bəzi sobaların içərisinə döşənmiş yumru daşların üstündə hazırlanır, buna görə də bu çörəkdə şişkin yerlər var”.

Şatır sözü isə nəyinsə üzərini “örtən, nazik” mənasındadır, dilimizdəki “çadır”, rus dilindəki “şatyor” sözləri də buradandır. Məsələn ondadır ki, şatır bişiriləndə onun bir ucunu daşa ilişdirib, o biri tərəfini isə yüngülcə qaldıraraq digər daşların üzərinə çadır, şatır kimi yayıb örtürlər. Daşların üzərində sanki örtük əmələ gəlir.

Səngahı 2 üsulla bişirirlər. Birinci üsulda sac çevrilir. İçərisinə çınqıl daş doldurulur və ocağın üzərinə qoyulur. Çörək bu qızmış çınqılın üstündə bişirilir. Daha çox istifadə edilən üsul isə səngahın sobada bişirilməsidir.

1990-cı ildə Gəncədə kulinariya ekspedisiyası zamanı fabrik-mətbəxdə Yaqub Qafar oğlu Qoşqarovun qoruyub saxladığı layihə əsasında tikilmiş səngah sobası işləyirdi. Səngahı satırçı Novruzovlu bişirirdi.

Səngah sobasının üstü sac şəklində (kürə kimi) hörülür. Sobanın içərisinə şumal iki göz boyda çınqıl daş döşənir, aşağıdan qızdırılır. İki-üç aydan bir daşlar təmizlənir, yanmışlar, dağılmışlar, qırıntılar ayrılıb atılır, yeni çay daşları ilə əvəz edilir.

Sobaya çörəyin xəmiri uzun 5-6 m qolu olan kürəklə verilir. Kürək qoz ağacından hazırlanmalıdır. Öncə satırçı əllərini isladıb kürəyin üstündə əl ilə xəmiri yayır. Səngahın xəmiri nisbətən cuyuq, yumşaq olur. Səngahı sobaya verməzdən öncə daşlar xüsusi ağac diyircəklə hamarlanır. Bu diyircək tut ağacından olmalıdır. Kürəyi sobaya, tininə salıb xəmirin bir ucunu daşa yapışdır, yavaş-yavaş kürəyi çəkir, xəmiri bir az kürəklə dartaraq daşların üzərinə yayır, daşların üzərinə salırlar. Bişmiş çörəyi sobadan çıxaranda yığılmış daşları salmaq üçün dəmir çubuqla üstündən ehmalca vururlar. Sobadan çıxarılan səngahlar yuxa kimi üst-üstə yığılmamalıdır. Səngah bişirilən kimi satılmalıdır. Bir səngah çörəyinin çəkisi adətən 700-800 qramı ötmür, daha çox 400-500 qr ağırlığında olur. Ehtimal ki, səngah, şatır nazik çörəklərimizin ən qədimidir. İnsanlar daşları qızdırıb qazana salıb xörək bişirdikləri məlumdur. Qızmış daşın üzərinə də nəyisə, o cümlədən xəmiri yapışdırıb bişirmək təbii bir addım idi. Sonralar xırda daşların səthi nazik böyük daş laylarla əvəz olunub. Daşarası bişirdiyimiz sal daşlar kimi. Bunlar ilk daş saclarımız olublar. Daha sonra gildən hazırlanmış, daha sonra isə medaldan hazırlanmış saclar meydana çıxıb.

Sevindirici haldır ki, indi Bakıda dükanlarda həm xamralı, həm yuxa, həm səngah və başqa milli çörəklərimiz də satılır.

Səngah adətlərinə görə satırçı səngahı yaxşı bişirməsə, xəmir satsa onu cəzalandırardılar, ya döyər, ya da sobaya salardılar ki, camaatın çörəyini təmiz, keyfiyyətli, halal versin. Kaş o qayda-qanunlar indiki çörək bişirənlərə də tətbiq ediləydi. Maraqlıdır, onda görəsən cəzasız qalan çörəkbişirən olardımı?

Çörəyiniz bol, çörəkbişirəniniz halal adam olsun.

Xəngəl haqqında dastan.

Xəngəl Azərbaycanın ən qədim xörəklərindəndir. Bir çox növləri olan xəngəl, əsasən bədənə istilik verən qış xörəklərinə aiddir. “Tərhan”, “İmambayıldı”, “Vəzirbarmağı”, “Xəngəl” kimi xörək adları ümumtürk mətbəxlərində xörək adlarının əmələ gəlmə qanunauyğunlaqları ilə uzlaşır. İndi “xəngəl” dediyimiz xörəyin əsl adı “xəngəl”dir. Bu xörəklər haqqında qədim türk mənbələrindən olan Fəzullah Rəşidəddin “Oğuznamə”sində oxuyuruq ki: “Qara xanın oğlu Buğra xanı padşahlıq taxtına oturdular. “Buğra xan yeməyi” adlı xörək onunla bağlıdır. Deyilənlərə görə belə bir hadisə olmuşdur. Bir gün əsgərlər ac qalmış və “nə bişirək?” deyə soruşmuşlar. O da cəld bir qədər xəmiri götürüb əlində yoğurmuş və qazana atmışdır. O zamandan bu günə qədər bu xörək onun adı ilə adlanır”. Əlbəttə xəmirin suda xaşlanıb bişirilməsi texnologiyası türklərə daha qədimdən məlum idi və yaqın ki, Buğra xan bu xörəyin hazırlanma qaydasını əvvəlcədən bilirdi. Beləliklə tarixdə xan xörəyi kim qalmış xəngəlin Azərbaycanda bir çox növləri var. Onlardan ən məşhuru “yarpaq xəngəl”dir. Ona “süzmə xəngəl”, “quru xəngəl”, “qurutlu xəngəl” də deyirlər. Bu adlar xəngəlin xarici görünüşünə, tərkib hissəsinə, texnologiyasına görə verilib. Çox təəssüf ki, savadsız, yarımçıq mütəxəssislər bu xörəyin adını müəssisələrin üzərinə “xingal” kimi yazır, digər sənədlərdə də belə göstərilir. Bununla bağlı başıma gəlmiş bir hadisəni danışmaq istərdim. Mənim namizədlik dissertasiyamın müdafiəsi idi. Çox hörmətli alimlərimiz oturmuşdular bu müdafiə şurasında başda ağsaqqal alimimiz Teymur Bünyadov olmaqla. Mənim dissertasiya işimin adı “Azərbaycan mətbəxinin kompleks tədqiqatı” idi. Opponentlərdən olan bir alimimizin iradı ondan ibarət oldu ki, niyə hər yerdə xəngəl, xəngəl yazırsınız, buna düzəliş verin, bütün ədəbiyyatda “xingaldır”. Müdafiəni udmaq üçün mən mübahisəyə girişməyib “səhvimi” düzəltməli idim. Amma xasiyyətim imkan vermədi.

Müxtəlif arqumentlərlə öz nöqteyi-nəzərimi müdafiə etdim. O dedi mən cavab verdim. Mübahisənin qızgın yerində Sədrimiz Teymur müəllim Bünyadov birdən qayıtdı ki, a bala de görüm haralısən, dedim Tovuzlu. Dedi ə oğul, de niyə buna cavab vermirsən ki, xəngəlin Vətəni Tovuzdur, sən nə biləsən xəngəl nədir, adı neyədi”. Adamın üstündə Allah var bütün alimlər, o cümlədən mübahisə edən alimimiz də gizli səsvermədə yekdilliklə mənim xeyrimə səs vermişdilər. Sağ olsunlar. Bu dəfə də şəxsi ambisiyalar deyil, elm və alimlik qalib gəldi. Amma qalib gələn təkcə onlar deyildi, həm də “Xangəl” , “Xəngəl” xörəyimizin adı idi. İ. Beryezin 1850-ci ildə qeyd edir: “xingəl- uxlavla açılmış, dördünc kəsilmiş, qoyun ətinin suyunda bişirilmiş xəmdir. Onu sirkə-sarımsaq, amma əllə deyil ağac çəngəllərlə yeyirlər. “Qourma-xingəl” xəngəlin xüsusi növüdür ki, üzərinə ət qiyməsi və turş süd (qatıq T.A) qoyurlar”.

Bu xəngəli hazırlamaq üçün mayasız bərk xəmir hazırlanır. “Mayasız xəmir” ifadəsi dilimizdə qəribə səslənir, çünki xəmir “xəmr”- qıvcıqırılmış, mayalı deməkdir. Bundan sonra xəmiri kündələrə ayırırlar. Kündələr yumru, kiçik günəşi xatırladığı üçün ona “gün” sözündən yaranmış “kündə” adı veriblər. Böyük rus kulinar alimi, professor N.İ. Kovalyov da qədim rus xörəyi “kündyubu”- “kundyumu”nun adının türkcədən “gün” sözündən götürüldüyünü yazır. Digər tərəfdən Osmanlı dövründə türkcə buğdanın bir adı da – gendüm idi. Ola bilsin ki, bu da kündə sözünün yaranmasında iştirak edib, ya da gün sözü həm gendum həm də kündə sözünün əsasını qoyub.

Kündədən çox nazik yuxalar yayılır. “Yuxa”, “yufka” bütün türk dillərində “nazik” mənasında işlənir. Bəzi kəndlərdə buna elə “nazik” də deyirlər. Ürəyi nazik adamlara da bu mənada “ürəyi yuxa”dır deyirlər. Yuxa çörəyi çox nazik olub, tez qırılıb, ovxalanır. Yuxanın kövrək olduğunu ovxalandığını XI əsrdə “Lügəti-türk”də Qaşqari Mahmud da yazır. Amma belə çörəyi il boyu saxlamaq olur. Yuxanın üzərinə azca su çiləyən kimi yumşalıb tər-təzə çörəyə dönür. Eyni texnologiya ilə yuxa çörəyi Norveçdə də bişir və adına da “nazik çörək” deyilir. Bu isə qədim türklərin və vikinqlərin bir soydan olduqlarını göstərir.

Beləliklə, yayılmış yuxaları sacın üstündə o üz-bu üzülə təpətmə edirlər (yüngülca qurudurlar). Sacın üstündə çörək çevirəndə isə sacıçı, sac qovurması və.s xörəklər bişirirlər. Türklər sacı özləri ilə getdikləri ölkələrə aparmışlar. Məsələn: Lilyana Biseniç “Yuqoslav mətbəxi” kitabında sacın indiyə qədər Yuqoslav mətbəxində istifadə edildiyini yazır. Sacda azca qurudulmuş xəmindən üzüm yarpağı böyüklükdə romb şəkilli (təxminən 5x5 sm ölçüdə) tikələr kəsilir. Romb forması Azərbaycan mətbəxi üçün səciyyəli formalardandır. Məsələn: paxlavanı, kükünü də romb formasında kəsirlər. Bu isə artıq başqa bir yazımızın mövzudur.

Doğranmış xəngəli urvalayıb, havada qurudub bir neçə gün istifadə etmək mümkündür. Beləliklə xəngəlin tikələrini qaynayan duzlu suda və ya işgənədə(ət suyunda) bişiririk. Amma xəngəli xəmir bişmiş suda, kartof ya yarma həlimində bişirəndə daha dadlı olur. Belə ki, doymuş məhlulda bişəndə suda həll olan maddələr xəmir tikəciklərindən məhlula keçmir, həm də doymuş məhlulun qaynama rejimi daha yumşaq olur və xəmirin tikələri daha yaxşı şəraitdə bişir. Bişmiş xəmir aşızəndən süzülür. Amma dəmir aşızəndənsə çətəndən süzmək daha yaxşıdır. Çətən qamışdan hörülür və aşızənin arxaik formasıdır. Çətənin həcmi ailənin miqdarına görə hörülürdü. Elə “bir çətən külfətim var” deyimi də bununla bağlıdır. Mətbəximizdə çətənin varlığı mətbəx tariximizi neolit dövrünə aparıb çıxarır. Çətəndən süzülən xörək metalla təmasda olmadığı üçün öz qida dəyərini, tərkibini daha yaxşı saxlayır. Süzülmüş xəmirləri geniş sinilərə, təpsilərə 1-2 qat düzülür. Bu qablar haqqında XII əsrdə Azərbaycan dilində yazmış “Dastani-Əhməd Hərami” də məlumat verilir.

*“Dolu nemət gümüş, altun çanaqlar
Sinilər, təpsilər, bir-bir tabaqlar”*

Yeri gəlmişkən gürcü mətbəxində əxz edilmiş “çanaxi” yeməyimizin (pendirin) adı bu dastanda adı çəkilən “çanaq” qabı ilə bağlıdır.

Hazır xörəyin üzərinə qızılı rəngə qədər qızardılmış soğanı yağ ilə birlikdə əlavə edirlər. Üzərinə isə suda açılmış qurud tökülər. Qurud hazırlamaq üçün süzməni duzla yoğurub, konus formasında kündələyir və kölgədə qurudurlar. Qurudu illərlə saxlamaq olur. Ruhundan milli təmizliyimiz axan Sara Oğuz yazır: “Qazax-Borçalı bölgəsindən uzağa gedən

qızın qardaşı bir də gördün havalanıb, atını min kilometrə qovur ki, gedim bacımın bişirdiyi xəngəldən yeyim gəlim. Guya Qazax-Borçalı boylarında daha qurut xəngəli bişirən qalmayıb. Qurut qomları elə o tərəflərdə tutulub saxlanır də. Oralarda fəriştəyə də buyursan sənə qurut xəngəli bişirər ki, barmaqlarının beşini də yalayarsan. Qədimdə hələ qurudan heykəlcik də düzəldərdilər. İntəhası Qazax-Borçalı bölgəsinin ərənləri, fəriştələri də qurut qiymələrinin ən incə təfərrüatına bələddirlər. Bilirlər ki, əldən-ələ fərq var. Nənənin bişirdiyi qiymə ayrıdır, bibinin, xalanın qatdığı xəmir ayrı. O da qürbətdə yaşayan bacımın bişirdiyi xəngəl ola. Yadına düşəndə tüstüsü tərəndən çıxacaq”. Qurudu bəzən sarımsaqlı qatıqla da əvəz edirlər. Bununçün 1-2 diş sarımsağı duzla əzib bir bardaq qatıqla qarışdırırlar. Beləliklə yarpaq xəngəl hazırdır. Bəzi rayonlarda xəngəlin üstündə soğanla qızardılmış ət qiyməsi, qızardılmış beçə və s. verilir. Tovuz rayonunun bəzi kəndlərində kartofu uzununa dörd kəsib xəngəllə bişirirlər. Çox dadlı olur. Bəziləri xəngəlin üzərinə yağda pomidor da qızardıb qoyurlar. Yəni xəngəlin də aş, plov kimi bəzi əlavə qaraları olur.

Beləliklə 4 nəfərlik xəngəl bişirmək üçün lazımdır:	
II növ un	400 qr.
Xəmir üçün yumurta	1 ədəd.
İri baş soğan	1 ədəd.
Kərə yağı	4 x/q.
Qurud	1 baş.
Və ya 1 stəkan qatıqla 2 diş sarımsaq Tovuz xəngəli üçün 4 ədəd orta ölçülü kartof götürülür. Qiymə ilə veriləndə 400 qr qiymə götürülür.	

Gəncədən o tərəfə Tovuz-Qazax-Borçalı ellərində qış aylarında dostlar, qohumlar bir-birini qurutlu xəngələ dəvət edir, “xəngəl” qonaqlığı verirlər. Hansı evdə xəngəlin daha lətif, daha ləzzətli bişirdiyi sonrakı söz-söhbətin əsası olur. Xəngəli yeyib qurtarandan sonra sininin dibində yığılmış qurut-soğança-həlim qarışığını da sıyırıb yeyirlər. Çoxları bunu xəngəlin ən ləzzətli hissəsi hesab edir. Xəngəl məclisləri də deyimsiz, duyumsuz, sazsız-sözsüz ötürür.

Hörmətli şairimiz Zaməddin müəllim Ziyadoğlu da görünür xəngəlsiz keçinə bilmir. Dostu Şamil Rəfizadəyə yazdığı şeirdə xəngəli belə tərif edir:

*Ellərimiz lap qədimdən ad verib,
Düşübdür dillərə adı xəngəlin!
Daş Salahlı quruduyla dad verib,
Qalıbdır damaqda dadı xəngəlin.*

*Xırmandan yazılar onun fərmanı,
Buğdanı üyüdər el dəyirmanı.,
“Ağız xəmirlidir” onun dərmanı,
Olar boyatında dadı xəngəlin.*

*Qonağın sayına kəsilər kündə,
Əngəli olmasa yeyilər gündə,
Məcməyi sinidə, beçə üstündə,
Noloydı, gələydi ardı xəngəlin.*

*Ləziz xörəklərin məkanı-Qazax,
Xəngəli vəsf edib nə qədər yazax,
Olsa da qar-boran, olsa da sazax,
Olarmı doğması-yadı xəngəlin?*

*Dostlar! Zaməddini qoymayın lağa,
Xəngəl qonaqlığı düşər hər çağa,
Bircə sualım var, ay Şamil qağa,
Olormu cərməsi-zadı xəngəlin
Damaqdan getməmiş dadı xəngəlin!*

Güngör Uras Milliyyət qəzetində Türkiyədə artıq restoran biznesində bişirilən bir xəngəl haqqında məlumat verir: “Şərafəddin Əryılmazın otelində yediyim bir Şərq yeməyinin bişmə qaydasını verməklə yazımı bitirəcəyəm. Bu yerli yeməyin adı “Həngəl”dir. Manti xəmiri kimi xəmir açıb yayacağımız. Xəmiri iki barmaq genişliyində tikələr şəklində kəsəcəksiniz. Sonra qaynar suda xaşlayacaqsınız. Bir tavada kərə yağ ilə soğanı qızarana qədər bişirəcəksiniz. İçinə bir az tomat, qırmızı bibər, qara bibər qatacaqsınız. Sonra bir tavanın dibinə yarım barmaq və ya bir barmaq qalınlığında qatığı yayacaqsınız. Qatığın üzərinə xaşlanmış xəmiri sərəcəksiniz. Xəmirin üzərini tavadakı soğan qarışığı ilə örtəcəksiniz. Bir az isidib nuşluqla yeyəcəksiniz”.

Xəngəlin otel restoranında verilməsi onun necə sevimli hörmətli xörək olduğunu bir daha isbatlayır. Amma xəngəl əsas xörək kimi yeyilsə də onun şorbası da olur. Bunun üçün yuxarıda göstərdiyimiz yarpaq xəngəli, əl xəngəli deyilən xəngəl yuxası çox xırda 2x3, 3x4 sm ölçüdə romblara kəsilib unla urvalanır. Yağda soğança hazırlayıb üzərinə su ya ət, toyuq işgənəsi töküb qaynayanda xəngəlcikləri əlavə edirlər. Bu xörəyin ən sadə formasıdır. Kartofla bişirəndə əvvəlcə kartof işgənə soğançada bişir, bişənə yaxın xəngəl tökürlər. Xəngəlciklərdən əvvəl külədən, ya dəridən bir-iki ovuc qovurma atsanız daha əla olur. Yeyəndə əzilmiş qurut, ya sarımsaqlı qatıq, ya sirkə-sarımsaq vurub yeyirlər. Qışda ləzzət verməklə yanaşı həm də soyuqdəymədən əla müalicə edib, tərlədir. Adına da qaşiq xəngəli, sulu xəngəl, qaşiq aşı, isti, xəngəl istisi deyirlər. Baxır hansı bölgədə bişirilir. Amma elə Sarı aşığı da sevgilisi qaşiq aşı ilə cəzb etmədimi:

*Yeməyə qaşiq aşı
Bişirir qaşiq aşı
Aşığı yoldan eylər
Yaxşının qaşiq aşı
Doğrudan da ürəyə yol mədədən keçir.*

Ədəbiyyat

1. Mahmud Qaşqari “Divani lüğəti – it - Türk” I, II,III, IV hissə, Ankara, Türk tarix kurumu basın evi, 1992.
2. Н.И. Ковалев “Рассказы о русской кухне”, Москва, Экономика, 1998.
3. Лилияна Бисенич «Блюда Югославской Кухни», Загреб, 1986, 312 стр.
4. Önder Şenyarılı “Damakta kalan tatlıların akılda kalan adları”, Türkiyə, Ankara, ODTÜ yayıncılık, 2010, 556 səh
5. “Dastani Əhməd – Hərami”, Bakı, Gənclik, 1978, 93 səh.
6. Fəzlullah Rəşidəddin “Oğuznamə”, Bakı, Azərbaycan Dövlət Nəşriyyat-poliqrafiya birliyi, 1992, 71 səh.

Börək haqqında dastan

Minilliklərdən keçib gələn yemək növlərimizdən biri də bərəklərdir. Bir dəfə Molla Nəsrəddindən soruşurlar ki, ən çox sevdiyən yeməklər hansılardır? Cavab verir ki “paxlava ilə bərək”. Bəs musiqilərdən, çalğılardan hansını sevirsen? Deyir: “Çömçənin qazanda çalması musiqisini”. Nəsrəddinin bu lətifəsi bərəyin paxlava ilə bir sırada adının səslənməsi, bərəklərin xalq arasında məşhurluğuna və sevilməsinə bariz nümunədir. Xəmir və ətin bir yerdə bişirilməsinin, türklərin icadı olduğu barədə yazmışdıq. Xəngəl, kürzə, tutmac, düşbərə, pelmeni, qulaq (kulaki; kulki) və s. suda xaşlanıb bişirilən yeməklərimizdən danışmışıq. Amma əsasən xəmir və ətdən yağda qızardılmaqla və ya yağsız sacın üstündə, fırında, soba, kürədə bişirilib süfrəyə kərə yağı ilə, qatıqla verilən bir qrup yeməklərimiz var ki, bunları “bərəklər” adı altında birləşdirmək olar. Amma qeyd etmək lazımdır ki, bərəklərin xəmirləri, içliyi daima dəyişdiyi kimi istilik emalı da dəyişkən olub. Hətta buxarda, suda da bişirilib, qatlı, laylı hazırlanan bərəkləri də yada salsaq daha geniş bir anlam alınır. Bu yeməklərin hamısı öz kökünü yuxadan, yufkadan götürüb. Yuxanın məhz türk tayfalarının icadı olması təkzib edilməzdir. Amerikalı yazıçı Charles Perry də yuxanın, yufkanın məhz türklərin icadı olduğunu təsdiqləyir. Bərəklər yuxanın arasına qoyulan içliklərlə bükülüb müxtəlif, daha çox yuxanın bükümünə uyğun olan formalarda hazırlanan yeməklərdir.

İçliklər daha çox heyvan, quş, balıq ətindən, kəsmikdən, şordan, pendirdən, yumurtadan, göyərtidən ibarət olur.

Bərəkləri formasına görə bölsək, dürməklənən, sarılan formadan irəli gələn uzunsov bərəklər alınacaq. Məsələn, bürməklər formasında olan siqara bərək kimi uzunsov silindrik bərəklər alacağıq.

Əgər “irili-xırdalı” çiy yuxaların arasına içlik qoyub yarı bürsək ayıra formalı bərəklər, məsələn, bizdə kətə, qutab, Türkiyənin bəzi bölgələrində “yarım ay bərəyi” deyilən bərəkləri alacağıq. İ. Beryezin yazır ki, (1850 –ci il) qutab - qoyun əti ilə pirojkidir, ağzı və qıraqları çimdiklənmiş bişirilir. «Чуди» - belə hazırlanır: “peli (vəhşi soğan cinsindən) doğrayıb, kəsmik və bişmiş yumurta ilə qarışdırıb, nazik xəmirədən olan pirojkinin içinə doldururlar sonra onları sacın üzərinə qoyurlar, qızadırlar və bişəndən sonra yağlayırlar. Həm qutab, həm çudu ləzzətli hesab edilir”. XIII əsrdə Çingiz xan üçün yazılmış “Xana bir şorba” kitabında belə bir bərək nüsxəsi verilir.

(Paeraek) Bərək

Yağlı qoyun əti, quyuq yağı, körpə göyərti, hamısı xırda doğranılır. Buna ədviyyat, duz əlavə edilərək hamısı qarışdırılır. Yuxaları hazırlamaq üçün ağ undan istifadə edilir. Yuxalar düz bir sacın üstündə bişirilir, hazır olanda ərinmiş kərə yağı və baldan istifadə edilir. Bəzən armud şəklində olan qabağın (küdü) lətindən də iç hazırlanır. Bu da mümkündür.

Nüsxədən ətli qutab, kətə bişirildiyi görünür. Biz sacda bişmiş kətəni yağlayıb yeyirik. Amma XIII əsrdə kətəni yeyərkən ballamaq da məsləhət görülürdü.

İnsanların dad dəyişkənliyinə uğradıqlarını düşünsək də bu gün həm Çin, həm də Avropa mətbəxlərində ətin şirni ilə hazırlandığını görürük. Hələ Osmanlı dövründə Türkiyədə toyuq döşündən “toyuq köksü” şirniyyatı hazırlanırdı.

Kiçik diametrlə bişməmiş yuxaların ortasına içliyi çox qoyub, qatlayıb, kənarlarını bir az yapışdırırsa, onda kiçik yarım formalı “şişman” bərəklər alınacaq, bunlar da pirojki, piroqi deyilən məmulatlardır. Bunun qıraqlarını burub bişirsək onda çudu bərəyi, içərisinə qoz-şəkər qarışığı qoyub bişirsək şəkər bərək (şəkərbura), badam şəkər qarışığı qoysaq badam bərək (badambura) alınacaq. İki yuxanın arasına içlik qoyub kənarlarını yapışdırırsa, onda piroq alınır. Bu piroqlara üçbucaq forması versək Qəbələ paxlavası, tatarların üçpoçmak, rusların “пирог на три угла”, özbəklərin üçbucaq formasında hazırladıqları samsa dedikləri piroqlar, dördbucaqlı kimi kəsildikdə isə rusların “пирог на четыре угла”, dedikləri piroqlar meydana çıxır. İngilis alimi Mary Priscillaya görə “samsa-farsca üçgən (üçbucaq) anlamında olan sənbusədən pozmadır. XIII əsrdən bəri üçbucaq formasında hazırlanan bərəkdir. Ən

qədim ərəb nüsxəsinə görə muska bərəyinin eynisi olub qiymətli yaxud şəkərli badamlı içlə hazırlanırdı, şirini qızardılıb şərbətə salınırdı”.

XIV əsrdə türkcə yazılmış “Təbiətnamə”də adı samsa kimi verilib. Şirin hazırlanan samsa indi Qəbələdə üçqulaq adı ilə bişirilir. İçərisinə badam şəkər əvəzinə qoz şəkər vurulur. Ətlisi isə daha çox özbək mətbəxində samsa kimi saxlanılıb. XV əsrdə türkcə verilmiş nüsxəyə görə ətli içlə soğan, sumaqla hazırlanırdı. Sənbusə və samsa bərəyinin hazırlanması XV əsrdə İranlı şair Bushağın “Kənzül-İştaha” kitabında da verilir. XVII əsrdə Sultan sarayında “Sənbusəyi-sarayı atik”, “Sənbusəyi-şərif”, “Sənbusəyi-hamır” və s. sənbusələr bişirilirdi. 1226-cı ildə Katib Bağdadının yazdığı “Kitabüt-Tabihdə” “Sənbusəc” adlı yeməyə rast gəlirik. Sənbusənin adı XIV əsrin birinci yarısında İbn Batuttanın “Yemək kitabı” kitabında da Semusek kimi keçir. XIII əsrdə İbnul Adəmin də kitabında buna iki səhifə ayrılır.

Burada Sənbusə adı ilə bir nüsxədə iki növ sənbusənin bişirilmə qaydası verilir. Birincisi yuxa kimi nazik xəmirin içərisinə ət qoymaqla hazırlanırsa, ikincisi, “Mükəlləl” adı ilə içlikdə ət yerinə şəkər, gül suyu ilə yoğurulmuş toz badam yaxud sabuniyyə halvası qoymaqla hazırlanır, küncüd yağında qızardılır. Bəzilərinə yağda qızartdıqdan sonra müşklə ədviyyalandırılıb üzərinə döyülmüş şəkər səpirlər. Sonuncu sətirlərdə göstərilən texnologiya Şamaxı (Şirvan) qutabının süfrəyə verilməsi çudunu və badamburanı xatırladır.

Badambura, şəkərbura, çudu kimi forma verilən Şamaxı qutabının içi qiymətli olur. Süfrəyə verəndə üzərinə bir az ədviyyəli şəkər tozu tökülür. “Kitabüt-Tabih”ə şərh verən Amerika alimi Charles Perriyə görə bu nüsxələrdə verilən “sənbusəc” adı əslində orta farscadə “sə”- üç anlamına gələn “sə” (bu yeməyi üçbucaq olmasına görə) və içində toxum olan çörək mənasına gələn “ambös” sözüdür. Amma elə həmin kitabda “mənbusə” yeməyinin nüsxəsinin verilməsi bu ehtimalı azaldır. “Mənbusə” sözü ərəbcədə “gün işığına çıxarılmış” deməkdir. Ona görə də S-Ş keçidini nəzərə alsaq fikrimizcə Mənbusə və Sənbusənin hər ikisi öpüşlə “busə” ilə bağlıdır. Qədimdən bəri şərq xanımlarının üzlərini çadra ilə, yaxud ağızlarını yaşmaqla örtüklərini nəzərə alsaq Mənbusə (Mənbusə) ya Sənbusə (Sənbusə) sözlərinin “gün işığına çıxarılmış” mənası başa düşülür. Çünki busə, öpüş üçün ağız örtüyü açılıb dodaqlar gün işığına çıxmalıydı.

Əslində belə olan halda bu tipli yeməklər açılan ağıza, dodaqlara bənzəməli idi və bu yeməklərin şirin, dadlı, ləzzətli olması ehtimalı daha yüksəkdir.

Şairlərimizin gözəllərin dodaqlarını bala, qaymağa, dili badam içinə bənzətmələri də bu təfəkkür tərzilə bağlıdır.

Bunu fransa mətbəxində “buşenin” içərisində inci yetişən dəniz mirvarisinə bənzədiyində də görürük. Mirvarinin kənarları da özlüyündə dodaqlara bənzəyir, açılışı da ağızın açılışı kimidir. Əslində “buşə” fransız mətbəxində şirniyyat, şirin yemək olmaqla həm də elə fransızca “ağız” deməkdir. Buşenin üstü qapaqları xəmindən, şokoladdan, karameldən və s. hazırlanır, içinə isə müxtəlif şirnilər qoyulur.

Fransada Krala xidmət göstərənlərə “bauche du roi” (buş-byu-rua) – yəni “Kralın ağızı” deyirdilər. Bunların içində “Cuisine bouche” (kuzin buşə) - ağızın mətbəxi, paneterie bouche – ağız -üçün çörək, echansonnerie bouche” – ağız üçün şərab və s. vardı. Ehtimal ki, ərəbcədəki Mənbusə-işığa çıxan, bizdəki busə-öpüş və fransızcadakı buşə-bir kökdəndir və söhbət ağızdan, dodaqlardan gedir.

Öndər Şenyapılımin yazdığına görə: “Uyğur türkləri, quru poğaça biçimindəki bir xəmir yeməyinə samsa deyirlər. Türkiyədə “Samsa dadlısı” bilinir. Bolqarıstan türkləri paxlava diliminə samsa deyirlər”. Beləliklə, Uyğur türklərinin dünyanın bir başında Bolqar türklərinin isə dünyanın o biri başında bişirdikləri “samsa” dedikləri yemək heç də üçbucaqlı və ya dodaq, ağız formasında deyil. Bu da samsa və sənbusənin müxtəlif yeməklər olduğunu göstərir. Belə olduğu halda hesab edirik ki, bir çox ingilis, türk alimlərinin yazdığı kimi “samsa” sözü sambusədən pozulma deyil. Samsa özü sərbəst ad və yemək, sənbusə isə ayrıca bir yemək və addır. Bizim şəkərburanın, badamburanın, çudunun, Şamaxı qutabının da formasının dəniz mirvarisinə, ağıza bənzəməsi də buna əsas verir və Sənbusənin öpüşə, dodağa bənzər bir şirin, dadlı bərək növü olduğunu göstərir. Sənbusənin adının samsa ilə qarışdırılması əslində XVIII əsr türk alimi Əhməd Cavidin izahatından başlayır və bu səhvi verən alimlər ya birbaşa Əhməd

Cavidə, yaxud Əhməd Cavidə istinad etmişlərə istinad edirlər. XV əsrdə İranlı şair Bushağın “Kənzül-İştihə”sına XVIII əsrdə izahat verən Əhməd Cavid yazır: “Bürək-bir növ yeməkdir. Bəziləri buna buca aşı, türkcədə “əcəm yəhnisi” deyirlər. Və bir söylənişi də sənbusədir ki, kəlmə pozularaq samsa deyilən bürəkdir ki, İstanbulda baklava və bürək kənarından kəsilən yufkalardan bişirirlər, hər kəs bilir. Bəziləri qutab deyir. Hələ tavaya aldığı qədər yufka döşəyib, aralarına qiymə, yaxud pendir və dərəotu döşəyirlər. Bir çeşidi də kiçik fincan ilə kəsilir, fincan bürəyi deyirlər. Yanı yağlı xəmindən incə yufkalar açıb, içini fıstıq, badam və şəkər ilə doldurub yağda qızardırlar. Əla Müdürnü pendiri ilə maydanos və dərəotu ilə bişirilənini çox sevirəm”. Beləliklə, Əhməd Cavid bu gün də Azərbaycanda bişirilən bürək tiplərini sadalayır. XV əsrdə yazılmış Mahmud Şirvaninin yemək kitabında sənbusə əzilmiş ətdən hazırlanır. Forması haqqında isə Şirvani babamız “sənbusə kimi bükülür”deyə yazır. İçərisinə şəkərli badam, yaxud, sabuni halvası qoyulan, sonra şərbətə salınan sənbusəni Şirvani “Mükəllələ” adı ilə, yuvarlaq şəkildə bişirilən şirin bürəyi isə formasına görə “akrasi mükəllələ” adı ilə verir. Ballı bürəklər, rəvənlə, fıstıqla və badamla hazırlanmış bürəklər, piroqlar barəsində XII əsrdə Gəncədə yaşayıb-yaratmış Abu Bəkr özünün “Munisnamə” kitabında da yazır.

Faroghi yazır: “XVI əsrdə bürəklər çörək xəmirindən dördkünc şəkildə bişirilir, içlərinə ət, ya da göyərti qoyulur, sonra yağda qızardılır, yaxud sobada bişirilirdi”. Buradakı dördkünc bürəklərlə rusların dördkünc piroqları arasındakı eyniliyi də görürük.

Bəzi bürəklər (çebureki, pirojki, belyaşi, samsa və s.) yağda bişirilir, bəziləri fırında, kürədə (zör bəliş, piroq, şəkər bürək və s.) bəziləri isə sacda (qutab, kətə) bişirilir.

Beləliklə, bürəklərin hamısı yolunu sacdan başlayıb, sac mədəniyyətinin, yuxa (yufka) mədəniyyətinin məhsuludurlar.

Həm bürəklərin tarixi, həm də ictimai iaşəyə qanun tərəfdən nəzarət nöqtəyi-nəzərindən çox maraqlı, 1502-ci ilə aid olan Bursa “Qanunnamə”sində bir ətli bürək nüsxəsi verilib: “Bizə bürəkçilərin bilənləri keçmiş nırx sorğusunda dedilər ki, qoyun ətinin nırxı iki yüz əlli dirhəm (787 qr) bir axça olduğu zaman bir axçalıq bürəyə yetmiş dirhəm (220 qr) ət və on dirhəm (31 qr) soğan və yüz dirhəm (314 qr) xəmir toplamı, yüz səksən olub bir kile (12.5 kq.) un xəmirinə bir ökka (1.282) qr saf yağ və bir axçalıq bibər qoyulurdu. Sonraları (bu resept red.) pozulmuşdu..... İndi keçmişdəki kimi buraxıldı”.

Mehmet Kamil ustanın “Melce-ut-Tabbahi”nində (1844-cü il) bürək adlı 16 növ məhsula rast gəlirik. Tüqabi Əfəndinin 1864-cü ildə Londonda çap edilmiş “A manual of Turkish Cookery” adlı kitabında 15 bürək resepti verilir.

Yunan alimi Marianna Yerasimos Osmanlı türk mətbəxində XV əsrdə bişirilən, bürək adı daşıyan üç məhsulun, XVI əsrdə yenə üç bürək adlı məhsulun (bunlardan ikisi yeni adlardır), XVII əsrdə 8 yeni bürək adlı məhsulun, XVIII əsrdə 7 məhsulun (bunlardan altısı yenidir), XIX əsrdə 14 bürək (bunların 10-nu yenidir). adı çəkir. Beləliklə, Marianna Yerasimos təkcə Osmanlı türk mətbəxində 29 bürək adlı məhsul göstərir.

Türklərin yaratdığı və dünya mətbəx mədəniyyətinə hədiyyə etdiyi bu yemək növü indi bütün dünyada yayılmışdır.

Tuğrul Şarkayın yazdıqlarına görə, italyan mətbəxindəki Lazanya ilə su bürəyi arasında ciddi bir mətbəx bağlılığı var. Raviolli və mantı arasındakı oxşarlıq kimi. İngilis alimi Mery Priscillaya görə “bürək” sözü Türkcədən Ərəbcəyə, Farscaya, Yunancaya, Ruscaya, Ermənicəyə və bütün Balkan xalqlarının dillərinə keçmişdir. XII əsrdə bürək sözü “Danışməndnamə”də və Nizami Gəncəvinin əsərlərində “şəkər bürək” kimi göstərilir. 1330-ci ildə Xubilay xanın nəvəsinə aid edilən bir çincə yemək kitabında içində qoyun əti, quyuq yağı ilə sacda bişən bir bürək (pörög) nüsxəsi (resepti) verilir. XV əsrdə Osmanlı sarayında “ballı bürək” verilmirdi. Bürəklərə diqqət o qədər yüksəkdi ki II Bəyazid dövründə bazarlarda bürəkçilərin qoyun ətindən başqa ət istifadə etmələri, qiyməyə soğanı çox əti az qoymaları qadağan edilmişdi.

Türkiyə türkcəsində bürək, Yakut dilində “Bereski”, Azərbaycanda bura, burək (şəkərbura, çeburek, badambura) kimi saxlanmış bu termin Avropada, Asiyada, Ərəbistanda da yayılmışdır. Məsələn, V.E.Yeqoşkinin yazdığına görə: “Məqrib mətbəxində əxz edilmiş

xörəklərin transformasiyasına misal olaraq türk çeburekini göstərmək olar. Tunis mətbəxində briyə çevrilsə də, öz xarici görünüşünü dəyişsə də, içliyi daha müxtəlif oldu. Həm də briyə üçün xəmiri türk texnologiyası ilə deyil, Andalusiyaya mənşəli reseptlərlə hazırlayırlar. O ki qaldı Əlcəzair bürəyinə, onu əmələ gəlmiş türk çebureki ilə qohumluğundan yalnız içlik xəbər verir”.

Doğrudur, Yeqoşkin türk bürəkləri, onların texnologiyaları ilə yaxından tanış olmadığı üçün briyələri, bürəkləri yalnız çebureklə müqayisə edir. Amma o, hər halda düzgün istiqamətli tədqiqatlar aparıb. Briyələrin, bürəklərin, briyətlərin və s. məhz çeburekdən deyil, müxtəlif türk bürəklərindən əxz edildiyini söyləmək, bürək xəmirlərinin müxtəlifliyinin, içliklərin rəngarəngliyinin çox vaxt olduğu kimi qəbul edildiyini söyləmək daha düzgün olardı. Məsələn V. Yeqoşkinin yazdıqlarını İ.A.Avax da “Məqrib mətbəxi” kitabında təsdiqləyir. “Müasir çeburek də bura Türkiyədən gəlib. Yerli şəraitə, imkanlara və dada uyğun olaraq bu xörəklər çox vaxt türk xörəklərinin tam sürəti, əksi olmasa da, şiş-kabab, kabama və paxlava, samsa yaxud rahatlukum tam götürülüb”.

Yeri gəlmişkən, 1955-ci ilə qədər SSRİ-nin, ictimai işə müəssisələri üçün xörək və kulinariya məmullatlarının reseptləri məcmuələrində “çebureki” Azərbaycan mətbəxi bölməsində verilir. Yalnız 1955-ci ildən sonra bu məmullat gürcü mətbəxinin nümunəsi kimi təbliğ edilməyə başladı. Beləliklə, dillərdə bürək, bereski, burək, bürək, bura, briyat, briyə, birik-piroq kimi formaları qəbul edilmişdir. Rus mətbəxindəki piroq sözünün türk mənşəli olduğunu rus alimləri də qeyd edirlər. Ruslarda incəldilmiş formada kiçik piroqlara pirojki deyirlər, lakin bu forma qaqauz türklərində “pirohi” kimi saxlanılmaqdadır. Tugrul Şavkayın pirohi “Osmanlı mətbəxi” kitabında isə duzlu suda bişirilir, üzərinə əridilmiş yağ, sarımsaqlı qatıq tökülüb yeyilir.

1788-ci ildə D’Ohsoon bürəklərlə bağlı yazırdı: “Xəmir işlərindən biri olan bürək bu xalqın (türklərin) çox sevdiyi bir yeməkdir. Göyərtili, ətli, meyvəli, mürəbbəli olan bu yemək müxtəlif böyüklükdə hazırlanır. Bu yemək gözəlliyi və incəliyi baxımından Avropada qat-qat yarpaqlardan hazırlanan xəmir yeməklərinə (gateaux fenilletes) bənzəyir”.

Şirin bürək formalarından biri olan şəkərbura adına XII əsr şairlərinin yazılarında rast gəlirik. Azərbaycanlı alim və kulinar Məhəmməd Şirvaninin XV əsrdə yazdığı yemək kitabında şəkərburanın, “şəkər bürək” kimi yazılması forma və məzmunca şəkərburanın bürəyin şirin növü olduğunu deməyə əsas verir. Doğrudur, şəkərburanın və çudunun qıraqları qırçın-qırçın burulub hazırlandığı üçün şəkərburanın adında burulmaq-qırçınlanmaq sözünün də rol oynadığını düşünməyə əsasımız var. Vladimir Dalın lüğətində də “bora” sözünün qırçınlanmaq, burmaq sözü ilə əlaqəsi göstərilir. Vladimir Dal türk dilindən götürülmə “birka” sözünün, yəni üzərinə işarələr yazılmış ağac parçası sözünün də təhlilini verir. Bununla bağlı, şəkərburanın üstündəki naxışların qədim işarələr, yazılar olduğunu əsas götürsək, bu adda “birka” sözünün də rol oynaya biləcəyini görürük.

Bürəklərin məhz çörəkxanalarda bişirildiyini tarixi mənbələrdən görürük. Ona görə də bürə, bura sözünün pur, pür, yəni təmiz, gözəl, atəş rəngli mənasında (pür rəngi çay) işləmə biləcəyi, bişirildiyi ocaq yerinə, çörəkxanaya bürə, bora, bürə evi, pür evi, pur anna (buğ anna, banya kimi), purnya kimi formalaşması, buradan çıxan məhsula puri deyilməsi, gürcü dilindəki çörək mənasında işlədilən puri, çörəkxana mənasında işlədilən purnya sözlərinin mənşəyinin bürək, bürə ilə bağlı olduğunu fərz etməyə əsas verir.

Bununla bağlı bürək sözünün bürə, bora əkməyi, yəni canavar əkməyi, çörəyi, qurd çörəyi, qurd yeməyi mənası verdiyi də ehtimal edilə bilər. Qurd, bürə türklərin həmzəti (totemi), anası hesab edildiyindən bürəyin qurd yeməyi, türk yeməyi anlamında işlənməsi mümkündür. Əgər bizim təpələrdə zaha, kaha, kalafa kimi oyulmuş külfə ocaqlarımızı yadıma salsaq, bu ocaqların canavar kahasına, kalafasına oxşadığını görsək bu ocağa da bürə ocağı deyilə biləcəyi ehtimal olunur. Bürə ocağında isə bürə “əkməyi” “bürək” bişirilirdi.

Digər tərəfdən “bürək” sözü bükülmək, bükünmək, bükmək sözü ilə bağlıdır. İçliyin xəmirə, yuxaya bükülüb bişirilməsindən əmələ gəldiyindən bu ad verildiyi ehtimalı da var. Çobanların bürüldüyü keçədən hazırlanan örtük paltara da “bürk” deyilməsi bu ehtimalı gücləndirir.

Bütün türklərin çörəxanalarında saclarda, təndirlərdə, kürələrdə və s. ocaqlarında bişirilən bərək növlərini müxtəlif adlar altında indi bütün dünya bişirib ondan ləzzət alır. Siz də bişirib ləzzət alın, həm də bişirin ki, mətbəx tariximiz, dad-damaq yaddaşımız, Milli süfrə, Milli mətbəx irsimiz itməsin.

Ədəbiyyat

1. Abu-Bəkr ibn Xosrov əl-Ustad “Münisnamə”, Bakı, Yazıçı, 1991, 584 səh.
2. Muhammed bin Mahmud Şirvani “15 yüz yıl Osmanlı Mutfağı”, İstanbul, Gökkuşbe, 2005, 355 səh.
3. “Гастрономическая энциклопедия Ларусс”, Том I. Москва, 2007, 321 стр.
4. И.А. Авах “Магрибская кухня”, Каравелла, 1996, 224 стр.
5. Muhammed B.El- Hasan B.Muhammed El- Kerim “Kitabüt’ t –Tabih”, Kitap yayınevi, 2009, 176 səh.
6. “Dastani - Əhməd Hərami”, Bakı, Gənclik, 1978, 93 səh.
7. Priscilla Mary “İşin osmanlı Mutfağı sözlüğü”, İstanbul, Kitap yayınevi, 2010, 445 səh.
8. Ahmed Cavid “Tercüme-i Kenzül-İştihā”, Kitap yayınevi, İstanbul, 2006, 173 səh.
9. Charles Perry “Göçebe Türklər, Katmerli Ekmek və Baklavanın Orta Asya’dakı kökləri”, “Ortadoğu Mutfak Kültürləri” kitabında. İstanbul, 2003, 85 səh.
10. İ.M. D’Ohsson “Ümumiyyətlə Yiyecekler”, İstanbul, Kitapevi, 2003, 206 səh.
11. “Bursa Belediye Kanunu” “Hünkar begendi”, Ankara, Araşdırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, 2009, səh. 162-190.
12. Владимир Даль “Талковый словарь живого Великорусского Языка Владимира Даля”, Том I, СПб, М, 1903, 1743 стр.
13. Tuğrul Şavkay “Osmanlı Mutfağı”, İstanbul, 2000, 292 səh.
14. Mehmet Kamil “Melceü’t- Tabbahin Cüneyt Kut”, İstanbul, 1997, 101 səh.
15. Türebî Efendi “Osmanlı Mutfağı”, İstanbul, Dönence basın ve yayın hizmetleri, 2005, 207 səh.
16. Marianna Yerasimos “Osmanlı Mutfağı”, İstanbul, Boyut Yayıncılık ve Ticaret A.Ş, 2002, 207 səh.
17. Федорова В.Н. “Блюда народов Якутин”, Якутск , Якутское книжное издательство, 1991, 208 стр.
18. “Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания”, Москва, Госторгизда, 1955, 912 стр.
19. Tahir Əmiraslanov və Aynurə Əmiraslanova “Novruz Süfrəsi”, Şərq-Qərb mətbəəsi, 2011, 79 səh.
20. Егошкин В.Е. “Кухня народов арабского Магриба”, Москва, Во Агропромиздат, 1989, 385 стр.
21. Önder Şenyapılı “Damakta kalan tatların akılda kalan adları”, Türkiyə, Ankara, ODTÜ yayıncılık, 2010, 556 səh.

Tutmac haqqında dastan

Türkiyənin məşhur kulinarı Aydın Yılmaz bəyin yazdığına görə, Güney çinlilər ətlə xəmirdən hazırlanmış yeməklərdən çox qorxurlar, çünki hesab edirlər ki, belə yeməklərdən əsl çinli qarın ağrısına düçar olub xəstələnə bilər. Türk tayfaları üçünsə əksinə ətlə xəmirin bir yerdə bişirilməsi ənənəvi yeməkdir. Bu gün də başqırdların, tatarların, Anadolu türklərinin, azərbaycanlıların sevimli ətli-xəmirli xörəklərindən biri də tutmacdır.

Türk tədqiqatçısı Fariq Sümər “Oğuzlar” kitabında tayfaların türk olduğunu isbatlamaq üçün onların tutmac yediklərini söyləyir. O yazır ki, digər türk ellərində olduğu kimi, oğuzların da milli yeməkləri tutmac idi. Tutmac tarix boyu bir sıra mənbələrdə türklərin milli yeməkləri kimi qeyd olunur. Bu yeməyin Türkiyə Səlcuqları və Osmanlı saraylarında da yeyildiyini bilirik. Tutmac türklərin hakimiyyət sürdükləri İran və Ərəb ölkələrində də tanınmışdır.

Rəşat Gençin XI əsr Türk mətbəxi ilə bağlı tədqiqatlarının nəticəsində məlum olmuşdur ki, XI əsrdə də tutmac türklərin ən məşhur yeməyi olmuşdur. O yazır ki; “Bu üzdən bəzi yazarlarımızın bu yeməyi türklərin milli yeməyi olduğunu göstərməsi bizə görə də doğrudur.

Tutmac qaşıqla deyil, SİŞ(ŞİŞ) deyilən bir növ çəngəllə yeyilir. Makarna ya mantı dənələri kimi hazırlanan tutmacın dənələri yeyildikdən sonra suyu da içilirdi”.

1850-ci ildə Dağıstanda olmuş İ.Berezin də xəngəlin ağac çəngəllərlə yeyildiyini, uşaqların bağlarda ağaclardan xəngəl yemək üçün çubuq düzəltdiyini yazır.

Tutmac haqqında bilgilərə bir çox ədəbi əsərlərdə, o cümlədən, Nizami Gəncəvinin poeziyasında da təsadüf etmək olar. İbn Bibi Səlcuqlardan yazarkən tutmacın sərxoşluğu dəf etmək qabiliyyətini qeyd edirdi. Əbu İshaqın və Kaşğarının yazdıqlarına əsaslanaraq, türk tədqiqatçısı F.Sümər, tutmacın hazırlanma qaydasını belə təsvir edir: “Xəmir yuxa şəklində ancaq bir az qalın açılır, sac üzərində xəfif bişirildikdən sonra üçbucaq və ya paxlava şəklində kəsilir, isti suda xaşlanır, bişirilmiş yaşıl mərcimək ilə qarışdırılır və bunun üçün sarımsaqlı qatıq qatılır. Bu işlər görüldükdən sonra üzünə içində qiymə olan dağ edilmiş yağ tökülür. Onun üzünə də yaşıl, yaxud quru nanə səpilir”. Yemək, Kaşğarının söylədiyinə görə sulu olur.

“Xana bir şorba kitabından” (XIII əsr) Berrin Torolsanın verdiyi tutmac yeməyi isə belə hazırlanırdı.

Tutmac

6 chin ağ undan (1chin=500 qr) xəmirləri hazırlayın, qoyun (buddan), əti qovuraraq quru qiymə hazırlayın.

Yaxşı bir ət suyunda xəmirləri bişirin, soğanla ləzzətləndirin. Sarımsaq, xama (və yaxud qatıq) və incə ovalanmış nanə də əlavə edin.

Gördüyümüz kimi əslində bu xörək elə qısa küpələrdə saxladığımız qovurma (quru qovurma) ilə hazırladığımız sulu xəngəl qaşıq xəngəlidir. Bəzi müəlliflər tutmac sözünü əslində “tutmaq” felindən, “xəmir tutmaq” yəni xəmir hazırlamaq, yoğurmaq sözündən əmələ gəldiyini ehtimal edir. Əslində tutmac sözü türk dillərində mətbəx terminlərinin əmələ gəlməsi və qrammatika qanunlarına uyğundur. Tutmac, doğramac, dürəməc, döymənc və s. kimi adlar mətbəximizə uyğun adlardır. Digər tərəfdən tutmac sözünü “tutma aş” kimi göstərənlər də var.

XIII əsrdə Moğol xanı (ehtimal ki, Çingiz xan üçün) ana dili türkcə olan uyğur Hu Szu-huinin Çincə yazdığı “İmperatorun yeməsi lazım olan yaxşı və doğru şeylər” kitabında (yeni nəşlərdə “Xanın şorbası” ya “Xana bir şorba” adı ilə tanınır) xörək adları bugünkü türkcədə, o cümlədən Azəri türkcəsində də eyni səslənir. Məsələn qatıq, manta (mantı), porək (börək), girig gima (quru qiymə), salma; tutmac (tutmaç), umaç; bulgamac (bulmaq), gagirmac (qovurma), ätmäk (ətmək), coräk (çörək), gatlama, yubga (yuxa), gachic (qaşıq) və s.

“Divanü-lüğət it türk” kitabında Kaşğari tutmac sözünün açıqlamasını göstərir: “Tutmac hər kəs tərəfindən tanınan bir türk yeməyi – “tutma ac!”. Yəni xörəyin mənasının ac saxlama, ac tutma sözündən əmələ gəlməsinə işarə edir. Bu açıqlama türk dillərində xörək adlarının əmələ gəlməsi qaydaları ilə də uzlaşır. Məsələn, Azərbaycanda çox kiçik, girdə formalı çörəyin adı qalacdır (“ac qal” mənasında), çünki bu çörəklər o qədər xırdadır ki, doyumluq gətirmir. Rusların qədim çörək məmulatlarından olan “kalaç” sözü də məhz “qalac”dan əmələ gəlib. Süleyhi Ünvər “Fateh dövrü yeməkləri” kitabında XV əsr yeməkləri arasında “yoqurtlu tutmac” yeməyi barəsində belə məlumat verir: “Fatehin mətbəxində divana gələn paşalara ikram üçün hazırlanmaqdadır”. Tatarlarda bu xörəyə “tokmac” da deyirlər, tərcümə etsək, “toxmusan yoxsa ac” mənasını verəcək. Rus mənbələrində bu xörəyin adına XVI-XVII mənbələrində rast gəlinir. N.İ. Kovalev və M.N. Kutkina və N.Y. Karseva göstərirlər: “Hələ qədim türklər (b.e. I əsr) lapşaya (lapşa sözü də türk sözüdür – T.Ə.) bənzər

unlu xörək-tutmac bişirirdilər. Bu lapşanı dördkünc (bizim suluxəngəl, qaşiqxəngəli kimi – T.Ə.) tikələr şəklində kəsirdilər”.

“Domostroy” kitabının 1881-ci il İ.E. Zabelin tərəfindən nəşr olunmuş nüsxəsində bu xörəyin adı “tukmac” kimi yazılır.

V. Dal öz lüğətində “tokmac”-suda, poxlebkada (şorba) bişirilən kletski, lepeşka kimi izah edir.

Tutmacın müxtəlif növləri mövcuddur. Onların ümumi cəhətləri var – bu xörəklərin hamısı durudur, tərkibində xəmir, paxlalı bitki, ət olmalıdır və bütün tutmaclar sarımsaqlı qatıqla yeyilir. Mətbəximizdə ətsiz tutmac növləri də mövcuddur.

Azərbaycanın rayonlarında bişirilən qədim türk yeməyi olan tutmacın bir növü aşağıdakı qaydada hazırlanır:

Qaynar suya mərci töküüb yarışıbmiş hala gətirilir. Yağ-soğandan soğança hazırlanır, üzərinə cızdaq ət (cız-bız, qovurma) əlavə edilir. Cızdaq yağlı qoyun ətindən hazırlanır. Əti tavada, ya sacda qovurub küplərə, ya motala yığır, üzərinə ərinmiş quyuq yağ tökülür.

Ətin belə hazırlanması ümumtürk mətbəxinə xas olan xüsusiyyətlərdəndir. Qeyd edək ki, ət qızardılan tavanın özü də qonşu xalqların (erməni və gürcülərin) mətbəxinə daxil olaraq, başqa qablarımız kimi bir çox xörəklərə “ad verib”. Məsələn, indi gürcü mətbəxinə aid edilən qədim xörəklərimizdən olan “tabaka” tavada (tabada) bişən deməkdir.

Tavada hazırlanmış soğança qarışıq cızdaqı yarışıbmiş mərcinin üzərinə tökülüb 2-3 dəqiqə odda saxlanılır. Sonra üstünə əriştə tökülür. Qeyd edək ki, əriştə sözü də doğma sözümdür. Müxtəlif ərişdə, erişdə və digər formalarda işlədilir. Mənası nazik deməkdir, xalçaçılıqda işlədilən əriş iplərə bənzədiyi üçün belə adlandırılıb. Əriştə əvəzinə bəzən kiçik paxlava şəklində kəsilmiş nazik xəmir parçalarından, yəni sulu xəngəldən, qaşiq xəngəldən daha çox istifadə edirlər.

Xörək hazır olandan sonra üzərinə 10 qr nanə, şüyüd, keşniş qurusunun qarışığı səpilir. 1-2 dilim sarımsaq əzilib 1 stəkan qatıqla qarışdırılır və yeməyin yanında süfrəyə gətirilir. İlin soyuq aylarında bişirilən tutmac bədənə istilik və qüvvət verir. Belə hazırlanan tutmac əriştə istisi, sulu xəngəl, qaşiq xəngəli də deyilir. Bəzən mərciməksiz bişirir.

Beləliklə, 4 pay tutmac üçün aşağıdakı ərzaqlar lazım olacaq:

320 qr un

80 qr su

4 qr duz

Bunlardan 400 qr xəmir alınacaq

80 qr mərcimək (və ya lobya, lərgə, maş)

50 qr kərə yağı

1 baş soğan

240 qr cız-bız

4 qr duz

4 qr istiot

İştaha ilə yeyin!

Ədəbiyyat

1. Mahmud Qaşqari “Divani lüğəti – it - Türk” I, II,III, IV hissə, Ankara, Türk tarix kurumu basın evi, 1992.
2. И. Березина «Путешествие по Дагестану и Закавказью», Казань, 1850, стр. 121.
3. «Домострой», Москва, Художества литература, 1991.
4. Владимир Даль «Толковый словарь живого Великорусского Языка Владимира Даля» Том I, СПб, М, 1903, 1743 стр.
5. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, Н.Я. Карцева «Русская кухня», Москва, 2000.

6. Reşat Genç “XI yüzyılda Türk mutfaqı”, “Yemek kitabı” kitabında, İstanbul, Kitap yayın evi, 2003, səh. 3-17.
7. Berrin Torolsan “Han’a Bir Çorba”, “Yemek kitabı” kitabında, İstanbul, Kitap yayın evi, 2003, səh. 35- 44
8. Faruq Sumər “Oğuzlar”, Bakı, “Yazıçı”, 1992, 432 səh.

Düşbərə haqqında dastan

Xəmir xörəklərdən ən çox sevilənlərdən biri də düşbərədir. Daha çox Bakı kəndlərinin yeməyi sayılan düşbərə bu gün demək olar ki, hər bir ailədə bişirilir.

Qəbul olunmuş “kanona” görə bir şorba qaşığına ən azı 12 ədəd düşbərə yerləşməlidir. Bizim xanımlarımız bəzən düşbərəni elə məharətlə bükür ki, qaşığa hətta 20-dən çox düşbərə yerləşir. Bu barədə belə bir lətifə də var: “Anam hiyləgərdir, düşbərələri xıra bükür ki, çox olsun. Atam isə ondan da hiyləgərdir iki-iki yeyib, bir hesablayır”.

Düşbərənin belə kiçik ölçüdə bükülməsi özü xüsusi bacarıq tələb edir. Hər düşbərə kiçik qulaqcıq şəklində bükülür. “Düşbərə” sözünün etimologiyası da bununla bağlıdır, fars dilində “kuse bərre”- quzu qulağı deməkdir (lakin xörəyin özü fars yox, türk mənşəlidir).

Digər versiyaya görə, bir qaşığa çətinliklə yerləşdiyi üçün “düşbərə” “düş bəri” adlandırılıb. Bu isə türk dilində xörək adlarının əmələ gəlməsi qanunları ilə uzlaşır. Müqayisə üçün “Xan gəl”, “İmam bayıldı”, “Tərhan” və s. bu kimi xörək adlarını qeyd etmək olar. Digər tərəfdən orta əsrlər türk və o cümlədən də Azərbaycan dilində “duş” – yuxu deməkdir, bərə isə börək mənasında olduğundan sözün mənası ləzzətli mənasını verən “yuxu bərəyi” də la bilər. Yəni yalnız yuxuda belə ləzzətli şey yemək olar. Bu düşüncə tərzindən gələn bir atalar sözü də var - “Ac toyuq yuxusunda darı görər”.

Lakin fikrimizcə, həqiqətən də qulaqcıq formasında bükülən düşbərənin “kuse bərre” sözündən əmələ gəlməsi məntiqə daha uyğundur. Azərbaycanın cənub rayonlarında bəzən düşbərəyə “küş vərə” deyilməsi də bunu sübut edir. “Украинская кухня” (Харков Коровелла 1996 г) kitabında qeyd edilir: “Ukrayna mətbəxi bəzi texnoloji fəndləri yalnız alman və macar mətbəxlərindən olan ərzağın bərk qızdırılmış yağda qızardılması Ukraynada “smajeniyaya” çevrilib (yəni borşa və əsas xörəklərə gedən tərəvəzin qızardılmasına-possеровaniyaya) ki, bu rus mətbəxinə tamamilə aid olmayan bir şey idi. Türk mətbəxinin pelmenə oxşayan xörəyi dyuş-bara əvvəlcə vara- niki-yə sonra isə Ukraynanın varyenikinə çevrildi”. Azərbaycan mətbəxi ilə tanış olan rus səyyahı İ. Beryezin 1850 – ci ildə yazır: “Mən bura “quşbərə” – quzuqulağını da aid edirəm ki, Dərbənddə buna səhvən “düşbərə” deyirlər. Bu sadəcə olaraq rus pelniyanni, yəni bizim çörək qulağımızdır. Düşbərə rus pelniyanlarından yaxud pelmenyalarından heç də geri qalmır. Amma başa düşmək olmur ki, bir -birindən uzaq olan iki dad Dağıstanın və Sibirin dadı bu xörəkdə necə tapışıblar. Gürzə - qoyun qiyməsi ilə doldurulmuş pelniyani paraşkiyə oxşayır”.

Qeyd edək ki, xəmirlə ətin bir yerdə bişirilməsi türklərin icadıdır və bu tərzdə hazırlanan xörəklərin hamısı bir qəbildəndir (pemben, mantı, xəngəl, tutmac, ərıştə istisi, ravioli, sulu xəngəl və s.).

Digər fərziyyəyə görə, xörəyin əsl adı “qulaqi”, “kulaki”dir ki, bu da “qulaq” sözündən əmələ gəlib. Qeyd edək ki, türk dillərində “qulaq” sözü bir neçə mənada işlənir. Məsələn, Tovuz-Qazax bölgəsində arxılardan gələn qajların ləklərə dönən yerlərinə də “qulaq deyirlər”.

Lilyana Biseniç yazır ki, Yuqoslav mətbəxində bişirilən “kulaki” türk mətbəxindən götürülüb və “kulaki” adı “qulaq” sözündən əmələ gəlib. Bundan başqa slavyan mətbəxinə xas olan və bu günün özündə də müasir makaron məhsulu kimi tanınan “uşki”, həmçinin “qulaq” sözünün kalka tərcüməsidir.

Qeyd edək ki, İtaliyada bişirilən əsl raviolinin də forması qulaq, aypara şəklindədir.

Düşbərə üçün bu ərzaqlar lazım olacaq:

4 nəfərlik ailə üçün:

400 qr qoyun əti
160 qr buğda unu
1 yumurta
40 qr sirkə və ya 1 stəkan sarımsaqlı qatıq (1stəkan qatığa 2 dis sarımsaq)
60 qr keşniş, 4 qr quru nanə
20 qr kərə yağı
duz

İ. Kovalyov və bir sıra rus kulinarları “pelmeni” sözünün uqrofin mənşəli olduğunu qeyd edərək, mənasını “pelğ-menğ”, yəni “xəmirdən düzəldilmiş qulaq” kimi açıqlayır. Makedoniyada isə bu qaydada hazırlanan xörəyə “kulğki” deyirlər ki, bu da “kulaki” sözünün təhrif olunmuş formasıdır.

Adı “Ginnesin rekordlar kitabı”na düşmüş ən böyük pelmeni - “qulağı” 1994-cü ilin iyun ayının 26-da “Moskovskiy Komsomolets” qəzetinin 75 illik yubileyi üçün Saritsın ət kombinatında hazırlanmış və Lujnikidə keçirilən şənliklərdə qonaqlara paylanmışdı. Bu pelmen 500 litrlik çəndə bişirilmiş və formasını pozmamalı üçün xüsusi polad platformaya yerləşdirilmişdi. Xəmirinin qalınlığı 10 sm-ə yaxın olan pelmenin isti saxlanması üçün xüsusi refrijeratordan istifadə edilmişdi.

Düşbərə tarix boyu azərbaycanlıların ən çox xoşladığı yeməklərdən biri olmuşdu. Ruhu işıq saçan yazıçımız Sara Oğuz “Ocaqlarımızın bərəkəti” əsərində yazırdı: “Amma Bakı qadınlarının əlində düşbərə də düşbərədir h-a-a, findıq yanında yekədir. Yuxasını da yayanda nazikliyindən bu tərəfindən baxanda o tərəfi görünür. Lavaşana, üzüm sirkəsi ilə kasalara çəkiləndə adamın aqlını başından alır. Boş yerə deməyiblər ki,

Aşdı-daşdı düşbərə

Hamıdan başdı düşbərə

Hərə bir qaşiq qapıb

Taraş-taraşdı düşbərə

Düşbərəni sirkə ilə, sirkə-sarımsaqla, turş meyvə əzməsi ilə (əridilmiş lavaşana), sarımsaqlı-qatıqla verirlər. Bəzən üzərinə xama və ya bir tikə kərə yağı da əlavə edirlər.

İndi isə düşbərənin (“pelmen”, “kulaki”, “uşki”) azərbaycansayağı hazırlanma qaydasını Sizə təqdim edirik:

Qoyun əti və təmizlənmiş soğan ətçəkən maşınından keçirilir, xırda-xırda doğranmış göyərti və duzla qarışdırılır.

Un və yumurtadan su əlavə etməklə bərk xəmir yoğurulur və 1 mm qalınlığında yayılır. Yayılmış xəmir 3x3 sm ölçüdə kvadratlara kəsilir. Hər kvadratın ortasına bir az qiymə qoyulur, sonra həmin kvadrat tən yarıdan və ya üçbucaq şəklində qatlanıb qıraqları yapışdırılır. Hazır düşbərələri ələkdə artıq undan təmizləyir, sonra qaynar işgənəyə tökərək bişirirlər. Düşbərələr suyun üzünə çıxanda götürülür. Bişmiş düşbərəni boşqablara çəkib, üzərinə kərə yağı qoyur, quru nanə və göyərti səpirlər.

Süfrəyə gətirdikdə yanında qatıq, sirkə və ya sarımsaqlı sirkə verilir.

Ədəbiyyat

1. Н.И. Ковалев «Рассказы о русской кухне», Москва, Экономика, 1998.
2. И. Березина «Путешествие по Дагестану и Закавказью», Казань, 1850, 121 стр.
3. Лилияна Бисенич «Блюда Югославской Кухни», Загреб, 1986, 312 стр.

Yumurta haqqında dastan.

Kimdən soruşsan ki, ən asan, sadə bişirilən yemək nədir, hamı soyutma yumurta ya da qayğanaq deyəcəkdir. Amma bu ərzaq növü o qədər də sadə deyil. Qədim romalılar həmişə naharı yumurta ilə başlayardılar.

Yumurta bizim rast gəldiyimiz ən sadə və ən mürəkkəb ərzaq növüdür və onun düzgün bişirilməsi o qədər də asan deyil.

Yumurta sözü dilimizdəki yumru sözündən götürülüb. Onun çox qəribə olan forması yer kürəsinə xatırladır. Azərilərin kosmoqonik təfəkkürünə görə yumurta cansızdan-canlıya keçid mərhələsidir, cansız materiyadan canlılığın əmələ gəlməsinə ən yaxşı sübutdur. Novruz bayramında qışın sərtliyindən, ölümdən, bərk, sərt materiyadan qurtarıb bahara gedən, canlanan həyat anında yumurta döyüşdürmək adətinin, kosmoqonik kökü də buradandır. Yumurta döyüşdürmək, onu qırıb birlikdə içinə baxmaq, yoxlamaq ki, görəsən “ölüdür, yoxsa diridir?” min illərdir ki, təfəkkürümüzdədir və hər bahar biz Azərilər yenidən yumurta döyüşdürürük, həyətlərdə, evlərdə çaqqa-çaq düşür: “ölüdür-diridir?”, “ölüdür-diridir”. Və elə buradaca “əvvəl toyuq olub, yoxsa yumurta” fəlsəfi sual-tapmacaya cavab verir ki, əvvəlcə yumurta olub. Amma elə buradaca yeni suallar yaranır.

Yumurtanın qabığının çəkisi öz çəkisinin təxminən 8%-ni təşkil edir. Yumurtanın çəkisi 40-50 qramdır. Deməli hər gün 1 yumurta yumurtlayan toyuq gündə qida ilə 3.6-4 qr kalsium qəbul eləməlidir. Bunun üçün toyuq gündə 1.5-2 kq. seçilmiş dən yeməlidir. Onda yumurta qızıldan baha olar, yəni bu mümkün deyil. Bəs bu qədər kalsium haradandır? Məsələ ondadır ki, yumurtlamayan dövrdə kalsium toyuğun içərisi boş olan sümüklərinin daxilində, boşluğunda toplanır. Bu zaman toyuğun çəkisi ağır olur. Yumurtlama zamanı sümük boşluqlarına yığılmış kalsium istifadə edilir. Yeri gəlmişkən soyutma bişmiş yumurtanın qabığını təmizləyib, həvəng dəstədə döyüb un halına saldıqdan sonra onu urvaya, ya yeməklərə qatmaq lazımdır. Bununla siz özünüzü və ailənizi təbii aktiv kalsium ilə təmin edəcəksiniz. N.Yatsenko hələ 1791-ci ildə “Yeni və tam aşbazlıq” kitabında yumurta haqqında yazır.

Yumurta haqqında:

Yumurta da mətbəxdə çox istifadə olunur. Həm xəstələr, həm sağlamlar, həm kasıb, həm də varlılar üçün onlar çox yaxşı və qidalıdırlar. Tumay və soyuqdəymə zamanı yumurta sarısını və az miqdarda şəkəri isti su ilə qarışdırıb yatmadan əvvəl xəstəyə içirmək lazımdır. Su ilə qarışdırılmış yumurta ağı gözə soyuqdan şişdikdə xeyirdir. Yumurta qabığını qurudub, əzib, zülalla qarışdırdıqda dodaqlar üçün yaxşıdır. Yumurta qabığını yandıraraq əzəndə dişləri ağartmaq üçün istifadə olunur, həm də onu şərəblə içsən qanlı bəlgəmin qarşısını alacaq.

Yumurtanın forması da bir çox suallar doğurur. Şar çox ideal forma olmasına baxmayaraq (minimum səthdə, maksimum həcm), təbiət yumurtaya şar forması verməyib. Yumurtanın niyə belə formada olması üzərində çox alimlər fikirləşib. Aristotel fərziyyə yürütmüşdü ki, ucu iti olan yumurtadan xoruz, küt olanlardan isə fərə çıxır, amma bu təsdiq edilmədi. Sonra ariyentoloqlar fikirləşdilər ki, yumurta iti ucla irəliyə yumurtalıqdan çıxır, bu da çıxmanı asanlaşdırır. Amma məlum oldu ki, yumurta yumurtalıqdan küt tərəfi ilə çıxır.

Yumurtanın formasının belə olmasına əsas azca maililik olan səthdə şarın asan diyirlənməsidir.

Amma yumurtanın bir tərəfi nazildiyi üçün düz xətt üzrə diyirlənmir, yerində fırlanmağa başlayır. Qayalıqda yumurtlayan quşlar üçün bu vacib amildir.

İngilis riyaziyyatçısı T. K. Karter yumurtanın formasını ifadə edən riyazi formulunu tapmağa çalışsa da buna müvəffəq olmamışdır. Yumurtanın formasını daha yaxın ifadə edən “Evklid ellepsi”dir. Amma Evklid özü də bunun qeyri-mümkünlüyünü qeyd etmişdi. Yumurtanın quruluşu da o qədər sadə deyil. Onun bərk qabığında hava keçməsi üçün deşiklər var. Riyazi hesablamalar göstərdi ki, bu deşiklərin sayı və diametri, yumurtanın həcmi cücənin çıxma müddəti ilə, nəfəs alma intensivliyi və başqa faktorlarla dəqiq bağlılığa malikdir. Bu deşiklərin sayı və diametrinə görə cücənin nə qədər vaxtdan sonra çıxacağını dəqiq hesablamaq olar.

Yumurta qabığının üstü qurumuş seliklə örtüldüyü üçün çirкли görünsə də, bu selik yumurtanı mikroblardan qoruyur, yəni bakterisid xüsusiyyətə malikdir. Buna görə də bazarda yumurta seçəndə yuyulmuş, silinmiş yumurta almayın.

Qabığın altında daha nazik pərdə var ki, o da yumurta ağını dağılmağa qoymur.

Yumurtanı necə çevirsəniz də sarısında yerləşən cücə rüşeymi həmişə yuxarı hissədə olacaq. Bu onunla bağlıdır ki, sarı yumurta ağının içərisində hər tərəfdən xüsusi təbii ressorların-xolyazların üstündə durub. Yumurta fırlanarkən sarı yerində qalır, sarısı sanki günəş, ağı isə içərisində planetlər, meteorlar və s. yerləşmiş günəş ətrafı fəzaya bənzəyir. Yumurta Allahın yaratdığı ən böyük möcüzələrdəndir. Ən sadə bildiyimiz yumurta çox mükəmməl yaradılmışdır.

Çoxları səhvən elə fikirləşirlər ki, yumurta ağında zülal sarısına nisbətən daha çoxdur. Amma bu belə deyil, yumurta ağında zülal 10.8%, sarısında isə 16.2%-dir. Ümumiyyətlə, həyati maddələrin əksəriyyəti yumurta sarısında ağa nisbətən daha çoxdur. Bu barədə yüzlərcə kitab yazılsa da tədqiqatlar davam edir.

Fransız aşbazı Pyer de Lyuk “Təzə aşbaz” kitabında (XVII əsr) yumurtadan 56 xörək resepti verir.

Amma qədimdən bəri çiy yumurta içmək sağlam qidalanma hesab edilir. Uşaqlıqda rayonumuzun loğmanı hesab edilən mənim Xədicə nənəm (atamın anası) bizə çiy yumurta içməyi öyrədirdi. Bunun üçün təmiz təzə yumurtanın (təzə yumurta deyəndə mağazadan, bazardan alınmış yumurta nəzərdə tutulmur, onu içmək təhlükəlidir), yəni toyuq yumurtladıqdan 0.5-1 saat keçməmiş yumurtanın yuxarisından dəlik açıb duzlayıb içərdik. Çiy yumurta bədənə sağlamlıq, güc verir, səsi yaxşılaşdırır, cinsi fəaliyyəti gücləndirir, Öz səsinin qeydinə qalan müğənnilər bundan istifadə edirlər. Sağlamlıq üçün, xüsusilə də bildirçin yumurtaları daha faydalı hesab edilir.

Məlumdur ki, IV Henrix hər səhər yumurtanın sarısı ilə qarışdırılmış bir qədəh armanyak içirdi, döyüşkən keltlərin qida rasionuna yumurta sarısı qarışdırılmış qara pivə daxil idi.

Çiy yumurtanın tərkibində güclü təbii antibiotik olan lizosin zülalı vardır. Mədə-bağırsaq xəstəlikləri zamanı lizosin xəstəlik əmələ gətirən mikrobların fəaliyyətini dayandırır, Lizosin göz yaşında da vardır.

Amma daimi olaraq çox çiy yumurta qəbulunun zərərli tərəfi də vardır. Yumurtanın tərkibindəki avidin zülalı H (biotin) vitamini ilə bərk, həllolunmaz birləşmə yaradır və nəticədə əsəb sisteminə müsbət təsir göstərən H (biotin) vitamini bədənə sorulmur. Biotin çatışmayanda qanda xolesterinin miqdarı artır. Bundan əlavə çiy yumurtanın ağında zülalları həll edən ferment tripsinin inhibitoru var, ona görə də çiy yumurtanın ağı çox pis həzm olunur. Hər iki zülal (avidin və tripsinin inhibitoru) qızdırılma zamanı öz aktivliyini itirir.

Çox bərk bişmiş yumurtada da zülallar çox qatılaşır və həzmi nisbətən ağırlaşır. Ən yaxşı həzm olunan alaçiy və ya alabişmiş yumurtadır.

Knyaz Obeyevskiy demişkən: “Sadə adamlar yumurtanı alaçiy, ya bərk bişirib udacaq vəssalam. Burda mühüm nə var ki, yazıq toyuğun gələcək ailə üzvlərindən birini əlindən alıb azca qızdırıb udursan! Soyutma yumurta ümummətbəx inkişafında heç bir rol oynamadı”. Azərbaycan mətbəxində ən çox hazırlanan sadə yumurta xörəkləri soyutma yumurta, qayğanaq, çalxamadır. Sonra azca mürəkkəbləşən kükülər, daha sonra çığırtmalar gəlir. Bizə ən sadə gələnlərdən başlayaq. Əvvəlcə yumurtanı seçirik.

Yumurtanın küt tərəfində bir az hava yeri var. Buna “puqa” deyilir. Puqanın əmələ gəlməsinə səbəb yumurtanın toyuğun orqanizminin temperaturundan -40° C-dən ətraf mühitin temperaturuna -20° C-ə qədər soyumasıdır. Soyuyan yumurta həcmə azalır puqa əmələ gətirir. Yumurtanın həcmi V=50 ml götürsək, həcmi sıxılma əmsalının isə =0,0009 olduğunu nəzərə alıb təzə yumurtanın puqasının həcmi belə hesablaya bilərik.

$$V_{puqa} = V_{yumurta} \times (t_1 - t_2) = 50 \times 0,0009 (40 - 20) = 0,9 \text{ ml.}$$

Yumurta bərk bişəndə puqa daha yaxşı görünür. Qabığını soyanda burda həmişə çökəklik görünür və nə qədər köhnədirsə, puqa o qədər böyük olur. Təzə yumurtada bu hava kamerasının ölçüsü 3 mm-dən çox olmamalıdır. Puqasının ölçüsü 5 mm-dən çox olan yumurta artıq köhnədir. Buna görə də təzə yumurta duzlu suyun dibinə gedir köhnə isə duzlu suyun üzündə üzür (11 suya 200qr duz qarışdırılmış məhlulda 3 günlük yumurta azad şəkildə üzür).

İndi isə soyutma yumurta bişirək. Yumurtaları təmiz yuyuruq və sirkə ilə isladılmış duzla ovuşdururuq. Asan soyulması, çət yerlərindən zülalin çıxımağı üçün yumurtanı duzlu

suda bişiririk. Bu zaman məhlulun osmotik təzyiği yumurtanın içindəki təzyiqdən yüksək olduğu üçün yumurtanın tamlığı, bütövlüyü saxlanılır.

Yumurtanı qaynayan duzlu suya saldıqdan sonra, suyun yenidən qaynamağını gözləyin. Su yenidən qaynayıandan sonra 2 dəqiqə gözlənsəniz yumurta ala-çiy bişəcək, 3-4 dəqiqə sonra ala-bişmiş, 10 dəqiqə sonra isə bərk bişmiş olacaq.

Əgər istəyirsinizsə ki, yumurtanın ağı bərk, sarısı yumşaq olsun, onda onu yüksək odda bərk qaynayan suda, əgər sarısının bərk, ağının yumşaq bişməsinə istəyirsinizsə onda vaxt odda yavaş qaynayan suda bişirin.

Bərk bişmiş yumurtanın sarısının ətrafının qaralmasını istəmirsinizsə, onda yumurtanı 5 dəqiqə qaynayan suda bişirib, oddan götürün və 10 dəqiqə qaynar suda saxlayın.

Yumurtanı qabıqsız da soyutma bişirmək olar. Fransızlar buna “paşot” deyirlər (fransızca “poshe” – “cib” deməkdir). Rusiyada buna “vpusknoy” və ya “v rubaşke”, ingilislər “poached egg”, Amerikalılar isə “dropped egg” deyirlər.

Yumurtanı belə bişirmək üçün suya duz və sirkə əlavə edilir, qaynadıqdan sonra odu azaldılır, vaxt oda qoyulur. Soyuq yumurta ehtiyatla qırılıb, içərisi suya salınır. 3 dəqiqəyə hazır olur. Belə yumurtanı bəzən ət və ya balıq suyunda da bişirirlər.

Yumurtanı “çömçəquyruq” bişirmək üçün suyu sürətlə saat əqrəbi istiqamətində fırlayırlar ki, ortasında burulğan qıfı əmələ gəlsin, yumurtanın içini həmin burulğan qıfına salırlar. Onda spiral şəkilli çömçəquyruq hazır olur.

Fransızlardan gəlməsi zənn edilən bu xörək qədim türk xörəklərindəndir və indi də Türkiyədə bişirilməkdədir. Türkiyədə və bizim bəzi bölgələrimizdə buna “çilbır” deyirlər. Yəni bu xörək də mətbəximizə yad deyil. Çilbırı 12 saat soyuq suda saxlayıb, süfrəyə verməmişdən 30 saniyə qabaq suda qızdırıb vermək olar. Azərbaycanda soyutma yumurta yalnız suda bişirilir. Yumurtanı həm külləmə (bəzən közləmə də deyirlər), həm təndirdə, dəm də şişdə bişirirlər. Külləmə yumurta 2 qaydada bişirilir. Yumurtanı yuyub, quruladıqdan sonra onu gil palçıqla palçıqlayıb közə basdırırlar. Gil bərkliyində çıxarıb təmizləyib yeyirlər. Bəzən gil əvəzinə yumurtanı əncir yarpağına büküb közə basdırırlar. İkinci halda yumurta elə təbii formada külə basdırılıb bişirilir. Təndirdə çörək bişəndən sonra közü təmizləyir, yumurtanı isti təndirə yerləşdirib bişirirlər. Yumurta kababını isə ehtiyatla bişirmək lazımdır. Şişi möhkəm qızdırıb ehtiyatla yumurtaya yeridirlər. Şiş qaynar olduğundan yumurta içəridən bişməyə başlayır və şişdə durur. Sonra onu manqala qoyub bişirirlər.

Qədimdə yumurtanı sapandın içərisinə qoyub o qədər fırlayırdılar ki, bişirdi. Çox zəhmət tələb etdiyi üçün indi belə yumurta bişirilmir.

İndi isə daha bir usta işini sizə açıqlayım. Necə etmək olar ki, qabıqlı bişmiş yumurta elə öncədən duzlu olsun, yeyəndə duz lazım olmasın? Bunun üçün 1:1 nisbətində duz məhlulu hazırlayın, yumurtanı 3 gün bu məhlulda saxlayın və ya üç gün islanmış duza basdırın (duzluqda saxlayın). Duz bu müddətdə yumurtaya keçdiyi üçün bişirəndən sonra duzlamaq lazım gəlməyəcək.

İndi isə maraqlı üçün sizə “dinozavr yumurtası” bişirmək qaydasını öyrədək. 50-100 yumurtanın ağını sarısından ayıraraq sarılarını qarışdırırıq, sonra onu salafan və ya təmiz kətan torbaya salıb, sıxıb, yumru forma verib, qaynayan suya salırıq. Sonra bişmiş sarını eyni qaydada yumurta ağı yığılmış torbanın ortasına yerləşdirib yenə bişiririk. Dinozavr yumurtasını süfrəyə verəndə onun hazırlanma sirrini qonaqlara demənsəniz də olar.

Soyutma yumurtadan sonra milli mətbəximizdə ən çox bişirilən yumurta xörəyi qayğanaqdır. Qayğanağın bizə əsasən iki bişirilmə qaydası məlumdur. Biri sadə qayğanaqdır ki, yağ qaynayan tavaya ağı, sarısı duz vurulub qarışdırılmış halda tökülür, yayılır və bişirilir. Amma bunun da bir sirri var: ərinmiş yağ yumurta ilə bircə qarışdırıb qızmış tavaya da tökmək olar ki, bunun dadı bir az başqa olur.

O biri qayğanaq nümrü qayğanaqdır. Nümrü qayğanaq bişiriləndə yumurta çalınmır və qaynar yağlı tavaya buraxılır, sarısı bütöv qalır. Qayğanaqları bişirdiyi kimi və ya xörək əlavəsi ilə süfrəyə verirlər. Hər iki qayğanağa xörək əlavəsi kimi, qatıq və ya sarımsaqlı qatıq verirlər.

Bəzi bölgələrdə qayğanağın üzərinə şəkər tozu səpir, bəzən də bal tökürlər. Amma bunu ballı Naxçıvan qayğanağı ilə qarışdırmaq lazım deyil. İndi təkcə Naxçıvanda bişən bu ballı qayğanaq ayrı aləmdir, özü də qayğanaqla çalxamanın arasında durur və belə bişirilir.

Naxçıvansayağı qayğanaq

Tərkibi: yumurta – 4 ədəd, ərinmiş yağ – 50 qr bal – 30 qr duz.

Əvvəlcə yağ tavada qaynadılır və qaynayan yağa duzla yaxşıca çalınmış yumurta tökülür, qarışdırılır. Yumurta bişəndən sonra oddan götürülür və üzərinə bal tökülür. Bal tam qayğanağa hopdurulandan sonra süfrəyə verilir.

Bədənə güc verən Naxçıvan qayğanağı kimyəvi tərkibinə və sağlamlaşdırıcı təsirinə görə ideal xörəklərdəndir.

Qayğanaqdan sonra yumurtadan hazırlanan xörəklərimizdən biri də “çalxama”dır. Çalxamanın qayğanaqdan fərqi ondadır ki, başqa məhsullarla, məsələn, südlə birgə çalxanır və köppəcə bişirilir. Çalxamaya göyərtili və ya xırda doğranmış quru çörək, ya xırda doğranmış bişmiş ət, ya doğranmış baş soğan və.s qarışdırmaq olar. Amma elə qatışıqsız, sadəcə südlə çalınmış çalxama çox zərif, ləzzətli olur. Çalxama köppəcə kimi olsun, qalxsın deyə içərisinə bir çimdik soda da atmaq olar. Çalxamada göyertinin miqdarını artırıb südsüz bişirəndə kükü əmələ gəlir. Amma küküdə başqa komponentlərin, tərkiblərin miqdarı daha çox olduğu üçün digər xörəklərə aid edirlər.

Qayğanaq haqqında dastan

Həmişə qulaqlarımda səslənən gözəl ahəngli bir xalq mahnısı var.

Mən gəlmişəm sizə qonaq,

Ay qız, mənə bax-bax.

Bişir mənə bir qayğanaq,

Gözəl, mənə bax-bax.

Nəsə çox sadə gəlirdi mənə bu qayğanaq xörəyi. Yəni qonağa da qayğanaq verərlər? Ayıbdır axı! Gərək bir hörmətli xörək verəsən, məsələn, plovdan-zaddan. Niyə bu qızı pis vəziyyətdə qoyursunuz. Yəni qayğanaqdan başqa bir şey bişirə bilmir ki, bu qız?

Bu yerdə bir sovet filmində istifadə edilmiş bir lətifə də yada düşür:

Təzə evlənmiş bəy, gəlini gətirir qayınanasının yanına ki, qaytarıram.

Qayınana soruşur:

- Niyə a bala təzəcə evlənmişsiniz daha, olmaya qızı sevmirsən?

Kürəkən deyir:

- Yox sevirəm.

- Bəlkə sözünə baxmır?

-Yox baxır.

- Bəs niyə qızı qaytarırsan?

- Əşi xörək bişirə bilmir. Səhər qayğanaq, axşam qayğanaq axırda toyuq kimi qaqqıldamağa başlayacam.

Doğrudan da qayğanaq bişirməyə nə var ki, yağı dağ elədin, yumurtanı çalıb tökdün üstünə, bir çimdik də duz vurdun, oldu hazır. Nümrü qayğanaq hazırlayanda isə heç yumurtanı çalmaq da lazım deyil, yumurtanı elə tavanın kənarına vur, sal qaynayan yağa, cızhacız bişsin. Amma yaxşı olar ki, sarısını tam bişməyə qoymayasan ki, yaxşı həzm olsun. Amma kim necə xoşlayır. Yenə də bir çimdik duz atdın, ver süfrəyə yanında da çörəyini.

Bir də görürsən kimsə yumurtanı çalanda içinə bir az süd əlavə edib çalxalayır. Onda qayğanağa çalxama deyirlər. Amma qarğıdalı dənisi, təzə ot yemiş kənd toyuğunun sapsarı, qızılı rəngdə sarısı olan yumurtasının qayğanağı daha ləzzətli olur. Amma tələbəkəndə indi bəyənmədiyimiz fabrik yumurtası da necə ləzzət verirdi. Düzdü, onda bu ləzzət yumurtadan deyil, gənclikdən və aclıqdan idi. Daşdan yumşaq nə varsa hamısı ləzzətli idi. Nə isə. Hərdən qayğanağın üzərinə bir-iki qaşığı camış qatığı da qoyardıq, düzdü bu artıq bir az qurmanlıq idi, illah da, “ağsaq oğlax” xörəyində olduğu kimi, qaynar qayğanağın üzərinə sarımsaqlı qatıq tökəndə. Təzə yuxanı, ya təndir çörəyini də buna batırıb yeyəndə ayrı ləzzəti olur. Çəngəlsiz,

bıçaqsız filansız, tələbə sayağı əllə. Düzdür, əgər mahnıdakı kimi nişanlingilə qonaq gəlmisənsə və istəyinlə sənə qayğanaq veriblərsə, gərək çəngəldən də birtəhər istifadə edəsən. Amma baxdın gördün ki, görünə yoxdur, elə o andaca əllə bir parça çörəyi batırırsan qayğanağa, ötürürsən içəri, keçirirsən həzmi rəbedən, amma özünü elə göstərirsən ki, guya çəngəllə yeyirsən.

Birdən qız Yevlax tərəfdən olsa, qayğanağın üzərinə şəkər səpəcəklər. Əvvəlcə adama qaribə gəlsə də, onun da yeri var. Qayğanaq olur şipşirin, elə gələcək qaynananın təbəssümü kimi.

Qız Qubalıdırsa, ola bilsin qayğanağın üzərinə bəkməz töksünlər. Onda Quba qızları kimi gözoşayan qayğanaq, olacaq qəhvəyi qara rəngdə həbəş qızı kimi. Amma dadı yenə yaxşı olacaq. Həm də Quba almasına da qonaq edəcəklər.

Bəzən də qayğanağın üzərinə şəkər, ya bəkməz yox, bal tökürlər. Bu da ləzzətli olur. Burada bal qayğanağa xörək əlavəsi kimi (sous) verilir. Amma qayğanaq və bal deyəndə Ordubadın ballı qayğanağı və cilovu yada düşür. Elə ki, bu yada düşdü, anlayırsan ki, “ay dili qafil, bişir mənə bir qayğanaq” deyəndə sən demə heç də asan tapşırıq verilməyirmiş. Çünki ballı qayğanağı bişirmək özü bir dəsgah, bir həngəmdir ki, hər xanım, qız onun öhdəsindən gələ bilməz. Əsl sınaq imtahanıdır ki, var. Və bir daha başa düşürsən ki, bu millət nə qədər dərin, ağıllı millətdir ki, hətta yaratdıqlarından ən sadə görünənləri belə çox dərinlik ki, onu da o dərinliyə baş vuranda anlamaq bilirsən. Həm də yumurtadan hazırlanan xörəklər, xüsusilə də qayğanaq afrodizyak xörək hesab edilir, yəni məhəbbət mətbəxinə daxildir. Xüsusilə də kişilərə məsləhət görülür. Zifaf gecəsi öncəsi bəyə soğanla bişirilmiş qayğanaq, ya ballı qayğanaq verilərdi. Tarix üzrə fəlsəfə doktorumuz İlhamə xanım Məmmədovanın 2011-ci ilin oktyabr ayında Ərzurumda keçirilən elmi konfransda, Təbrizdə oxunan bir Azərbaycan el mahnısı barədə verdiyi məlumat diqqətimizi çəkdi.

“Əzizim dur gedək bizə qonaq”

Bişirim quymaq və qayğanaq”

Mahnı göründüyü kimi qız tərəfindən oxunur. Quymaq zahı qadınlara və zifaf gecəsindən sonra bərpəedicilərə yemək kimi gəlinə verilirdi. Bu mahnıda da söhbət məhəbbət mətbəxindən gedir. Bəyə qayğanaq, gəlinə isə quymaq bişirilməsindən söhbət açılır. Bu mahnı dəvətlə Arazın bu tayından o tayına gedən oğlan

Mən gəlmişəm sizə qonaq

Ay qız mənə bax, bax

Bişir mənə bir qayğanaq

Gözəl mənə bax, bax – deyir.

Ola bilsin ki, Təbrizdəki mahnıda da cümlələrin arasında “oğlan mənə bax, bax” ifadəsi işlənirmiş. Onda bu qayğanaq və sevgi mahnısı tam bir hala düşür və belə səslənir:

Qız: *Əzizim dur gedək bizə qonaq*
Oğlan mənə bax, bax
Bişirim quymaq və qayğanaq
Oğlan mənə bax, bax.

Oğlan: *Mən gəlmişəm sizə qonaq*
Ay qız mənə bax, bax
Bişir mənə bir qayğanaq
Gözəl mənə bax, bax.

Müxtəlif çeşidlərdə hazırlanan ballı qayğanağı bişirmək üçün yağın yarısı (0,5 kq.) əridilib qaynama həddinə çatdırılır. 1 yumurta, 1 xörək qaşığı un və 1 xörək qaşığı su çalınıb tökülür qaynayan yağa, qızarana qədər bişirilir. Hazır olan kütlə deşdəklənir, üzərinə daha 0,5 kq. yağ tökülür. Hazır qayğanaq boşqaba qoyulur.

0,5 bardaq su, 1 bardaq şəkər – 1 fincan bal əridilib, həll edilib tökülür qayğanağın üzərinə.

Bu yeməyi həm təzə bəyə, həm də təzə doğulmuş uşağın anasına yedizdirirlər. Amma elə hamı üçün əladır, çox qüvvətli yemək hesab edilir.

Ballı qayğanaq haqqında XV əsr türk şairi Qayğısız Abdalın şerlərində də bəhs edilir.

Ballı qayğanaq, torta işlədilən biskvit kimi havalı, bir az quru, həm də çox ləzzətlidir.

Ondan fərqli olaraq cilov daha durudur, şirnişi çox, yumurtası az olur. Ordubadlılar zarafatla cilova ballı qayğanağın əmisi oğludur deyirlər.

Hə, indi bu ballı qayğanağın hazırlanma qaydasına XV əsrdə İranlı şair, yazar Bushağın şerlərində də rast gəlirik.

XV əsrdə Bushağın verdiyi hazırlanma metodunu XVIII əsrdə Əhməd Cavid belə izah edir.

“İlk başda bir miqdar yumurta sarısını çiy-çiy çalxayıb, sonra odda bişirib, dolma kimi bişincə üzərinə kəsilmiş şəkər və ya bal töküüb çörək doğrarlar”. Amma göründüyü kimi bu qayğanağı yumurtanın sarısından bişirirlər.

Bushağ bu xörəyin adını “afruşə” yazır. Bunu da Ordubad qayğanağının qohumlarına aid edə bilərik.

Bu xörəklərin, mətbəxlərin bir kökə bağlılıqlarını Bushağın “Kenzül - İştihə” kitabındakı digər faktlardan da görmək olar. Məsələn, “İsperk - ala cehridir. Aşpazlar zəfəranı özlərinə götürüb bununla sarı aş, zərdə və digər sarı rəngə boyanacaq yeməyi boyayarlar”.

Ehtimal ki, söhbət bu gün də Naxçıvan mətbəxində işlədilən sarı güldən gedir.

Yenə də XV əsr mənbəsi olan “Kənzül - İştihə”da ballı qayğanağın qohumlarından olan “şehi” adlı bir yemək haqqında da məlumat verilir. Əhməd Cavid bu yemək haqqında belə yazır: “Şehi - nişasta və yumurta ilə hazırlar ki, hər halda güllacdır. Bəziləri buna yumurta halvası da deyə yozumlarlar”.

Qeyd edək ki, “halva”, “halvacat” – bütün şirnilərin ümumi adı idi. Nişastanın da parçalanıb şəkərlərə döndüyünü bilirik. Yəni bal əvəzinə şəkər, ya nişasta mətinin işlədilməsi dada görə eyni nəticəni verəcəkdi.

Bütün bunlar Ordubad qayğanağına qohum olsalar da ona ən yaxın qohumluğu çatan qayğanaq bəkməzli qayğanaqdır. Buna Ordubad qayğanağının qardaşı da demək olar. Bəkməzli qayğanaq bişirmək üçün qayğanaq elə Ordubad qayğanağı kimi hazırlanır. Amma hazır qayğanağın üzərinə şəkər-bal məti yox, bəkməz tökülür. Rəngi və dadı bir az fərqlənsə də, bu da çox gözəl və şəfalı qayğanaqlardandır.

Ədəbiyyatda yumurta və şirni ilə bişirilən qayğanağın müxtəlif adlarına rast gəlirik: afruşə, şehi, tabahcə, tabahə, qayğanaq, çalxama və s.

Şirin qayğanağı doğranmış təzə, ya quru əncirlə, kişmişlə, qaysı ilə bişirəndə də ləzzətli olur. Qaysavaya çalınmış yumurta vurmaqla qaysava qayğanağı bişirməyi də sizə məsləhət görürük. Çox ləzzət duyacaqsınız.

Peşəkar fotoqraflarımızdan olan dostumuz Ədalət Abbasov mənə elə ayaqüstü bir tərəkəmə qayğanağının hazırlanma qaydasını danışdı. Sən demə tərəkəmələr xurma ilə qayğanaq hazırlayırlarmış. Qaynar yağın içinə xırda doğranmış ərəb xurması ilə qarışdırılmış yumurtanı töküüb qayğanaq bişirdim. Çox ləzzətli çıxdı. Dada görə xurmasını çox, ya az etmək olar. Belə, ki tərəkəmə qızına da nişanlanıb “bişir mənə bir qayğanaq” deyə oxusanız peşman olmayacaqsınız. Həm də gələcəkdə ət, süd, qaymaq, pendir və s. gözəlliklər Sizi daima müşayiət edəcəklər. Qayğanağa xüsusi diqqət yetirən Князь Одоевский 1844-1845-ci illərdə “Cənab Pufun Kulinariya incəsənəti barədə mühazirələri”ndə qayğanaq haqqında çox maraqlı fikir söyləyir: “Sadə adamlar yumurtanı suda bərk ya yumşaq bişirib udur vəssalam. Amma düşüncə ilə yeyən adam belə hərəkət eləmir. Burda nə var ki, yazıq toyuğun gələcək ailə üzvlərindən birini (yumurtanı T.Ə) necə varsa bir azca qızdır və ud! Buna görə də qədimdən hissiyyətli və özünüsevər adamlar qayğanağı kəşf etdilər. Qayğanaq-vacib addımdır, amma bu təəssüf ki, suda bişən yumurtaya heç bir təsir etmədi: suda bişmiş yumurtalar ümummətbəx proqresində iştirak etmədirlər”. Beləliklə Князь maraqlı bir qayğanaq nüsxəsi verir və öncədən xəbərdarlıq edir:

“Burada hər şey nisbətdən asılıdır, buna diqqət edin: bu üzvlərcə təcrübədən doğub. Siz bu nisbətdən azca belə kənara çıxsanız bu möcüzəli xörək məhv olacaq.

Beləliklə, cənab Pufun nüsxəsi “Nə qədər qonaq gözləyirsinizsə o qədər yumurta götürün. Yumurtaları qabıqlı-qabıqlı çəkin.

Yumurtaların ümumi çəkisini üçdən biri qədər pendir (parmezan ya İsveçrə pendiri) götürün. Axırda yumurtaların ümumi çəkisinin altıdan biri qədər təzə yuyulmuş yağ götürün. Yumurtaları bir qazana qırın və səliqə ilə ağac kürəklə çalın: sonra həmin qazana sürtgəcdən yaxşı keçirilmiş pendiri və yağı əlavə edin. Qazanı bərk oda qoyun və dayanmadan qarışıq qatılşana qədər kürəklə qarışdırın. Pendirin duzluğunu nəzərə almaqla duz və iki iri çimdik xırda ələnmiş istiot əlavə edin.

Bu qayğanağı naharın sonunda vermək yaxşıdır, ondan sonra isə şəraba heyfiniz gəlməsin”.

Bizim indiki hesabla: Bütöv qabıqlı çəkisi 46 qr olan standart 30 ədəd yumurta götürsək yumurtaların çəkisi 1380 qr olacaq. Onda 460 qr pendir, 230 qr təzə kərə yağı götürmək lazımdır. Amma yumurtalar standartdan kənara çıxırlarsa onda elə professor Puf dediyi kimi gərək onları çəkəsən.

1889-cu ildə E. Петрова tərəfindən tərtib edilib Moskvada çap olunmuş “Gənc evdar qadınlara həqiqi hədiyyə” kitabında da eyni nüsxə verilir və əlavə edilir: “Yadda saxlamaq lazımdır ki, bu xörəyi hazırlamaq üçün 5-10 dəqiqə kifayətdir və onu saxlamaq olmaz ona görə də birbaşa süfrəyə verilməzdən qabaq hazırlanır”. E. Петрова 1889-cu ildə maraqlı bir “İngilis qayğanağı” nüsxəsi verir.

“Yumurta hər adama 2 ədəd, yağ, limon sedrası, rom hər yumurtaya 1 çay qaşığı şəkər. Hər bardağa 2 yumurta qırılır, üzərinə 2 çay qaşığı şəkərlə limon sedrası bir azca duz qoyulur. Süfrəyə verməzdən 10 dəqiqə əvvəl qaynayan yağın üzərinə tökülüb bişirilir. Süfrəyə verən zaman üzərinə rom tökülüb yandırılır”. Bu qayğanaq nüsxəsində də qayğanağın şəkərlə bişirildiyini görürük. XIX əsrdə Елена Молоховец yazdığı “Gənc evdar xanımlara hədiyyə və yaxud ev təsərrüfatında xərclərin azaldılması üçün Vasitə” kitabında bir maraqlı doğuran “Mürəbbəli Omlet” nüsxəsi verir. “12 yumurta, 4 xörək qaşığı şəkər, 1/4 limonun sedrası (qabığı) və ya 2 kardamon toxumu 1/8 funt yağ (1 xörək qaşığı) bir stəkan mürəbbə.

Yumurtaları, şəkəri, limon sedrasını, ya kardamonu, yağı, yarı bölüb iri tavada 2 dəfəyə bişirməli.

6 ədəd yumurta sarısını 2 xörək qaşığı şəkərlə ağarana qədər çalmaq, Sedranı (üyüdülmüş limon qabığını) ya kardamonu əlavə etmək ki, yumurta ağının iyini öldürsün, 6 çalınmış yumurta ağını da əlavə edib qarışdırmaq. Tavada yarım qaşığı yağ əridib, qarışıq əlavə edib o dəqiqə qaynar fırına qoymaq, 8 dəqiqədən sonra o hazır olacaq. Tavanın üzərini dəyirmi qabla örtüb, çevirmək, üzərinə 1/2 stəkan qırmızı moruq ya qara qarağat mürəbbəsi yaxıb dürməkləmək. Eyni qaydada digər 6 yumurtanı da bişirib dürməkləmək. Əvvəlki dürməyi də tavadakının yanına qoyub yenidən 5 dəqiqəyə fırına qoymaq lazımdır ki, soyumasın. Süfrəyə verəndə üzərinə şəkər tozu səpmək lazımdır.

Bu omleti mürəbbə sürtəndən sonra hər birini yarımdairə kimi büküb (qutab formasında T.Ə) ikisini birlikdə bütöv dairə kimi vermək olar. Süfrəyə verəndə onun üzərinə də şəkər tökülür”.

Kitabda vişnə mürəbbəsi və məti ilə də hazırlanan omlet reseptləri verilir. H.A. Коломыйцева da 1889-cu ildə yazdığı “Gənc evdar qadınlara vacib stolüstü kitab” əsərində də buna bənzər bir nüsxə verir. Amma o nüsxənin adında “Mürəbbəli omlet” sözündən sonra mötərizədə “piroq” sözünü işlədir. Bu nüsxədə əlavə olaraq omletə kraxmal və mannı yarması da qatıldığını, yəni də qutab formasında verildiyini görürük. Tanınmış fransız yazıçısı və aşpazı Aleksandr Düma (Ata) Böyük kulinariya lüğətində bir sıra maraqlı omlet nüsxələri verir, məsələn flaminqo və straus yumurtasından bişirilən “ərəbsayağı omlet”, “Vişnə arağı ilə omlet”, “Romla omlet”, “Çiyələkli omlet”, “Şəkərli omlet” və s.

Ata Dumanın verdiyi omletlərdən “Şəkərli omlet” belə hazırlanır.

“Çalınmış yumurtaya çox xırda doğranmış limon qabığı, bir az yağlı süd (südüstü, slivki) süd və duz əlavə edib yaxşıca çalıb təzə kərə yağında omlet bişirin. Qaba qoymamışdan üzərinə şəkər tökün. Qaba qoyandan sonra omletin üzərinə şəkər kirşanı töküüb, qızmış metal mətbəx kürəyi ilə üstünü karamelləşdirin”.

İ.Beryozin özünün 1850-ci ildə Kazanda çap edilmiş “Dağıstana və Zaqafqaziyaya səyahət” adlı azərbaycanlıların bişirdiyi 3 yumurtanın adını verir:

1. “Kuki” (kükü T.Ə.). Belə hazırlayırlar: “əvvəlcə yumurtaları kasada çalırlar, ora xırda doğranılmış çörək, duzlu ya quru balıq, göyərtili töküb yağda qızardırırlar. Bundan da kuki bizim qayğanaq kimi şişir. Çörəklə yeyirlər, çlova da vermək olar”.

2. “Qeyqanaq”. Yumurtalar kasada çalınıb yağda qızardılır, süfrəyə şəkər və çörəklə verilir. Qayğanaq çlova yaxın buraxılmır: belə qanmazlıq bütün Dağıstanda eşidilməyib.

3. “Nimru”. Ev xörəyidir, çlovla birgə və ayrıca yeyirlər. Bu bizim qayğanaqdır o şərtlə ki, bütün yumurtaların sarısı tavanın ortasına yerləşdirilir, ağı isə okean yer kürəsini əhatə edən kimi sarını əhatə edir. Nimru turş südlə (qatıqla T.Ə.) verilir.

Beləliklə müəllif bizə bir neçə məlumat verir, elə qayğanağın davamı olan kükü haqqında, 1850-ci ildə də qayğanağın üzərinə şəkər səpilib yeyilməsi haqqında. Nümrü qayğanaq haqqındakı məlumat isə daha maraqlıdır. Görünür o dövrdə Rusiyada nümrü indi qlazunya dedikləri qayğanaq növü yoxdur, ya hələ yayılmamışdı. Çünki müəllif bunu bilmir. Bu da nümrü qayğanağın rus mətbəxinə daha sonra gəlməsini göstərir. Bir də müəllif qayğanağın qatıqla yeyildiyini də qeyd edir.

Qayğanaq sözünün etimologiyasına gələndə, bəzi mənbələrə görə qayğanaq sözü farsca “haygine” sözündəndir və hayıgine / haygine sözü farsca “yumurtadan hazırlanan” deməkdir. Digər tərəfdən Əhməd Cavidə görə XV əsrdə “hak-yumurta deməkdir” və həm də o dövrdə “hak və hakiyə - yumurta ilə bişirilən qayğanağa və çeşidlərinə deyilir”.

Hak sözünün hin (toyuq damı) və ağ (ak) sözlərindən “i” və “n” hərflərinin düşməsi ilə “hinağ” “hindəki ağ (yumurta)” mənasından “hağ”, “hak” formasına düşdüyünü ehtimal edirik. Digər tərəfdən kosmoqonik düşüncəyə əsasən, “yumurta” cansızdan canlıya keçid forması kimi haqqın verdiyi, haqdan gələn, haqq, həqiqət mənasında da “haq” adlandırılı bilərdi.

Onda qaynar yağda bişirildiyi üçün xörəyə “qaynarhaq”, “qaynağ edilmiş ağ” mənasında “qaynağhaq” və bu kimi adlar verilə bilərdi ki, dilimizin ahənginə uyğun olaraq “qayğanaq” formasına düşüb, digər bir tərəfdən “qayğanaq” sözünün əslində “göyqonaq” sözündən törəməsinə də ehtimal edə bilərik. Dilimizdə “Allah qonağı” ifadəsi var. Yəni çağırılmamız, tanımadığımız kəs qəflətən, gecə yarısı qapını döyüb kimsən sualına Allah qonağı deyə bilərdi və o evdə qəbul edilərkən tez bişən xörək ki bir qayğanaq bişirilib verilməsi daha rahat, asan olurdu. Allah qonağı göylərin qonağı hesab olunduğu üçün Göy qonağı üçün bişirilən xörəyin adı əvvəlcə “Göyqonaq”, sonralar isə “qayğanaq” formasına düşə bilərdi.

XV əsrdə verilən qayğanaq nüsxəsinə görə: “Bir miqdar çalxanmış yumurtaya sulanmış yuxa batırıb, bir qabın içində bir-birinin üzərinə döşəyib, yağla bişirib qayğanaq adı verilir”. Bu nüsxədə qayğanağın, yumurtadan daha çox laylı xəmir (çörək) xörəyi olduğunu görürük. Buradan qayğanaq sözünün “qayğana” formasında işləndiyini görürük. “Qayğana” sözündə iki sözü aydın hiss edirik: “Qayğı” və “ana” sözlərini. Türk xörək adlarına tam uyğun olaraq: “gəlin barmağı”, “imam bayıldı”, “qadın budu”, “qalac” və s. bu kimi adlar kimi xörəyin adı “qayğılı ana”, “ana qayğısı” formalarından “qayğana” formasına düşə bilərdi. Buna səbəb isə yumurtlayan ana toyuğun yumurtasına görə uzun müddət sakitləşməyib qaqqıldaması səbəb ola bilərdi. Hətta toyuğun belə qaqqıldamasının dilimizdə bir folklor yozması da var. Mənim anam uşaqlıqda toyuğun qaqqıldamasını mənə belə yozardı: “Bir oğul doğmuşam ağappaq, paq-paq, bir qız doğmuşam ağappaq, paq - paq”. Yəni bu folklor düşüncə tərzindən çıxış etsək qayğanaq sözünün “qayğana”, yəni “qayğılı ana” formasından yaranması ehtimalını daha əsaslı hesab edirik.

Amma bəzi tarixçilərə görə qədim Romalı Apisius qayğanağa “overmele” adını qoyub. Sonralar “overmele” “omletə” dönmüş, özü də bu Apisius bu xörəyi yumurta, bal və bibərlə bişirmiş. Romada olduğuna baxmayaraq, overmele-nin də Ordubad qayğanağına qohumluğu çatdığını görürük, amma bibər qatılması bir az fərqlilik verir.

Moskvada 1791-ci ildə çap edilmiş N.Yatsenkov tərəfindən fransız dilindən çevrilib və əlavələr edilib. “Ən yeni və tam aşbazlıq” kitabında cəmi 7 yumurta xörəyinin nüsxəsi verilib: “Qabıqlı soyutma yumurta”, “Qaymaqlı yumurta”, “Yumşaq bişmiş soyutma

yumurta”, “Su ilə bişmiş yumurta”, “Qızardılmış yumurta”, “Kağızda qızardılmış yumurta” və “Alman qayğanağı”. Kitabın fransızcadan çevrildiyini və cəmi 3 qayğanaq nüsxəsinin verildiyinə diqqət yetirsək hələ XVIII əsrin sonunda belə fransız və rus mətbəxində qayğanaqların çox az çox az, kasad olduğu qənaətinə gəlmək olar. Mənbələrlə tutuşdurduqda mətbəximizdə qayğanaqların daha əvvəl və daha çox nümunələrinin olduğunu görürük.

İngiltərədə omlet 1600- cü ildən tanınır. Müqayisə üçün deyək ki, bizlərdə qayğanaq artıq XV əsrdə çox tanınmış yemək idi. Ona alemette, homelaicte və s. deyirlərmiş. Sonradan Fransada görülən qayğanağın adı ingiliscədən fransızcaya keçmiş və “omelette” formasında işlənməyə başlanmışdır. Mənbələr bu sözün latınca “incə tava” mənasında işlədilən “lamella” dan əmələ gəldiyini göstərir. Deyilənə görə, Napoleon ordusu ilə birlikdə Fransada Bessiers qəsəbəsinin yanında gecələyir. Ev sahibi Napoleona bir ləzzətli omlet bişirir. Bu omlet Napoleonun o qədər xoşuna gəlir ki, səhəri gün o qəsəbədə olan bütün yumurtaları toplatdırıb ordusuna böyük bir qayğanaq ziyafəti verir. Bu da sadə gördüyümüz qayğanağın hörməti. Bəzən çox sadə şeylərin daha gözəl, daha dadlı olduğunu görürük. Türk tədqiqatçısı Turqun İzerin yazdığına görə, XIX əsrin birinci yarısında Parisdə bir qadının kiçik bir restoranı varmış. Bu restoranın ən məşhur yeməyi “omlet” imiş. Bu omletin şöhrəti bütün Fransaya və qonşu ölkələrə yayılıbmış. Bu omletin dadına baxmaq üçün insanlar böyük məsafələrdən gəlirlərmiş. Sonra bu xanım təqaüdə çıxır və restoranı bağlayır. Bir jurnalist qadına müraciət edib, bu omletin sirrini açmasını xahiş edir. Sonra aldığı cavabdan çox çaşıb, təəccüblənən jurnalist qəzetində bu resepti çap etdirir: “İki ədəd gözəl və təzə yumurta bir qaba qırılır, bir az duz qoyulub yaxşı çalxanır. İçinə bir az yağ qoyulmuş tava qızdırılır, çalxanmış yumurta içinə tökülür. Altı qızarmasın deyə tava hərdən bir sirkələnir. Bişməyə yağın omlet bir tərəfdən qaldırılıb o biri yarısının üzərinə çevrilir”, yəni qutab formasına düşür. Vəssalam.

Təmiz ərzaq, sadəlik və düzgün piar adi bir qayğanağı şöhrətini aləmə yayıb. Biz isə deyirik ki niyə babalarımız nənələrimizə “Bişir mənə bir qayğanaq” oxuyurlarmış. Sən demə o kişilər fransızlardan çox-çox əvvəl ağızlarının dadını bilirlərmiş. Həm də elə bu mahnı ilə qayğanağın piar - kompaniyası bu günə qədər də davam etdirilir.

Elə bu gün də Tovuzun kəndlərində, xüsusilə Qovlar, Quşçu, Dondarquşçu, ümumiyyətlə elə hamısında, həyətdəki toyuğun təzə yumurtasından bol kərə yağının içində sadəcə bir qayğanaq bişirirlər ki, yeməklə doymaq olmur, elə rəngi ilə ətri nəyə desən dəyər. Vallah ağıllı kişilər olublar babalarımız. Biliblər nəyi, necə, nə vaxt yemək lazımdır. Görəsən bizi də nəvə-nəticələrimiz ağıllı biləcəklər, ya yox? Hər nə isə. Amma məlumatlara görə ən böyük qayğanaq Napoleonun ordusuna bişirdiyi yox, 19 mart 1994 tarixdə Yaponiyanın Yokohama şəhərində bişirilən qayğanaq olub. Qayğanağa düz 160 min ədəd yumurta gedib. Amma yumurtaların toyuq, ya fərə yumurtası olması barədə məlumat verilmir. Amma hətta bir az kiçik fərə yumurtasından olsa belə yenə böyükdür. Ola da bilsin ki, yumurtalar lap elə bizim bəzi kənd toyuqlarının içərisində iki sarısı olan iri yumurtalarından olsun. Yaponlardan nə desən çıxar.

XIII əsrdə Abbasi Bağdadı tərəfindən yazılmış “Kitabüt - Tabih”, yəni “Aşbazın kitabı” adlı əsərdə keşniş toxumu, darçın və çəmənle hazırlanan bir soyutma yumurta xörəyi barədə yazılır. Amma bu xörək nüsxəsinin ikinci hissəsində çiy yumurtadan bişirilən xörək haqqında məlumat verilir: “Başqa bir tərifi görə də bişirilə bilər, buna görə yumurta xaşlandıqdan (suda bişdikdən T.Ə) sonra deyil, çiy olaraq tavaya atılır, üzərinə ədviyyatlar səpilir, bir az mürri gəzdirilir.

Bu fakt qayğanağın tarixini daha 200 il öncəyə, XIII əsrə aparır. Yəqin ki, bu tarix daha qədimdir və tədqiqatçıları gözləyir. Tavada bişən yumurta, yəni qayğanaq bir çox xörəklərimizin atası hesab edilə bilər. Sadə qayğanağa əlavələr edilməklə bir çox qayğanaq növləri kəşf edildi, sonralar əlavələrin sayı artdıqca, yumurta çalxamasını boş tavaya deyil, hazır xörəyin üzərinə vurdular və çığırtma xörəyimiz, bircinsli ərzaqlarla qarışdırıb bişirəndə kükülərimiz, mıxlama xörəklərimiz, mücvər yeməklərimiz əmələ gəldi, bəzi plovlarımızın üzərinə də qoyulub, şeştərəngi plov, nümrü plov və s. yarandı.

Yəni qabıqdan çıxarılan yumurta çalındıqca sadədən mürəkkəbə doğru-qayğanaq çalxama, çığırtma, kükü, mücvər, mıxlama və s. xörəklərimiz yarandı.

Hər şey çox adi yumurtadan, qayğanaqdan başladı və qayğanaq o qədər mühüm, dəyərli bir yemək olub ki, Sivasda indi də zərb məsəllərdə işlədilir. Rişxəndlə ola bilməz bir şey haqqında “Qazının evindən qayğanaqımı gələcək” deyirlər və yaxud “İtin axmağı qayğanaqdan pay umar”. Yəni belə dadlı xörəkdən kim pay verər. İllah da onu sevgilin hazırlamış ola.

Gəlin biz də oxumağa davam edək. İndi mahnının sözlərini anlaya-anlaya oxuyaq.

Mən gəlmişəm sizə qonaq,

Ay qız, mənə bax, bax.

Bişir mənə bir qayğanaq,

Gözəl, mənə bax, bax.

Allah istəkli eləsin!

Ədəbiyyat

1. Ahmed Cavid “Tercume-i Kenzül-iştihā 15 yüzyıldan bir mutfak sözlüğü”, İstanbul, Kitap yayınevi 2006, səh.173
2. Priscilla Mary İşin “Osmanlı Mutfak Sözlüğü”, İstanbul, Kitap yayınevi 2010, səh.445
3. Anonim “Karagöz Mutfakta”, İstanbul, Çiya yayınları 2010, səh.104
4. Müjgan Üçer “Anamın aşısı, tandırın başı”, İstanbul, Kitapevi 2006, səh.382+illustasiya
5. Önder Şenyapılı “Damakta kalan tatlıların akılda kalan adları”, Ankara, ÖDTÜ 2010, səh.556
6. В.Ф.Одоевский «Лекции господина Пуфа о кухонном искусстве», СПб. изд-ва Ивана Лимбаха 2007, 728 стр.
7. Александр Дюма «Большой Кулинарный Словарь», М.Олимпия Пресс 2006 744 стр.
8. М.А. Коломийцво «Необходимая настольная книга для Молодых Хозяек», СПб. издания В.В.Лепехина и т.е Кузина 1891 г, 620 стр.
9. Е. Петрова «Настоящий подарок Молодым хозяйкам», Москва Типография. Ф. Иогансон 1889, 640 стр.
10. Н.И.Ковалев «Энциклопедия Гурмана» СПб из-во Фламинго 1996 г, 480 стр.
11. İlhamə Məmmədova “XIX-XV yüzillərdə Təbriz Şəhərində Bayram yeməkləri” III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu (19-21 Ekim 2011 – Erzurum).

Kürü haqqında dastan

Qobustan qayaları üstündəki şəkillər hələ qədimdən 12-37 min il əvvəllər babalarımızın balıq ovladıklarını göstərir. Belə olan halda onlar kürü ilə tanış olmaya bilməzdilər. Tarixi araşdırmalar Azərbaycandan balığın, balıq məhsullarının və kürünün ixrac edilməsini də göstərir.

Kürü deyəndə ilk öncə yadıma “Şurikin macəraları” filmindəki “Dənizarxası ölkədən gəlmiş kürü, badımcan kürüsü” ifadəsi düşür.

Amma əslində qədimlərdən kürü deyiləndə yadıma yalnız balıq kürüsü gəlir. Xüsusilə də əvvəlcə qara, sonra qırmızı, sonra isə yastıq kürü düşür.

Kürünü yalnız duzlayıb bugünkü qaydada istifadə etmirdilər, ondan müxtəlif xörəklər, kürü qızartması, kürü küküsü və s. bişirirdilər. Təəssüf ki, çox vaxt qiymətli olan bu məhsul dünya bazarında daha çox “Astarxan”, ya “İran” kürüsü kimi tanınılıb, yalnız yaxın dövrdə yenidən Azərbaycandan dünya bazarına çıxarılır.

Dilimizdəki kürü sözü başqa dillərdə işlənmişdir. Ola bilsin ki, kürü alınan balıqların Kür çayından və çayın deltasından tutulması, onun adını Kür çayı ilə bağlayıb.

Hesab edirlər ki, kürünün bütün dünyada tanınmış “caviare” sözü İngiltərəyə XVI əsrdə Fransadan, Fransaya isə Türkiyədən gəlib, türk dilinə isə bu söz fransızca olan “khaiyar” sözündən keçib. Farsca bu sözə qohum söz “khayah” – “yumurta” sözüdür.

Beləliklə, “caviar” – balıq yumurtası mənasını verir.

Vladimir Dal öz lüğətində yazır ki, Kaviar Həştərxanda nəre balığının içindən hazırlanan ləziz yeməyə deyirlər. “Kaviar” sözü ticarət markası kimi yalnız Xəzər nəre balığının kürüsünün adıdır.

Ən qiymətli kürü təbiətin şıltaqlığının, oyununun, təsadüfün nəticəsində əmələ gəlir. İldə dünyada orta hesabla cəmi 10 kq. belə kürü istehsal olunur. Sovet dövrü ərzində Həştərxanda cəmi 5 ədəd belə ağ balıq tutulmuşdu. Aydın olmayan genetik dəyişiklik, anlaşılmamazlıq nəticəsində dənizdə “albinos” ağ balıqlar əmələ gəlir. Yəni bu balıqlar bir növ “xəstə” hesab oluna bilər. Bu albinos ağ balıqların kürüsünün bir kiloqramının qiyməti 25 min ABŞ dollarından yuxarıdır.

Bu kürüyə “Qızıl kürü”, “Şah kürüsü”, “İranşah kürü”, “Çar kürü” deyirlər. Bu kürü qızılı, kəhraba, sarı buğda rəngində olur.

Kürü almaq üçün nəre balıqlarını çayın dənizə tökülən yerində, deltasında tuturlar. Dənizdə tutulan balığın kürüsünün üzü bərk olur. Çayda, şirin suda olan balığın kürüsünün üzü isə çox yumşaq olur, kürü hazırlanan ələkdən keçir.

Qızıl kürüdən sonra ən keyfiyyətli kürü ağ balıq kürüsüdür. Bu kürünün ən iri, dənəciyi 0,5 – 2,5 mm diametrdə boz tüstü rəngli olub, bir az şabalıdıya çalır, xüsusi dəniz ətri yoxdur. Belə kürünün şüşəsinin qapağı mavi rəngdə olur. 113 qramlıq şüşə bağlamanın qiyməti Avropada 200-250 dollardır. Asatur (Osetr) balığının kürüsü xırda, rəngi qaramtıl, qara bürünc rəngində olur, bir az xoşagələn dəniz yosunlarının ətrini verir. Dənəcikləri ağızda “partlayırlar”.

Bu kürü doldurulan şüşə qablar sarı qapaqla bağlanır. Osetr balığının kürüsü ağ balıq kürüsündən iki dəfə ucuzdur.

Qərbi Amerika osetrinin kürüsü isə Xəzər osetrinin kürüsündən iki dəfə ucuzdur.

Uzunburun nəre balığının (sevryuqa) kürüsü ən xırda və zil qara rəngdədir. Bu kürü bir az bərkdir, ağzında əriməsi hiss edilmir, dadı isə kəskin olur. Belə kürü qablaşdırılmış qabın qapaqları qırmızı rəngdə olur və üzərində uzunburun balığın şəkli olur. Qiymətli Xəzər osetrinin kürüsünün qiymətindən 15-20% ucuz olur.

Çox az rast gəlinən kürü sterliyə kürüsüdür. Satışda olmur.

Keyfiyyətli kürünün dənələri bir-birinə yapışmamalıdır.

Ümumi ad verdiyimiz qara kürüdən başqa qırmızı kürü də çox dəyərli məhsullardandır.

Qırmızı kürü lasos – qızıl balıq qrupuna aid olan balıqlardan (keta, qorbuşa, nerka və s) alınır. Qırmızı kürü dənələri qara kürüdən fərqli olaraq nə qədər kiçikdirsə, bir o qədər dadlıdır.

Ən keyfiyyətli qırmızı kürü keta kürüsüdür. Bu kürünün rəngi qırmızımtıl, narıncıdır, çox kiçik və qabığı çox nazik, elastikdir. Əgər rəngsizləşir, ya saralırsa deməli yetişmə dövrünü keçib.

İkinci yerdə narıncı və açıq narıncı rəngli qorbuşa kürüsü, sonra isə tünd-qırmızı rəngli nerka kürüsü durur.

Qara və qırmızı kürüdən sonra daha çox istifadə edilən yastıq kürüdür. Bu kürünü payusdan - qabıqdan çıxarmadan, ələkdən keçirmədən duzlayıb, ağırlıq altında saxlayıb, dairələr şəklində satışa verirlər. Yastıq kürüsünə - payus kürüsü də deyirlər. Yastıq kürüsünün ən keyfiyyətli dəsmal (salfet) kürüsüdür. Dəsmal kürüsünü bərk duzlayıb dəsmalın içində sıxırlar. Belə kürünü pendir kimi kəsmək olur.

Yetişməmiş kürünü torbadan yastıqdan çıxarmadan duzlayıb hazırlayırlar. Bunu aşağı keyfiyyətli kürü hesab edirlər.

Çox az miqdarda sudak kürüsü (“qalaqan”), kefal kürüsü (“avtyurqa”), vobla (qaranı) və leş kürüsü (“tarama”) hazırlanır. Başqa balıqların da kürüsünü bu və digər şəkildə yeməklərdə istifadə edirlər.

Çox maraqlı az rast gəlinən, dadı xoşagələn kürülərdən biri də uçan balığın kürüsüdür. Çox xırda dənələr və çox xoşagələn yaşıl – mavi rəngli bu kürü də adamı özünə cəlb edir.

Fransada istifadə edilən ağ kürü də çox bahalı kürülərdən hesab edilir. Bu kürünü xüsusi plantasiyalarda, üzüm bağlarında yetişdirirlər. Üzüm yarpaqları üzərində böyüyən ilbizlər (ulitka), biz onlara xalq arasında “iblis”, “şeytan”da deyirik, ildə 3 qr kürü qoyur. Əslində İlbiz sözü dilimizdə iblis sözünə transformasiya etdiyindən bəziləri buna iblis, digərləri isə şeytan deyir.

Həm ilbizlər özləri, həm də kürüləri delikates hesab edilir. Bu ağ kürü də balıq kürüsünün dadını verir, biokimyəvi tərkibi də qara kürünün tərkibi ilə eynidir. Hər biri yumru və süd rəngindədir, ölçüləri qırmızı kürüdən bir azca iridir. Bu kürü 1987-ci ildən geniş istifadə edilməyə başladı. 1989-cu ildə fransız kulinarı Jan-Pyeq Farank yaratdığı ilbiz fermasındakı 50 min ilbizdən 300 qr kürü aldı. İndi bu kürü əsasən Fransanın Sen-Syuqer şəhərində yetişdirilir.

2000 – ci ildən başlayaraq bu ilbizlərin xüsusi sortları iri ölçülü ilbizlər Şamaxıda da yetişdirilir. Ən yaxşı İlbiz – ağ kürü istehsalçısı isə Şamaxılı Akif müəllimdir. Onun istehsal etdiyi ağ kürü dəfələrlə müxtəlif sərgilərdə sərgilənmiş və mükafatlara layiq görülmüşdür.

İlbizlər və kürüsü Yunanıstanda kişilərin yeməyi hesab edilir. Yüksək səviyyəli kosmetik effektdə malikdir. Ağ kürü insanın ümumi sisteminə, beyin maddəsinin yaranması və cinsəl gücünün artmasına səbəb olur. İlbizlər eyni zamanda həm erkək, həm dişilərdən üçün onlarda ekizlik sindromu, bir – birini uzaqdan hiss etmə qabiliyyəti çox güclüdür. Elmdə buna biolokasiya deyirlər. Ekizlərdən birinə bir şey olanda digəri də o hissləri keçirir. Ona görə də dünyada qədimdən bəri ilbizlər internet əvəzi işləmişlər. Bir ilbizdən olan yumurtalardan (30 – 40 ədəd yumurta olur) çıxan ilbizləri “A” hərfinə digərindən olanı “B” hərfinə və s. qoymaqla 30 – 40 ədəd əlifba hazırlanıb dünyanın hər tərəfinə göndərilirdi. Kahinlər mağaralarda, kelyalarda oturub onlara baxırdılar. Əgər Bakıda bir hadisə baş versəydi Bakıdakı kahin iynəni qızdırıb əlifbadakı hücrələrə yerləşdirilmiş ilbizləri qıcıqlandıranda onun bütün əkizləri dünyada tərpaşirdi. Beləliklə məlumat anı olaraq ötürülürdü. Baş kahinlər isə bu məlumatı Şaha, Krala, Maxaradjiyə, Mandarinə və s. çatdırılır, bunu ulduzların, noxudların və s. xəbər verdiyini söyləyir, əlində hakimiyyəti saxlayırdı. Kahinin yanına adam gələndə onlar sirt açılmasın deyər ilbizləri bişirib yeyirdilər. Guya bu onların azuqəsidir. İlbizdən yeməklər belə əmələ gəldi, internet çıxandan sonra bu iş ehtiyac qalmadı bə sirt açıqladılar.

Çox maraqlı, ən böyük kürü isə kit – akulalarının kürüsüdür, tünd şabalıdı rəngli bu kürülər dördkünc formalıdır, hər birinin uzunluğu 63 mm, eni isə 40 santimetrdir.

Hər küncündə isə kəndir kimi çıxıntıları vardır. Bu kəndirlərə onlar dəniz dibində daşlara, mərəcanlara, ağaclara ilişib yerlərini bərkidirlər. Bu kürü çox nadir hallarda tapılır.

Ən qiymətli, güclü afrodisyak xassələrə malik kürü, dəniz kirpisi balığının kürüsüdür.

Qara, qırmızı, yaşıl və ağ kürünü çox soyuq halda buzun üstündə süfrəyə verirlər. Buzun üstündə donmuş yağ da verilir. Adətən bu kürüləri yağla birlikdə yeyirlər. Balıq, dəniz ətrini öldürmək üçün limondan da istifadə edilir. Amma ağ balıq kürüsünü limonla yeyərək onun dadını, ləzzətini öldürmək olmaz.

Kürüyə araq verilərsə, araq da buzlaqdan verilməlidir.

Kürü yemək üçün metal cihazlardan istifadə etmək olmaz. Kürü üçün çəngəl, qaşığıq, bıçaq sümükdən, sədəfdən və ya dəniz tısbağasının tasından (çanağından) hazırlanır.

Digər kürülərdən, müxtəlif yeməklər hazırlanır. Təzə tutulmuş balıq kürüsündən yağda qızartma çox ləzzətli olur. Kürü küküsü bişirilir. Müxtəlif məzələr hazırlanır. Məsələn, tarama salat hazırlamaq üçün:

100 qr kürü

4 tikə ağ çörək (buxanka)
1 ədəd kiçik hövsan soğanı
100 qr zeytun yağı
2 iri limon

Ağ çörəyin üzünü, kənarlarını elə kəsirsiniz ki, yalnız yumşaq yerləri qalsın. Çörəyi suda isladıb kürü, sürtkəcdən keçirilmiş soğan əlavə edib, hamısını eyni cinsli kütlə əmələ gələnə kimi qarışdırın. Limonları sıxıb şirəsini alın, kütləni dayanmadan qarışdıraraq-qarışdıraraq növbə ilə bir damcı limon şirəsi, sonra bir damcı zeytun yağını növbə ilə əlavə edərək qarışdırmağa davam edin. Alınmış kütləni zeytunla və qırmızı bibərlə bəzəyib süfrəyə verin.

Sarımsaq sevenlər soğanın yerinə sarımsaq da istifadə edə bilirlər.

Bəzən ağ çörəyi kartof əzməsi ilə əvəz edirlər.

Xaş haqqında dastan

Nə qədər sadə görünsə də çoxlarımız günümüzü, xüsusi ilə də qış aylarında, xaşdan başlamağı xoşlayırıq. Xaşın damağımızda öz ləzzəti, mətbəximizdə öz yeri var. Azdımı bizdə səhər tezdən saat 4 də, 5 də yuxusuna haram qatıb xaşlamağa gedənlər, özləri bir yana, dost-qardaşı da səhər əlaqaranlıq şirin yuxudan eləyirlər. Nədi-nədi xaş yeyəcəklər. Amma öz aramızdı, yaxşı xaşa görə şirin yuxudan da durmağa dəyər haa. Özü də qışın sazağında, səhər tezdən qaynar-qaynar bir kasa xaş ola, yanında da o məsələ əlli-yüzcə qram, buz kimi (Allah günahımızdan keçsin) özü də təmiz tut, ya tumsuz zoğaldan. Xaş deyirəm haa, dananın qabaq dırnaqlarından, içində də bir az kəllə ətindən, bir az da qarın tikələrindən. Yanında da sarımsaqlı qatığı, ya da sirkə sarımsağı. Kim necə bəyənir.

Vallah bizim bu türk millətləri üçün yemək böyük məsələdir. Havayı yerə bütün dünyaya bişirməyi, yeməyi öyrətməmişik ki.

Məsələn: kim inanar ki, nemes, yəni alman, ya ingilis, ya da o biri yuxusuna haram qatıb ala toran yeməyə getsin. Biz gedirik. Məsələn, özbək qardaşlarımız səhər saat 4-də yuxudan durub qaçirlar toy plovu yeməyə. Mən elə bilirdim təkcə biz xaşa tezdən gedirik. Daşkənddə olanda özbək dostlarım məni səhər 4-də yataqdan çıxartdılar ki, nədi-nədi gedirik toy plovu yeməyə. Mən də yoldan, yorğun-argın, özüm də yatağan. Ürəyimdə deyində-deyində düşdüm bunların yanına, özümə qalsa bəlkə də getməzdim, amma peşəkarlıq marağı məni ömür boyu zorla hara gəldi sürükləyib aparır. Özbək dostlarımızın da xətlərinə dəymək olmazdı. Toy yerinə gələndə gördüm ki, ayə bu Daşkənd camaatından heç yatana yoxmuş. Hamısı gəlmişdilər toy plovuna. Amma düzü gəlib bu dəstgahı görməyə də, yeməyə də dəyərdi. Həm də artıq ayılmışdım.

Eynən Şəkiddə, ya Qubada əziz qonaq gəlib deyə həliməşi, ya hambalaşı deyilən hərisə bişirsələr vəssalam! Yenə yatmağa qoymayacaqlar. Amma yenə dəyər.

Bizim çox xərəklərimiz gecə uzun müddətdə bişir, səhər ertədən ala-toran yeyilir. Yəni bütün dünya: nemeslər, firənglər, ruslar yatanda, onları yuxuya verib, biz kefə baxırıq. Amma yaxın qonşuları da o qədər səhər-səhər tezdən xaşa çağırır (tək yeyəndə bizim boğazımızdan loxma keçmir ki) o qədər yedirdik ki, adətəkar olub indi xaşı öz yeməkləri bilirlər. Hətta əfsanə də düzəldiblər ki, guya bunlar türklərə qul olanda (Allah ağızlarından eşitsin, elə də olsun!) ac qalırlarmış “yazıqlar”. Türklər də heyvanı kəsəndə baş ayağını, içalatını atırlarmış. Bunlar da əlacsızlıqdan onları bişirib yeyib və beləliklə xaşı “icad” ediblər. Belə yerdə bir uşaqlıq söyüşü yadıma düşdü: “Yalançının” Sonra fikirləşdim ki, lənət şeytana, elə bunlara da bu lazımdı. Babalarımız o qədər belə yalançıların ana-bacısıyla tanış olublar ki, indi bic qardaşlarımız məhlə torpağımızdan da vərəsə payı istəyirlər. Deyən lazımdır ki, ay beləş-eləş uşağı siz özünüz Azərilərin arxasınca yanımızda olanda, canımızda yaplananda qorxunuzdan üzümüzə nə deyə bilmisiniz ki?) keçmişdən bu günə qədər “xaşotaran” demirsiniz? İndi siz elə bilirsiniz bu xaşı biz sizin üçün otarıyıq. Bu yerdə deyirlər: “Yeməkdən ümidli olmaq

yaxşıdır”. Nə isə xaşımıza qayıdaq. Amma qonşuların bir yazarı Təlītə Xatranova da yazır ki, guya ermənilər xaşı icad ediblər ki, toydan sonra yeyib sərxoşluqdan ayılınsınlar. Ermənilərin xaş icad etmələri barədə qələt eləsə də, insafən onun da sözlərində həqiqət var. Birincisi odur ki, bu köpək uşağı doğrudan da toylarda da, yasda da eşşək kimi (qoy eşşəklər bizi bağışlasınlar, çünki nə içən eşşək gördük, nə də erməniyə bənzədib bu zəhmətkeş heyvanı təhqir etmək fikrimiz yoxdur) içib stolların altında, üstündə qalırlar. İkincisi də bu xaş deyilən yeməkdə bir qüvvə var ki, sərxoş başa da ağıl qoyur.

Amma biz Azərilər xaşı sərxoşluqdan ayılmaq üçün icad etməmişik. Əsla! Biz xaşı ləzzət almaq, özümüzü sağlam, gümrəh etmək üçün icad etmişik. O ki qaldı yanındakı əlli-yüz qrama rəhmətlik Abu-Bəkirin XII əsrdə dediyi sözlər yadıma düşür: “Günahları qədərində et ki, vicdanını itirməyəsən. Allahdan qorxan günahkar gündə dua edən təkəbbürlüdən yaxşıdır”. Düzünü Allah bilir, özü günahımızdan keçsin. Necə deyərlər qul günahsız olmaz, ağa kərəmətsiz. Məsələ ondadır ki, babalarımız bu xaş deyilən möcüzəni neçə min ildir ki bişirirlər. Mənbələrdə ona “ayaq”, “paça”, “kəllə”, “kəllə paça”, “baş-ayaq”, “xaş”, “xaş-paça”, “kəllə şorbasi”, “xas paça”, “paça şorbasi”, “qarın”, “ışkənbə şorbasi” və s. adlar verilib.

Marianna Yerasimos XV əsrə aid türk şorbaları içərisində Baş paça, has paça və iskəmbə (qarın) şorbalarının, XVI əsrə aid şorbaların içərisində İşkəmbə, Kəllə, Paça şorbalarının, XVIII əsr yeməkləri içərisində isə Paça yəxnisinin adını çəkir.

Xaşlama sözü dilimizdə qaynayan çox miqdarlı mayenin (suyun, yağın, südün və s.) içərisində bişirmək mənasında işlənilir və işlənməkdədir. Xaşlanan şeylər suyu canına çəkib şişdikləri üçün dilimizdə “xaşal” (böyük kisə), “xaşalqarın” (yekə şişmiş qarın) və s. bu kimi ifadələr də əmələ gəlib. Xaşıl, xaşlama və s. - lərinin də adı buradandır. Digər tərəfdən də bəzi türklər aş, as (yemək) sözlərini boğazla dedikləri üçün bu sözlər xaş, xas, haş, has, qaş, qas kimi formalara düşüblər buradan da xaş, qaşlıq və s. kimi terminlərimiz meydana gəlib. Digər tərəfdən dilimizdə xas, has-yəni təmiz, xalis mənasında işlətdiyimiz kəlmə var. Xaş da xalis əsas bir tərkibdən ibarət olanda ona, məsələn, xas paça, xas kəllə deyiblər, sonra xaş formasına düşüb.

Ermənipərəst olsa da, Q.A.Dubovis “Erməni mətbəxi” kitabının lüğət hissəsində boynuna alır ki, “xaş, xaşı-Zaqafqaziya, Ön Asiya, qoyun, mal, dana ayaqlarından, başlarından yaxud qarından qatı işgənə (türkə)”. Erməni Viktoriya Jenenyan (onun valideynlərini XIX əsrin əvvəllərində Türkiyədən emiqrasiya ediblər) “The Armenian table” (Erməni stolu) kitabında bir dəfə də xaş və ümumiyyətlə baş ayaqdan bişirilən heç bir xörək haqqında məlumat vermir. İndi Türkiyədə yaşayan Takuxi Tovmasyan da “Xoşbəxt stol- nənəmdən yaddaşımda qalanlar” kitabında xaş barəsində və ümumiyyətlə, baş-ayaqdan hazırlanan xörək haqqında məlumat vermir. 44-cü səhifədə isə paçanın çox baha olduğunu, kasıbların onu ala bilmədiyini yazır. Bu da heç də baş-ayağın türklər tərəfindən atılmadığını, hətta bahalı, dəyərli ərzaq olduğunu göstərir.

Amma bu xörəyin icadı çox qədim zamanlara gedib çıxır. 37 min il öncə Qobustan qayalarında bezoar keçilərinin ətinin bölgüsünün rəsmi çox qədim kulinariya mədəniyyətimizdən xəbər verir. Heyvanın ətini kulinariya məqsədləri üçün belə dəqiq bölən əcdadlarımız ehtimal ki, heyvanın baş ayaqlarını, içalatını, qarın-qartasını da düzgün istifadə edirdilər.

Həm də bu xaş xörəyi bizim indi unuduğumuz möhtəşəm Azər bayramı ilə də sıx bağlıdır. Azər bayramının Novruz qədər möhtəşəm olduğunu rəhmətlik Yusif Vəzir Çəmənzəminli də yazır. Məsələ ondadır ki, Azər ayının birində (indiki vaxtla 21 noyabrda) igidlər döyüşdən, köçlər dağdan qayırdı. Heyvan öz ətini-yağını tutmuş olurdu. 9 gün sonra (30 noyabrda) bayram keçirilirdi. Bu bayramda ətini tutmuş heyvanlar kəsilirdi. Ətin bir hissəsi cırımlanıb qaxaç edilirdi, digər hissəsi quyruqla qovrulub küplərə, dəriyə doldurulurdu. Üzərinə də ərinmiş quyruq yağı tökülüb qışa hazırlanırdı. Diri saxlanan damazlıq heyvanlar o biri Azər bayramına qədər daha kəsilmirdi. Yalnız qonaqlar üçün və ya qurbanlıq heyvanlar arada kəsilə bilərdi.

Bu kəsimdən bir aləm baş, ayaq, qarın-qarta qalırdı. Bağırsaqların, mədənin bir qismindən, «sucuq», «qolbasa», «soxma» və s. hazırlanıb saxlanırdı. Digər qismi isə tez xarab olduğundan onları saxlamaq olmurdu. Buna görə Azər bayramında daha çox baş, ayaq, qarın-qarta xörəkləri bişirilirdi. Qış bərk gələndə, ya soyuq yerdə yaşayan Azərilər bişmiş xaşı dondururdular. Sonralar buz-duz qarışığı ilə mənfi 40 dərəcəyə kimi temperatur almağı öyrənib dondurmanı yaradanda ehtimal ki, artıq qalmış xaşı da dondurub buzlaqlarda saxlayıblar. Onu qızdıranda xaş əvvəlki vəziyyətini alırdı. Həm yaxşı saxlamaq üçün, həm də ləzzət üçün xaşa sarımsaq vurub dondurublar. Başqa mətbəxlərdə qalmış “soyuq xaş”-xolodets də ehtimal ki, belə əmələ gəlib. Onunda öz ləzzəti, öz yeri var. Amma ala-toran yeyilən təzə xaşın yerini vermir. Yəqin elə 100 qramı da Azər bayramında xaşa görə icad ediblər.

1998-ci ildə Rumınyada olanda Rumınyalı Kulinariya Assosiasiyasının Prezidenti, dostum Dimitri Burtea məni dağın başında bir alaçıq kimi qurulmuş restoranda çoban şorbasına qonaq elədi. Gördüm ki, qarınla hazırlanmış xaşdı, amma bizimkindən duru idi. Vətəndən uzaqda qarıbsəyəndə heç olmasa Vətənin dadını-ətini bu xaşdan duymağın da öz əvəzsiz hissləri var. Yovşan ətri bizlərə nə qədər əzizsə, bizə Vətən düzlərini necə xatırladırsa bu çoban şorbası adlanan xaşın dadı, tamı da mənə o qədər əziz oldu.

Bayaq özlərini yazıq göstərənlərin heyvanın baş ayağının tullandığını, yəni qiymətsiz olduğunu yazdıqlarını göstərdim.

Amma Azər bayramı kimi əziz bayram xörəyinin ərzağını kim atardı. Bu bədxahlar elə bilirlər ki, xaş kasıb xörəyidir. Əslində Xanların, Şahların, Sultanların xörəyi olub xaş. Bu Sultanlar, Xanlar, Şahlar da bizim soydandı. Yoxsa bizlərdən olmayan kim ala-toranlıqda durub xaş yeyər.

Çox məşhur kulinar və mənim dostum Stalik Xankişiyev yazır: “Özbəkistanda başdan içalat və ayaqlardan alman saltisonuna ya pribaltika zeltsinə çox oxşayan kalaçuşt hazırlanır. Koreyada isə həddən çox xaşa oxşayan mal quyruğundan “koritom txanq” adlı xörək bişirirlər. Maraqlısı isə odur ki, uzaq Koreyada da, Qafqazda da bu oxşar şorbalar eyni vaxtda – səhər tezdən verilir”.

Yakutlar da mal ayağından “tuyax mine” xörəyi bişirirlər., yalnız süfrəyə verəndə işgənəni ətli hissədən ayırır soğan, istiot, unlu aşqara əlavə edib ayrı-ayrı qablarda verirlər.

Çuvaşlar donuz ayağından, başından, quyruq və qulağından “kakay-şurpi” bişirir, başqırdlar dana ya qoyun başından və ayağından şorba bişirirlər. Taciklər kəlləşurpanı qoyunun başı, ayağı və içalatından hazırlayırlar. Ərəbistanda, Tunisdə qoyun ayağından, Əlcəzairdə başından və ayağından, Mavritaniyada qoyunun başı, ayağı və içalatından xörək hazırlayırlar.

Katib Bağdadının 1226-cı ildə yazdığı “Kitabül-Tabih”-dən “Ekari” (ərəbcə paça, ayaq anlamında) xörəyi verilib. Bunun üçün qoyunun, quzunun ya oğlağın paçasından hazırlanan yemək axşamdan təndirə qoyulub sabaha kimi bişirilir.

Bütün bunlar göstərir ki, bu xörəklər İslam və türk kökənli və ya uzun müddət onların təsiri altında olan xalqların mətbəxinə daxildirlər.

XI əsrdə Qaşqari “Simsamrak” adında bir xörək haqqında belə bir məlumat verir: “Kəllə bişirildikdən sonra xırda-xırda doğranaraq bir küvəcə (qazana T.Ə.) qoyulur. Üzərinə göyərtili və turş yoqurt (qatıq T.Ə) tökülür. Bir müddət belə qaldıqdan sonra yeyilir”.

1300-cü ildə Çingiz xanın şəxsən özü üçün yazılmış Çincə yemək kitabından Çingiz xana “Paça” hazırlandığını görürük.

Berrin Torolson bu kitabda Çingiz xana verilən yeməklərin adının bu gündəki kimi olduğunu göstərir.

Məsələn, qatıq, manta, porək (börək), quruq gima (quyruq qiymə), shilon (şölən); salma, tutmac, umach (umac), bulğamac (bulamaç); yoyurmac (qovurmaq), atmak (ekmek); çorak (çörək), qatlama, yubya (yuxa); gachig (qaşiq).

Xaşın şahlara aid olan şahənə bir yemək olduğu barədə Arif Bilgin də yazır: “Bu tədqiqatlar (baş ayağın yalnız xalqa aid olması T.Ə) yanlıştır. XV, XVI, XVII yüzilliklərə aid olan mətbəx dəftərlərində çoxlu sayda Sakatat (baş ayaq, qarın-qarta T.Ə) qeydi yer almaqdadır. Məsələn, 1554-dəki qoyun paçası, inək mədəsi, şirdan (ikinci mədə) və qoyun

kəlləsi. Mətbəx dəftərlərində paça, kəllə, mumber, şirdan (mədə) kimi bir çox Sakatatin qeydləri mövcuddur.

XVII əsrin ortalarında belə, padşah başda olmaqla elitaya xidmət göstərən Has Mutfakta paça bişirilməkdə idi. Eyni vaxtda (1640) Temeşvar valisi Mustafa Paşanın mətbəxinə Ramazan ayında paça, mumblar və şirdan alınması Paşa qonaqlıqlarında vacibliyini göstərməkdədir. Ramazan ayında bu məhsullardan istifadə baş-ayağın, qarın-qartanın heç də aşağı keyfiyyətli məhsul olmadığını, hörmətli tutulduğunu göstərir".

Arif Bilgin XV və XVI əsr Osmanlı sarayında bişirilən yeməklər içində kəllə şorbası, kəlləpaça (bas-paça), paça şorbası kimi xörəklərin adını çəkir.

Suheyli Ünver yazır ki, «Fateh Sultan Mehmət (XVəsr T.Ə.) qonaqlarına paça verir. Bir qab paçanı 4 kişi yeyir. Fateh və yaxınları üçün də mətbəxdə paça bişirilməkdədir. Ayrıca saray mətbəx dəftərində baş paça da qeyd olunub».

Yenə dəftərdə «Donbə quyruq» yağı alınarkən has paçası üçün deyə işarə qoyulmuşdur. Mənbələrdən görünür ki, Fateh sarayında mal qarını da istifadə edilməkdədir. Onu ayrıca bişirir, şorbasını hazırlayır və ya başqa yeməklərə qatırdılar.

Xaşın, baş-ayağın XII əsrdə saraylarda yeyildiyini Nizami Gəncəvinin «İsgəndərnamə»sindən də görürük:

İsgəndər üçün

“Qara qoyun başı bişirsən bir az,

Sümüksüz hüzurə gətirsən aşpaz.

Padşah əmr etdi: açılısın süfrə,

Hər çeşid yeməkdən düzülün yerə.

Qoyunun pörtülmüş ətindən aşbaz ,

Süfrəyə düzdükcə keyfi oldu saz.

Ceyran dərisini yırtan tək aslan,

Dişiyə didərək başı hökümran,

Başını oynadıb ləzzətlə yedi,

“Ox belə bir yemək yemədim dedi”.

Nizami Gəncəvi heyvan beynini də sarayda bişirildiyini göstərir.

“Çağır ki: Beynini gətirin görək.

Olmazmış belə bir ləzzətli yemək”

Nağıllarımızda da Nərbala ovu kəsəndə “adı başına, dadı başına” deyərək kəsib, sonra bişirdiyi xörəklə atasını sağaldır. Təbabətimizdə də gözəl xalqımız ağ ciyəri xəstə olanları, sınığı olanı, yığılanı, əziləni acı dərmanlarla deyil, ləzzətli xaşla müalicə edir. Sən demə bu xaş həm də sümük sınığını müalicə edir. Toy qabı bəyi də xaşa tutarlardı.

Həkim aşpaz Mahmud Şirvani babamız XV əsrdə öz aşbazlıq kitabında xaş belə tərif edir: “Paça aşı”

Faydaları: basurq xəstəliyinə, gözləri ağrıyanlara, səfralarında illət olanlara, ağciyərində və köksündə sərtlik və yara olanlara, sümükləri qırılanlara, melanxolisi olanlara, sevda xəstəliyinə son dərəcə faydalıdır.. Ayrıca məni və cinsi gücü artırır. Dəqiq müalicələr üçün xeyirdir.

Bişmə qaydası: Toğlunun paçaları təmizlənilir. Suda yaxalayıb çömləyə qoyulur. Üzərinə çıxana kimi su tökülür. Sonra iki o qədər də su əlavə olunur. Üzərinə yarım ovuc parçalanmış noxud, duz, döyülmüş mastika, quru keşniş, cirə və bir az döyülmüş darçın tökülərək ağzı qapanır. Axşamdan səhərə qədər təndirdə qalır. Sonra çıxarılaq yeyilir.

Toya qulluq edənlər bizdə indi də səhəri xaşla açırlar ki, tutumlu olsun rahat işlərini görsünlər.

Sən demə Osmanlı zamanında da xaş toyla bağlı imiş. Toyun ikinci günü “Paça günü” adlanırmış.

Berrin Torolson yazır ki; “Paça günü ... yeməyə öncə təzə bəy tərəfindən böyük və qiymətli qablarda göndərilən tərbiyəli paçayla başlanır. Yenə hər süfrəyə qaymaq qoyulur”.

Berrin Torolsona görə başı həm də qızardılmış. O, “fırında nar kimi qızardılmış baş və bəyaz plovdan” ibarət bir yemək haqqında məlumat verir. Amma biz baş ayağı daha çox xaşlayıb (suda bişirib) yeməyi xoşlayırıq.

Qaşqaridə klassik „kəllə” xörəyinin nüsxəsinin verildiyini görürük.

Rəşat Gençin tədqiqatları göstərir ki, XI əsrdə türklər xörəyə həm xardal, həm sirkə, həm qora suyu, həm turş qatıq vurmaqla ona turş dad verirdilər.

Heyvanın kəllə ətindən başqa, beyni də ləziz yemək hesab edilirdi. Kəsilən heyvanın ayaqlarından “Paça” bişirilirdi. XI əsrdə heyvanın bağırsağ, mədə, ciyər və s. içalatının da istifadəsi barədə məlumat verilir.

Xaşa millətdə o qədər hörmət var ki, xaş bişirənə verilən ad da başqalarından fərqlənir. Məsələn, birinə sənətinə görə aşçı, kababçı, çörəkçi, şatırcı, çayçı deyiriksə, xaş bişirənə xaşçı demirik. Çünki xaş sözünə nəsə əlavə etmək çətin gəlir bizə. Məsələn, kababçı Qədir, paxlavaçı Əli, amma xaş bişirənə gələndə deyirik “Xaş Məmmədəli”, “Xaş Vəli” və bu kimi. Gör bu xaşda nə hikmət var ki, ustası da o birilərindən seçilir.

Sən demə bu xaşın böyük bir tarixi varmış.

Bu tarixi davam etdirmək, xaşdan çox danışmaq, sizə onun müxtəlif bişirmə qaydalarını yazmaq istədim. Amma fikirləşdim ki, onsuzda bişirməsini bilirsiniz. Həm də düzü görürəm ki, artıq səhər saat 4-dür. Xaşın əsl vaxtıdır. Yüz deməkdən bir yemək yaxşıdır. Mən gedirəm xaşlamağa. Siz də gəlin gedək, amma sakitcə. Başqa millətləri yuxudan ayıltmayın. Onlar nə bilir xaş nədir.

Ədəbiyyat

1. Əbu Bəkr ibn Xosrov əl Ustad “Munisnamə”, Bakı, Yazıçı 1991, səh. 584
2. Marianna Yerasimos “500 yıllık Osmanlı mutfağı”, İstanbul, Boyut 2005
3. Süheyl Ünver “Fatih devri yemekleri”, İstanbul, 1952
4. Məhəmməd ibn Şirvani “XV Yüzyıl Osmanlı mutfağı”, İstanbul, Gökküble 2005
5. Berrin Torolsun “Hana bir Şorba”, Yemek kitabı, İstanbul, Kitapevi 2003, səh. 35-43
6. Arif Bilgin “Seçkin Mekandan Seçkin damakları”, Osmanlı sarayında beslenme alışkanlıkları “XV-XVII yüzyıl”, Yene orada, səh. 78-118
7. Berrin Torolson “Soframızdan seçmə yemekler”, Yene orada, səh. 311-340
8. Rəşat Genç “XI Yüzyılda Türk mutfağı”, Yene orada, səh. 3-17
9. Paul D. Buell and Eugene N. Anderson “A soup for the Qan”, London and New York, Kegan Paul International, 2000, səh. 317
10. Nizami Gəncəvi “İskəndərnamə”, B. Yazıçı, 1982
11. T. Хатранова «Армянская кухня», Ростов на Дону, изд-во феникс 2001, 317 стр.
12. Muhammed B. El Hasan B. Muhammed El Kerim (Katib Bağdadi t.ə) “Kitabüt-Tabih”, İstanbul, Kitab yayım evi, 2009, səh. 176

Piti-pətə haqqında dastan

Azərbaycanda ən çox sevilən xörəklərdən biri də “piti”dir. Gəncə Pitisi, Şəki Pitisi, xüsusilə rəhmətlik usta Xoruzoğlu pitisi adla söylənir, indi də tez-tez yad edilir. Başqa xörəklərimiz haqqında, gedim xörək “bişirim” (məsələn, bozbaş bişirim), gedim xörək “asım”, gedim yuxa “salım”, gedim kabab “çəkım” kimi ifadələr işlənir. Amma piti haqqında belə

deyilmir. Çünki pitini “bişirmirlər”, “asmırlar” pitini “qoyurlar”. Özü də piti qoymaq hər kəsin işi deyil, hər regionda əsl piti qoyanlar adla tanınırdılar.

Əsl Gəncə pitisi əvvəllər, yəni 60-cı illərə qədər ailəvi piti hesab edilirdi. Pitixana həmişə səngəhpəz dükanı ilə yanaşı olurdu. Pitini yalnız səngah çörəyi ilə yeyirdilər. Əsl pitinin işgənəsinə (indi fransızcadan buna bulyon da deyirlər) doğranılan səngah çörəyi quyruq dadı verməli idi. Səngah çörəyi sarı buğda ununun cuyuq xəmirindən çay daşları üzərində bişirilirdi. İndiyə qədər Azərbaycanın Gəncə və Ərdəbil şəhərində bişirilir. Ona şatır da deyirlər. Ailəvi piti, 5-8 adamlıq iri gil qablarda qoyulurdu. Ailəvi pitiyə 1 çalınmış yumurta da vururdular ki, o da pitinin işgənəsində saçaq-saçaq olurdu. Bu texnologiya gürcü mətbəxinə də sirayət edib, indi də bəzi gürcü şorbalarına çalınmış yumurta vurulur. Ailəvi pitilərlə yanaşı bir paylıq qablarda da piti qoyulurdu. Piti qablarını vam oda qoyub bir neçə saat, pitini istiyə, dəmə qoyduqlarına görə, “piti qoymaq” termini əmələ gəlib. Əvvəllər pitini köz yığılandan sonra isti təndirə qoyardılar. Bu pitini daha yaxşı dəmləyir, yəni ərzaqların tərkibi maye hissəyə daha yaxşı ekstraksiya edir, işgənə daha dadlı olur.

İranda, məsələn, Tehranda da bu xörəyi bişirir ona “abquş” deyirlər. İranda bu xörəyi alüminium küpələrdə bişirirlər. Amma bu küpələr öz formasına görə bizim gil küpələrdən (bunlara Şəkiddə “dopu” da deyirlər) fərqlənir. Metal küpələr sonradan əmələ gəldiyindən küpələrin arxaik, əsl formasının gildən, saxsıdan, keramikadan olmasını söyləmək əsasımız var. Həm də gil küpələrin sağlamlıq üçün daha münasib olduğunu deyə bilərik. 90-cı illərdə Gəncədə ən yaxşı piti “Bağmanlar” məhəlləsində bişirilirdi. “Xoruzoğlu pitisi”ndən isə bu gün də danışırlar.

Pitinin bişirilmə texnologiyası ilə bozbaşlarımızın texnologiyalarındakı eyniliklər hər iki xörəyin bir kökdən olduğunu, pitinin bozbaşın təkmilləşdirilmiş, inkişaf etdirilmiş forması olmasını deməyə əsas verir.

Əvvəllər pitiyə kartof salmırdılar. Pitinin içərisinə iri heyva tikələri, şabalıd salırdılar. Sonra bunları kartofla əvəz etməyə başladılar.

Qədim xörəklərimizdən olan bozbaş və piti qonşu xalqların mətbəxlərinə xüsusilə də erməni mətbəxinə də güclü təsir göstərmişdir. Hər şeyimiz və başqa xörəklərimiz kimi “qonşularımız” bu xörəyi də öz adlarına çıxıb, bunu “elmi əsaslandırmağa” çalışdıqlarından “piti” terminin əmələ gəlməsinə də toxunaq.

Piti xörəyi iki hissədən duru işgənədən və əsas hissədən ibarətdir. Əvvəlcə duru hissəsi qaba tökülür içərisinə çörək doğranılıb yeyilir. Sonra isə qalan hissələri əzilib yeyilir.

Əzilmiş, qiymələnmiş ətdən tərəvəzdən hazırlanan xörəklər türklərə qədimdən məlumdur. İndi də rayonlarımızda müxtəlif əzmələr bişirilir. Məsələn, kartof əzməsi, lobya əzməsi və s.

Belə əzilmiş, qatı, yumşaq konsistensiyalı qarışıqlara dilimizdə “pəltə, piltə kimidir”, “piltə kimi yumşaqdır”, “pətə kimidir” ifadələri işlənir. Bəzən palçığa “pattaq” qatı qlükoza mətinə “patka” deyilməsi, içərisində qatı bal olan tutuma “pətək” deyilməsi, yəni pətə-saxlayan, pətə-qabı mənasında işlənməsi pitinin adının bu məfhumla bağlı olduğunu göstərir. Bunu rayonlarımızda bişirilən işgənəsiz pitilərimiz, pətələr də sübut edir. Lənkəranda bişirilən mərci pətəsi, badımcan pətəsi və s. pətələr öz bişirilmə və istifadə qaydaları ilə pitiyə çox bənzəyirlər. Yalnız işgənələri yoxdur, ya da çox az olur. Bəzi pətələrimiz gürcü mətbəxinə də keçmiş və bu mətbəxdə soyuq qəlyanaltı kimi, məzə kimi istifadə edilməkdədir.

Qeyd edək ki, “Piltə” adlı yemək növü bu gün də Türkiyədə bişirilir. Jele konsistensiyasına malik piltələr (paluzə piltəsi, portağal pəltəsi, sadə pəltə və s.) öz qatılığına görə bizim əzmələrə, pəltələrə bənzəyir, daha incə olur, rahatlukumları, paludələrimizi xatırladır, əsas komponenti nişasta olur. Balkan-slovak mətbəxində hazırlanan pitalar da (Pita içiya, bükülmüş kələm pitası, düyü pitası, yaşıl pita, kol-pita, katmer-pita və s.) öz adlarını və texnologiyalarını türklərdən götürüb. Bu pitalar bizim kətələr, qutablar kimi bişirilir, adlarını isə ehtimal ki, yumşaq əzilmiş içliklərinə görə alıblar. Pitalar Serbiya və Makedoniyada da bişirilir. Ola bilər ki, rayonlarımızda bişirilən kətə (qutab) əvvəllər “pətə” adlanıb, ləhcələrdə, ya dildən-dilə keçdiyi zaman kətə-pətə-pita-piti sözlərinin əvəzlənməsi mümkün hadisədir.

İndi isə piti və pətə nüsxələrindən nümunələri diqqətinizə çatdırırıq.

Piti

Pitinin hər payı ayrıca qabda bişirilir. Buna piti qabı deyilir. Piti qabı saxsı çölməkdən ibarət olur və bunun tutumu 0,8 l təşkil edir.

Piti üçün qoyun cəmdəyinin döş, boyun hissələrindən təqribən 55-80 qramlıq 2-3 tikə ət götürülür. Qabaqcadan isə bir qədər noxud arıtlanıb 4-5 saat soyuq suda isladılır. Ət və noxud qaba qoyulub üstünə soyuq su tökülür və bunun ümumi həcmi 0,6 litrə çatdırılır. Sonra həmin qab vam od üzərinə qoyulur bişirilir. Əmələ gələn kəf xüsusi kəfgirlə alınır. Xörəyin hazır olmasına 30 dəqiqə qalmış təmizlənmiş şabalıd, yuyulmuş alça və duz qatılır, işgənə qaynadıqdan sonra içinə iri kubik şəkildə doğranmış baş soğan salınır və xörəyin hazır olmasından 10-15 dəqiqə qabaq xırda doğranmış quyruq yağı, duz və ədviyyat vurulur.

Ayrıca da 1 q zəfəran 120 q suda çay kimi dəmlənir və hər iki pay pitiyə bundan bir xörək qaşığı qatılır. Sonra qab sobanın kənarına vam oda qoyulub xörək hazır vəziyyətə gəlincə bişirilir. Bişmiş Piti işgənəsinin rəngi şəffaf və azacıq sarımtıl və ətirli olmalıdır.

Piti süfrəyə veriləndə üstünə narın doğranmış quru nanə səpilir. Piti, necə bir qayda olaraq öz bişirildiyi qabda süfrəyə verilir və yanına təmiz dərin boşqab yaxud kasa qoyulur. Ayrıca olaraq süfrəyə baş soğan və sumaq verilir.

Qeyd: yay vaxtı və mövsümünə görə pitiyə kartof, heyva və pomidor qatılır. Belə hallarda alça və zəfəran qatmırlar.

Pitinin hər payına 163 q qoyun əti, 20 q noxud (iri), 20 q quyruq, 15 q baş soğan, 150 q şabalıd, 20 q təzə yaxud 10 q quru alça, 0,1 q zəfəran yaxud 50 q təzə pomidor, 1,0 q quru nanə və tam üçün duz, istiot götürülür.

Mərcimək Pətəsi

Mərçi arıtlanılır, yuyulur və qazanda qaynadılır. Balqabaq təmizlənir, qabığı soyulur, doğranılır, az suda suyu çəkilənə kimi bişirilir. Üzərinə bişmiş və suyu süzölmüş mərci, duz, istiot, balqabağın dadına görə şəkər tozu və yağda qızardılmış soğan əlavə edilir, birlikdə əzilir. Azca qaynadılır və süfrəyə verilir.

Mərçi – 60 q, balqabaq – 110 q, şəkər tozu – 5 q, baş soğan – 25 q, ərinmiş yağ – 20 q, duz, istiot zövqə görə əlavə edilir.

Nuş olsun!

Çoban basdırması haqqında dastan

Aleksandr Düma (ata) özünün “ Böyük kulinariya lüğəti” kitabında maraqlı bir xörək haqqında danışır: “1833-cü ildə mən Tunisdə olanda, dörd ərəblə razılaşdım ki, mən Çem-Çemə aparsınlar. Mən özümlə ağ jestdən düzəlmiş, xüsusi çamadanda, bir tikə qızardılmış ət, xurma, şərab, su və araq götürdüm. Dayanacaqda görəndə ki, mənim ərəblərim bir neçə xurma və bir banan yeməklə kifayətləndilər, mən onlara baxanda özümə çox zəngin şam yeməyi təşkil etdiyimdən utandım, çörəyin dördədən birini, bütün qızardılmış əti, meyvələrin yarısını ona verib özümə bütövlükdə yalnız şərab və suyu saxladım. Onlara söylədim ki, sabah biz bir yerdə yemək yeyəcəyik, özü də qoyun əti, əgər heç olmazsa bir qoyun tapmaq xoşbəxtliyi bizə nəsb olarsa.

O biri gün mənə yuxudan qoyun mələrtisi qaldırdı. Mənə müşayiət edən ərəblərdən biri, bir az bizdən geri qalıb beş franka çəkisi əlli funt olan çox gözəl bir quzu almışdı. İki saatdan sonra biz Çem-Çemə gəldik, danışdığımız kimi, nahara hazırlaşdıq. Səhrada qoyunun hazırlanmasından çox eşitmişdim, buna görə də bu prosesin heç bir detalını gözdən qaçıрмаq istəmirdim.

Əvvəlcə ərəblər qoyunu Quranda göstərilmiş bütün qaydalara uyğun olaraq kəsdilər. Sonra qarnını cırıb bağırsaqlarını atdılar, amma ürəyini, qara ciyərini (bağrını) və ağ ciyərini saxladılar. Səyyar çantalarını eşələyib oradan xurma, əncir, kişmiş, bal, duz və şəkər çıxarıb, bunlarla qoyunun qarnını doldurub səliqə ilə tikdilər. Bu müddətdə qoyunun hazırlığında iştirak etməyən iki ərəb qılıncları ilə iki funt dərinliyində çala qazdılar və içərisinə quru odun yığdılar. Yanan odunlar közə dönəndə, onlar közün üstünə qoyunu dərisi ilə birgə qoydular, əvvəlcədən hazırlanan odunları üzərinə yığıb, onu da yandırdılar. Yuxarıdakı odunlar yanandan sonra qoyun sanki şabalıd kimi közün arasında basdırılmış oldu. Ərəblər çala qazanda çıxardıqları torpaqla onun üzərini örtüldülər. Sonra ərəblər söylədilər ki, mən gedib amfiteatra baxa bilərəm, çünki qoyun saat yarımından sonra hazır olacaq. Saat yarımından sonra mən geri döndüm, çünki çox acmışdım. Amma ən əsası mənə müşayiətçilərimin bişirdiyi xörəyin dadına baxmaq arzusu ilə yanırıdım. Şübhəsiz onlar da mənə eyni fikirdə idilər, mənə görə kimi yeraltını qazdılar və qoyunu çıxartdılar.

Qoyun kartof kimi qızarmış, dərisi isə yanmışdı. Onun dərisi yaxşı qızardılıb hazır olmuş ət parçası kimi qızılı rəngdə idi. Yun tamam yanıb yox olmuşdu, çatlamamış, buna görə də yağını saxlamış dəridən çox lətif ət görsənirdi. Mən bilmirdim ki, necə başlayım, ona görə də müşayiətçilərin başçısına işarə verdim ki, o birinci başlasın.

O, böyük və şəhadət barmaqlarını bir-birinə sıxıb (bu onu qaraquşa oxşatdı) əlini irəli atdı, qoyunun ətindən yapışmış bir tikə qopartdı. Qalanları da ondan nümunə götürdülər. Mən başa düşdüm ki, əgər tələsməsəm, qoyun yoxa çıxacaq, mən isə onun dadına baxmamış qalacağam. İşarə verdim ki, mənə qabağa buraxsınlar.

Mən bıçaqla qoyunun çiyininə qabaq hissəsindən bir tikə kəsdim, əlimlə yemək istəmədiyimdən, onu nesessərimdə gəzdirdiyim boşqablardan birinə qoydum. Cəza almış uşaq kimi, kənara çəkildim və yeməyə başladım. Ərəb mənə bir cürdəklə təzə su gətirdi.

Deməliyəm ki, mən Avropanın ən yaxşı evlərində qoyun əti yemişəm, amma heç vaxt qızmar köz altında bişirilmiş belə iştaha açıcı ət yeməmişəm. Şərqə gedən bütün səyyahlara belə ət yeməyi arzulayıram”.

Düma Ata yeməyin bişirilmə qaydasını versə də xörəyin adını çəkmir.

Hadisənin Ərəbistanda, Tunisdə baş verdiyini, Tunisin bizdən o qədər də uzaq olmadığını, türklərin ərəb mətbəxinə güclü təsirini nəzərə alsaq, bu yeməyin texnologiyasının və adının türk mətbəxlərində axtarılması təbii idi.

Dümanın yazdıqlarını oxuyanda, tamamilə eyni qayda ilə bəzi regionlarımızda hazırlanan bir xörək yadıma düşdü. İlk dəfə bu xörəklə Lənkəranda qarşılaşdım. Fərq yalnız onda idi ki, bu xörək qoyundan deyil, toyuqdan hazırlanırdı. Toyuğun başını kəsəndən sonra ya boğaz, ya arxa tərəfdən bir azca yarıq acıb içəli çıxardılır, içərisində ədviyyat, ləvəngi tərkibi və s. doldurulub tikilir. Toyuğun tüklü dərisi gil palçıqla örtülüb ya çala ocağa, ya təndirə salınır. Təxminən iki saatdan sonra toyuq ocaqdan çıxarılır. Toyuğun üstündəki gil palçıq kövrəkləşdiyindən çox ehtiyatla qırılıb açılır.

Toyuğun tükləri və dərisinin bir hissəsi bu gildən olan qabıqla birgə çıxır. Belə bişmiş toyuğun ətrindən və dadından doymaq olmur, bəh-bəhlə yeyilir.

Gördüyümüz kimi hər iki texnologiya tamamilə eynidir, sadəcə toyuğun dərisi incə olduğundan onu gil palçıqla suvayırlar ki, toyuq yanmasın. Gil palçıq burada əti yanmaqdan qoruyan dəri rolunu oynayır.

Dağlarda çobanlarımıza qonaq olanlar, Düma Atanın bişirdiyi bu yeməyin başqa bir formada bişirildiyinə də rast gəliblər. Bu xörəyi belə hazırlayırlar: quzunu kəsdikdən sonra dərisi bütöv çıxarılır. Əti doğranılır, əlavə olaraq kəkotu, duz, istiot və s. vurulub dəriyə doldurulur (bəzi hallarda dəriyə bükülür), dəri bağlanır, ya tikilir. Çala ocaqda ətlə doldurulmuş dəri, közə basdırılıb Düma Ata yazdığı qaydada bişirilir.

Çala ocaq, təndirin proobrazı, başlanğıc, ilkin formasıdır. Sonralar əcdadlarımız, qazılmış çalanın divarlarını odunla döyüb “Döymə təndir”, sonra döyülmüş divarları şirələyib “şirəli təndir” yaratmışlar. Bəzi hallarda çalanı çox dərin qazmaq mümkün olmayanda, çalanın dibi daşa çıxanda, təndirin dərinliyini təmin etmək üçün ocağın ağzına gil torpaqdan yoğun kəndir şəklində bad çəkiblər, beləliklə “badlı təndir” əmələ gəlib. Badlar artıqca təndir yerdən çıxıb, nəhayət, “hörmə təndir” və s. kimi formalar ortaya çıxıb.

İndi göstərdiyimiz xörəklər təndirdə də hazırlanır.

Dəridə çalaya basdırılıb bişirilən bu yeməyə çobanlarımız “çoban basdırması” deyiblər. Bu basdırmaya əldə olan ərzaqlardan, şabalıd, kartof, buğda, düyü yarması və s. birlikdə və ya ayrılıqda əlavə edilib bişirilir.

Çalada yemək bişirmə texnologiyası ayrı xörəklərimizə də aiddir. İndiyə qədər “çoban bulaması” qoyun doğan zaman hazırlanır. Bunun üçün təzə doğulmuş qoyunun doğum pərdəsi götürülüb təmiz yuyulur. Təzə sağılmış süd, cunadan süzülüb bu pərdənin içərisinə qoyulur, üstü küllə örtülüb üstündə ocaq qalanır, təxminən 1 saatdan sonra süd götürülür. Çox qaribə ləzzət və dad olur.

Çalada basdırma, közləmə kartof, basdırma qarğıdalı, közləmə kömbə və s. bişirilir.

Çoban basdırması bəzən qoyun dərisində deyil, qoyunun qurşağında (mədəsi) bişirilir. Bunun üçün mədə axar suda yuyulub təmizlənir, içərisinə içlik (doğranmış ət və s.) doldurulub çalaya basdırılır, yaxud təndirdə hazırlanır.

Çalada içi doldurulmuş balıq da hazırlanır, bunun üçün içi doldurulmuş balığı ikiqat əncir yarpaqlarına büküb, çalaya yerləşdirib bişirirlər. İndi balığı da bu qayda ilə təndirdə, sobada bişirirlər. Çox ləzzətli bir yemək alınır. Çalada, təndirdə, közdə bişirilən, demək olar ki, eyni istilik emalından keçən müxtəlif xörəklərin mövcudluğu bu texnologiyanın, bu xörəklərin Azərbaycana aid olmasını, məhz buradan bir çox ölkələrə sirayət etməsini söyləməyə əsas verir.

XII əsrdə Azərbaycanda olmuş məşhur səyyah əl Qərnatinin yazdıqları bu əminliyi daha da gücləndirir.

Əl Qərnati XII əsrdə Bakı barədə belə bir faktı göstərir: “Mən bunu Xəzər dənizinin sahilində “Baku” adlanan şəhərin yaxınlığında gördüm. Bu yer dənizdən hündürdədir, onun üzərində çoxlu ot, çoxlu ceyran və bu kimi ov heyvanları var. İnsanlar onların ətlerini doğrayıb istədikləri ədviyyat və yarmalarla, məsələn düyü, buğda və s. ilə dərilərinə doldururlar. Sonra iki tərəfi yoğun olan bir qamışdan götürür, içərisində ət olan dərinə elə bağlayırlar ki, borucuğun bir tərəfi dərinin içərisində, bir tərəfi çöldə qalsın. Sonra ətini bu torpağa (yanar torpaq nəzərdə tutulur) elə basdırırlar ki, borucuğun bir ucu torpaqdan çöldə qalır və ət bu torpaqda bişir, ətə köpüyü isə borucuqdan çıxır köpük qurtaranda, bilirlər ki, artıq ət bişib. Onda onu çıxarırlar və görürlər ki, ət hərisədəki kimi bişib”.

Beləliklə, ey ölkəmiz daxilində səyahətə gedən yurddaşlarımız! Səyahət zamanı ölkəmizdə tikilmiş gözəl otellərdən, müasir restoranlardan, fitnes zallardan, hovuzlardan kənara çıxıb hərdən çobanlarımıza, kənd əhalisinə qonaq olun, onlarla birlikdə “çoban basdırması” bişirib yeyin. Görün babalarımız necə mətbəx mədəniyyəti nümunələri yaradıblar. Sonra fəxrlə əcnəbiləri də aparıb qonaq edin, qoy Düma Atanın duyduğu ləzzəti onlar da duysunlar.

Ey otel, restoran sahibləri, həyətdə bir çala yeri düzəldin və ya restoranda bir təndir qoyun. Gələnlərə hərdən “çoban basdırması” da bişirin. Həm ağızları dadmağa gəlsin, həm Sizə xeyir bərəkət olsun, həm də babalarımızın yaratdıqları itib-batıb, oğru qonşulara yem olmasın.

Şişlik kabab, Şiş kabab haqqında dastan

Şişlik Azərbaycan mətbəxinin ən qədim və sevimli yeməklərindəndir. Hələ “Kitabi-Dədə Qorqud” da oxuyuruq “Qoyun vergil – bu oğlana şişlik olsun”.

Azərbaycanda şişlik yeyən Aleksandr Düma (ata) da bu yeməyi çox bəyəndiyini onu fransız mətbəxinə daxil etdiyini yazır. Rus alimi V. Yegoşkin yazır ki, bu yemək ərəblərə türklərdən keçib. Şişlik sözü, dilimizdəki şiş sözündəndir. Mary Priscillanın sözlüyündə verdiyi məlumata görə lülə üçün dəmir şişlər XVI əsrdə hazırlanırdı. Eyni zamanda ağacdan da şişlər hazırlanıb satılırdı. Dəfnə budaqlarından hazırlanan şişlər balıq kababı üçün istifadə edilirdi. “Şiş” kəlməsi XI əsrdə “Duivani - lüğət it türk”də də verilib. XIV əsrdə şiş mənasında “söglük” sözünə də rast gəlinir. Dilimizə ərəbcədən keçmiş “kabab” sözü də şamil olunur. Bəzi ərəbşünasların verdiyi məlumata görə “kabab” sözünün ərəbcədə bir mənası “yanar”, ikinci mənası isə əcdadlarımızın yeməyidir. Bir çox dillərdə (ərəb, yuqoslav və s) yeməyin adı şiş - kabab, şiş – kavab, şiş – cevap kimi işlədilir. Türklərin dünyaya bəxş etdikləri bu yemək bütün dünya xalqları tərəfindən sevilə də Azərbaycanda daha yüksək səviyyəyə qalxmışdır. Şişlikçi, kababçı sənəti aşbazlıq sənətinin ayrıca bir qoluna çevrilmişdir.

Hətta şişliklə bağlı məsəlləri də əmələ gəlmişdir. Məsələn, “Şişlik qanlı, igid canlı” və s. bu kimi. XI əsrdə Mahmud Qaşqarının verdiyi məlumatlardan görürük ki, türklər daha çox qoyun əti yeyirdilər. Təzə quzu əti ən sevilən ətlərdən idi. Kabablıq quzu və oğlağa “söğüş” deyilərdi və bir çox türk dillərində bu söz indi də qalmaqdadır. Qaşqari də bugünkü kimi kəsilmək üçün saxlanan heyvana “ətlik” deyilirdi.

1237-ci ildə Ələddin Keyqubadın verdiyi ziyafətdə “Elvan taam və biryanlar və danə və müzafər və kaz və tavuk çevirmələri və arı girdeler və tənur aşıları və mümessək və muattar şərbətlər birgə yeyildi və içildi”. Burada verilən biryan hörmətli Zəki Oralın yazdığı kimi kababdır. Amma burada qaz və toyuq ətindən də bütöv çevirmələrin, dənələrin verildiyini görürük. Bu kabab növü Azərbaycan bölgələrində bu gün də fırlatma adı ilə hazırlanır. Həm də bu məlumatda “biryanlar”, yəni cəm şəklində yazıldığı üçün bir deyil, bir neçə şişlikdən söz edildiyi anlaşılır. Marianna Yerasimos XV əsrdə Osmanlı sarayında ətdən 3 (quzu, toyuq, lülə), XVI əsrdə 7 (toyuq, lülə, quzu, tovuz quşu, ördək, göyərçin, kəklik), XVI əsrdə 6 (kabab, təcərə, cızbız, göyərçin, qaratoyuq, qaz), XVIII əsrdə 11 (çömlək, dovşan, tas, qəssab, xurma, furin, süd, qırma toyuq, quşbaşı, ciyər, qiymə), XIX əsrdə 23 (püryan, kağız, lülə, şiş, dəfnəli şiş, qatıqlı şiş, qatıqlı lülə, güvəc, kirəmid, meşə, sac, testi, toyuq, qırma toyuq, süd, quş, Nas, Osman, dovşan, qiymə fırın, tas, ciyər, baş, içi dolmuş quzu) kababları çəkildiyini göstərir.

Azərbaycanda şişliyin yüzlərcə növü var. Kabab müxtəlif ətlərdən, mal ətindən, quş ətindən, balıqdan çəkilir. Bundan başqa kabab bəzi tərəvəzlərdən də hazırlanır. Məsələn, kartof, pomidor, badımcan, göbək və s. Adətən tərəvəzdən hazırlanan şişliklər, ət şişliyi ilə birgə verilir. Şişliklər iki növ olur: tikə və döymə (lülə). Lülə kabablar xırdalanmış məhsuldan hazırlanır. Bunlara daha çox lülə deyirlər. Dilimizdə uzunsov, içərisi dəşik əşyalara lülə deyirlər, məsələn, “çaydanın lüləsi” kimi. Toyuq lüləsi, ət lüləsi, kartof lüləsi, qoz lüləsi və s. Qeyd edək ki, xırdalanmış ətdən bişirilən bütün xörəklər, o cümlədən lülə də türklərin icadıdır. Q.A.Dubovis yazır: “Milli (erməni T.Ə) mətbəxində qiymələnmiş ətdən olan xörəklər - kololik, kololak, dolma çox məşhurdurlar. Bu türk mətbəxindən yaxınlarda əxz olunmuş xörəklərdir”.

И.А.Авах isə ərəb mətbəxi ilə bağlı yazır: “Əlcəzair, Tunis və Liviya Osmanlı imperiyasının tərkibinə daxil olduqdan sonra bu ölkələr onun gözəl mətbəxinin təsiri altına düşməyə bilməzdilər. Məhz bu vaxtdan sonra Məğrib mətbəxində yeni texnologiya - ətdən xörək hazırlamaq texnologiyası geniş yayıldı”.

И.В.Ерошкин də bunu təsdiqləyir: “Türk mətbəxində istifadə edilən texnologiyaların çoxu, o cümlədən qiymə ətdən geniş istifadə edilməsi Tunis, Liviya, Əlcəzair kulinarları tərəfindən mənimsənilmişdir”. Bəzən yumurtanı da şişdə bişirirlər.

Şişlikləri əsasən manqalda, təndirdə və kürədə bişirirlər. Bunlara təndir kababı, təndir şişliyi, kürə şişliyi də deyirlər. Təndir, kürə kimi manqal da bizim ocaqlardandır. Manqal türklərin icad etdikləri bir ocaqdır. Həm isinmək üçün, həm də yemək bişirmək üçün müxtəlif formalı manqallar bürüncdən, dəmirdən, gildən, oyma daşdan və s. hazırlanır, içərisində ağac kömürü yandırılırdı. Türkiyəyə gələn Fransız elçiliyinin nümayəndəsi Nicolas de Nicolay bu bişirmə üsulunu görüb çaşmışdı. Hətta manqalda bişirilən yeməyin sağlam və ləzzətli olmayacağını yazır. Bu avropalıların manqalda və ocaqda kömürlə bişirilən yeməklərlə hələ tanış olmadıqlarını göstərir. Düma (Ata) da kababla ilk dəfə Azərbaycanda tanış olmuşdu. Bəzi müəlliflər “manqal” sözünün ərəbcədəki “mənqal”dan götürüldüyünü yazırlar. Fikrimizcə manqalın adı “məni qala”, yəni “məni yandır” mənasındadır və türk dilinin qanunauyğunluqları ilə tam uyğunluq təşkil edir. Q.A.Dubovis də “Erməni mətbəxi” kitabının lüğət hissəsində etiraf edir ki, “manqal - türkcə manqal sözüdür”. Tarix elmləri doktoru V.V.Poxlebkin də manqalın Azərbaycana məxsus olduğunu etiraf edir: “Rus peçi, Zaqafkaziya və Orta Asiya təndiri (tandır), Moldov qratarı, Azərbaycan manqalı...”. Şişlik üçün ən çox işlədilən ət erkək ətdir. Erkək quzunun əti daha dalı olur. Şişlik üçün ayrılan erkəklər burulmuş, axtalanmış olanda ətləri daha lətif olur. Bundan başqa şişək qoyunun (iki il erkəkdən ayrı saxlanmış qoyunun) əti üstün tutulur.

Şişlik üçün qara rəngli heyvanın əti daha yaxşı hesab edilir və daha ləzzətlidir. Folklorumuzda da bu öz əksini tapıb: “Qara qoyunun əti, yol qırağının otu”... “Qara qoyun ətli olur, qovurması dadlı olur” və s. Görünür bu qara rəngin günəş şüalarını tuta bilməsi ilə bağlıdır. Heyvanın sol tərəfi daha yumşaq olduğundan sol tərəfin şişliyi də yaxşı olur. Şişlik üçün adətən heyvanın ən incə ətindən istifadə edilir, çox vətərli ət, məsələn, bud əti kabab üçün məğlub sayılır.

Ov heyvanlarının əti mütləq basdırma edilir. Əti basdırmaq üçün turş məhsullardan (sirkə, abqora, turş meyvələr, məsələn, nar) və soğandan istifadə edilir. Basdırma edilmiş ət 4-6 saat sərin yerdə saxlandıqdan sonra ət yumşalır, şişlik üçün yararlı olur. Şişlik bişirilməsi üçün ağac kömürün də əhəmiyyəti böyükdür. Ən yaxşı kömür zərgər kömürü deyilən dəmirağacın kömürüdür. Bundan sonra qurumuş meyvə (üzüm, tənək) kökləri, sonra isə meyvənin gövdəsinin kömürü közü, şişliyi daha ləzzətli edir. Şişlik bişirəndə əl altında qatı duz məhlulu da saxlanılır ki, göz alovlananda üzərinə çilənsin ki, həm alov yatsın, həm göz çox tüstülənməsin nə alovda, nə tüstüdə şişlik bişirilməz. Yalnız qara ciyər kababını ciyər “qaralması” deyər tüstüdə bişirirlər. Şişə oda qoymazdan öncə ət duzlanıb istiotlanır. Qeyd edək ki, tikə kabablar üçün nazik şişlər, lülələr üçünsə enli şişlərdən istifadə edilir.

İçalatdan hazırlanan şişliklər çox sevilir, xüsusilə qara ciyər şişliyi. Qara ciyəri iç yağının pərdəsinə büküb xüsusi ləzzətə malik “xan kababı”, təzə quyruqdan isə çox sevilən quyruq kababı çəkirlər.

Süfrəyə verilən kababı yuxaya büküb şişdən çıxarıb, elə yuxa ilə birgə də yeyirlər və yaxud təndir çörəyinin arasını açıb əti şişdən bu çörəyin arasında çıxarırlar. Şişliyin yanında həlqə-həlqə doğranmış göyərti və nar dənələri ilə birgə, təmizlənmiş göyərtilər, pomidor, xiyar verilir. Şişliyin yanında turşməzə içliklər üstündən ayran verilir. Bu yağların parçalanmasına və həzminə kömək edir.

Balıq kabablarının yanında əlavə olaraq adətən nardança, narşərabla verilir.

1850-ci ildə rus səyyahı İ.Berezin kabab haqqında belə məlumat verir. Dağıstan mətbəxinin axırıncı vacib xörəyi bütün şərq şairləri tərəfindən nəzmə çəkilmiş qızardılmış kababdır ki, şərq şairlərinin onsuz heç bir şeiri yoxdur ki, orada qarşılıqsız məhəbbətdən şairin ürəyi “kabab” olmasın. Yeri gəlmişkən deyim ki, “ey minnətdar oxucum, mənim də ürəyim “kababa” dönəcək əgər Dağıstan mətbəxi barədə yazdığım traktat Sizin xoşunuza gəlməsə”.

Kabablar bir çox sinfə bölünür. Ən çox istifadə edilən, “kabab-şişlik” və “doqme-kabab”dır. Birincisi şişdə qızardılmış qoyun əti tikələridir ki, bir az yanmış kimidir. Onu da soğanla daha çox göy soğanla yeyirlər. Hərdən soğanla doğranmış qoyun ətini şişlik üçün on saat sirkədə isladırırlar. Doqme-kabab-qiymələnməmiş qoyun ətidir. Və yaxud “xüseyin-kebab”-növbə ilə ağac şişə keçirilmiş qoyun əti və soğandan, qazanda buxarda bişirilir. İştaha artırmaq üçün sirkə ya limon vurulur.

Şişliyin bir növü də dönərdir ki, dönmək fırlatmaq mənasındadır. Restoran biznesinə dönəri ilk dəfə məşhur türkiyəli ağsaqqal mütəxəssis, bizim yaxın dostumuz Beyti bəy Gülər gətirmişdir. Dönərin Azərbaycanda necə yeyildiyi barədə Fransız yazıçısı Düma (ata) da xəbər verir. Dönərin bir adı da çevirmədir. Çünki şiş daima çevrilir ki, bu da dönər sözünün sinonimidir. Ərəb, yunan və s. dillərə keçmiş bu söz indi “şavırma” kimi işlədilir. Dönərin, çevirmənin bir adı da dilimizdə eyni mənada işlənən fırlatma kababdır. Rus mətbəxində eyni xörəyin adı “verçenoe” da eyni mənə daşır. Diqqətinizə çatdırırıq ki, 2003-cü ildə Kislovodskda keçirilən beynəlxalq kulinariya çempionatında “Şişlik” sinfi yarışlarında qızıl medalı Azərbaycan komandası aldı.

Azərbaycanda bişirilən kabablarında ikisinin hazırlanma qaydasını sizə təqdim edirik.

Qoyun ətindən tikə-kabab

1 kq. 300 q qoyun əti, 4 baş soğan, 1 ədəd nar, göy soğan, cəfəri, reyhan, sumaq, duz, istiot.

Qoyun ətindən çox da böyük olmayan tikələr kəsilir, üstünə duz, istiot səpilib şişə taxılır. Tikə-kabab közərmiş ağac kömürü üzərində qızardılır. Kababın bərabər qaydada qızarması üçün şişlər arabir çevrilir. Əgər ət təzədirsə, şişlər 2-3 dəfə çevrilir. Tikə-kabab hazır olan kimi süfrəyə verilməlidir. Üstünə halqavarı doğranmış baş soğan düzülür, nar şirəsi tökülür və nar dənələri səpilir. Ayrıca göyerti və sumaq verilir. Yay zamanı tikə-kababa şişdə qızardılmış təzə pomidor da əlavə edilir.

Tikə kababı qızardılan kimi, isti-isti yemək lazımdır.

Quyruq və Qozdan lülə-kabab

Qoz quyruqla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir. İstiot, duz vurularaq yaxşı-yaxşı qarışdırılır və lülə şəklinə salınaraq şişə taxılır, manqalda közərmiş kömürün üstündə qızardılır.

Qozdan hazırlanan lülə kabab çox tutumlu olur. Ona görə də onu adətən süfrəyə axırda verirlər.

Ədəbiyyat

1. Reşat Genç “XI Yüzyılda Türk Mutfagi”, “Yemək kitabı”, İstanbul Kitab yayın evi 2003, səh 3-17.
2. M.Zeki Oral “Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri”, İstanbul Kitab yayın evi səh. 18-34
3. Mahmud Qaşqari “Divani lüğəti – it - Türk” I, II,III, IV hissə, Ankara, Türk tarih kurumu basın evi, 1992.
4. Önder Şenyapılı “Damakta kalan tatların akılda kalan adları”, Türkiyə, Ankara, ODTÜ yayıncılık, 2010, 556 səh
5. Marianna Yerasimos “Günümüzə uyarlanmış 99 Osmanlı yemeyi ”, Osmanlı mətbəxi, İstanbul, Boyut, 2002.
6. И. Березина «Путешествие по Дагестану и Закавказью». Казань, 1850, стр. 121.
7. Егошкин В.Е. «Кухня народов арабского Магриба», Москва, Во Агропромиздат, 1989, 385 стр.
8. А. Дубовис «Армянская кухня», Москва. «Фолио», 2003, 464 стр.
9. И.А. Авах «Магрибская кухня», Харьков, СП «Каравелла», 1996, 385 стр.

Dönər haqqında dastan

Dönəri hazırda bütün dünyada tamamilə haqlı olaraq türk xörəyi kimi tanıyırlar. Lakin bəzən onu “şavırma” adı altında gah yunan, gah erməni, gah da ərəb xörəyi kimi qələmə verirlər.

Dönər qədim xörəklərimizdən olan şişliyin, kababın bir növüdür. Böyük fransız aşpazı və yazıçısı Aleksandr Düma (ata) Azərbaycanda şişliklərlə tanış olmuş, onu 3 cildlik fransız mətbəxinin lüğəti kitabına da salmışdır.

Məlumdur ki, Düma (ata) yazıçılıqda plagiatdan istifadə edirdi. Hətta Bestujev Marlinskinin “Molla Nur” əsərini fransız dilində çap etdirərkən müəllif kimi özünü göstərmişdi. Aşpaz kimi də plagiatçılığından qalmayan Düma (ata) Azərbaycanda dönərin hazırlanma texnologiyasını da öz adına çıxır və dönər, çevirmə haqqında belə yazır. “İndi isə necə deyərlər “təkmilləşdirilmiş şişliyə” müraciət edək. Şişliyin necə bişdiyini siz artıq bilirsiniz elə deyilmi? Mən isə onu belə təkmilləşdirdim.

Can ətinə xırda qoz boyda tikələrə bölmək əvəzinə mən onu bütöv saxlayır, uzununa bütöv şişə çəkirəm. Əti yaxşıca duzlayıb istiotlayandan sonra şişin bir ucunu ocağa bərkidib digər ucunu Vasilinin sol əlinə qoyuram. Sağ əlini isə mənim kolleksiyamın ən iti xəncəri ilə silahlandırırım. Can ətinin üstü qızardıqca, Vasiliy ətin üstünü 2-3 sm qalınlığında uzununa kəsir.

Bu tikələr süfrəyə verilən zaman, ətin qalan hissəsini duzlayıb, istiotlayıb yenə ocağa qoyur və ət şişdən qurtarana kimi bunu təkrarlayır. Qızarmış ət tikələri təzə yağa ya kərəvizə batırıb yemək daha ləzzətlidir. Təkmilləşdirilmiş kababı hazırlamaq üçün bax bu lazım idi”.

Əvvəllər və indi də bəzi hallarda heyvanı ya bütöv şəkildə, ya heyvanın bir hissəsini, məsələn, qolunu iri şişə keçirir, közün üzərində fırlayır, döndərir, çevirirlər. Bişdikcə üst bişmiş qatı kəsib yeməyə verirlər. Rus mətbəxində də dönəri-çevirməni eyni qayda ilə bişirir, ona eyni anlamda işlənən “verçenoe” deyirlər. Biz bilirik ki, türk mətbəxi yunan, ərəb və erməni mətbəxlərinə güclü təsir göstərərək onları formalaşdırmışdır. V. Yeqoşkin yazır ki, “XVI əsrin birinci yarısında Əlcəzair bəylərbəyi Xeyrəddin Barbarossa (1483-1546) özünü türk sultanının vassalı tanıdı. XVI əsrin sonunda isə Əlcəzair, Tunis və Liviya Osmanlı İmperiyasının tərkibinə daxil oldu. Rəngbərəng və lətif türk yeməkləri yavaş-yavaş Məğribin şəhər əhalisinin öz təsiri altına aldı, türk mətbəxinə məxsus olan texnologiyaların əksəriyyəti, o cümlədən geniş yayılan xırdalanmış ətdən istifadə Tunis, Liviya, Əlcəzair kulinarları tərəfindən əxz edildi. Bu qədər dəyişdirilmiş türk mətbəxinin reseptləri məğrib xalqlarının mətbəxinə elə möhkəm əxz edilib ki, indi onların milli xörəkləri hesab edilir. Onların arasında ət xörəklərindən “dulma”-ni (üzüm yarpağı ilə), “şiş-kabab”-ı (şəşlik), “kabamanı”, şirniyyatlardan isə “baklava”-nı, “raxat lukum”-u, “samsa” və bir çox başqalarını göstərmək olar”.

Erməni alimi T. A. Xatronova “Erməni mətbəxi” kitabında özü qeyd edir ki, “Türk mətbəxi erməni mətbəxini həddən çox zənginləşdirib”.

Bunu L. N. Sopina və Y. M. Novojenov da təsdiqləyirlər! “Biz məsələn çox şeyləri türk mətbəxindən əxz etmiş erməni və Bolqar mətbəxlərində oxşarlıqlar görürük”. Professor A. Süheyli-Ünver yazır: “Biz Bizans Rumlarının bizim mətbəximizi eynən aldıkları qənaətimizdir ki, bu gün də onların mətbəxi bizimkinin eynidir”.

Qeyd edək ki, dilimizdən “çevirmə” sözü bu dillərdə “şavırma”, “şaurma” şəklində işlənir ki, bu da doğma dilimizdə dönər sözünün sinonimidir.

Ola bilər ki, sabah kimsə ortaya çıxıb dönərə, çevirməyə, “fırlanma” və ya “f” hərfini deyər bilmədiyi üçün “pırlanma” desin, o yenə də bizim Milli yeməyimiz kimi qalacaq. Dönərin bir hazırlanma nüsxəsini də sizə təqdim edirik. Əslində bugünkü dönərin ulu babası bütöv q uşlardan və qoyun, mal ətindən bişirilən büryan, bürğan meşə, orman və s. adlarla bilinən bütöv çevirmələr, fırlatmalardır.

Sonradan eyni metodla heyvanın bir hissəsini – budunu, qolunu və s. bişirir. Sonra isə tikə ətdən bu yeməyi bişirməyə başladılar. Türklərin icadı olan “dönər kebab” haqqında XVII əsrdə Krım tatarlarının yanında dadına baxdıqdan sonra Evliya Çələbi də bəyəndiyi bu kabab

barədə yazır: “Bir semin qoyunu şaqqa şaqqa edib iki başları incə, ortası qalın bütöv bir parça ət kimi bir dəmir kabab şişinə çəkərlər ki, ətn bir yeri o birindən ayrılmaz”.

Ayşə Fəhriyə (1882-1883 –cü illər) İzmir kababı adı ilə dönər haqqında məlumat verir. Təndirdə bişirən kabab şişləri də dikinə qoyulduğu üçün nə vaxtda dikinə şişdə bişirilən kabablar, dönərlər icad olunmalı idi. Amma manqalın dik qoyulması tərəçələrə kömür yerləşdirməklə dik aılan şişdə kabab çıxılması Dədə Mehmedoğlu İskəndər bəy tərəfindən icad edilmiş, ilk dəfə Bursada Kayhan camidə quzu ətindən bişirilib satılmışdı. Süfrəyə verilən bu quzu ətinin üzərinə əridilmiş qaynar kərə yağı da verilir.

Sonralar İskəndər bəyin bu icadı Türkiyənin dünyadakı simvollarından birinə və Türkiyənin xaricdə çörək yerinə çevriləcək. Yalnız bundan sonra yunanların bənzər işləri, ərəblərin “şaurmaları” və s. ortaya çıxacaq.

Dönər hazırlamaq üçün ən yaxşı ət erkəyin bel əti və ya dananın can ətidir.

Dönəri ya Duma yazdığı kimi manqalda ya da dönər aparatında bişirmək olar. Müasir dönər aparatı qeyd etdiyimiz kimi türklərin icadıdır və iki hissədən ibarətdir. Birinci hissə hündürünə qoyulmuş manqaldır ən yaxşısı kömür (ağac kömür) manqaldır. Onun içərisində arakəsmələr düzəldilib bu arakəsmələrə köz doldurulub. İndi daha çox təbii qaz ya elektriklə işləyən manqallardan istifadə olunur. Amma kömürlə işləyənlərdə dönər daha ləzzətli olur. Dönər aparatının ikinci hissəsi isə hündürünə qoyulmuş fırlanan şişdən ibarətdir.

Hazır doğranmış əti qızardılmış boşqaba qoyur, üzərinə doğranmış yaşıl sarımsaq, keşniş, soğan, üyüdülmüş kəkotu qatılmış qatıq və ya süzmə əlavə edir, yanında qızardılmış pomidor, halqa şəklində doğranmış soğan qoyulur.

100 q hazır ətə 0,5 stəkan qatıq ya süzmə 20 q yaşıl sarımsaq, 10 q keşniş, 10 q yaşıl soğan, 1 q kəkotu unu, 1 ədəd orta pomidor, 1 kiçik baş soğan götürülür.

Ləvəngi haqqında dastan

Mənim üçün ən çox maraqlı doğuran kitablardan biri XII əsrdə Gəncədə yaşayıb-yaratmış Əbu-Bəkr İbn Xosrov əl Ustadın “Munisnamə”sidir. “Munisnamə”də adları çəkilən yeməklərin arxasınca gedib nə qədər xörəkləri yenidən tapıb, bərpa etmişəm. İndi də ləvəngi haqqında yazmaq istəyəndə yenə Əbu-Bəkrin “Munisnamə”sindən başlamaq qərarına gəldim. Beləliklə, ustada qulaq asaq: “Bir dəfə belə oldu ki, (Əmir T.A) Həccac Yusif balkonda oturub əshabələri ilə söhbət edirdi. Həccac yanımda olanlardan soruşdu: Hansı xörək bütün yeməklərdən dadlıdır?”. Əshabələrdən biri cavab verdi ki, “İcazə verin mən içərisi şəkərli badamla, mixəklə, Hind qozu ilə doldurulub qızardılmış toyuq və əridilmiş yağda qızardılmış ağ unun çörəyini təklif edirəm. Mən bu yeməkləri elə bişirirəm ki, dünyada heç bir xörək onunla müqayisəyə gələ bilməz”. Həccac təəccübləndi və bu yeməyi dadmaq istədi. Əshabə o dəqiqə evə getdi, söz verdiyi yeməyi gətirib əmirin qarşısına qoydu. Əmir qızardılmış quşlardan birini yeyib qalanlarını çox sevdiyi cariyəsinə göndərdi. Qız öz növbəsində bu xörəyə başqa yeməklər də əlavə edib öz nöqəri ilə mənə göndərdi. Mənim də gənc dostum var idi, onu çağırdım ki, mənə göndərilən xörəkləri mənəmlə birgə yesin. Mən toyuğun qarnını kəsəndə (ya qarnı tikilib, ya boğazdan doldurulub T.Ə), oradan qiymətli daş-qaş və inci töküldü. Bunu görən dostum o anda məni tərk etdi, Həccacın yanına gedib gördüklərini ona danışdı. Mənim dostumun danışdıqları əmiri çox acıqlandırdı və o anda ona xörək bişirmiş əshabəsinin arxasınca göndərdi. “Sən quşların içərisinə nə doldurmuşdun?”-deyə əmir ondan soruşdu. “Qiymətli daş-qaşlar və incilər” - deyə o cavab verdi. Əmir, gənc adamın düz danışdığına əmin olub, cariyəsinə yanına çağırdı “Ey dəyərsiz deyə əmir yazıq qıza qışqırdı – sənə çəkdiyim zəhmət üçün sən mənə beləmi təşəkkür etdin?” – “O əmir – deyə qız sakitcə cavab verdi – mənə tənə vurma, çünki iki şey bu hərəkəti etməyə məni vadar etdi; birincisi, Uca Allahın yazısı, ikincisi isə mənim bütün varlığımıza hakim olmuş məhəbbət” – “Ay bədbəxt - əmir qışqırdı – bəs sən mənim qəzəbindən qorxmadın?. “Əgər mən məhəbbət naminə həyatımdan keçmişəmsə - qız cavab verdi - onda sən qəzəbin və qəddarlığın məni narahat edə bilərmisən?”.

Belə cavabdan özünü itirmiş əmir mənə müraciət edib soruşdu: “Bəs sən bilmirdin ki, kimlə iş görürsən, necə cürət edib belə addım atdın”. “Yox bilirdim. Sənin qəddarlığın barədə də mənə məlumdur. Mən əvvəldən hər şeyi bilə-bilə həyatıma əlvida deyib bu addımı atdım” deyə mən cavab verdim. Əmir bu cavablardan sonra düşüncəyə daldı, sonra dedi: “Belə şeylər dünyada tez-tez olur, düz və səmimi cavab verdiyiniz üçün hamınızı bağışlayıram”. Sonra o qızın əlini götürüb mənə verdi və min dinar da bağışladı və mənim dostuma dedi: “Ay qanunsuz doğulmuş bic! Sənin dostun səni çağırırdı ki, sən də dadlı yeməkdən ləzzət alasan, sənə dostunu satmaq və mənim hərəmxanamın sirrini açıb məni biabır etmək qərarına gəldin. Bu alçaqlıq üçün tam cəzanı alacaqsan”. Əmir onu daşqalaq etmək əmri verdi”.

Əbu Bəkrin gətirdiyi bu əhvalatda bir neçə məqam bizim üçün maraqlıdır. Birincisi “Toyuğun içini doldurub hazırlamaq XII əsrdə Azərbaycanda artıq məlum idi. Bu xörəyi dolma toyuq, dolma quş, dolma balıq və s. (toyuq dolması, balıq dolması və s.- dən fərqli olaraq), almiç (içi alınmış, tutulmuş), ləvəngi, tutulmuş (tatarlarda indi də tutuqan tavuk adı ilə hazırlanır) və s. adlarla tanınır.

İkincisi: İçliyin hazırlanması o qədər dəyişikliyə uğramayıb. Sadəcə qoz yerinə badam, soğanın şirinliyi yerinə şəkər (şəkərei-badam) işlədilib.

Üçüncüsü: Toyuq ətinin şəkərlə, balla bişirilməsi texnologiyası qabaq dəbdə idi. Hətta Məhəmməd Şirvani də XV əsrdə toyuq köksünün şəkərlə bişməsi texnologiyasını verir.

Dördüncü maraqlı məlumat XII əsrdə ərinmiş yağdan istifadə, təmiz ağ unun çörəyi barədə məlumat və çörəyin yağda qızardılıb verilməsidir.

Bu gün də yağda qızardılmış çörəklər “qrenki” ya başqa adlarla süfrəyə verilir və biz bunu Avropadan aldığımızı düşünürük.

Bir maraqlı, diqqəti cəlb edən məlumat da, quşun qarnının cavahiratla doldurulmasıdır. Süfrəyə yemək yerinə cavahirat verilməsini N. Gəncəvinin “İsgəndərnamə” sində də görürük. Nüşabə İsgəndərin qarşısına yemək əvəzinə əvvəlcə daş-qaş qoyur. Bir nağılımızda isə Şah Abbas Novruz bayramında bir kasıbın evinə altı cavahiratla doldurulmuş plov göndərir. Yəni bu süjet folklorumuzda, ədəbiyyatımızda yer tutmuş bir süjetdir. Ən maraqlısı isə oğlanın quşun qarnını kəsib onu açmasıdır. Bu iki halda ola bilərdi. Ya quşun qarnı doldurulduqdan sonra tikilib, ya da quş boğaz tərəfdən, dənliyi tərəfdən doldurulub. Birinci texnologiya, quşun qarnının tikilməsi indi daha çox istifadə edilsə də, ikinci versiya daha məntiqli görülür. Çünki assosiativ təfəkkürdə quşun dənliyindəki daşlarla daş-qaşın eyniləşdirilməsi daha asandır. Nağıllarımızda quşun dənliyindən qiymətli əşya tapılması, quşun qızıl yumurta yumurtlaması geniş yayılıb. Bugünkü ləvəngilərimizə gəldikdə isə, hazırda ən çox yayılan balıq ləvəngisi, toyuq ləvəngisi, badımcan ləvəngisi, qurgut və sairələrdir.

Əslində ləvəngi üst qatdan; balıq, toyuq, badımcan və içlikdən ibarətdir! İçliklər müxtəlifdir: Yay ləvəngisi, qış ləvəngisi, göyörti ilə, tərəvəzlə, qoz-soğan qiyməsi ilə, narla, şorla (kəsmiklə) və s. içliklər ləvəngini, çeşidləşdirir. Balığın, quşun sobada, közdə, təndirdə, buxarda bişirilməsi də hazır xörəklərin dadına və görünüşünə təsir göstərir. Müxtəlif içi doldurulmuş balıq və quşdan hazırlanmış yeməklərə müxtəlif mətbəxlərdə rast gəlirik: Amerikalıların Milad hinduşkası, xristianların Milad qazı, içi qiymə ilə doldurulmuş rus mətbəxi xörəkləri, içinə alma doldurulmuş qaz və s bu qəbildəndir. Məsələn fransızcadan rus dilinə tərcümə edilib əlavələr olunmuş 1791-ci ildə N.Yacenko tərəfindən çap olunmuş kitabda bir balıq ləvəngisi (onun hazırlanması), ev və vəhşi quşların doldurulub bişirilməsi qaydaları verilib. Amma əlimizdə olan mənbələr bu xörəyin Azərbaycanda daha çox tarixə malik olduğunu göstərir.

Elə Əbu Bəkrin bu xörək haqqında verdiyi məlumat ləvəngiləri XII əsrdən əvvəl formalaşdığını göstərir.

İçə doldurulmuş belə xörək nüsxələrinə, yəni indiki dillə desək ləvəngilərə Abbasilər dönəmində Katib Bağdadi (Şəmsəddin Məhəmməd v. əl Həsən v. Məhəmməd əl-Kərim Bağdadi) tərəfindən XIII əsrdə (1226-cı ildə) monqol istilasından öncə yazılmış “Kitabul – Tabih” (Aşbazların kitabı) əsərində də rast gəlirik. İran və türk mətbəxinin Bağdad mətbəxinə, xüsusilə Abbasilərin və ümumərəb mətbəxinə o dövrdəki təsiri barədə çox yazılmışdır. Beləliklə, Abu-Bəkrdən sonra yazılı ədəbiyyatda katib Bağdadinin “Kitabul-Tabih”ində daha

bir ləvəngiyə, balıq ləvəngisinə rast gəlirik. Beləliklə, Bağdadiyə görə: “Semek Meşvi (sobada, fırında balıq T.Ə). Təzə balıq alınır, bıçaqla dərisi kəsilib qarnı yarıdır, yaxşı yuyulub suyu süzülür. Sumaq alınır, yaxşı döyülüb qabıqları ayrılıb atılır. Sumağın yarısı qədər kəkotu alınıb o da döyülür. Sumağın üçdə-biri qədər soyulub yaxşı döyülmüş sarımsaq alınır. Hamısının (sumaq, kəkotu və sarımsağın cəmi) yarısı qədər ceviz (qoz) alınıb döyülür. Hamısı qarışdırılır, üzərinə bir az keşniş toxumu, çəmən və yaxşı döyülmüş saqqız atılıb təzə küncüd yağı əlavə edilib yoğurulur, duzlanır. Balığın içi-çölü küncüd yağı ilə yağlanır, içində zəfəran əzilmiş gül suyu ilə ovulur, sonra balığın içi hazırlanmış içlə doldurulur. Bərk bir kətan ipləklə bağlanan balıq dəmir bir tava içində təndirdə alovuzam oda qoyulur. Bişənə qədər ağı örtülü qalır. Sonra təndirdən çıxarılır. İsti ya da soyuq yeyilir”.

Bu nüsxə bizim üçün çox böyük əhəmiyyət kəsb edir. Biz indi balığın içərisinə palçıq turşu, turş meyvə rübü sürtür, içliyə də bunları vururuq. Bağdadidə bu turşuluğu sumaq verir. Bunun üçün də sumaq daha çox götürülür. Biz içliyə indi soğan əzib vururuq, Bağdadidə soğanı sarımsaq əvəz edir. Biz sarımsağı indi balıq buğlamasında, sırdaqda istifadə edirik. Sumaq, kəkotu turşu kimi palçıqlanmadığı üçün Bağdadidə qatışığa küncüd yağı və saqqız vurulur. İndi biz də Bağdadidə olduğu kimi içliyə döyülmüş qoz vururuq. İndi də balığın qarnı kətan iplə bağlanır ya tikilir. Ləvəngi balıq indi həm təndirdə, həm buxarda, həm başqa ocaqlarda bişirilir. Bu gün də biz ləvəngini soyuq və isti yeyirik.

Katib Bağdadinin kitabındakı digər bir xörək nüsxəsi də bizdə çox böyük maraq doğurdu. Biz tək balıq və toyuq ləvəngisini yeni içliyi balığın ya toyuğun bir tikəsinə dürmək, borucuq ya digər şəkildə bükülüb-bişirilməsini 1993-cü ildə ilk dəfə Maltada Beynəlxalq Kulinariya Çempionatında reallaşdırdıq.

Əlbəttə ləvəngi özlüyünü, öz formasına saxlasa da günün tələbləri ilə bağlı yeni formalarda da təqdim edilir.

Ümumiyyətlə Bugünkü restoran biznesinin tələbləri ilə bağlı olaraq keçən əsrin 90-cı illərindən başlayaraq Dünya Çempionat və yarışlarında Azərbaycan komandası yeni addımlar atdı, toyuğun döş əti, heyvanın can əti, balıq (tıxsız, sümüksüz) döyülərək nazik lavaş, yuxa formasına salındı, içərisinə isə ləvəngi içliyi qoyulub büküldü, bişirilib süfrəyə verildi. İndi restoranlarda, toylarda verilən sümüksüz ləvəngilər, tək ləvəngi və s. belə yarandı. Bu işləmələr daha düzgün toyuq bükməsi, ət bükməsi, balıq bükməsi adlandırılmalıdır. Çünki, artıq burada doldurulan qarın yoxdur. Lakin köhnə ləvəngi adı saxlandı. Ləvəngi bununla da öz inkişafından qalmadı. Bundan sonra biz, kətəni, qutabı bu içliklə hazırlamaq qərarına gəldik. Daha sonra isə həmin içliyi gürzəyə, düşbərəyə əlavə etməyi, bir az qızardıqdan sonra isə yarpaq xəngəlinə əlavə etməklə yeni Azərbaycan xörəkləri əmələ gəldi.

Beləliklə, klassik Azərbaycan xörəyi ləvəngidən biz klassik paxlava, gürzə, düşbərə, qutab, xəngəl əsasında neoklassizmə gəlib çıxdıq.

Bundan başqa biz yeni modern bükmələr tək ləvəngilər yaratdıq. Bu xörəklər həm öz ölkəmizdə, həm də xarici ölkələrdə reallaşdırdıq. Məsələn: 2009-cu ildə Heydər Əliyev fondu tərəfindən Belçikada Avropa parlamentində 1500 - ə yaxın insanla digər xörəklərlə yanaşı həm ləvəngi qutabı, həm bükmələr təqdim edildi. Şanxayda “EKSP0 – 2010” çərçivəsində Azərbaycan günündə verilən ziyafətdə də belə xörəklər süfrəyə verildi. Əlbəttə həm ləvəngi içliyi, həm qutab, həm paxlava və digərləri Azərbaycan Milli təfəkkürünün məhsuludur. Biz sadəcə onları birləşdirdik beləliklə ləvəngi xörəyimizdə, mətbəximizdə klassika- neoklassika-modern keçdi.

Azərbaycan mətbəxşünaslıq, kulinar düşüncəsi çox az müddətdə, təxminən 15- 18 il ərzində klassika-modern-neoklassizm keçdi. Bu proses yalnız ləvəngidə, onun əsasında deyil, başqa xörəklərimizdə də baş verdi. Bundan əlavə bu sıçrayış xörəklərin dizaynında, aşbazların, qənnadıçıların təfəkküründə də baş verdi. Bu inkişafın, sıçrayışın yalnız 2 səbəbkarı var:

1. Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti kimi böyük potensiala malik bir klassik mədəniyyəti yaratmış xalq
2. Bu potensialın, klassikanın inkişafında öz rolunu oynaya bilən Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi və onun Milli Kulinariya komandalarının arxasında duran yeni Azərbaycan dövləti

Amma dürməklərimiz qədimdən vardı. Çoxları rulet formasında hazırlanmış belə məhsulların Avropadan gəldiyini mətbəximizdə yeni olduğunu zənn etsələr də, bu şərq təfəkkürünün məhsuludur. Bunu “Kitabül-Təbih”dən də görürük. Semək-Makvu (tavada balıq) nüsxəsində sarımsaq, kəkotu və digər göyərtilər əzilərək balıq parçasının içinə qoyulub qatlanaraq bağlanır, bükülür və təzə küncüd yağında qızardılır.

Bu tək ləvənginin içi bizim yay ləvəngisinin içliyinə çox oxşardır. Digər tərəfdən bu həm də sırdağın nüsxəsinə çox yaxındır. 1226-cı ildə “Kitabi-Tabih”də verilən balıq ləvəngisinə bənzəyən bir yeməyə XV əsrdə Mahmud Şirvaninin də yemək kitabında verilir. Hər şey bənzər olsa da, Şirvani küncüd yağında və gül suyunda əzilmiş zəfəranla yağlanıb boyanmış balığı əvvəlcə qazanda qaynadıb bişirir. Sonra Bakuvinin verdiyi nüsxədəki içliyi balığa doldurub təndirdə yenidən bişirir. Şirvani babamız bu yeməyin adına “Balıq biryən” deyir. Bu yeməyin sperma və cinsəl gücü artırdığını, bədənə gücləndirdiyini söyləyir.

Mahmud Şirvani həm sarayın baş aşbazı, həm də baş təbibi olduğu üçün yeməklərin bədənə təsirindən də yazır.

Bağdadının əsərindəki kimi Şirvani də tək ləvənginin nüsxəsini verir. Amma Şirvaninin nüsxəsi daha mükəmməldir. Şirvani balıq tikələrinə balıq buryanda verilmiş içliyi (sumaq, kəkotu, sarımsaq, ceviz, saqqız) qovurub balıq ətinə “dürülüb”, tavada küncüd yağında qızartmağı məsləhət görür. Bişdikdən sonra üzərinə turş abkame, ya sirkə səpib yeyilir. Şirvani “Duzlu təzə yayın balığının” tikələrini doğrayıb, deşdəkləyib, doğranmış və deşilmiş hissələrinin doldurub bol yağda təndirdə bişirilməsini də verir ki, bu artıq ləvənginin başqa bir istiqamətinin inkişafıdır ki, bunu da ilk dəfə rəhmətlik Usta Şahhüseyn Kərimov Azərbaycan restoran biznesinə gətirib bişirirdi.

Şirvani yayın balığının ləvəngisinin spermanı, cinsəl gücü artırdığını, bədəni gücləndirdiyini, yeməklərdəki zəhərli maddələri mədədən və beyindən çıxartdığını, quduzluğa qarşı faydalı olduğunu, səsi açdığını, bəldə və mədədə olan yoğun bəlgəmi çıxartdığını da yazır.

Yeri gəlmişkən Şirvani babamızın balığın üzərinə töküb yeməyi məsləhət verdiyi “abkame” sousunun adı XII əsrdə “Munisnamə”də də verilir. Şirvani hazırlanması 50 günə qədər vaxt aparan bu sousun da nüsxəsini (reseptini) verir.

İndi isə Qarabağda bişirilən ləvəngi nüsxələrinə baxaq. Solmaz xanım Məhərrəmovanın verdiyi məlumatla görə, Qarabağda ləvəngi və qurqut yeməyi hazırlayırdılar. Qurqut hazırlamaq üçün “Balığı təmizləyir, yuyur, suyu süzüləndən sonra içərisinə müxəşər, xırda doğranmış soğan, alça lavaşı, acı və şirin bibər doldurub duzlayırlar. Balığın qarnını iynə-sapla tikib tavaya qoyur, üzərinə azacıq su ilə bərabər əridilmiş kərə yağı da əlavə edir və vaxt odun üzərində bişirirlər. “Qurqut” yemək növü yarım saata tam hazır olurdu.

Diqqət yetirsək Katib Bağdadının verdiyi nüsxə ilə Qurqut arasında çox böyük oxşarlıqlar var. Hətta yazı tərzində də. Hər iki nüsxədə balığın suyu süzüləndən sonra içi doldurulur, sapla tikilib tavada vaxt odna bişirilir. İçlikdə və yağlarda fərqlilik var. Bu da təbiidir. Bir halda ki Azərbaycanda təkə kələm dolmasının 10-dan çox növü var, deməli xörəklərdəki müxtəliflik, eyni xörəyin müxtəlif variantlarla hazırlanması mətbəximizə xas olan hadisələrdəndir.

Qarabağ ləvəngisinin hazırlanması: “Balıq təmizləyib yuyulur, suyu süzülür. Alça lavaşı doğranıb isti suda əridilir və soyudulur. Maş və düyü əvvəlcədən suda pörtlədilir, soğan, bibər və pomidorun qabığı soyulur, cəfəri xırda doğranıb bunlara qatılır. Əridilmiş lavaşanarı balığın içinə və üzərinə sürtüb, maş, düyü, soğan, bibər, pomidor, cəfərini qarışdırıb duzlayır, balığın içinə doldururlar. Balığın qarnını iynə-sapla tikirlər. İri qazanın içərisinə su doldurur, suyun üzərinə ayaqlı aşızən yerləşdirilir. Aşızənə hazır balıq qoyulur, qazanın ağzını qapaqla kip bağlayıb vaxt odun üzərində qaynadırdılar və balıq buxarda bişir. Bu texnologiya bizim üçün ona görə maraqlıdır ki, balıq ləvəngisi burada təndirdə, sobada deyil, buxarda bişir.

Mehmet Kamil usta tərəfindən 1844-cü ildə çap edilmiş “Melceüt-Tabbahin” (Aşbazların sığnağı) kitabında Piliç (fərə T.Ə.)və ya Tavuk dolması reseptində doldurulmuş ,

fərələrin və toyuğun, hinduşka və qazın bişirilməsini görürük. Digər bir “Balıq dolması” nüsxəsində isə Mehmet Kamil usta balığın da içərisini doldurub bişirməyi məsləhət görür. Amma hər iki nüsxədə indi qalantin kimi tanıdığımız texnologiya verilir. Quşun sümükləri çıxarılıb içinin doldurulması, balığın dərisinin bütöv çıxarılıb, tıxdan, qılçıqdan təmizlənmiş ətinin, fıstıq, üzüm, soğanla və s. qarışdırılıb dərisinə doldurulması artıq daha yüksək mərhələdir. Yəni restoranda çəngəl-bıçaqla yemək üçün xörəyin qılçıqsız, sümüksüz süfrəyə verilməsi, rahat yeyilməsi təmin edilir. 1864-cü ildə Turabi Əfəndi tərəfindən çap edilən “Türk mətbəxi” kitabında isə “Tavuk dolması” hələ də sümüyü çıxarılmamış toyuqdan hazırlanır. Bu hər iki nüsxənin bir xalq tərəfindən yaradıldığına bir sübut kimi göstərilə bilər. Ehtimal ki, ləvəngi və qalantin bir kökdən gəlir və qalantin sadəcə ləvənginin davamıdır.

XIII əsrdə Azərbaycan dilində yazılmış “Dastani – Əhməd Hərami”də oxuyuruq.

Hərisə, qəlyəvü danə tuturqan.

Quş ətlərilə qoyun cümlə büryan.

Kitaba lüğət tərtib etmiş Əlyar Səfərli lüğətdə “Qəlyə” sözünü “xörək adı”, “tuturqan” sözünü isə “tuturqu, xörək adı” kimi izah edir. Təəssüf ki, hərisə, danə, büryan lüğətdə heç göstərilmir də. Bu xörək adları məqaləmizlə bağlı olmadığından biz “tuturqan” sözünü izah etməyə çalışacağıq.

Tuturqan əslində elə ləvəngi mənasında işlədilir. Ehtimal ki, mətnə əslində vergül işarəsi qəlyəvü sonra və quş ətləri ilə sözlərindən sonra qoyulsaydı onda söhbət “danə tuturqan quş ətindən” gedərdi, yəni içərisi düyü ya başqa yarmayla tutulmuş quş ətindən söhbət gedərdi. Əgər vergül işarəsi danədən və quş ətləri ilə sözümdən sonra qoyulsaydı onda söhbət yarmalarla hazırlanmış qəlyə xörəyindən və “tuturqan quş ətlərindən” yəni başqa ləvəngilərdən gedərdi. Həm də bu hallarda soyulub bütöv şəkildə bişirilən yəni büryan edilən qoyun əti xörəyimiz də başa düşülərdi.

Əgər quş ətindən sonra əsl mətnə vergül işarəsi yoxdursa onda söhbət, ümumiyyətlə soyulub, təmizlənilib içi doldurulub bütöv bişirilən müxtəlif quş və qoyun (quzu) ləvəngilərindən doldurmalarından gedir.

Fərziyyəimizi isbatlamaq üçün qardaş tatar, başqırd mətbəxlərində ləvəngi mənasında indi də tuturqan sözünün istifadə edildiyini görürük.

Tatar mətbəxində “tutırqan tavıq” adlanan bu xörəyi hazırlamaq üçün toyuğun dərisi ehtiyatla ətindən aralanır (çıxarılmır), sonra üfürülür. Hava çıxan yerlər tikilir. Toyuğun əti ilə dərisinin arası ehtiyatla boğaz tərəfdən doldurulur. Doldurmaq üçün təzə yumurta duzla, istiotla bir qabda çalınıb üzərinə təzə süd əlavə edilib bir də qarışdırılır. Toyuq yağsızsa onda bu qarışığa kərə yağı da əlavə edilir. Qarışıq toyuq əti ilə dərisi arasına doldurulandan sonra boğazı bərk bağlanır. Toyuq tənzifə bükülüb qaynar duzlu suda (temperaturu 60⁰ C-dən yuxarı olmamaq şərti ilə) bişirilir. Bişmə zamanı bir neçə yerdən nazik iynə ilə toyuğun dərisini deşmək lazımdır ki, hava çıxsın, dəri partlamasın. Digər bir “tutırqan tavuk” nüsxəsində bütöv çiy yumurtalar toyuğun qarın hissəsinə doldurulub duzlanıb, istiotlanır. Toyuğun qarını tikilib, yenə suda bişirilir. Yəni bizim ləvəngi kimi hazırlanır. Hər iki texnologiya eynilə Başqırd mətbəxində də “Tultırılqan tavuk” adı ilə saxlanılıb. Beləliklə, XIII əsrdə “Dastani-Əhməd Hərami”də verilmiş “tutırqanın” məhz indiki ləvəngi olduğunu görürük ki, bu günə qədər türk mətbəxində qalıb. XV əsrdə Şirvaninin də bütöv doldurulmuş, qızardılmış balıq ləvəngi mənasında “balıq biryan” yazması “Dastani-Əhməd Hərami”də məhz içi doldurulmuş bütöv qızardılan quş və qoyundan söhbət getdiyini isbatlayır.

XVII əsrin birinci yarısında Azərbaycanda olmuş Qolştinya səfirliyinin katibi Adam Oleariy “Suqqaxt” adlı bir balıq yeməyi barədə məlumat verir və yazır ki, quru balığı perqamentə büküb közdə bişirirlər. Uzun müddətli araşdırmalar 7 ildən sonra məni Lənkərana gətirdi. Lənkəranda quru, ya duzlu balığın bir az isladılıb duzu alınandan sonra içini doldurub əncir yarpağına bükülüb təndirdə közdə bişirildiyini gördüm. Görünür Adam Oleariy gələn vaxt əncir yarpağı olmadığından balığı perqament kağıza büküblər. “Suqqaxt” sözü isə “Sıq” (balıq adı) və “qax” (qaxac edilmiş, qurudulmuş) sözlərinin birləşməsindən əmələ gəlib. Adam Oleariy quru sıq balığı sözünü xörəyin adı kimi başa düşüb. Balığın məhz əncir yarpağına

bükülməsi isə əncir ağacının, əncir südünün və yarpaqlarının ətə, balığa, quşa yumşaldıcı təsir göstərməsilə bağlıdır. Bu barədə Plutarxın “Süfrə arxası söhbətlər” əsərində də məlumat verilir.

Ləvəngi hazırlamanın digər üsulu da içi doldurulmuş quşun, ya balığın üzərini təmizləmədən (pulcuqda, yaxud tüklərdən) gil palçıqla suvanıb təndirə, közə basdırılmasıdır. Hazır olduqdan sonra ehtiyatla bişmiş gili qırıb hazır ləvəngini çıxarırlar. Çox ləzzətli olur. Toyuğun tükləri və balığın pulcuğu dərinin bir hissəsi ilə birgə yanıb palçıqla birgə təmizlənilir.

Beləliklə, türk mətbəxində ləvənginin üç formasının toyuğun, balığın, qoyunun içinin doldurulub bütöv bişirilməsini, onların sümüklərinin çıxarılıb doldurulmasını, ətlə dəriarası həcmi doldurulmasını gördük. Digər tərəfdən ləvənginin tavada, sobada, təndirdə, odda qızardılmasının, buxarda bişirilməsinin, suda hazırlanmasının şahidi olduq. Bu xörəklərə balıq, toyuq dolması deyilməsi, içinin doldurulması ilə, tuturqan sözünün içinin tutulması ilə, tulturulqan (Başqırda) sözünün də içinin yenə doldurulması ilə bağlı olduğunu gördük. Bu mənada, yəni içi alınmış mənada bəzi bölgələrdə ləvəngiyə “Almiç” deyilməsi də bu mənə yüklüdür. Bütün bunlar ləvənginin qədim türk texnologiyası olduğunu göstərir. İçliklərin dəyişdirilməsi, müxtəlifliyi də dolmada olduğu kimi mətbəximiz üçün çox qədimdir. Məsələn, Cəlilabadda qarın nar dənələri ilə doldurulursa, Lənkəranda qoz-soğan qarışığı, yaxud göyərti-tərəvəzlə (yay ləvəngisi), Masallı-Salyanda ləvəngilərin içərisi (soğan) qoz, şor (kəsmik) sumaq qarışığı ilə (toyuq ləvəngisi, badımcan ləvəngisi), soğan, qoz, nar, cəfəri, balıq kürüsü, cəfəri qarışığı ilə (balıq ləvəngisi) doldurulur. Dəvəçi rayonunda isə yazda təzə kütüm balığının içərisi yarpız və xoruzotu ilə doldurulub sobada bişirilir. Təzə balığın kəskin ətrini xoruzotu yox edir. Yay ləvəngisinin bir növüdür.

Böyük heyvanı fırlatma (çevirmə) bişirərkən malın qarına quzu, quzunun qarına qaz, hinduşka, onların qarına toyuq, toyuğun içinə bildirçin yaxud yumurta qoyulub büryan edilməsi, dolmalarımız, ləvəngi və s. eyni təfəkkürün nəticəsidir.

Ləvəngi sözü özü də qədim türk dillərində qarın deməkdir. Dilimizdə qarınqulu, qarını otaran, yekə qarın “ləvəng”, öz formasına görə qarına bənzəyən qablara “ləyən” deyilməsi, bununla bağlıdır.

İçərisi vegetarian ətsiz qiymə ilə doldurulan dolmalardan fərqli olaraq, ortası yarılib içərisi vegetarian qiymə ilə məsələn: qoz, soğan, qiyməsi ilə doldurulan badımcana digərləri kimi “kor dolma”, “yalançı dolma” deyil, badımcan ləvəngisi deyirik. Türkiyə türkcəsində isə badımcan qarın dolmasına dolma yox “qarını yarıq” deyilir. Badımcan dolmasının adı beləliklə, türk dillərində məhz qarınla bağlıdır.

Bu badımcan bədənə oxşaması və ortadan, sanki qarından doldurulması ilə bağlıdır.

Beləliklə, ləvəngi sözü doldurulmuş qarın mənəsidir. Lakin bugünkü təfəkkürdə bu anlam daha çox içliklə məhdudlaşdırılıb. Müəlliflərin səriştəsizliyindən ləvəngi də içlik kimi çox vaxt qoz - soğan qarışığı göstərilir. Lakin ləvəngi üçün içliklər yalnız qoz-soğan qiyməsindən ibarət deyil. İçlikləri biz bir neçə növə ayıra bilərik:

1. Qoz və soğandan hazırlanan içlik

1.1. Şirin meyvələr və meyvə qurusu (məsələn: kişmişlə hazırlanan qoz-soğan) içliyi

1.2. Turş meyvə əzmeləri, palçıq turşu lavaşana ilə hazırlanan qoz-soğan içliyi

1.3. Sadə qoz və soğan içliyi (daha çox badımcan ləvəngisi)

2. Yay ləvəngisi – müxtəlif tərəvəz və göyərti ilə hazırlanan içliklər

3. Nar ləvəngisi (daha çox Cəlilabad zonası)

3.1. Əsasən narla doldurulan ləvəndi

3.2. Nar qatışıqı üstünlük təşkil edən, daha çox narla tutulmuş içlik

3.3. Az narla qarışıq içliklər

4. Şorlu (kəsmikli) ləvəngilər, daha çox Masallı. Salyanda hazırlanan içliklər

Dənli bitkilərdən (düyüdən və s. yarmalardan) hazırlanan içliklər.

Ləvəngilərin hazırlanması zamanı adətən qoz-soğan qarışığı qəhvəyi rəng alır. Amma Aynurə Əmiraslanova 2009-cu ildə Başqırdıstanın Ufa şəhərində yerli aşbazlar üçün usta-sınıf keçirərkən içliyi ağ saxlamaq üçün başqa bir fənd işlətdi. Soğanı qiymələyib suyunu tənizdə sıxdıqdan sonra soğan qiyməsini yağsız isti tavada qızdırdı. Tavada soğan qızandan sonra

qaynar soğana üyüdülmüş qozu vurub qarışdırdı və oddan götürdü. Bu zaman qoz yağını buraxır və ləvənginin rəngi tam ağ qalır.

İndi isə daha az məlum olan üç ləvəngi nüsxəsini də sizə təqdim edirik.

Toyuq ləvəngisi.

1 ədəd orta baş soğan-xırda doğranılır, tavada öldürülür, sonra 200 qram qoz əzilib üzərinə tökülür, daha sonra iki xörək qaşığı şor əlavə edilir, daha sonra da duz-istiot və bolluca sumaq qatılır. Bu içlik əvvəlcədən dad-duz edilmiş toyuğun içinə doldurularaq tikilir. Toyuq sobada 1,5 saata qədər bişir.

Balıq ləvəngisi.

1 ədəd orta baş soğan-xırda doğranılır, tavada öldürülür, sonra 100 qram qoz əzilərək üzərinə əlavə edilir, daha sonra iki xörək qaşığı qədər nar giləsi, bir az xırda doğranılmış cəfəri və balığın kürüsü hamısı birlikdə qarışdırılır. Əvvəldən duzlanmış balığın (iki gün əvvəldən duz-istiot və alça turşusu ilə dad-duz edilir) içinə salınaraq tikilir. Balığın da hazır olma müddəti toyuğunku qədərdir. Sadəcə balıq sobada bişərkən, arada bıçaqla deşmək lazımdır ki, suyu çıxsın.

Badımcan ləvəngisi.

1 kq. badımcan pörtlədilib daşın altına qoyulub, suyu süzülür. Sonra həmin o badımcan sumaq, duz və istiotla dad-duz edilir, yağda hər tərəfi qızardılır. Ləvənginin işin: 3 baş soğan xırda doğranılır, yağda bir azca qovurulur, üzərinə 250 qram şor və 250 qram qoz, duz-istiot və sumaq əlavə edilərək badımcanın içinə doldurulur və bir yerdə tavada qızardılır.

Ədəbiyyat

1. Mehmet Kamil “Melcent - Tabbahin” , İstanbul, “Cuneykut” , 1997, səh.253
2. Türibi Efendi “Osmanlı Mutfağı”, İstanbul, “Dönence” , 2005, səh.207.
3. Muhammed bin Mahmud Şirvani “15 Yüzyıl Osmanlı mutfağı”, İstanbul, Gökkuşbe, 2005, səh. 355
4. “Dastani-Əhməd Hərami”, Bakı, Gənclik, 1978
5. “Tatar xalq aşıları”, Kazan, Tatarıstan, Kitab nəşriyyatı, 1988
6. Адам Олеарий «Подробные описания путешествие голштинского посольства в Московскую Персию в 1633, 1639 гг», Москва, 1870, 1038 стр.
7. И.А. Арланова «Традиционная и современная башкирская кухня», Пояковский Ю.И., 2007, 230 стр.
8. И.А. Арланова «Башкирская кухня», Башнефть, 1999, 221 стр.
9. Н.Яценков «Новейшая и полная поваренная книга», Москва, 1791, 194 стр.
10. Solmaz Məhərrəmovə “XIX əsrin əvvəllərində Kiçik Qafqazın Cənub-Şərq bölgəsinin maddi mədəniyyəti və təsərrüfatı”, Bakı, “Elm” nəşriyyatı, 2007, 208 səh.
11. Abu-Bəkr ibn Xosrov əl-Ustad “Münisnamə”, Bakı, “Yazıçı”, 1991, 584 səh
12. Muhammed B. El-Hasan B. Muhammed El-Kerim “Kitabüt't - Tabih”. Kitab yayın evi, 2009, 176 səh.
13. Nizami Gəncəvi “İsgəndərnamə”, “Şərəfnamə”, “İqbalnamə”, “Yeddi gözəl”, Bakı, Yazıçı, 1982, 988 səh.

Dolma haqqında dastan

Dolma Azərbaycanda ən çox yayılmış gündəlik bişirilən xörəklərdəndir. Ümumtürk xörəyi olan dolmanın Azərbaycanda əlliyə yaxın növü bişirilir. Çar Rusiyasının səfirliyinin II katibi K. F. Adelung səfir Qriboyedovla birgə Əhməd xanın yanında verilən nahar barədə yazır: “Süfrəyə 20 növ dolma gətirdilər”. Dolma sözü dilimizdə iki sözdən əmələ gəlib. Birinci dolmaq, doldurmaq felindəndir ki, bu da içərisi doldurulan pomidor, istiot, badımcan, heyva, soğan və s. dolmalardır ki, bu ad onların hazırlanma texnologiyaları ilə üst-üstə düşür. İkinci söz “dolmaq” felindəndir ki, bu da yarpağı içliyə dolamaqdan irəli gəlir. Bunlar kələm, üzüm yarpağı, fıstıq (pip) yarpağı, əvəlik yarpağı və s. bu kimi yarpaqlardan hazırlanan dolmalardır. Bu tip dolmalara Türkiyə türkcəsində “sarma” da deyirlər ki, bu da “dolmaq” feli ilə dilimizdə də eyni məna daşıyan “sarımsaq”, yəni bükmək felindəndir. Qeyd edək ki, Azərbaycanın regionlarında eyni adlı dolmalar müxtəlif üsulla bişirilə bilər. Məsələn, kələm dolması Gəncədə sadə bişirilsə, Şəkiddə ona şəkər, Naxçıvanın bəzi kəndlərdə şabalıd qatılır və s. İndi ilk dəfə rəhmətlik ustamız Şahhüseyn Kərimov tərəfindən hazırlanan feyxoa dolması da bişirilir.

Dolmalar üzlüklərinin adı ilə adlansalar dan içkiləri müxtəlif olur. İçlik üçün əsasən qoyun əti, mal əti, hinduşka əti, qaz əti, balıq əti istifadə edilir. Ət həm qiyməkeşlə qiymələnmiş - döyülmüş, həm maşında çox xırdalanmış, həm də xırda tikələr şəklində hazırlanır. Bunlardan başqa içlik vegetarian yəni, göyərtidən, tərəvəzdən və dənli bitkilərdən də hazırlanır. Belə dolmalara “kor dolma” və ya “yalançı dolma” deyirlər. Əcdadları Türkiyədən Amerikaya köçmüş erməni müəllifi Viktoria Jenyan da “Erməni süfrəsi” kitabında 238-ci səhifədə ətsiz içliklə hazırlanan dolmanın adını belə yazır: “Grape Leaf Sarmas, Yalanchi”, yəni “Üzüm yarpağı sarması, yalançı”, yəni xörəyin türkcə adı yerində qalır. Türklərin icadı olan bu xörək dünya xalqları tərəfindən də sevilmiş və hazırlanmaqdadır. Liliana Biseniç Yuqoslavlının türklərdən öyrənib sarma bişirdiklərini, V.E.Yeqoşkin bu xörəyin “dülma” adı altında ərəb mətbəxində hazırlandığını göstərir. Cavad Heyət bu sözün fars dilinə azəri türkcəsindən keçdiyini yazır. Ümumiyyətlə, dolma, sarma texnologiyasına XI əsrdə Mahmud Qaşqarının “Divani-Lüğət it türk”də rast gəlinir. Quzu bağırsağına ət qiyməsi və düyü doldurularaq şişdə qızardılan və soğanla yeyilən bu yemək idi. Qaşqari də ət əvəzinə qaraciyər və ya qarından bişirilən növləri də göstərilir. Bunlardan birinin adı dolma, sarma anlamına gələn yöcrəmbəkdir.

Rus səyyahı İ.Berezin 1850-ci ildə dolmalarımız haqqında yazır: “Burada hər şeydən əvvəl bizə müxtəlif “dolmalar” içliklər rast gəlir”. Var “yarpax-dolması” (amma gərək “yaprax-dolması” demək daha düzgündür.) – içinə qoyun əti, soğan, noxud, muxaşşer-təmizlənmiş noxud, istiot və başqa ədviyyalar qoyulmuş təzə üzüm yarpağından ibarətdir. Bu dolma bütün Şərqdə məşhurdur, hətta Konstantinopolda da hörmətə malikdir. “Kələm dolması” var ki, burada üzüm yarpağının yerini kələm yarpağı tutur. Bu dolmanı mən az yeməmişəm və tərifləməyə hazırım. “İlpənək dolması” da var. Baxmayaraq ki, adına xiyar deyirlər. Doldurulmuş xiyar turş südlə (qatıqla T.Ə) yeyilir. Nəhayət, “badandjan dolması” – badımcan var. Badımcan – xiyar boyda bitkidir, hətta Həştərxanda da adidir. Onun dolması isə bütün Şərqdə hamı üçün adidir”.

Ermənilər də “tolma” adı ilə bu xörəyi əxz edib hazırlayırlar. N.S.Cidalayev “dolma” sözünün Dağıstan xalqlarının dillərinə Azərbaycan dilindən keçdiyini yazır. Bestujev-Marlinski də “Molla Nur” əsərində Azərbaycan xanımlarının “alma-dolma” bişirdiklərini qeyd edir. Vladimir Dal öz lüğətində “dulma” sözünü Astarxan mətbəxinə aid edir. Lak dilində dolmaya “durma” da deyirlər. Bu da “durməklənmək” (bükmək, sarımaq, dolmaq mənasında) sözündəndir. Vladimir Dal da “dulma” və “durma” sözlərini bir yerdə və eyni kontekstdə verir.

Dolma “qolubtsı” adı altında Rus, Belarus, Ukrayna, Litva, Polşa, Bolqar mətbəxlərinə də daxil olmuşdur.

Tarix elmləri doktoru V.V.Poxlyebkin yazır: “Qolubtsı Litva, Polşa, Belarus və Ukrayna mətbəxlərinin xörəyi. XIV-XV əsrlərdə tatar və türk mətbəxlərindən “dolma” adlanan xörəkdən götürülüb “dəyişdirilmişdir”. Bu xörəyin slavyanlaşdırılması ondan ibarət olub ki,

üzüm yarpağı kələmlə, qoyunəti donuz əti, düyü isə əvvəllər buğda yarması ilə əvəz edilib. Qolubtsı (rus) adı isə bu xörəyə sonralar XVIII əsrin əvvəllərində verilib”. Qeyd edək ki, “qolubtsı” sözü rus dilində “qolub” – göyərçinlə bağlıdır. Kələm dolması göyərçin cəmdəyinə oxşadığı üçün ehtimal ki, bu ad yaranıb. Bu adın belə yaranmasına səbəb indiyə qədər İsmayılı və Laçın rayon camaatının verdiyi toy dolmasıdır. Kələmdən hazırlanan bu dolmanın hər biri 200-300 qr. ağırlığında və elə göyərçin cəmdəyi böyüklüyündə olur. Mary Priscilla qeyd edir ki, Osmanlı mətbəxində doldurula biləcək hər şeydən dolma hazırlanırdı, göyerti, tərəvəz, meyvə, quzu, toyuq, balıq, içalat. XV əsrdə soğan, alma və bağıracaq, XVI əsrdə kudu, çaqqal əriyi yarpağı, kələm, yerkökü, soğan, badımcan, körlə balqabaq, XVII əsrdə üskümrü, təkir, lisani-sevr, qarpız, XVIII əsrdə pırasa, ispanaq, heyva, XIX əsrdə qovun, bamiyə, fındıq yarpağı, heyva yarpağı, qabırğa dolmaları bişirilirdi. XVII əsrdən Osmanlı mətbəxinin məşhur dolmaları ingiliscə yemək kitablarına daxil olmağa başladı. Sarma texnikalarını yaxşı bilmədiklərindən bu kitablarda verilən texnologiyalarda dolma açılmasının deyərindən istifadə edilirdi. Türk zədənganlarının mətbəxlərində ayrıca “dolmaçı” adlı aşbaz peşəsi formalaşmışdı. 1780-ci ildə İstanbulda gəlmiş Dominiko Sestini qabaq dolmasının “sosiskaya bənzəyən” nazik, uzun qabaqlardan hazırlandığını yazır. XVIII əsr qaynaqlarında Osmanlıda Midiya dolması bişirildiyi qeyd edilir. Dolma da kabab kimi elə güclü istiqamətlənmişdir ki, “dolmaçı” aşbazların xüsusi “dolma bıçağı” vardı. Bu bıçaqla qabağın özəyi çıxarılırdı.

Digər tərəfdən dolma ilə küftənin texnologiyalarında bir oxşarlıq vardı. Əslində dolma nəyəsə doldurulmuş, sarılmış küftədir. Naxçıvanlıların bir tapmaca zarafatları var: “Gedək, lüt (çılpaq) dolma yeyək”. Lüt dolma nədir? - sualının cavabı isə “küftə”dir. Yeri gəlmişkən mətbəx tədqiqatçısı Sami Zubaida Misir, Türkiyə və İran mətbəxlərini müqayisəli araşdırarkən məftunluqla yazır ki, “Tamam ayrı özünəməxsusluğa malik və hazırlanması diqqət istəyən düyü plovları, özünəməxsus kabab, meyvə, ət çeşidləri, turşulu-şirinli, şirinli-kəkötülü ləzzət qarışımları, ayrıca göyərtilər, xüsusilə də çəmdikotu və tərşun farsca danışmayan bölgələr, xüsusilə də Təbriz yeməkləri ilə məşhurdur. Xüsusilə yeməklərdən tayı olmayan Təbriz küftəsi (Arzuman küftə T.Ə)- içi toyuq parçaları, ərik və yumurta ilə doldurulmuş, üzü qiymə və düyüdən əmələ gələn bir məcunla örtülən iri boxça biçimli bir küftədir. Xəzərsahili bölgələrin balıq yeməkləri özəldir. Bəsrənin Xızıstan bölgəsində bişirilən balıq yeməklərindən çox fərqlidir”. Ümumiyyətlə qeyd edək ki, qiymələnmiş, xırdalanmış ətdən hazırlanan yemək texnologiyaları türklərə aiddir (bax “Şişilik kabab haqqında dastan”).

Çəkilməmiş, döyülmüş ət və qiymənin nəyəsə bükülüb, doldurulub bişirilməsi türklərin icadıdır. Yalnız dolma deyil, elə düşbərə, mantı, pelmeni, qulaqlar, müxtəlif bərəklər, pırahi (pəraşki) və s. bu qəbildəndir.

Yunan alimi Marianna Yerasimos Osmanlı sultanları dövründə XV əsrdə 2 (alma və soğan), XVI əsrdə 8 (heyva, alma, qabaq, şalğam, yarpaq, badımcan), XVIII əsrdə 3 (seyhi, qovun, hələb), XIX əsrdə isə 9 (mulebbes, hələb, yalançı, qovun, şalğam, yarpaq, pomidor, yalançı badımcan) dolmanın bişirildiyini göstərir.

V.V.Poxlebkın lüğətinin 398-ci səhifəsində qeyd edir ki, tolma (tulma) – dolmanın tatarca adıdır.

Beləliklə, türk xalqları dünya mətbəxinə növbəti töhfələrini vermişlər. Ən çox yayılmış üzüm yarpağından hazırlanan dolmanın nüsxəsini Sizə təqdim edirik.

Yarpaq dolması

400 qr. sümüksüz yağlı qoyun əti, 2 baş soğan, 1 xörək qaşığı yumru düyü, şüyüd, keşniş, nanə-hərəsindən bir zoğ, 160 qr. üzüm(tənək) yarpağı (və yaxud 0.5 litrlik banka konservləşdirilmiş tənək), istiot, duz zövqə görə.

Sarımsaqlı qatıq üçün:

4 dilim sarımsaq, 1 stəkan qatıq.

Təzə, kövrək üzüm yarpaqları təmizlənilib yuyulur, saplaqları kəsilir və pörtlədilir. Qışda təzə yarpağın əvəzinə konservləşdirilmişindən istifadə edilir. Yarpaq dolması üçün ağ üzümün yarpaqları götürülür. Yumşaq qoyun əti baş soğanla birlikdə ətçəkən maşından

keçirilir. Qoyun əti əvəzinə quyuqla birlikdə çəkilmiş mal ətindən və hinduşka ətindən istifadə etmək olar. Qiyməyə duz, istiot, xırda doğranmış göyərti, təmizlənilib yuyulmuş düyü əlavə edilərək yaxşıca qarışdırılır. Yarpağın içərisinə 15 q-a yaxın qiymə qoyulur və səliqə ilə bükülür. Hazırlanmış yarımfabrikat qat-qat qazana yığılır, üstünə bir az su tökülür və ağzi örtülüb bişirilir.

Süfrəyə verərkən əmələ gələn işgənədən (öz suyundan) üstünə tökülür. Dolmanın yanına ayrıca qabda sarımsaqlı qatıq (döyülmüş sarımsaqla qatıq) qoyulur. Dolmanın üstünə sarımsaq qatıq töküüb yeyirlər.

Ədəbiyyat

1. Priscilla Mary “İşin osmanlı Mutfağı sözlüğü”, İstanbul, Kitap yayınevi, 2010, 445 səh.
2. Mahmud Qaşqari “Divani lüğəti – it - Türk” I, II,III, IV hissə, Ankara, Türk tarix kurumu basın evi, 1992.
3. Önder Şenyapılı “Damakta kalan tatların akılda kalan adları”, Türkiyə, Ankara, ODTÜ yayıncılık, 2010, 556 səh
4. Marianna Yerasimos “Günümüzə uyarlanmış 99 Osmanlı yemeyi” Osmanlı mətbəxi, İstanbul, Boyut, 2002.
5. И. Березина «Путешествие по Дагестану и Закавказью», Казань, 1850, стр. 121.
6. Viktoriya Jenanyon “The Armenia table”. New York, St. Martin’s Press, 2004, 306 стр.
7. Лилияна Бисенич «Блюда Югославской Кухни», Загреб, 1986, 312 стр.
8. Владимир Даль «Толковый словарь живого Великорусского Языка Владимира Даля» Том I, СПб, М, 1903, 1743 стр.
9. Егoшкин В.Е. «Кухня народов арабского Магриба», Москва, Во Агропромиздат, 1989, 385 стр.
10. Cavad Heyət “İki dilin müqayisəsi”. Bakı, Elm, 1991, 100 səh.
11. Н.С. Джидалаев «Тюркизмы в Дагестанских языках», Москва, Наука, 1990, 241 стр.
12. В.В. Похлебкин «Национальные кухни наших народов», Москва, во «Агропромиздат», 1991, 605 стр.
13. В.В. Похлебкин «Кулинарный словарь», Москва, «Центрополиграф», 1996, 503 стр.

Hərisə haqqında dastan

Tarixi, ədəbi mənbələri araşdırarkən bəzi xörək adlarına rast gəlirik ki, bunlar müasir dilimizdə itib getməkdədir.

XII əsrdə Gəncədə yazıb yaratmış Əbu Bəkr ibn Xosrov əl Ustadın “Munisnamə”sində rast gəldiyimiz xörək adlarından biri də “hərisə”-dir. Əbu Bəkr bu ifadəni cəm şəklində işlədir və “süfrəyə ... hərisələr... verildi” yazır (səh. 244). Məlumdur ki, hər xörəyin mətbəximizdə müxtəlif növləri var. Biz indi də “süfrəyə plovlar, dolmalar, kabablar və s. verildi” deyir, bununla da bu xörək növlərinin mətbəximizdə çoxluğuna işarə edirik.

XIII əsrdə Azərbaycan dilində yazılmış poeziya abidəmiz “Dastani-Əhməd Hərami” dastanında da bir neçə dəfə hərisə xörəyinin adına rast gəlirik. Qonaqlıqda verilən xörəkləri sadalayan müəllif yazır: (səh. 40), başqa yerdə:

“Hərisə, qəlyəvü danə tuturqan,

*Quş atları ilə qoyun cümlə büryan
Gəlir danəvü irişir hərisə,
Daxi zərdəvü hər nə aş ərisə”*

XVII əsr türk səyyahı Övliya Çələbi də bir neçə dəfə qeyd edir ki, Azərbaycanın müxtəlif şəhərlərində hərisə bişirilirdi. Maraqlıdır, görəsən nədir bu xörək, mətbəximizdə qalıbmı indiyə qədər? Əgər dilimizdə sözlərin əmələ gəlmə qanunlarına baxsaq bu xörəyin adı hərisə, həlisə, xərisə, xəlisə, ərisə, hərasa, xərasa, ərasa və s. oxşar formalarda səslənə bilər. Dilçilikdən çıxış edərək bu xörəyin ər asa, as ərlərə aid olduğunu ehtimal etmək olar. Aslar, Azlar, Asərlər, Azərlər xalqımızın soykökünü təşkil edən qəbilələrdəndir, əvvəllər də yazdığımız kimi Aslarla bağlı bir çox mətbəx terminlərimiz (asuda, kiras və s.) mövcuddur. Lakin bu açıqlama xörəyin tərkibini, hazırlanma qaydasını, qatılığını və s. açıqlamağa imkan vermir.

Əgər xörəyin adını ərisə kimi götürsək, onda bu adın ərimək, həll olmaq mənasından olduğunu görürük. Buna “Dastani-Əhməd Hərami”dən gətirdiyimiz sətirlər də dəlalət edir. Bundan başqa bu sətirlərdən görürük ki, hərisə “Danə”dən, yəni yarmadan hazırlanır. Mətbəximizə baxanda yarmadan hazırlanmış və yarmaları ərimiş özüllü qatı xörəklərimizdən yarma xəşilini, kəşkəkləri, sıyıqları, həlimasını göstərmək olar. Bunlardan hansı hərisəyə daha yaxındır? Kaşanın türkcədəki kəşkək (ə hərfi ruscada a oxunur) sözündən törədiyi məlumdur. Françoise Aubatli-Sallenne, Türkiyədəki “kaşkin” hərisəyə bənzər bir yemək olduğunu qeyd etdikdən sonra bu xörək qrupunun adının mənşəyini və yayılma arealını tədqiq edir. Kaşk İranda hərisəyə bənzəyirsə, Misirdə şirniyyat adıdır.

V-VI əsrlərdə yaşamış Eluşe “kaşken” sözünün Pəhləvidəki “kaşkin”dan əmələ gəldiyini və bunun “arpa çörəyi” olduğunu qeyd edir. X əsrdə Firdovsinin “Şahnamə”sində “pap-q kaşk” (pap-çörək), “papi kaşkin”, “papi kaşkine” yenə də arpa çörəyi mənasındadır. XII əsrdə Zamaheri lüğətində kaşkba, ba-yemək duru şey mənasında, yəni şorba mənasında, XVI əsrdə isə kaşki-arpa şorbası kimi keçir. Kaşkak adı ilə XVI əsrdə Moqol mətbəxində də rast gəlinir. Salenave kaşk sözünün ərəb, hind, avropa və s. dillərində araşdırıb kaşk sözünün həm taxıl, həm də südlə bağlılığı qənaətinə gəlir. Ola bilsin söhbət məhz ilk anlamda südlə-yarmadan bişirilən sıyıqdan kəşkəkdən gedir. Sallanove A.Ş.Mac Leana istinad edərək yazır: “Azərbaycan , Azəri dilində kaşk sözcüyünə çox tez-tez rast gəlinir... XIX əsrdə Suriya ləhcəsində rast gəlinən kaşkanın isə Azəri türkcəsindən alındığı bilinir”. Mary Priscilla da lüğətində “hərisə-keşkek” kimi göstərir.

XV əsr İranlı şair Bushağın “Kenüz-İştihasında” keçən keşk- qurutdur, qatıqla bişirilən keşkek yeməyi, arpa şorbasına deyirlər. Əhməd Cavid XVIII əsrdə bunula bağlı yazır ki, “ərəbcədə hərisə deyirlər. əgər qaz ətiylə olarsa, Vushağın ruhu şad olur”.

Yenə də Vushağın kitabında keşkab, keşkav- arpa şorbasıdır. Keşkba isə “həliməşidir ki, bunu da süzölmüş yoqurt ilə bişirirlər. Un aşısı da deyirlər”. Kitabda keşkinə - xörək aşqarı kimi verilir. Yenə də orada “keşkin və keşkinə- arpa çörəyinə deyilir ki, buğda, arpa, noxud və paxla unundan hazırlarlar. Tək arpadan çox gözəl olur”.

Mary Priscilla Osmanlı mətbəxi lüğətində “helise-herise” yazmaqla bu adların eyni, “həlimə”-sözünü isə yarmalar tam bişəndə alınan qatı qarışığa aid olduğunu göstərir. Dilimizdə həlim, bitkiləri bişirəndə alınan mayeyə deyilir. Məsələn, “düyü həlimi”. Çox qatı həlimə isə “həlməşik” deyirik. Ehtimal ki, xörəyin adı elə həlim sözündən yaranıb. “Həlim-həlməşik-həlisə-hərisə” formalarına düşüb, həlim sözü isə həll olmaq, ərimək mənasından gəlir. Mary Priscilla keşkək-hərisənin türkcə adının “dögme aşısı” olduğunu göstərir, bu da döyülmə, qarışdırma ilə bağlıdır ki, ərəb dilinə hərfi tərcümə edilib.

XII əsr səyyahı Əl-Qərnati belə bir məlumat verir: “Mən bunu Xəzər dənizinin sahilində Bakux adlanan şəhərin yaxınlığında gördüm. Bu yer dənizdən yuxarıdır, burada çoxlu ot və qazelə (ceyran, çöl keçisi) bənzəyən və s. ov heyvanları var. İnsanlar onların ətlərini doğrayır, duz, düyü, buğda və s. kimi yarmalar və ədviyyatlarla dəriyə doldururlar. Sonra iki tərəfi yoğun olan qamış götürür, onun bir tərəfini ov əti ilə birgə dəriyə salıb bağlayırlar, sonra bu əti yerə basdırırlar. Qamışın o biri ucu çöldə qalır. Ət bu torpaqda bişir və

kəfi, köpüyü, bu qamışdan çıxır. Qamışdan köpük çıxması qurtaranda bilirlər ki, ət bişib, onda onu çıxarırlar və görürlər ki, ət hərisədəki kimi bişib”.

Beləliklə, Əl Qərnatinin dediklərindən belə qənaətə gəlmək olar ki, hərisənin içərisində ət məhsulu da olmalıdır. Bundan əlavə, Əl Qərnatinin yazdığı xörək, bizim indi də dərinin içərisində təndirdə, çalada bişirdiyimiz çoban basdırması adlandırdığımız xörəkdir. Doğrudur, indi çoban basdırmasına yarma nadir hallarda vurulur, amma ətə kimi tam bişməsinə, ağızda ərimesinə diqqət yetirilir. Texnoloji baxımdan Əl Qərnatinin təsvir elədiyi yemək, indiki çoban basdırması ilə hərisə arasında keçid formasına bənzəyir. Bu halda hərisə daha çox həliməşinə bənzəyir, çünki həliməşi ətdən və yarmadan tam həll bişirilən xörəkdir. Həliməşi bişirmək üçün iri qazanı vam oda qoyur, yuxarıdan, üstündən bir quzunu və ya bir hissəsini elə asırlar ki, ət qazanın dibinə dəyməsin, sonra qazana buğda yarması, su əlavə edib qaynadır, kəfini yağandan sonra duz, ədviyyat qatır, vam odda 6-8 saat bişirirlər. Xörək bişəndə quzunun ətə tam ərilib yarmaya qarışır. Asılmış quzunu qazandan dartıb çıxaranda yalnız sümükləri çıxır, həliməşini də xaş kimi səhər tezdən verirlər. Çox tutumlu xörək hesab edilir. Belə qənaətə gəlmək olar ki, həliməşi hərisənin bir növüdür. Əbu Bəkr isə süfrəyə hərisə yox, hərisələr verildiyini yazır. Türk mətbəxlərində mövcud olan ətli kəşəkləri də hərisənin növləri hesab etmək olar.

Əl Qərnatini tərcümə edən O.P.Bolşokova da izah edir ki, “Xarisa”- buğda ilə ətdən hazırlanan ərəb xörəyidir.

V.E.Eqoşkinin və İ.A.Avaxın yazdığına görə ərəb mətbəxi əsasən türk mətbəxinin təsiri altında formalaşmış və bir çox yeməklər türk mətbəxindən iqtibaslardır. Xərisə də türk mətbəxindən keçərək ərəb və digər mətbəxləri zənginləşdirmiş xörəklərdən biridir.

İbn Sina da bir neçə dəfə xarisa, karisa haqqında izahat verir ki, “Xarrisa”- buğda yarmasından, ətdən və yağdan hazırlanmış qatı yeməyin ərəbcə adıdır, özbəkçə “Həlim”. İbn Sina burada xörəyin ərəb xörəyi olmadığını, özbəkçə isə həlim olduğunu qeyd edir. Bu da bir daha həliməşinin hərisə olduğunu, tədqiqatlarımızda yanılmadığımızı göstərir. İndi Səmərqənddə və Səmərqənd vilayətində mərasim yeməyi hesab edilən bu yemək “Xalisə” adlanır. Xörəyin bir adının da xalis-təmiz, həmcins tərkibinin bir-birindən ayrılması mümkün olmayan mənasında işlədildiyini görürük. Bu xörəyin hazırlanmasını özbək kulinarları - T. Xudayşükürov, A. Mahmudova və R. İbadullayev belə göstərir: “Xalisə mərasim yeməklərinə aiddir. Onu Novruz bayramında məhəllənin və ya kəndin əhalisinin sayına görə bişirirlər. Xalisəni səhər tezdən gün çıxmazdan əvvəl yeyirlər. İri tikəli, sümüklü ətə (1 hissə qoyun ətə və 3 hissə mal ətə) iri qazanlara qoyur, üzərinə soyuq su tökür (hər 1 kq. ətə 2.5 l su) və ət tam bişənə qədər qaynadırlar. Sonra buğda yarması əlavə edir, qarışdıraraq qarışdıraraq 5-6 saat ərzində bişirirlər. Bişmə zamanı lazım gəldikcə qaynanmış su əlavə edirlər. Qazanın ağzını bərk bağlayır, altının odunu söndürür, daha 6-8 saat saxlayırlar ki, qatı kütlə əmələ gəlsin. Xalisəni südlə də hazırlamaq olar. Südü bişmənin bitməsindən 30-40 dəqiqə əvvəl əlavə edirlər. İ. Berezin 1850-ci il Dərbənd mətbəxi barədə məlumat verir: “Xelim aşı” - xelim yeməyidir. Xelim-yarma bişmiş suya deyilir. Xelim aşı bişirmək üçün düyünü qabaqcadan suda isladırırlar, sonra böyük bir qazanda sabaha qədər dayanmadan “tuxomak” la (toxmaqla T.Ə) qarışdıraraq qarışdıraraq bişirirlər. Belə ki, səhər açılarda böyük qazanda böyük miqdarda kiseləbənzər bir kütlə əmələ gəlir. Bu xörək Dağıstanda çox sevilən və çox ucuz yeməkdir. Səhər tezdən xarçevnilərdə (yeməxanalarda) alıb yemək olar. Çox vaxt varlı adamlar nəzir üçün evlərində kasıblar üçün həliməşi bişirirlər. Bu halda hazırlıq üçün bütün gecəyə tanış qızlar toplaşırlar. Əgər minnətdar oxucum, nə vaxtısa siz gecə yarısı Dərbənd evinin yanından keçəndə hündür qız gülüşü səsləri eşitsəniz, əmin edirəm ki, onlar “xelim-aşı” qarışdırırlar.

Xörəyin belə dəmə qoyulması da türk xalq mətbəxinə aid olan texnoloji fəndlərdəndir. Bu gün də eyni texnologiya ilə Şəki, Quba və s. rayonlarımızda “həliməşi”-bişirilir. Güclü yemək olduğu üçün ona Qubada hambalaşı da deyirlər. Qeyd edək ki, İran ərəzindəki Azərilər, İrəvan xanlığından qovulmuş soydaşlarımız, Naxçıvan kəndlərində bu xörəyə indi də Ərisə deyir, onu toyuq ətə ilə hazırlayırlar. Bu halda da toyuq ətə tam ərilib yarmada həll olmalı qatı kütlə halına düşməlidir.

1226-cı ildə Katib Bağdadinin “Aşbazların kitabında” hərisə adlı xörək nüsxəsi verilib. Burada yağlı mət suda bişirilib, sümükdən ayrılıb, didiklənir (ət lif-lif edilir), sonra təmizlənib, yaxalanıb döyülmüş buğda əlavə edilir. Axşamdan səhərə qədər bişirirlər. Sonra atəşdə təmizlənmiş toyuq sümüklərindən təmizlənmiş parçalara ayrılır, bir neçə toyuq və bir neçə çubuq darçın əlavə edilib, yenə gecə yarısına qədər bişirilir. Bişdikdən sonra möhkəm çalınır, qarışdırılır. Üstünə duz vurulur, lazımsa su tökülür. Səhərə qədər dəmə qoyulur, təkrar qarışdırılır. Qabdan çıxarıldıqdan sonra üzərinə ərinmiş təzə quyruq yağı tökülür. Üstünə cirə və darçın tozu səpilir. Murri souzu və limon suyu tökülərək yeyilir”.

Çarlz Perri, hərisə sözünü bu kitaba verdiyi izahda ərəbcədən döymək, qarışdırmaq sözündən izah edir.

Burada maraqlısı hərisəyə bir xörəyə həm ətin, həm quşun qoyulmasıdır. Həm də hərisənin və həlimasının eyni texnologiya ilə həm XII əsrdə, həm XXI əsrdə bişirilməsidir.

XV əsrdə Şirvani bir neçə hərisə nüsxəsi verir. Hərisəni abxame ilə, limon suyu ilə verilməsini göstərir, bəzilərinin hərisənin üzərinə küftə düzüb sumaxla yediklərini göstərir. Buğda ilə bişirilən hərisə barədə yazır: “Bədəni gücləndirir, spermanı və cinsəl gücü artırır, ağciyəyə, sinəyə, əsəblərə çox faydalıdır. Bunları həm yumşaq saxlayır, həm də üzünü gözəlləşdirir. İgidlərə son dərəcə uyğundur. Sonra Şirvani düyü hərisəsinin və təndirdə bişən hərisənin nüsxələrini verir”.

Beləliklə, hərisə-ərisə-xəlisə-həlim-həliması xörəyimizi bişirməyi unutmayın. Hər bir xörək yalnız yemək deyil, həm də tarixdir.

Hərisə toyuq əti ilə

Suda bişmiş toyuq sümükdən ayrılıb didilir. Qaynayan toyuq işgənəsinə (toyuq suyuna) qabaqcadan suda isladılmış buğda yarması və toyuğun əti, istiot, duz əlavə edilib, vəm odda bişirilir. Hərisə qarışdırıla-qarışdırıla həmcins tərkibli kütlə halına çatana qədər bişirilir.

Sonda hərisə boşqablara çəkilib süfrəyə verilir. Yağda qızardılmış baş soğan, darçın, ərinmiş yağ əlavə edilib qarışdırılır. Bəzən yanında sarımsaqlı qatıq da verilir.

1 pay üçün

Ərzaqlar: 125 qr. toyuq, 70 qr. buğda yarması, 50qr. ərinmiş yağ, 30 qr. baş soğan və yaxud 0.5 qr. darçın, duz zövqə görə.

Hərisə ətlə

Toyuqlu hərisə xörəyi kimi bişirilir, yalnız toyuq əti əvəzinə qoyun ətindən istifadə olunur.

1 pay üçün:

Ərzaqlar: 150qr. qoyun əti, 70qr. xırda buğda yarması, 50 qr. əridilmiş yağ, 30 qr. baş soğan, duz zövqə görə, darçın.

Ədəbiyyat

1. Abu Bəkr ibn Xosrov əl Ustad, “Munisnamə” B. Yazıçı 1991 il, 584 s.
2. “Dastani-Əhməd Hərami”, B. “Gənclik” 1978 il, 96 s.
3. “Путешествие Абу Хамида Ал-Гарнати в Восточную Европу (1131-1153 гг.)”, М.Наука 1971 г., 135 стр.
4. Абу Али ибн Сина “Канон врачебной науки” Том, II Ташкент изд-во ФАН 1982 г., 366 стр.
5. Т.Худайшокуров, А.Махмудов, Р.Абдуллаев “Узбекские национальные блюда и изделия”, Ташкент изд-во, Шарк 1995 г. 96 стр.

6. Евлия Челеби “Книга путешествий”, М. Наука, 1980 г, стр. 558
7. MacLean A.J “A. Dictionary of the Dialects of Vernacular Syriac” Oxford 1901, pg. 141
8. Françoise Aubatle-Salenave “El-Kişk Geçmi-Siyle, bugünüyle karmaşık bir yemek”. Ortadoğu mutfak kültürleri kitabında, İstanbul, Tarih vakfı yayınları, 2003, səh. 102 ÷ 138 səhifələr.
9. Muhammed bin Mahmud Şirvani “15 Yüzyıl Osmanlı Mutfağı”, İstanbul, Gökkuble 2005. səh. 355
10. Ahmed Cavid “Tercüme-i Kenzül İstiha”, İstanbul, Kitabyayınevi 2006, səh. 173
11. Priscilla Mary Işın “Osmanlı mutfak sözlüyü”, İstanbul, Kitabyayın evi 2010, səh 445
12. Muhammed B. El Hasan B. Muhammed El Kerim “Kitabüt-Tabih”, İstanbul, Kitabyayınevi, 2009, səh. 176.

Asudə haqqında dastan

Qədim mənbələrdən gələn və bu günə qədər saxlanmış xörəklərimizdən biri də “Asuda” xörəyidir. Asudə sözü dilimizdə üç mənə verir. Birinci mənada asudə - azad, sərbəst mənasındadır, məsələn “asudə vaxt”. İkinci mənada söz as-uda yəni Asın yediyi-Asın udduğu deməkdir. Yeməyə bu formada ad verilməsi də türk dillərində xörək adlarının əmələ gəlməsi qaydalarına uyğun gəlir, məsələn tərhan, xangəl, imam bayıldı, gəlin barmağı və s. kimi.

Aslar, Azlar Azərbaycan xalqının soykökündə duran qəbilələrdəndir. Müxtəlif mətbəx terminlərində, yer millət və s. adlandırılmasında da aslarla bağlı bir çox sözlər mövcuddur. Digər tərəfdən As – sözü türk dilindəki qədim daş kitabələrdə saxlanılmaqla bu günə qədər, buğda, yemək, aş mənasında işlənməkdədir. Üçüncü mənə da buradan əmələ gəlir, “asuda” – yəni udulmalı yemək. Asidani doğrudan da çeynəməyə ehtiyac yoxdur, yalnız udmaq lazımdır. Əgər biz bu mənaları xörəklə tutuşdursaq görərik ki, Asudə öz konsistensiyasına görə çox sərbəst azad formada yayılan, yaymalanan xörəkdir. Asların onu udması, As yeməyi olması da, udulan aş olması da xörəyin adına uyğun mənaları verir.

Asudə bir yemək kimi bütün müsəlman dünyasına yayılmışdır. Türk mətbəxinin ərəb mətbəxinə çox güclü təsir göstərməsini qeyd edən B.E.Eqoşkin yazır ki, ərəb mətbəxində, o cümlədən Livanda yayılmış gündəlik xörəklərdən biri də asidadır (və yaxud bazina). Bu qarğıdalı, arpa, darı və ya buğda unundan qaynar suda bişirilmiş kəşkəkdir. Ona hərdən əridilmiş yağ və bal, bunlar olmayanda isə qoyun ya dəvə piyi qatırlar. Süfrədə bu kəşkəyi (sıyıq, kaşa red.) quru nanə tökülmüş şorba ilə qarışdırırlar, nahar varlı olanda asidanı qaxac ətlə, qoyun piyi, doğranmış soğan, kiçik çörəklər və çox miqdarda istiotla verirlər”.

Yeşoşkinin asida haqqında verdiyi məlumatlar bizim üçün ona görə böyük maraq kəsb edir ki, onun göstərdiyi kəşkəyin xüsusiyyətlərini bizim bişirdiyimiz “xaşıl” xörəyi də təkrarlayır.

Biz də xaşılı əridilmiş yağ və balla (yaxud bəkməzlə, doşabla, şəkər tozu ilə, mürəbbə ilə) süfrəyə veririk. Xaşılın digər forması yəni yarma xaşılını isə yağla, sarımsaqlı qatıqla süfrəyə veririk. Bu yönümdən xəşil və asudənin eyni xörəyin variantları olduğunu görürük. Azərbaycan yaymalarının da eyni qaydada verildiyinə nəzər salsaq bu xörəklərin eyni kökdən olduğunu asudənin, yaymaların, sıyıqların, kəşkəklərin bir forması, variantı olduğunu aşkarlayırıq.

Yeşoşkin asudənin başqa bir adını və reseptini göstərir:

“Laasida – ballı manna sıyığı. Laasida Aid əl – muləd bayramında səhər yeməyinə verilən xörəkdir”. Bu xörəyin bişirilmə və süfrəyə verilmə qaydası bizim düyü sıyığı, südlü aş, manni sıyığı ilə eynidir. Yağ, bal, manni, su. Fərq yalnız ondadır ki, biz bu sıyığı adətən südlə bişiririk. İndi bal əvəzinə çox vaxt şəkər tozu işlədilir.

Marianna Yerasimos asudəni XVIII əsrdə bişirilən türk halvalarının siyahısında verir və adını “Hellayi asude” kimi göstərir.

XV əsrdə yaşayıb yaratmış Azərbaycanlı mütəfəkkir Mahmud Şirvani özünün, kulinariya kitabında bunu şirin qatı xörək kimi halva ilə xəşil arasında bir yemək kimi verir.

Şirvaniyə görə bu xörəyi bişirmək üçün “Qazan yavaş oda qoyulur, içərisinə 26 dirhəm küncüd yağı, 3 dirhəm döyülmüş təmiz kimyon əlavə edilib, qaynadılır, ətri çıxanda üzərinə 300 dirhəm təmiz su tökülüb, bir saat qaynadılır. Sonra üzərinə 24 dirhəm yaxşı yuyulmuş düyü tökülüb, qaynadılır, düyü bişəndə üstünə 450 dirhəm qovrulmuş xas un (əla növ red.) yavaş-yavaş, az-az tökülür, tamam bişəndə üstünə 12 dirhəm küncüd səpilir, halvaçı kürəyi ilə lazımı qədər bişənə və ətri çıxana qədər qarışdırılır. Sonra oddan götürülür. Qab-qacaq küncüd yağı ilə yağlanır, xörək yağlanan qablara qoyulur, üstünə bir az küncüd yağı tökülür qabığı təmizlənilib yaxşı döyülmüş badamla fıstıq, qabığı çıxmış və qovrulmuş küncüd əlavə edilir. Bunlardan sonra üzərinə şərbət və ya bal tökülüb yeyilir. Bəziləri üstünə küncüd yağı əvəzinə kərə yağı vurub yeyirlər”.

Şirvaninin bu nüsxəsində (reseptində) Asudənin halva deyil şirin xörək olduğunu, yaymaya, xəşilə daha çox bənzədiyini görürük. Şirin əsası (bal, şəkər, bəkməz və s. red.) xörəklə birlikdə bişirilməyib, yalnız xörək əlavəsi kimi verilməsi bunu isbatlayıb. XV əsrdə Asudənin xaşıl sıyıq növü olduğunu göstərir.

XIX əsr kitablarında həm Mehmet Kamil (1844), həm Turabi Əfəndi (1862) Asudəni “Asude halvası” kimi göstərirlər. Mehmet Kamil bunu halva kimi bişirir və yazır ki bu “lətif halvadır”. Turabi Əfəndi də Asudəni Mehmet Kamil kimi bişirir və belə bir resept verir.

Asudə halvası

500 q buğda nişastası, 500 q bal, 250 q əridilmiş kərə yağı, 4 bardak su.

Qazana nişastanı, balı və kərə yağını, suyu töküüb odda bişirin. Suyun üzərinə yağ qarışığı çıxana qədər qarışdırın. Sonra yaxşıca altını üstünə çevirib qaşığın tərsi ilə hamarlayın və boşqabda qübbə şəklində verərək süfrəyə qoyun.

Bu nüsxədən Asudənin halva şəklində olan formasını görürük. Əli Rizə Karabulut tərəfindən tərtib edilmiş “Tibbi Nəbivi” də mənbələrə əsaslanaraq göstərilir ki: “Asidə (harire, porridge) un, yağ ilə qovrulub üzərinə bir miqdar su əlavə edilərək yaxşıca bişirilir, bir miqdar şəkər yaxud bəkməz ya bal əlavə edilərək meydana gətirilən dadlı bir yeməkdir. Qatı ilə cuyuq arasındakı bir qatılıqda olur”. Burada biz yenə də asudənin xəşil kimi olduğunu görürük. Həzrəti Ömər haqqında olan bir hədisdə deyilir ki: “Qıtlıq ilində Həzrəti Öməri gördüm, asudə bişirən bir qadına yaxınlaşmışdı”. Bunu görən Ömər “Aside belə bişirilməz” dedi və qaşığı alıb “belə bişirəcəksən” deyərək göstərdi və davam etdi: “Su isinmədən üzərinə unu səpməyin! Sonra az-az səpib, qaşığı ilə qarışdırın! Belə bişsə yemək daha çox və bir-birinə yapışmadığından daha gözəl olur” dedi.

Digər hədislərdə isə Işıqlı Peyğəmbərimiz Məhəmməd Əleyhi Salamın əmisi Həməzənin evində, Həməzənin xanımı, Havlənin bişirdiyi bir asidə yeməyi yediyi və Həzrəti Aişənin bir dəfə qonaqlarına asidə bişirib verdiyi göstərilir.

Bunlar asudənin tarixini ən azı VII əsrdə aparmaqla onun son qədim tarixə malik olduğunu isbatlayır.

Qonşularımızın bizdən oğurlayıb öz adlarına çıxardıqları As, Türk, Ərəb, müsəlman köklü asudəni Siz də bişirib yeyin. Yeyəndə bu yeməkdən İslam Peyğəmbərinin, onun ailəsinin də yediyini yada salıb onların da adını anın. Qoy Allah həm bizi, həm torpaqlarımızı, həm türk, həm də müsəlman dünyasını erməni kimi düşmənlərdən, oğrulardan qorusun.

Ədəbiyyat

1. Turabi Efendi “A. Manual of Turkis cookery”, London, 1864
2. Mehmet Kamil “Melseut Tabbahin”, İstanbul, 1997
3. Marianna Yerasimos “Günümüze uyarlanmış, 99 Osmanlı Yemegi, Osmanlı mutfagı” İstanbul, “Boyut Yayıncılık və ticarət A.Ş.”, 2002
4. М.Е.Егошкин «Кухня народов арабского Магриба» Москва, Агропромиздат, 1989

5. Muhammed bin Mahmud Şirvani “15 yüz il Osmanlı Mutfacı”, İstanbul, Cökkubbe, 2005
6. Əli Rizə Karabulut “Tibbi Nəbivi” ensiklopediyası, Ankara, Kozon Ofset Matbaacılık, 1993, səh.792

Boranı haqqında dastan

XII əsrə aid olan xörəklərimizi araşdırarkən Gəncədə yaşayıb yaratmış Əbu Bəkir İbn Xosrov Əl-Ustadın “Munisnamə”sində bir çox indi unudulmaqda olan xörək adlarına rast gəldim. Həmin xörəklərin nə olduğu mütəxəssis kimi mənə rahat vermədi. “Munisnamə”nin tərcüməçisi rəhmətlik Rüstəm Əliyevin kitaba verdiyi izahatda (573-cü səh.): “Burada və sonra orta əsr şərq xörəklərinin adı verilir. Amma bu xörəklərin xasiyyətini indiki zamanda dəqiq müəyyən etmək mümkün deyil” yazması da mənə böyük təsir göstərüb mütəxəssis heysiyyətimə toxunurdu.

Axtarışlarımızın bir qismini “Kulina” jurnalında (mamuni, sabuni, hərisə və s. haqqında dastan) dərc etmişik.

“Munisnamə”də adı çəkilən xörəklərin bir neçəsini o zaman tanıyıb bilməsəm də bir çoxlarını çox yaxşı bildiyimi sanırdım. Bildiyim xörəklərdən biri də “Boranı” adlı xörək idi. “Bu xörəyi kim tanımır”- deyə düşünür, hətta boranı ilə bağlı Lənkəran zarafatları da xatirəmə düşürdü. Elə bilirdim ki, “Boranı” balqabaqdan hazırlanan bir xörəkdir. Amma keçmiş yemək kitablarında “Qabaq boranısı” adlı xörəyə rast gələndə məndə bəzi şübhələr yarandı, boranı elə qabaqdırsa niyə “Qabaq boranısı” yazılır. Marianna Yerasimosun XV əsrə aid etdiyi türk yeməkləri siyahısında yan-yanə “Pazı boranısı”, “Qabaq boranısı”, “Qabaq boranisi”, XVI əsrdə isə “Pazı boranısı”, “Şəlgəm boranısı”, “İspanaq boranısı” yazıb balqabağı yada salmamağı “boranının” dolam kimi, plov kimi ayrıca bir xörək qrupu olduğu barədə fikir yaratdı.

Arif Bilginin də XV-XVI əsrlərdə Osmanlı Sarayında bişən yeməklərin içərisində “Şalğam buranisi”, “Tava büryan”, “Qabaq boranısı”, “Qabaq buranisi (koruklu)”, “Pazı boranısı”, “Zir büryan” xörəklərin adlarını çəkməsi məni bu fikirdə israrlı etdi.

XIV əsrin birinci yarısında səyyah və aşbaz İbn Battuta “burhani” adlı bir xörək haqqında belə məlumat verir: “Bəzi vaxtlarda bürhani deyilən yeməyi yeyirlər. Bu yemək kiçik-kiçik kəsilmiş xəmir parçaları olub, ortalarından dəlik açılaraq qazana qoyulub, bişdikdən sonra üzərinə qatıq tökülüb içilir” İbn Battutanın yazdığından burhani (boranı) adlı yeməyin bizim qaşığı xəngəlinə bənzər bir sulu xəmir xörəyi olduğunu görürük. Hörmətli türk tədqiqatçısı Dəniz Gürsay isə özünün “Tarixin süzgəcində mətbəx mədəniyyətimiz” kitabında Boranı xörəyinin belə bir nüsxəsini verir.

Tərkibi: 1 kq.. ispanaq, 1 su stəkanı zeytun yağı, 1 ovuc düyü, 2 baş soğan, 2 su stəkanı su, 200 qr. qatıq.

Hazırlanması: İspanaqlar arıtıldıqdan sonra uyulur, xaşlanıb, süzülür, tavada incə doğranmış soğanlar yağda pənbələşincə suyu yaxşı sıxılmış ispanaqlar əlavə edilir. Bir azca qovurduqdan sonra üzərinə 2 stəkan su əlavə edilir, içinə düyü tökülür, suyu çəkilənə qədər qaynadılır. Oddan götürülüb soyudulur.

Türk tədqiqatçısı M. Zəki Orala görə Səlcuq türklərinin bişirdikləri “Suda xaşlanıb yağda qovrularaq” hazırlanan göyərtilər yeməklərinə boranı deyirlər. İspanaq, sirkəotu, əvəlik, əməkəməci, quzuqulağı kimi göyərtilər suda xaşlandıqdan sonra suyu sıxılır. Yağda qovrulur.

Üzərində sarımsaqlı qatıq tökülərək yeyilir. Anadoluda buna boranı deyirlər. Senir kənddə yalnız ispanaqdan hazırlanan bu cür yeməyə boranı deyilir. Göyərtilər düyü və ya bulqurla bişirildikdən sonra üzərinə yoğurt tökülərək hazırlanan yeməklərə də boranı deyilir.

Dəniz Gürsayın kitabının “Anadolu Səlcuqları dönəmi (1077-1307)” bölməsində verilən Zəki Orala görə də Səlcuq türklərinin mətbəxinə aid edilən bu xörək nüsxəsi bu gün də

Aszərbayacan bölgələrində “suyuq”, “pencər” xörəyi və s. adlarla bişirilməkdədir. İspanaqdan başqa bu xörəyi digər yaşıl tərəvəzlərlə, pərpətöyünlə, qazayağı, unnuca və s. ilə bişirirlər.

Suheyli Ünver XV əsr türk yeməkləri çeşidində bu xörəyi “Borani Hassa” adı ilə göstərir. Şavan 787 (1473) mətbəx dəftərinə istinad edərək yazır ki, boranı lüğətdə düyülü ispanağa deyirlər. Bursa Mevleixanasında yumurta, qatıq və kərə yağlı yeməyə də deyilir”. Gördüyümüz kimi o zamanlar Bursada Boranı ağsaqoğalı qayğanağa bənzər (əgər yumurta qızardılırsa) və yaxud yumurtalı qəlyanaltıya bənzər (əgər yumurta suda bişirilsə) xörəyə deyirlərmiş.

Ebru Şenocak Elazığ bölgəsinin mətbəxinə aid yeməklərin içərisində “Borani şorbasi” adlı yemək nüsxəsini göstərir. Bu nüsxədə “Suda bişmiş səmiz otunu duru qatıqla qarışdırılıb üzərinə əridilmiş yağ tökülüb yeyilir”.

Beləliklə Ebru Şenocak da boranı yeməyini şorba kimi verir.

Nəzmi Tombuş Çorum bölgəsində bu yeməyi “Borhani” adlandığını göstərərək belə bir məlumat verir: “Borhani”, xəmirli, yumurtalı, göbələkli adları ilə üçə ayrılır.

Xəmirli Borhani: açılmış xəmir kiçik parçalara ayrılır. İçinə qiymə qoyulur. Suda xaşlandıqdan sonra üstünə sarımsaqlı qatıq, qaynadılmış yağ tökülərək yeyilir.

Yumurtalı Borhani: qırılaq su içində xaşlanan yumurtanın üzərinə sarımsaqlı qatıq, qaynar yağ, nanə tökülərək yeyilir.

Göbələkli borhani: yağda xaşlanan göbələklərin üzərinə sarımsaqlı qatıq, qaynar yağ tökülür.

Nəzmi Tombuşun verdiyi bu nüsxələrdə biz müxtəlif səpkili yeməklər görürük ki, bunlar da bizim bişirdiyimiz “axsaq-oğlaq” əlavələrlə bişirilən yeməklərə bənzəyir.

İndi baxdığımız bu xörəklərin oxşarlığı yoxdur. Biri xəmir xörəyidir, digəri tərəvəz, o birisi isə yumurta. Biri duru xörəkdir, digəri qəlyanaltı.

XV əsrdə yaşayıb yaratmış böyük ustad aşbaz - həkim Məhəmməd ibn Mahmud Şirvaninin aşbazlıq kitabında boranı adlı üç xörək nüsxəsinə rast gəlinir. Bunlardan birincisi boranı qəlyəsidir. Tərkibinə ət, quyruq yağı, keşniş, darçın, soğan, bibər, zəfəran, badımcan yumurta, gül suyu daxildir. Son görünüşü isə küftələrlə, badımcan yumurta bişməsi kimi görünür.

XII əsrdə Azərbaycan dilində yazılmış “Dastani-Əhməd Hərami” kitabında bu yeməyin XIII əsrdə də bişirildiyini görürük.

XIII əsrə aid “Dastani-Əhməd Hərami” kitabında yazılır:

“Gərəkce bişdi Qəlyəvi boranı”

Şu dənli dökülər yoxdur oranı.

Elə o dövrdə 1226-cı ildə Katib Bağdadi tərəfindən yazılmış “Kitabüt-Tabih”də “Buran” adlı xörəyə rast gəlirik. Buranın (Borani) burada qızardılmış badımçandan və ət küftələriylə hazırlandığını görürük. “Kitabüh-Tabih”də başqa bir “Buraniyyə” adlanır. Bu nüsxədə də ət küftələri, badımcan, soğan və s. bişirirlər. Yəni bu nüsxələrdə balqabaq yoxdur. “Buraniyyətül-Kar” adlı digər bir nüsxədə isə Bağdadi balqabaqdan və ətdən hazırlanan boranı nüsxəsi verir.

Şirvaninin verdiyi ikinci xörək “Boranı” adlanır. Bu xörək belə bişirilir: “Badımcan duzlu suda bir az qaynadılır, suyu süzülənə qədər bir kənara qoyulur. Sonra təzə küncüd yağı içində qovrulur, böyük bir qaba qoyulur, qaşıqla tam əzilənə qədər döyülüb bir-birinə qarışdırılır. Üzərinə bir az duz, bir az duru keşniş səpilir. Qabdan çıxarılıb lazımi miqdarda qatıq və sarımsaqla qarışdırılır. Ayrıca ət parçalanır, bir hissəsi döyülüb fındıq böyüklükdə küftələr (dindilli küftə T.Ə.) hazırlanır. Ətlə küftələr bir yerdə quyruq yağında qızarana qədər qovrulur, üzərinə qaynar su əlavə edilir. Suyu çəkilib yağı qalana qədər qaynadılır. Sonra qatıqlı, sarımsaqlı badımcan ətin üzərinə tökülür. Bir az döyülmüş cirə, darçın səpilir sonra ağzı kip bağlanmış çölmək də köz üstündə bir az dəmə qoyulub sonra yeyilir”.

Şirvaninin üçüncü verdiyi xörək nüsxəsi Qabaq boranıdır.

Hazırlanma qaydasını Şirvani belə verir: “Xırda-xırda doğranmış ət təzə quyruq yağında qızarana qədər qovrulur. Üzərinə bir dirhəm duz və bir az keşniş yarpağı, bir az darçın qabığı və qaynar su əlavə edilərək qaynadılır. Qaynadıqca köpüyü alınır. Köpüyü alındıqdan

sonra xörəyə qoyulmuş, ət miqdarında doğranmış və duzlu sum ilə yuyulmuş soğan səpilir. Bundan sonra qabığın içi və çəyirdəkləri çıxardılır. Üst qabığı soyulur. Xırda-xırda doğranaraq çömləyə tökülür. Ətin qarası və ədviyyatlarla küftələr hazırlanır və bunlar da çömləyə qoyulur. Bir az zəfəran ələnərək yeməyə rəng verilir. Üzərinə lazımi qədər duz, quru keşniş, cirə, bibər, mastika, zəncəfil və darçın ələnir. Bir az gül suyu səpilir, çömləyin çevrəsi silinir. Köz üstünə qoyulub hazır olana qədər bişirilir. Əgər yeməyin turş olması istənilirsə, onda zəfəran yerinə on dirhəmə qədər limon suyu tökülür, oddan götürülüb yeyilir”.

Əgər əvvəlki xörək nüsxələrində onları birləşdirən bir məhsul qatıq var idisə də Şirvaninin verdiyi nüsxələrin yalnız birində qatıq var. O da xörəyin içərisində bişirilir. Şirvani babamızda indi istifadə etmədiyimiz bəzi texnoloji fəndlərlə də rastlaşırıq.

Boranı xörək nüsxəsində badımcanın yağda qızardılardan sonra qabığı soyulması məsləhət görülür. Bunun səbəbi nədir?

İlk öncə acı suyu alınmış badımcan qızardılır. Bu zaman qabıq badımcanın içərisinə oksidləşmiş yağın keçməsinin qarşısını alır. Qabıq özü qızarsa da badımcanın içərisi sanki öz buğunda bişir və çox incə bir hala gəlir. Bu isə xörəyin daha lətif bişməsinə səbəb olur.

İkinci fənd isə “Qabaqlı boranı” nüsxəsində təmizlənmiş soğan duzlu suda yuyulmasıdır. Adi suda yuyulan zaman soğanın tərkibindəki suda həll olan vitaminlər və mineral maddələr yuyulub gedir. Duzlu suda isə məhlul doyumlu olduğundan soğanın tərkibindəki maddələrin suya keçmə miqdarı çox az olur, bu maddələr xörəkdə qalır.

Belə fəndlərdən istifadə edilməsi şərqdə çox mükəmməl bir kulinariya məktəbinin mövcudluğundan xəbər verir.

Arif Okayda Antakyada “Börənye” adlı xörək bişirildiyini, ona “Börəniyə” və ya “Börənyə” deyildiyini göstərir “İspanaq börənyesi”, “Qabaq börənyesi” və “Börənyəsi” xörəklərinin içərisində də adətən istifadə edildiyini görürük.

Bu xörəklərin reseptləri, boranının heç də “qabaq” olmamağından xəbər verir.

Katib Bağdadının və Şirvaninin xörək nüsxələrinə baxanda daha çox badımcana boranı demək olardı, nəinki qabağa. Amma digər boranı xörəyi nüsxələri bu ehtimalı da heçə endirir. Maraqlıdır ki, N.K.Alxazovun ictimai iaşə müəssisələri üçün 1955-ci ildə çap edilmiş Azərbaycan xörəkləri kitabında “Boranı” (səh.67) xörəyinin tərkibində də balqabaq yoxdur. Xörək daha çox göyərtili küküsünə və ya göyərtili çıxırtmasına bənzəyir. Tərkibi yalnız göyərtililər, baş soğan, yağ, yumurtadan ibarətdir, yeyiləndə qatıqla yeyilir. Amma N.K. Alxazovun Qəlyə adlandırdığı xörəyin tərkibində balqabaq var. Bu kitabda N.K. Alxazov ayrıca “Balqabaq qutabı” nüsxəsini də verir. Amma artıq 1964-cü ildə çapdan çıxmış “Azərbaycan kulinariyası”nda müəlliflər: N.K. Alxazov, A.D. Cabbarov, N.M. Maleyev, B.A. Sadiqov, N.M. Xəlilov, A.S. Şixəmirov Alxazovun “Qəlyə” xörəyinin adını dəyişib “Boranı qəlyəsi” qoymuşlar. Balqabaq sözü əvəzinə isə “boranı” sözü işlətmişlər. Yəni də Alxazovda “Balqabaq qutabı” kimi yazılan xörəyin adını “Boranı qutabı” (səh. 53) kimi vermişlər. 1964-cü il məcmuəsində bir tərəvəz xörəyi də “Tərəvəz borası” adlandırılıb ki, bu da öz buğunda bişirilən tərəvəzdən (badımcan, kartof, soğan, bibər) ibarətdir.

Zəki Oral “Kamusi Türkiyə”yə istinad edərək yazır: “Düyü ilə qarışıq ispanaq yeməyinin rəngi Xəlifə Məmnuna xanımı Boranı cehizi ilə gəlmiş məşhur “incili yaşıl xalıya” bənzədiyi üçün xörəyə “boranı” deyildiyi düşünülməkdədir”.

Arif Okay da bu xörəyin XI əsrdə bişirildiyini və bu rəvayətə əsasən xörəyin ərəb yeməyi olduğunu düşünür: “Börənyə”, ya da “Börəniyə” bir ərəb yeməyidir. II əsrdə Misirdə yaşayan Harun Rəşidin gəlini və Abbasi Xəlifəsi Məmnun xanımı olan Boraninin verdiyi yemək tarifi Antakyada özünə uyğun bir formaya düşmüşdür.

Bağdadının kitabına izahat verən Amerika alimi Charles Perry də boranı xörəyinin izahatında “Tavada badımcanla bişirilən bir çox yemək “Buran”ın isminə görə adlandırılmışdır” deyərək yazır.

Tarixdə xörəklərə məşhur adamların adının verilməsi faktları çoxdur amma başqa cür hazırlanan boranı xörək nüsxələri bu ehtimalı azaldır. Digər tərəfdən, göyərtili xörəklərinə sonradan ət əlavə edilməsini də ehtimal etmək olar.

Beləliklə, ümumiyyətlə, “boranı” nədir? Sualına cavab açıq qalır. Digər tərəfdən İbn Battutanın xərəklərdən birinə “bürhani deməsi”. Yerasimosun da bir siyahıda (XV əsr) eyni zamanda qabaq boranısı və qabaq buranısı verməsi boranı bunların ayrı-ayrı yeməklər olduğunu göstərir.

Müxtəlif şairlərimizin əsərlərində ətdən büryan bişirildiyi göstərilir. Məsələn: Yənə də XIII əsrdə “Dastani-Əhməd Hərəmi”də quş və qoyun ətinin büryan edildiyini görürük. Hərisə, qəlyəvü, danə, tuturqan, quş ətlərinə qoyun cümlə büryan. Tədqiqatlarımızın nəticələri deməyə əsas verir ki, büryan öncə dərisi soyulmuş bütöv heyvan ətindən bişirilən çevirməyə, kabab növünə deyilirdi. Quzu büryan, bütöv quzudan kabab mənasında işlədilirdi. Büryan sözü Bütöv-çılpaq, yaxud bişən ürəyən (çılpaq) sözlərinin birləşməsindən əmələ gələ bilərdi. Dilimizdə indi də “lüt ürəyən”, yəni çılpaq ifadəsi işlədilir.

Mehmet Kamilin (1844) Melceut Tabbahinində buna bənzər iki xörək adı var. Onlar Quyu Püryanı və Püryan adlandırılıb. Birincisi ağzı kip bağlanmış təndir (quyuda) bütöv qoyunun bişirilməsidir. İkincisində isə qoyun bütöv çevirmə kimi bişirilir. Mehmet Kamil Püryana - Orman kababı (çöl kababı T.Ə) deyildiyini də yazır.

Yerasimosun “Qabaq buranısı” da ola bilsin balqabağın odda bütöv bişirilməsinə işarə edir.

Büryan sözünün qızartma, kabab mənası verməsi daha sonralar isə boranı xörəyində də ətin quyruqda, yağda qızardılıb bişirilməsi büryan, püryan, burhani, boranı anlamına gələ bilərdi. Ola bilsin ki, ilkin dövrlərdə bütöv büryan bişmiş heyvanın əti qalanda o birisi gün onu tərəvəzlərlə bişirib yumşaltmışdılar. Şirvanidə olan xörək nüsxələrinin hazırlanma texnologiyaları, ətin əvvəlcə qızardılıb sonra tərəvəzlərlə yenidən bişirilməsi, ətin döyülməsi də bunu deməyə əsas verir.

Beləliklə, ehtimal ki, büryani o biri gün tərəvəzlərlə bir yerdə bişirildiklərinə görə bu xörək də “büryan” sonra isə tədricən “boranı” olub. Qıtlıq vaxtları, ət yeyilməyən dövrlərdə xörəyə ət vurulmadığından tərəvəz xörəklərinin adı da “boranı” qalıb. Mətbəx mədəniyyətimizdə bu cür hadisələr mövcuddur, məsələn dolma ilə yanaşı ətsiz “yalançı”, “kər” dolmaların olması da bu proseslərdən xəbər verir.

Yəqin ki, İbn Battuta burhani dediyi xörək də büryan, büryan ətlə bişirilən xəmir xörəyindən söhbət gedir. İndi də xalqımız əti qovurma edib küplərə doldurur. Qışda isə qovurma ilə xörəklər; o cümlədən qovurmalı isti, qovurmalı qaşığı xəngəli, sulu xəngəl bişirir. Ola bilsin ki, İbn Battuta ətsiz bişən “Sulu xəngəllə” büryonla rastlaşıb.

Süheyli Ünver “Fateh dövrü yeməkləri” adlı tədqiqatında Əhməd Cavidin lüğətinə istinad edərək yazır ki: “Boranı Etimel Ebu İshahda – “bugradır”. Acəm yəhnisi və bəzi diyarda Suleha aşığı dedikləri təamdır və bəziləri “burani” deyirlər və buqrani, bugrahani muharrefidir”.

Elə “Kitabi-Tabih”də (XIII əsr) Kaliyyə-tüs-Şiva (ərəbcədə sobada bişirilmiş ət qızartması deməkdir), axşamdan qalan qızardılmış ətə əlavələr edilərək yumurta vurulub xörək bişirilir.

Dediklərimizə Mahmud Şirvaninin “Büryan qalması” nüsxəsi də sübut ola bilər.

“Dondurulmuş soyuq qovurma xırda-xırda doğranılır, tavada küncüd yağında qovurmanın yağı əriyəncə qədər isidilir, üzərinə bir az döyülmüş quru keşniş, cürə və darçın səpilir, əgər yeməyin turş olmasını istəyirsinizsə bir az zəfəran sirkədə əzilərək ətin üzərinə əlavə edilə bilər, daha sonra yeməyin üzərinə yumurta sarısı əlavə edilə bilər, əgər istəsəniz sirkə yerinə limon suyu istifadə edə bilərsiniz, bu halda yumurta sarısına ehtiyac yoxdur. Sonra çömləyin çevrəsi silinir, qor üzərində bir saata yaxın dəmlənir, ocaqdan endirilir və yeyilir”.

Burada Büryan qəlyəsinin texnologiyası bizim fərz etdiyimiz kimi qabaqcadan bişirilib qovrulmuş ətdən göyərtilərlə hazırlanır. Bu da “Boranının” məhz “Büryandan”, “Büryandan” əmələ gəlməsinin mümkünlüyünü göstərir.

Beləliklə, çox sadə bildiyimiz şeylər də qarşımıza bəzən çox mürəkkəb suallar qoyur, elmdə də “mən bilirəm” elmi təkəbbürünün nə qədər ziyanlı olduğunu göstərir. Yalnız hətta sadə şeylərə təəccüblənməkdə davam edən, onları maraqla araşdıranlar yeni tapıntılar edirlər. Azərbaycanda boranın qabaqla hazırlanan növü daha çox bişirildiyindən qabaq sözü ilə

boranı sözü xalq təfəkküründə identifikasiya edilib. Biz belə bir qənaətə gəldik, doğrusunu yalnız Allah bilər. Siz isə bu gözəl “boranı”, “büryan”, “burhani”, “biryani”, “püryan”, “börənye” adlı xörəklərimizi bişirib yeyin ki, itməsin, yoxsa qonşularımız bu xörəkləri də öz əllərinə keçirərlər.

Ədəbiyyat

1. Əbu Bəkir İbn Xosrov Əl Ustad “Munisnamə”, Bakı, Yazıçı, 1991, 584 səh.
2. Marianna Yerasimos “500 yıllık Osmanlı mutfağı”, İstanbul, Boyut 2005
3. Dəniz Gürsoy “Tarihin süzgecində mutfak kültürümüz”, İstanbul, 2004
4. Suheyli Unver “Fatih devri yemekleri”, İstanbul, 1952
5. Məhəmməd İbn Mahmud Şirvani “15 yüzyıl Osmanlı mutfağı”, İstanbul kubbe, 2005
6. “Dastani-Əhməd Hərəmi”, Bakı, Gənclik, 1978
7. N.K.Alxazov “Azərbaycan xörəkləri”, Bakı, Azərneşr, 1955
8. N.K.Alxazov, A.D.Cabbarov, N.M.Moleyev və başqaları “Azərbaycan Kulinaryası”, Bakı, Azərneşr, 1964
9. Mehmet Kamil “Melceut Tabbahin”, İstanbul, 1844
10. A.Soft Aykut “İştahlı və meraklı seyyah İbn Battutada Qida Bilgisi ve Türk Yemekleri”, “Yemek Kitabı”, İstanbul, Kitapevi, 2003, səh. 44-77
11. M.Zeki Oral “Selcuk devri Yemekleri ve Ekmekleri”, Yine Orada, səh 18-34
12. Arif Bilgin “Seçkin mekandan seçkin damakları. Osmanlı sarayında beslenme alışkanlıkları XV-XVII yüzyıl”, Yine Orada, səh. 78-118
13. Arif Okay “Antakya yemekleri üzerine bir”, Yine Orada, səh. 478-550
14. Ebru Şenocak “Elazığ mutfağı ve yöresel yemekleri”, Yine Orada, səh. 580-615
15. Nazmi Tonbuş “Çorumun eski mutfak ve yemekleri”, Yine oradan, səh. 565-579
16. Muhammed B. El-Hasan B. Muhammed El-Kerim “Kitabüt-Tabih” İstanbul Kitab yayın evi 2009, səh. 176

Bəhməz (Bəkməz) doşab haqqında dastan

Azərbaycan xalqının dühasını yaratdığı gözəl nemətlərdən biri də bəkməzdır. Bəkməzin başqa bir adı da doşabdır. Bir çox xəstəliklərin, dərdlərin dərmanı, içkilərimizin, xörəklərimizin tərkib hissəsidir. Doşab, duşab sözünün mənasını yəqin ki daşlaşmış ab, daşad kimi, yəni bərkimiş su kimi izah etmək olar. Bu izahat doşabı qurudub şəkər vəziyyətinə də salındığından götürülə bilər.

Digər izahat duş ab mənasından, yəni suyun “duşu” – suyun yuxusu, suyun şirin yuxusu, suyun ruhu, ləzzətli əsas hissəsi kimi də izah edilə bilər.

Bəhməz sözünün isə Bəh (bəh nə gözəldir, bəh-bəh anlamından) və məzə sözündən əmələ gəlməsini güman etmək, ləzzətli məzə kimi izah etmək mümkündür. Dilimizdə məzə həm də salatlara, yəni başqa yeməyə də aid edildiyindən bu versiyanın həqiqət olmasına güman daha da artır. Dilimizdəki “Baməzə” yəni güldürən, məclisə şirinlik gətirən adam, sözü də bu qəbildəndir. Bəkməz sözünün başqa bir mənası isə “doşabla” uzlaşan “Bərkməzə” sözündən ola bilər ki, bu da şəkərə aiddir. “R” hərfinin belə sözlərdə əşidilməsi bir çox dillərdə mövcuddur. Beləliklə “Bərkməzə” sözü daşab sözü ilə eyni məna tutumuna malik olub, “bəkməz” - “bəhməz” formasını qəbul etmişdir. XVII əsrin Alman diplomatı və səyyahı Adam Oleariy yazır: “Azərbaycanda şərab hazırlayırlar, üzümdən şirə (üzüm suyu T.Ə) alır, onu 1/6 hissəsi qalana qədər qaynadıb elə qatılaşıdırırlar ki, yağ kimi axır. Bu doşabı istifadə etmək üçün onu su və az miqdarda sirkə ilə qarışdırırlar. Çox xoş olan bir içki olur. Bu içkiyə məni Şamaxıda astroloq qonaq etdi. Bəzən doşab o qədər qatı olur ki, onu kəsmək lazım olur. Səyyahlar, adətən, onu qurudub özləri ilə yola götürürlər. Təbrizdə bu doşabdan helva da

bişirirlər. Bəlkə buna görə də “doşab aldım bal çıxdı” zərb məsəli meydana çıxıb. Zərb məsəli məcazi mənasını bir anlığa kənara qoysaq şəkər hazırlanması texnologiyasının birinci mərhələsini görürük. Ekvadorda yaşayan Vilkamba xalqı bu gün də şəkər qamışından belə təmizlənməmiş şəkər alır. Orqanizm üçün daha sağlam olan belə şəkərə “pamela” deyirlər. Avropalıların bu gün süfrəyə çıxardıqları tünd boz-qəhvəyi rəngli şəkəri bizim babalarımız min illərdi bişirir və ona taxta qənd deyirdilər. Axıra qədər bərkiməmiş taxta qəndə isə qamış bəkməzi deyirdilər. Qamış bəkməzi də eyni texnologiya ilə hələ 1960-cı ilə qədər Lənkəranda, Şəkiddə və s. rayonlarımızda hazırlanırdı.

Bəkməzi üzümdən, tutdan, qarpızdan və s. meyvələrdən hazırlayırdılar. Bəkməzə çox yaxın texnologiya ilə hazırlanan məhsula rub, urub da deyirlər. Alça rubu, heyva rubu, pomidor urubu və s. Nardan eyni texnologiya ilə hazırlanan məhsula isə türkcədə “nar şürub”, Azərbaycanda narşərab deyirlər. Şürubun, urubun, rubun, bəkməzin doşabın hazırlanma texnologiyalarının yaxınlığı, oxşarlığı bunların bir kökdən bir mənbədən gəldiklərini göstərməkdədir. Bu məhsulun texnologiyasının türklərə, Azərilərə məxsus olduğunu Novruz bayramında qubba səməni (səməni suyunun qatılaştırılmasında) hazırlanmasında, sonrakı istifadələrindəki eyniliklərdə də görmək olar. Doşabdan, bəkməzdən sonradan riçal (irçal), sucuq (basdıx), halva hazırlandığı qaydaya tam uyğun olaraq səməni suyundan da səməni halvəsi hazırlanır.

Vladimir Dal izahat verir: “Bekmes cənub tatr, qarpızdan, armuddan, almadan bişirilən qatı şirə: onu su ilə içirlər.” Bəzi türk mətbəxlərində doşab ritual, mərasim mətbəxlərində istifadə edilir. Azərbaycanda Xıdır Nəbi bayramında hazırlanan qovuda bəkməz də vururlar. A. Orazov göstərir: “Nohurlu türkmənlərin toyunda bir qurtum doşab “içilərdi”.

IX əsrdə Azərbaycanda doşab hazırlandığı barədə məlumatlar var. Bəkməz Türkiyədə, Özbəkistanda və s. türklər yaşayan ölkələrdə hazırlanır. Bu məhsul Türk xalqlarından digər xalqlara da keçmişdir. Qonşu Qafqaz xalqlarından (erməni, gürcü və s.) başqa, Avropa xalqları da doşabla tanış olmuşlar, məsələn, Slovakiyada da “bəkməs” adı altında doşab hazırlanır.

Üzüm doşabının hazırlanmasında, digərlərindən fərqli olaraq “şirəxakdan” istifadə olunur. Şirəxak xüsusi ağ gil torpaqdır. Bu gil üzüm şirəsindəki turşuluğu götürür. Ən yaxşı şirəxak Bakının Məştəğa qəsəbəsinin, Şamaxı və Şuşanın gili hesab edilir. İran Azərbaycanında da bu gildən istifadə olunur. Dağıstan tərəkmələri də doşab hazırlayır, şirəxakdan istifadə edirlər. Onlar şirəxaka “üzüm palçıqı” deyirlər.

Bəkməz hazırlamaq üçün bu torpaqdan XV əsrdə Sultan Mehmətin sarayında da istifadə edirdilər.

Əgər üzüm doşabı hazırlayarkən şirəxakdan istifadə edilmirsə, onda milli içki olan “Turşaşirin” alınır. Azərbaycanda XIII əsrdə “Turşaşirin” hazırlandığı barədə Venesiya səyyahı Marko Polo da xəbər verir.

Bununla bağlı Adam Olearinin verdiyi məlumat böyük maraq doğurur. Şamaxıda astroloqun (rəsədxana rəhbərindən söhbət gedir T.Ə.) içki hazırlamaq üçün bəkməzə su və bir az sirkə qatdığını göstərir. Ola bilər ki, əl altında turşaşirin olmadığından, bəkməzə sirkə qatılıb ki, turşaşirin dad alınsın. Belə texnologiyadan istifadə iskəncəbi (bal, sirkə ilə və ya bal və qora suyu ilə hazırlanan içki – T.Ə.) hazırlanması texnologiyasına bənzəyir. Lakin ola da bilərdi ki, qonağa turşaşirin su ilə qarışdırılıb verilib, qonaq isə turş dadı da hiss etdiyindən ona sirkə vurulduğunu hesab edib. Lakin hər iki texnoloji üsul mətbəx ənənələrimizə uyğun gəldiyindən hər ikisindən istifadə etmək olar.

Həm sağlamlığınız, həm ləzzətiniz üçün bəkməzdən, doşabdan, istifadə edin. Bu həm də Milli Kulinariya irsimizi saxlamağa xidmət edəcək.

Ədəbiyyat

1. Владимир Даль “Толковый словарь живого Великорусского Языка Владимира Даля” Том I, СПб, М, 1903, 1743 стр.
2. Адам Олеарий “Подробные описания путешествия голштинского посольства в Московскую Персию в 1633, 1639 гг”, Москва, 1870, 1038 стр.

3. “Книга Путешествие по Венеции Марко Поло, напечатанная в XIII столетии в первый раз вполне на Немецком языке, по лучшему изданию с объяснениями. Августа Бюрка с дополнениями и поправками Карло Фридрих Неймана” Москва, Университетская типография, 1863 г, 528 стр.

Şəkər (qənd) haqqında dastan

Azərbaycan Respublikasının Prezidenti cənab İlham Əliyevin Regionların inkişaf proqramı çərçivəsində Azərsun Holding tərəfindən Azərbaycanda şəkər zavodunun açılışı ölkəmiz üçün çox vacib hadisələrdəndir. Bunun əhəmiyyəti ölkənin qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsi, ixracatın artırılması, minlərcə insanın iş yerləri ilə təmin edilməsi, ölkənin iqtisadi potensialının güclənməsi ilə bitmir. Azərbaycanda şəkər zavodunun açılışı həm də ölkəmizin tarixinin bərpası üçün böyük əhəmiyyət kəsb edir.

İngilis tədqiqatçısı Mary Priscilla yazır: “Ana vətəni Güneydoğu Asiya və Pasifik adaları olan şəkər qamışı, miladdan öncə Hindistan və Çinə V əsrdə İrana, VII əsrdən etibarən isə ərəblər tərəfindən Misirə, Quzey Afrikaya, Rodosa, Sicilyaya, İspaniya və Balear adalarına aparıldı. Qədim yunanlar və romalılar üçün “saz balı” (şəkər qamışı) Hindistanda tapılan bir dad olaraq qalmışdı”. O həm də qeyd edir ki, şəkər qamışının əfsanəvi İran hökmdarı Cəmşid tərəfindən tapıldığına və o gün halva, riçal kimi dadlılar verilirdi.

Ərəbcə təmizlənməmiş qara rəngli yapışqan şəkərə kiratül-miev deyilirdi. “Karamel” kəlməsinin buradan qaynaqlandığını ehtimal edən alimlər də var. Amma güneydolu Asiyada, öz vətəninə şəkər qamışının türklər tərəfindən heç olmasa çərəz kimi edildiyini ehtimal etmək olar.

Qara qənddən ağ qənd almaq üçün qamış bəkməzini tərkibində kirəc olan maddələrlə, küllə ağardırdılar. Bu texnologiya bəkməzi (doşabı) təmizləmək üçün türklərin və o cümlədən, azərbaycanlıların üzüm doşabını gilabı (üzüm torpağı) ilə birgə qaynadıb təmizləmə texnologiyası ilə eyni olduğundan ehtimal ki, bu fənd şəkər qamışı bəkməzinin də təmizlənməsində istifadə edilirdi.

B.e.ə Hindistanda sakkara adı ilə şəkər hazırlanırdı. Çinlilər onlardan öyrənib III əsrdə şəkər mətinə qurudub, bəkməz rəngində qara rəngli daş şəkər hazırlayırdılar.

Tanq hökmdarı Tot Tsunq VII əsrdə Hindistandan ağ şəkərin alınma üsulunu öyrənməyə cəhd göstərmişdi. VII əsrdə ehtimal ki, İranın Xızıstan bölgəsində hazırlanmış ağ şəkər Buxara və Xarəzmdən Çin imperatoruna hədiyyə göndərilmişdi. Nizami Gəncəvi də “Xızıstanda axan ağ şəkər” deyərək rafina edilmiş şəkərin Xızıstanda bol olduğuna işarə edir.

Sonralar şəkər sənayesi istehsalı Misirdə geniş vüsət alır. X əsrdə Xubilay xanın sarayına gələn Misir alimləri bəkməzi ağac külü ilə qarışdırmaqla ağ, saf şəkər almağın sirrini öyrətdilər. Bu texnologiya Hindistana da aparıldı və türk Baburun Hindistan imperatorluğunda artıq keyfiyyətli şəkər istehsal olunurdu.

Yenə də Mary Priscilla yazır ki, “Türklərin erkən dövrlərdən bəri şəkəri bildiklərini qəbul edə bilərik, çünki Orta Asiya şəhərlərində VII əsrdə şəkər günlük həyata girəcək qədər boldu. Səmərqənddə analar təzə doğulmuş uşaqlarının ağızına şirin dilli olmaları üçün qoyurdular.”

Çinli səyyah Ntian-Tsang 629-645-ci illərdə Tokmak şəhərində Göytürk hakimi Tong Yavdinin ziyafətində olanda, ona başqa yeməklərlə bərabər “sər şəkər”lə “bal çubuqları” təklif olunmuşdu.

1070-ci ildə Balasoğunlu Yusifin “Kutanqu Bilik” əsərində də “istər şəkər, halva....” ifadəsinə rast gəlirik. XI əsrdə Qaşqarlı Mahmud da şəkərlə bişirilən iki yeməyin “isberi” və “iva” yeməklərinin adını çəkir.

XIV-XV əsrlərdə şəkəri Avropada yalnız zadəganlar tanıyırdı, onlara da şəkəri hədiyyə kimi şərq hökmdarları göndərirdi. XVIII əsrdə Avropada keyfiyyətsiz şəkər belə çox baha idi.

Qədim Azərbaycan şəkərin istehsal edildiyi ölkələrdən biri idi. Tarixi mənbələr göstərir ki, artıq X əsrdə Azərbaycanda şəkər rafinasiya edilirdi. Rafinə edilmiş, təmizlənməmiş, saf şəkərin Azərbaycandan ixrac edilməsi faktları da mövcuddur. Saf, təmizlənməmiş şəkər haqqında

XII əsrdə Şeyx Nizami Gəncəvi də özünün “Yeddi gözəl” əsərində məlumat verir. Öz sevgilisinin aqlını sınamaq üçün qız dürr ilə şəkəri birgə ovub oğlana onları ayırmağı tapşırır.

*“Üstünə bir ovuc şəkər tökərək.
Dürr ilə şəkəri ovdu müştərək.”*

Əlbəttə ki, şəkərin də dürr rəngində, yəni saf olması bu qarışığı ayırmağı çətinləşdirirdi. Nizami bu qarışığı bir-birindən ayırmaq üçün üçüncü bir ağ rəngdən istifadə edir.

Oğlan şəkərlə dürrü ayırmaq üçün başqa mayedən deyil, məhz ağ rəngli süddən istifadə edir. Qarışığın üzərinə süd töküüb qarışdırır. Şəkər süddə həll olur, dürr isə qabın dibində qalır. Amma qız ağı ağla (şəkəri dürrlə) qarışdırıb ayrılmaz etmişdisə də oğlan onları süddə qarışdırıb görünməz edir. Qız südü içdikdən sonra qabın dibində dürr görünür. Nizami “Sirlər xəzinəsində” “Cana qıyar şəkərin ağ başını bıçaqlar” deməklə də saf, ağ şəkər barədə, bizə məlumat verir.

Nizami öz dövrü üçün şəkərin bir neçə adını göstərir: neyşəkər, qənd, şəkər, nabat (şəffaf şəkər, barmaqşəkər, meyvə şəkəri). Nizami daha çox qamışdan alınan şəkərdən (neyşəkər) danışır:

*“Neyşəkər xatırladır öncə adi pencəri
Fəqət necə yüksəkdir onun qəndi-şəkəri.
Gül əyri olduğundan, qoynunda bitdi tikan
Qamış şəkərə döndü düzliyi ucbatından.”*

Nizami ilə bir dövrdə yaşayıb yaratmış Xəqani də qamışdan, şəkərdən yazır.

*Qamışlıqdan qarğuların görünsə də rəngi bir,
Birisindən şəkər çıxır digərindən quru həsir.*

Qətran Təbrizi, Qivami Mütərrizi, Məshəti Gəncəvi, Əbu Bəkr və başqaları öz şerlərində, yazılarında, ibarələrində bizə şəkər haqqında məlumat verirlər. Bu isə o dövrdə şəkərin çox geniş yayıldığından xəbər verir.

XII əsrdə süfrələrdə çox geniş yer tutduğundan şəkər qoymaq üçün artıq ayrıca xüsusi qab-qənddən, şəkərdən də məişətdə geniş yer tutmuşdur. Nizami Gəncəviyə görə o qədər çox şəkər doldurulmuşdu ki, “Şəkərdanlar lap təngə gəlmişdi”.

XII əsr ədəbiyyatında, şəkərdən hazırlanan bir çox məmulatlar haqqında da məlumat verir.

Nizaminin, Qivaminin, Xəqaninin, Əbu Bəkrin, Qətran Təbrizinin və başqalarının əsərlərində şəkərlə hazırlanan Mamuni, Sabuni, Suhan, un halvaları, şəkərbura, paxlava, şərbət, gülqənd, gülşəkər və s. bu kimi şirniyyatlara rast gəlirik. Məsələn yenə dahi Nizami o dövrdən xəbər verir:

*“Kökəlar yağrulmuş yağla, şəkərlə
Şəkərli küncüddə dada bax hələ...
Zəfəran və şəkərlə hazırlanmış zirə aşı,
Qənd ilə hazırlanmış suvan halvası.”*

Azərbaycanda neyşəkərə qamış şəkəri, qamış qəndi, daha sonralar isə ağac qənd, taxta qənd, taxta şəkər deyirdilər. Məsələn ondadır ki, ölkəmizdə qədim zamanlardan həm də çuğundurdan, pazıdan şəkər alırlar. Bu barədə babamız Nizami də bizə xəbər verir.

*“Neyşəkər xatırladır öncə adi pencəri,
Fəqət necə yüksəkdir onun qəndi şəkəri”.*

Pencər indi dilimizdə bişirilən göyərtilərə verilən ümumi ad kimi işlədilir. Amma XII əsrdə pencər çuğundura, pazıya deyilirdi. İndi də Türkiyə türkcəsində pencər – çuğundura, pazıya deyilir. Sonralar dilimizdə o, çuğundurun üst yaşıl hissəsinə deyilib və bugünkü anlamına gəlib, həm də əgər “Pencər” sözünü indiki mənasında qəbul etsək onda Nizaminin şəkər qamışını, Neyşəkəri pencərə oxşatması absurd olur.

Neyşəkəri pencərə, yəni çuğundura bənzədən onun tərkibinin şəkəri, onun şirinliyi idi. Adi pencərdən fərqi isə şəkər qamışında şəkərin daha çox olması idi, həm də Nizami “adi pencər” deməklə pazının ya adi, çox yayılmış bir bitki olduğunu və yaxud da başqa bir növünün, məsələn, şəkər pencərinin də olduğunu demək istəyir.

Məsələ ondadır ki, qədim Azərbaycanı, İrani çuğundur vətənlərindən hesab etmək olar. İndiyə qədər yabanı çuğundur Azərbaycan, İran, Hindistan, Çin, Aralıq, Qara və Xəzər dənizi ətrafı ölkələrdə öz varlığını qoruyub saxlamaqdadır. Hələ 4 min il bundan əvvəl çuğundur qədim İranda məlum idi, amma sevilirdi. Qeybət və dava-dalaş simvolu hesab edilir, əsasən dərman kimi, hərdən isə yarpaqlarından yeməyə istifadə edilirdi. Bu adət indiyə qədər də qalmaqdadır. Təzə çuğundur yarpağından bişirilən dovğa çox ləzzətli hesab edilir. Bizim eradan 800 il əvvəl (2800 il öncə) İranın dağ rayonlarında çuğundur köklərindən kulinariyada istifadə edilməyə başlandı.

Orta əsrlərdə çuğundur çox geniş yayıldı. Onun həm adi növləri, həm də şəkərli növləri geniş yetişdirilirdi. Ehtimal ki, Nizami də adi çuğundur deyəndə məhz bunu nəzərdə tuturdu.

Şəkər alınma texnologiyasının əsasını bəkməzin hazırlanması təşkil edir. Təkamül yolu ilə şəkərə qədər öncə bitkilərin şirələri, bitki suları yaranmalı idi ki, bu da məhz sıxılma, əzilmə yolu ilə alınırdı. Sonralar bu şirələr qaynadılaraq qatı şirələr, bəkməzlər, şurublar yarandı. Qaynama, buxarlanma davam etdikcə bəkməz bərkləşir, daş ablar (doşablar) yəni daşlaşmış meyvə suları (ablar) yaranırdı ki, bu artıq şəkər idi. Sonra isə saflaşdırma, ağırtma prosesləri meydana gəldi.

Ekvatorada yaşayan Vilkamba xalqı indiyə qədər “daşlaşmış meyvə suyunu” istifadə edir, bu rafinadlaşmamış, təmizlənməmiş şəkərə “pamela” deyilir.

Azərbaycanda qədim zamanlardan tut bəkməzi, üzüm bəkməzi, qarpız bəkməzi, xurma bəkməzi, pazı bəkməzi, qamış bəkməzi və s. bişirilir. IX əsrdə Azərbaycanda bəkməz hazırladığı barədə tarixi məlumatlar var.

XVIII əsr səyyahı Adam Oleariy Azərbaycanda doşab hazırladığı barədə məlumat verir və qeyd edir ki, doşab bəzən elə bərk olur ki, onu kəsmək lazım olur.

1787-ci ildə rus imperatrisası Ekaterina Potemkinə yazır: “Xəzər qamışından şəkər almaq üçün təcrübələr aparılıbmı...”.

Çuğundurdan şəkər alınmasını alman alimi Markgrafın adı ilə bağlayırlar. 1747-ci ildə Prussiya Koreleva akademiyasının fizika-riyaziyyat sinfinin direktoru Andreas Siçzmund Markqraf çuğundurda ağ kristall şəkər tapır.

S.V.İlyeviç, F.A.Livinsçkiy yazırlar ki, “Demək lazımdır ki, mənbələrə görə Markgrafın kəşfindən çox-çox əvvəllər türk kəndçiləri artıq çuğundurdan şirə alırdılar. Bu siropun şəkər qamışından alınan siroplarla eyni olduğunu hələ XVI əsrdə qeyd etmişdilər. Görünür buna ciddi diqqət yetirilməmişdi.

Hərdən oxunan bir Azərbaycan mahnısında:

*“Həştərxana gedən gəmi bənd olur
Qayıdıb gələndə yükü qənd olur”.*

Sözlərinə də əvvəlki düzgün məna qayıtmalıdır. Həştərxana həmişə Azərbaycandan şəkər daşınıb, əksinə yox. Mahnı düzgün olaraq belə oxunmalıdır:

*“Həştərxandan gələn gəmi bənd olur
Qayıdıb gedəndə yükü qənd olur”.*

Ölkəmizin Prezidenti cənab İlham Əliyev ölkəmizdə şəkər zavodunun açılmasıyla bu həqiqəti bir daha özümüzə qaytardı. İndi Azərbaycandan yenə də dünyaya şəkər gedəcək.

Beləliklə, yeni tikilən şəkər zavodları öz qədim məhsulumuzu da, mədəniyyətimizi də tariximizi də özümüzə qaytarırlar.

Ədəbiyyat

1. Nizami Gəncəvi, “Leyli və Məcnun”, Yazıçı nəşriyyatı, Bakı, 1983, 288 səh.
2. “İsgəndərnamə”, “Şərəfnamə”, “İqbalnamə”, “Yeddi gözəl”, Bakı, Yazıçı, 1982, 688 səh.
3. С.М.Скорняков, “Земная родословная”, М. Агропромиздат от 1989 г, 172 стр.
4. С. В. Ильевич, Д.А. Ливинский, “И назвали свеклу саляркой”, М.Агропромиздат, 1988 г, 175 стр.

Sucuq haqqında dastan

*“... Evdən aldığı sucuğa qonaq elədi,
Burada oturub sucuğumuzu yedik”.*

Əziz Şərifzadə "Keçmiş günlər"

Sucuq qədim zamanlardan dilimizdə həm kolbasa mənasında ət sucuğu kimi (kolbasa-qolbasa da həm texnologiyasına görə, həm termin kimi bizlərə məxsusdur), həm də şirniyyat məhsulunu bildirən şirin sucuq kimi işlədilir. Qoyunun bağırsağından düzəldilən kolbasanın və şirin məhsulun xarici görünüşünün oxşarlığı hər iki məhsulun eyni adlandırılmasına səbəb olmuşdur.

Bu məhsulun başqa adı bastıqdır. İndiyə qədər də Ordubad bölgəmizdə bastıq hazırlanır. Sucuğun əmələ gəlməsi üçün mətbəx tarixində adı meyvə suyundan doşaba, doşabdan-halvaya, halvadan-riçala, riçaldan-bastığa doğru bir təkamül yolu keçməli idi.

Hər mərhələnin keçilməsi üçün mətbəxdə oxşar texnologiyaların mövcudluğu vacib faktordur. Məsələn doşab, bəkməz hazırlayan bir millət eyni zamanda həmin texnologiya ilə növbənöv bəkməzlər, rublar, narşərab və s. hazırlamırsa deməli bu texnologiya gəlmə texnologiyadır.

Uzun müddət bəkməz hazırlayan xalqımız kulinariyada irəliyə daha bir addım atır riçal (irçal) hazırlayır. Riçal hazırlanması üçün əvvəlcə bəkməz halvəsi hazırlanmağa başlanılıb, qaynayan bəkməzə qızardılmış və ya qızardılmamış un, ədviyyat əlavə edib bişirilib. Tut bəkməzindən halva hazırladığı barədə Nizami Gəncəvi də xəbər verir:

*Tut ilə yarpağı bu iki növbar,
Halvadan, ipəkdən verirdi səmər.*

Azərbaycan qozun vətəni olduğundan, qoz bol olduğundan bəkməzə həm də qoz üyüdüb qatıblar. Sonradan bu qatışıqlara, bu halvalara qatılmasından öncə bütöv üzüm gilələri, qarpız, yemiş tikələri, bütöv qoz, fındıq ləpəsi, badam, püstə salıb bir az qaynadıb soyudublar və bulamac irçal alıblar. Halvalara ləpə qatıldığı barədə Şeyx Nizami də yazır:

*Elə halvalar ki, bilməm adını,
Artırıb püstəylə badam dadını.*

Bulamacı, irçalı gil küplərdə saxlayıblar, yeyəndə də yağla yeyiblər. İrçalın hazırlanma texnologiyası ilə qoznək hazırlanması texnologiyasının oxşarlığı da onların bir kökdən gəldiyini xəbər verir. Sadəcə qoznək hazırlayanda xırdalanmış qozu bəkməzdə yox balda bişirirlər. X əsrdə Azərbaycanda irçal, riçal hazırlanması barədə məlumatlar var. 1226-cı ildə Katib Bağdadinin yazdığı “Kitabüt-Tabih”də riçal hazırladığını görürük. Burada yazılmış “Kamih-Rical” nüsxəsində şirin südlə 2 ay ərzində günəşin altında bişirilən, tam qatılşanda götürülüb yeyilən bir məhsuldan danışılır. Günəşin altında hazırlanma texnologiyası bu süd riçalını gülqəndlə də doğmalaşdırır.

Bu riçal nüsxəsində bəkməz yerinə sadəcə şirin süd işlədilir.

Digər bir nüsxədə “Səmək və Akras” irçal balla, şəkərlə hazırlanır, amma ona hələ balıq və digər formalar verilmir. “Sevabir” nüsxəsində isə qatı irçal bucaqla sadəcə üçbucaq formasında kəsilir. Növbəti mərhələdə sadəcə irçalı formaya salmağa başladılar. Bağırsaqlar kimi uzunsov torbalar hazırlayıb onların içərisinə riçal doldurub uzunsov şirni məhsulu hazırlanırdı.

Azərbaycan halvaçılarının necə sucuq hazırladıklarını Adam Oleariy də yazır: “Doşabdan xüsusi şirniyyat ya konfet hazırlayırlar, ona halva deyirlər. Halva hazırlamaq üçün doşaba üyüdülmüş badam, buğda unu və qoz vurub uzunsov torbalara doldururlar. Elə bu xəmirəndə də kolbasaya oxşar uzun konfetlər düzəlir. Bunları sucuq adlandırırlar. Sucuğun ortasından ip keçir, konfeti bu ip saxlayır”.

Adam Oleariy burda sucuğun əmələ gəlməsinin iki son mərhələsini verir. Beləliklə sucuq, basdıq hazırlanması üçün meyvə suyu -> bəkməz (doşab) -> halva -> irçal -> tut

çubuğunda riçal uzunsov torbalara doldurulmuş halva -> sucuq, "bastıx" mərhələləri keçilməli idi. Bəkməzdən hazırlanan qaynar qatı kütləyə ipə düzülmüş qoz, fındıq basılıb çıxarılır, sonra ipdən asıb qurudulub soyudulurdu. Şirin kütləyə basıldığı üçün ona bastıq deyirdilər. Bu gün də Ordubadda sucuq, basdıq eyni texnologiyalarla, həm ipə düzülmüşü, həm də ipsiz formada hazırlanır.

Bunun üçün əvvəlcə riçal hazırlanır. İrçalın, (riçal) həm də sadəcə mürəbbə kimi bişirilirdi. Müxtəlif meyvələr sadəcə bəkməzdə bişirilirdi. Daha sonralar mürəbbələri şəkər mətində bişirdiklərinə baxmayaraq bu günə qədər də Qarabağın, Naxçıvanın bölgələrində, Bakıda və s. bu gün də irçal mürəbbə kimi və halva kimi bişirilir, irçal, riçal adı ilə süfrələrə verilir. Naxçıvanda, xüsusilə də Ordubadda bişirilən halvaşəkili riçala bulamac da deyilir. Hətta bununla bağlı bir deyimimiz də var:

Bulamac qazanı asıldı

Qapı bacalar basıldı

Buladıqca yaladım...

Yandı dilim bulamac

Kəsildi dilim bulamac

Bulamac üçün 1 kq. şəkər tozunun 0.5l suda, ya süddə vam odda məti hazırlanır, şəkər mətinin içərisinə qarışdıraraq 100 qr. buğda unu əlavə edilir. Qatılşanda içərisinə 250 ml qatı doşab, bəkməz vurur. Tam qarışdırılıb ocaqdan götürülür, qaynar-qaynar sarıçəçək, razyana, hil, mixək, darçın, zəncəfil kimi ədviyyatlar vurulub qarışdırılır. Sarımtıl rəngli maye alınır.

Əvvəlcədən qoz ləpələri sapa düzülüb 1 gün saplarından asılıb qurudulur. Saplarından asılmış qoz ləpələri qaynar bulamacın, irçalın içərisinə salınıb, basılıb çıxarılır. Buna görə də adına bastıq deyilir. Sonra çöldə saplarından asılıb 1 gün qurudulur. Ədviyyatların nisbəti və miqdarı evdən evə dəyişir. Bəzi kəndlərdə başqa ədviyyatlar hətta istiot da vuranlar var. Digər rayonlarda bəzən qoz əvəzinə sapa fındıq ləpəsi vurulur. Bulamac hazırlamaq üçün üzüm, tut və başqa meyvələrin də doşabından, bəkməzindən sucuq, basdıq hazırlamaq olar.

Qarabağ camaatı bu günə qədər irçalın maraqlı bir növünü hazırlayırlar. Hazırda bu ənənə Qarabağlı Budaqova Arzu Fərman qızı tərəfindən də davam etdirilir.

İrçal mürəbbə bişirmək üçün tutdan bəkməz hazırlanır. Bəkməz yarı daşmış olanda, yəni hələ tam qatılşmamış tut ağacının nazik elastik çubuqlarına tumu çıxarılmış meyvələr (iri meyvələr yarı bölünməklə) şişə çəkilən kimi çəkilib (taxılıb) elə çubuqda bu bəkməzin içində bişirilir, sonra elə çubuqda da küplərə yığılıb qışda yeyilmiş. Bu maraqlı mürəbbə bişirmə texnologiyasının varlığı çöp kababının texnologiyası ilə səsləşməklə eyni təfəkkürdən, kökdən olmalarını göstərməklə həm də sucuğun əmələ gəlməsində öz rolunu oynamış, mərhələ olmuşdur. Bəkməzdən un qatılmış qatı bəkməzə, tut çubuğundan sana keçmə isə daha asan olmuşdur. Ordubadın və Möhbüzün bəzi kəndlərində qoz əvəzinə ərik və şaftalı qaxını, qurusunu sapa düzüb ondan sucuq, basdıq hazırlayırlar. Bu da sucuğun çöp irçalı ilə eyni kökdən gəldiyini göstərir. Kəndlərimizdə qax hazırlamaq üçün meyvəni sana düzərək qurudurdular. Bu sana düzülmüş meyvəni bir dəfə təsadüfən bəkməzə riçala salıb-çıxarıb qurutmaqla da sucuq əmələ gələ bilərdi.

Azərbaycanın bəzi bölgələrində sucuğa, basdığa “zilə” də deyirlər. Bu isə ipə düzülmüş sucuğun sapla hündür yerdən, zildən asıldığı ilə bağlıdır. Dilimizdə bu gün də yüksəkliyə, hündürlüyə “zil” deyirik. Məsələn, hündür səsə “zil” səs deyirik. Paltar da hündür yerdən zirvədən, zildən asırıq.

Mənbələr göstərir ki, orta əsrlərdə sucuq, basdıq, zilə Azərbaycandan xarici ölkələrə də ixrac edilmişdir.

Sucuğu, basdığı təkcə Azərilər deyil, həm də orta Asiya ölkələri, Türkiyə və digər türklər hazırlayırlar.

2010-cu ildə Azərbaycan Prezidenti möhtərəm İlham Əliyevin ölkəmizin I xanımı Mehriban xanım Əliyevanın və YUNESKO-nun birinci katibi İrina xanım Bokolavanın da iştirak etdiyi Novruz şənliyində süfrələrdə paxlava, şəkərbura, səməni halvası, səməni içkisi,

üç qulaq, fəsəli, qatlama və s. şirniyyatlarla birlikdə həm də sucuq, basdıq, zilə növləri də qonaqlara təklif edildi, xonçalara qoyuldu.

Qeyd edək ki, rahatlukumun hazırlanma texnologiyası irçalla eynilik təşkil edir. Eyni texnologiya ilə rahatlukum kütləsindən də bastıq hazırlanır. Hətta rahatlukum kütləsindən hazırlanan bastıq türklərdən yuqoslavlara da keçmişdir. Yuqoslav mətbəxində indi də rahatlukumdan kolbasa hazırlanır. Lilyana Biseniç bu barədə belə yazır "Rahatlukum əvvəlki nüsxədəki (resepdəki. red.) qaydada hazırlanır, sonra ipə ləpə düzülüb qaynar rahatlukuma basılır ki, kolbasa forması alınsın. Soyuyanda bu məmulatı şəkərlə urvalayırlar".

Qonşu xalqlar da bu məmulatı bizdən əxz edib məmnuniyyətlə hazırlayırlar. Ermənilər bu məmulatı türklərdən, Azərilərdən əxz etsələr də, bütün kitablarda başqa mətbəx nümunələrimiz kimi öz adlarına çıxmağa çalışırlar. Lakin 2010-cu ildə məlum oldu ki, onlar Fransanın bir çox marketlərində bu məmulatı erməni brendi kimi, amma çurçxela adı altında təqdim edirlər. "Gürcüstan patent" bununla bağlı öz etirazlarını bildirir. Məsələ ondadır ki, Gürcülər sucuğa "çurçxel" deyirlər. "Çurçxel" hazırlamaq üçün istifadə etdikləri bəkməzdən hazırlanan kütləyə isə "tatara" yəni tatarlarınkı deyirlər. Gürcülər indiyə qədər də bizi tatar deyə çağırırlar. Gürcü mətbəxinə keçmiş yəxni xörəyimiz də "tatariaxni" yəni tatar axnisi adlanır. Türkiyə türkcəsində basdıqda həm sucuq, həm də "saruç", "kömə" də deyirlər. Bu adlar ilə düzülmiş məmulatın iplərinin ucunun çöldə tarım çəkilmiş ipə bağlanıb (türkcədə sarılıb) qurudulması (saruç - yəni ucunu sar, bağla) və ipə düzülmiş qozların bəkməz kütləsinə gömülüb (basdırılıb) çıxarılması ilə (kömə) bağlıdır. Türkiyədə və bizdə olan kimi həm də quru meyvələrlə alma, armud qaxı ilə saruç hazırlanır.

İngilis tədqiqatçısı Piscilla Mary "Osmanlı Mutfak Sözlüğü" kitabında ot sucuğundan sonra sucuq sözünün ikinci izahatını belə verir: "Sucuq 2. Nişastalı üzüm şirəsi ilə qapanmış ceviz, badam, şam fıstığı, fındıq və ya quru üzumdən hazırlanan sucuq şəklində çərəz. İpliklərə düzülmiş quru yeməliklər təkrar-təkrar şirəyə batırılır, istənilən yoğunluğa gəlincə qurudulub qısa saxlanırdı. Şirəli sucuq XV əsrin birinci yarısında Afyonda hazırlanırdı. Övliyə Çələbinin zamanında isə Gaziantepin, Manisanın, Egribozun və İstanbulun şirəli sucuqları məşhurdur. XIX əsr qaynaqlarında şirə yerinə nişastanı şəkər mətindən hazırlanan şirin sucuğa rast gəlinir".

Mary Priscilla sucuğun osmanlı türkcəsindən digər adlarını da sadalayır "basdırma, basdıq köftər, köftər sucuğu, köftür, palude köftəri, şiva köfətəri, şivalı sucuq, ferane, feranik, meyde, sucuq şəkəri, sükkəri köftər, pekmez sucuğu".

Türklərin 1432-ci ildə Afyonda şirin sucuq hazırladıklarını fransız səyyahı Bertrandon de la Brocguiete də qeyd edir: "Təzə cevizlə ləzzətli bir yeməli hazırlayırlar. Öncə cevizləri qırıb ikiye bölərək bir ipə düzürlər. Sonra qaynadılmış şirəyə batırırlar. Bu şirə cevizlərə yapışib ətrafında xəmirəbənzər bir jeleyə dönür. Çox xoş bir yeməkdir, xüsusilə ac olanda". Anadolunun bir çox yerində üzüm doşabını nişasta ilə qaynadıb sucuq hazırlanırdı. Qədimdən Anadoluda sucuğa köftər deyirdilər. Övliyə Çələbi yazır ki, "Esnafi bademli köftərçiyan (badamlı köftər ustaları T.Ə) Dükkan qırx, nəfərat 200... Bu köftərçilər bir qarış ipliklərə ceviz və badamı düzüb və paludəyi qatı edib, cevizli və badamlı ipləri paludəyə batırıb taxt-pəlanlar üzərinə rəng-rəng düzüb..." Övliyə Çələbinin yazdığı müxtəlif rəngli sucuqların da hazırlandığını görürük.

Həkim ibn Şərifin 1420-ci ildə yazdığı "Yadigar" adlı tibb kitabında sucuq feranik adlandırılır "pəstil və keftərdir, bəkməzdən hazırlanır" deyə izahat verir. XVI əsrdəki farsca-türkcə lüğətdə isə "besdil ki, köftər dahi derler. Bəziləri pəsdillə köftəri fərqləndirirlər" yazılır.

Qeyd edək ki, Borçalı Azəriləri və bəzi rayonlarımızda yuxa kimi qurudulmuş meylə əzməsinə qax (Tovuz), lavaşana (Bakı) ilə yanaşı "pəstil" deyirlər. Lavaşana sözü qədim slavyanlara da keçib və "Domostroy"da levaşniki kimi yazılır və eyni texnologiya ilə hazırlanıb. "Pəstil" sözümüz isə rus dilinə "pastil" kimi keçib.

Əhməd Cavid XVIII əsrdə yazdığı "Tərcüme-i Kenzül-İştihə" kitabında yazır ki, "üzüm şirəsinə qaynadıb bir qədər nişasta ilə qatıb bərk, qatı hala salırlar ki, Astanada buna yufka köftəri deyirlər. Badam və fisdıq və fındıq və ceviz də qatarlar. Və köftər sucuğu dahi budur". XV əsrin birinci yarısında yazmış Şirazlı İran şairi Bushakın şerlə yazılmış mətbəx

nüsxələrində iki cür sucuğun adı çəkilir. Ətli sucuğa və basdırmaya bu kitabda “fəriz” deyilir, digərlərinin adına isə “firate” deyilib. Əhməd Cavid firatəni XVIII əsrdə belə tərcümə edir. “Üzüm şirəsini qaynadıb bir miqdar nişasta qatıb qatlaşdırırlar ki, İstanbulda buna yufka köftəri deyirlər. Badam, fıstıq və fındıq ya cevizlə yeyirlər və köftər sucuğu da budur”.

Göründüyü kimi söhbət üzüm şirəsindən hazırlanan lavaşanadan gedir. Nazik yuxa şəklində olan lavaşanaya Tovuzda “qax”, Başqırdıstanda “kax” Borçalıda pəstil deyilir və müxtəlif meyvələrin mətindən hazırlanır. Şirədən hazırlananda nişasta vurulur, meyvə mətini qurutmaqla hazırlayanda nişasta vurmaq lazım gəlmir. Bu mənbələrdə sucuğun digər adı və nüsxəsi “meydə” kimi göstərilir. İzahı isə belə verilir. “İran türkcəsində basdıq, Türkcədə sucuq deyilən şeydir ki, qaynamış üzüm şirəsinə nişasta çalıb qatılaşanda ipliyyə düzülmiş fisdıq, badam və ya cevizni boydan-boya batırıb qurudurlar, aləmin bildiyi köftər sucuğudur”.

Sucuq haqqında ən qədim mənbə XI əsrə aid “Divani-Lüğət it türkdür”. Qaşqari bu əsərində göstərir ki, “sucig” kəlməsinin qarşılığı dadlı, yəni şirniyyatdır.

Bütün bu faktların məntiqi bir daha isbatlayır ki, yaxın və uzaq qonşu xalqların mətbəxlərində özünə yer tutmuş doşab, irçal, halva, bastıq (sucuq) hazırlanması texnologiyaları xalqımızın təfəkkürünün məhsuludur. İstifadə edin ki, unudulmasın.

Ədəbiyyat.

1. Ahmed Cavid “Tercüme-i Kenzül-İştihā”, Kitap yayım evi, İstanbul, 2006, 173 səh.
2. Tahir Əmiraslanov və Aynurə Əmiraslanova “Novruz Süfrəsi”, Şərq-Qərb mətbəəsi, 2011, 79 səh.
3. Nizami Gəncəvi “İsgəndərnamə”, “Şərəfnamə”, “İqbalnamə”, “Yeddi gözəl”, Bakı, Yazıçı, 1982, 988 səh.
4. Mahmud Qaşqari “Divani lüğəti – it - Türk” I, II,III, IV hissə, Ankara, Türk tarix kurumu basın evi, 1992.
5. “Домострой”, Москва, Художества литература, 1991.
6. Priscilla Mary “İşin osmanlı Mutfaqı sözlüğü”, İstanbul, Kitap yayınevi, 2010, 445 səh.
7. Адам Олеарий “Подробные описания путешествие голштинского посольства в Московскую Персию в 1633, 1639 гг”, Москва, 1870, 1038 стр.
8. Muhammed B.El - Hasan B.Muhammed El - Kerim “Kitabüt t –Tabih”. Kitap yayınevi, 2009, 176 səh.
9. Əziz Şərif “Keçmiş günlərdən”. Bakı, “Yazıçı”, 1983, 614 səh.

Novruz Məcunu haqqında

Hərdən hansısa bir yeməkdən sonra qəribə bir ifadə işlədirik "əşşi bu yemək deyil, əsil məcundur, məcun, əsil quş iliyi, can dərmanıdır". Xalq ifadələri elə belə yaranır. İndi ekologiyanın zəhərlənməsi, quşların yetişdirilmə mühiti, quşlara vurulan dərmanlar və yem, quş iliyini də zəhərləyib. Əvvəllər quş iliyi yəni sümüyünün içi çox ləzzətli və xeyirli idi. İndi bütün zəhərlər, radioaktiv maddələr, yemdə olan harmonal preparatlar quşların ətraflarında, ayaqlarında, xüsusilə də can dərmanı bildiyimiz iliyin tərkibində toplanır. Mikroelementlərin, vitaminlərin mənbəyi olan meyvə tərəvəzin qabıq hissəsi, kələmin xartıltıyla çiy yediyimiz özəyi indi zəhərə dönüb. Yəni quş iliyi, can dərmanı ifadəsini anlasaq da, çoxları "məcunun" nə olduğunu bu gün bilmir. Çoxları məcunu yalnız dərman kimi, bəziləri isə hətta panaseya kimi, yəni bütün xəstəlikləri müalicə edə bilən əfsanəvi dərman, dərdlərə əlac kimi anlayırlar.

Əslində məcun mətbəx mədəniyyətimizin ayrılmaz hissəsidir.

Əvvəllər xanların, şahların və sultanların saraylarında əmanət adlanan ayrıca bir bina vardı. Əmanətin bir hissəsi indi mətbəx dediyimiz hissə, aşev adlanırdı. Mətbəx sözü sonradan ərəb dilindən götürülmədir. Əmanətin ikinci hissəsi şirniyyatxana idi. Şirniyyatxana da iki

hissədən ibarət idi. Birinci hissədə şirniyyatçılar, halvaçılar, qənnadıçılar çalışırdılar. Qeyd edək ki, qənnadıçı sözünün kökündə dilimizdəki qənd sözü durur, qədim yunanların tələffüzündə bu söz "kand" kimi səsləndiyindən "qənnadıçı" ifadəsi "kanditer" forması almışdır.

Şirniyyatxananın ikinci hissəsi isə əczaxana idi. Əczaçılar burada müxtəlif əlaclar, yəni dərmanlar hazırlayırdılar. Bu zaman aşevdə, xüsusilə də şirniyyatxanada olan təbii məhsullardan, müxtəlif göyərtilərdən, quru otlardan, dənli bitkilərdən, heyvan mənşəli məhsul hissələrindən və ədviyyatlardan istifadə edirdilər. Müxtəlif xəstəliklərin müalicəsi üçün cövhərlər, tozlar və s. burada yaradılırdı.

Və məhz burada birgə işlər zamanı yeməklə dərman arasında bəzi şeylər yarandı. Bu şeylər həm yemək, şirniyyat, həm də dərmandır. Bəlkə də qədim həkimlərin "O həkim xoşbəxtədir ki, təyin etdiyi dərman qıdadır, təyin etdiyi qida isə dərman" ifadəsi buradan yaranıb. Əczaxananın mətbəxdən çıxması da bizi bu fikirdə israrlı edir. Digər tərəfdən saraylarda çox zaman baş həkimin həm də aşpaz başı olması da zənnimizdə yanılmadığımızı göstərir.

Beləliklə, saray mətbəxlərində yeməklə, qida ilə dərman arasında bir şey hazırlanırdı ki, ona "məcun" deyirdilər. Müxtəlif adlar altında bu məcunlar indi də xalq mətbəxlərində saxlanılır. Bir çox məcunlar "saqqız" konsistensiyalı şirniyyatlar şəklindədir. Bunlardan ən sadəsi Novruz bayramında bişirdiyimiz səməni halvasıdır. Ona bəzən Sühan halvası, bəzən İsfahan halvası da deyirik. Digər sadə məcunlar olan Sabuni və Mamuni halvaları barədə vaxtilə "Kulina" jurnalında yazdığımızı görə indi mürəkkəb tərkibli məcunlardan danışmaq istərdik. Tarixdə mövcud olan ən məşhur məcunlar, Novruz məcunlarıdır. Saraylarda Novruz məcunları daha çox od çərşənbəsində gecələr hazırlanırdı. Bu məcunlardan bir hissəsinin adı gəlib günümüze çatıb: qızılıq (zoğal T.İ.Ə), heyva, dəvanmisk, muşdaru, cavarisu calinos, garabaş, tiryaki faruk, misir (mesrutitus), tiryaki erbaa, filoniya, itrifil, felasife ərəb məcunlarının adlarına rast gəlirik.

Tədqiqatlar göstərir ki, məcunlar qədim Şumerlərə, Hititlərə, qədim İran əhalisinə məlum olmuşdur. Tərkibində bal, süd və yağ olan məcunların Şumer və Hititlərdən, qor, kül qatışığı olanların isə zərdüştlüklə bağlı İran mənşəli olduğu düşünülür. Məcun sözünün gürcü dilindəki maçoni (matsoni-qatıq) sözüylə əlaqəsi bu sözün "qatılmaq" sözü ilə bağlılığını göstərir. "Acn" sözü ərəbcədə yoğurmaq, qatılmaq, məcun sözü isə xəmir edilmiş, yoğurulmuş deməkdir. Bu halvaların konsistensiyasının saqqız kimi olması da bunu deməyə əsas verir. Qüvvət məcunlarının inkişafına əsas səbəb İslam dininin varlı kişilərə verdiyi çox arvadalma imkanı ilə bağlanılır. Bununla bağlı məcunlar varlı, çox arvadlı ailələrdə daimi istifadə edilən bir yeməkdir. İslam peyğəmbəri Məhəmməd (ə.s) da məcundan istifadə etməsi mənbələrdə göstərilir. Nüsxəsi bu günə qədər gəlib çıxmış bu məcun "Məcunu Nəbivi" adlanır. İbn Sina da, Tibb elminin qanunları adlı 3 cildlik 1540 səhifəlik əsərində məcun hazırlanma qaydalarının elmi izahını və hansı xəstəliklərdə istifadə edildiyi barədə dəyərli məlumatlar verir.

M. Yerasimos XVI əsr şirniyyatları arasında 6 məcun (fıstıq məcunu, hind qozu məcunu, nar məcunu, badam məcunu, qızıl vərəq məcunu) XVII əsrdə isə 4 məcun (heyva məcunu, xaş-xaş məcunu, zoğal məcunu, nanə məcunu) adını çəkir.

XVII əsrdə Osmanlı sarayında 18 əczaçı və 300 köməkçi çalışdığı əczaxana önündə şəfali otlar və çiçəklərin yetişdiyi bir bağça var idi. Buradan ildə bir dəfə dörd əczaçının nəzarəti altında ot və çiçək toplanırdı, balla qarışdırılaraq məcunlar hazırlanırdı. Adı məcunlardan fərqli olaraq, 21 martda Novruzıya adlı məcunlar da hazırlanıb paylanırdı. Bir çox xəstəlikləri müalicə edən və cinsi gücü artıran Novruzıya, ağ əmbər, müşk, şəfali bitkilərlə hazırlanır, bəzəkli qablarda şaha, şahzadələrə, saray əhalisinə və bütün əhaliyə paylanılırdı. Deyilənə görə əhaliyə ilk dəfə paylanan Novruzıya məcunu 1538-ci ildə Manisada Hafsa Sultan Daruşşifasının həkimi Mərkəz Əfəndi tərəfindən hazırlanıb xalqa dağıdılıb.

Məcunlar haqqında bir çox əfsanələr var. Rəvayətə görə 41 tərkibli bir məcun 41 dərddən əlacıdır. 100-dən çox tərkibi olan məcunlar da vardır.

XV əsrdə azərbaycanlı kulinar Mahmud Şirvaninin verdiyi bir məcunu diqqətinizə çatdırırıq. "Loğman" Həkim, "insanda yeddi cür dərd, illət vardır, bu illətlərdən ən pis illət yoxdur", deyir. Bunlar fəlç, siyatik xəstəliyi, şəhvətsizlik, qulunc, basur yeli, göz ağrısı, diş ağrısıdır. Bu yeddi cür xəstəliyə bir cür əlac buyurmuşdular. O dərman budur: kiçik Hindistan qozu, qərənfil, kakule, qırxbuğum otu, darçın, gözəl qoxulu sünböldən eyni ölçüdə alınır, döyülür, bal qaynadılır, köpüyü alınır məqama gətirilir, bu bəhs edilən otlar məcun halına gəlincəyə qədər qatılır və səkkiz misqal şərbət qatılır. Hər kim bunu yesə Allahın yardımını ilə könlü dilədiyi kimi olar, bu bəhs edilən xəstəliklərdən qurtarar".

N. Baylavantın XVI əsrə aid "Əczaçılıq tarixi" kitabından sadə reseptli Novruziyə məcununun nüsxəsini veririk.

"Bu dünyaca məşhur məcunun hazırlanmasında istifadə edilənlər haqqında müxtəlif rəvayətlər var. Bir rəvayətə görə məcunda qırx bir çeşid maddə istifadə edilmiş və bu qırx bir maddə insanı qırx bir ağrıdan, dərddən, üzüntüdən qurtarırmış. Topqapı Sarayı arxivində saxlanılan və N. Baylavın "Eczaçılık Tarihi" kitabında yayımlanan tərkib isə belədir:

Novruziyə və ya Misir Məcunu

Ağ amber (<i>Ambra grisea physeteridae</i>)	4gr
Müşk (<i>Moschus moschiferus</i>)	2gr
Gül suyu	2gr
Qərənfil (<i>Caryophyllus Aromaticus</i>)	25gr
Koşnil (kırmızı böcək)	250gr
Gül çiçəyi	50gr
Şirin badəm yağı	50gr
Tarçın kabığı	50gr
Çövən (<i>Gyposphila Andrachne</i>)	125gr
Vanil	25gr
Sandal (<i>Arbutus Andrachne</i>)	125gr
Kakule (<i>Elettaria Candamomum</i>)	45gr
Besbase (Bir tür kiçik Hindistan cevizi- <i>Myristica fragrans</i>)	10gr
Hindistan cevizi	10gr
Zəncəfil (<i>Zingiber Officinale</i>)	10gr
Keşniş (<i>Coriandrum Sativum</i>)	25gr
Melek otu (<i>Angelika Sylvestris</i>)	10gr
Civan pərçəmi (<i>Achillea Millefolium</i>) hulasası	2gr
Şəkər	2gr

Ədviyyatlar qarışdırılır, ağdalaşmış halına gətirilir.

Gündə iki- üç dəfə, ac qarına bir qaşığı yeyilir. Bu məcundan yeyən erkək və qadının gücü artar, ağrısı - sızısı qalmaz.

Başqa bir Novruziyə (və ya Misir məcunu)

Misir məcunu

15,5 qr kimyon	31,1 qr çörək otu
15,5 qr xardal	31,1 qr rəvənd
15,5 qr keşniş	31,1 qr esmai iksir
15,5 qr razyana	124 qr Hindistan çiçəyi
15,5 qr üdül- kahr	124 qr darçın çiçəyi
15,5 qr zərdəçal	62 qr portağal qabığı
15,5 qr darı fülful	62 qr topalaq kökü
15,5 qr yeni bahar	62 qr zəncəfil

15,5 qr limon duzu	62 qr musrafi
15,5 qr qara bibər	9,1 qr sakız
15,5 qr havlıcan	9,1 qr şafran
15,5 qr anason	9,1 qr tiryak
15,5 qr çöp-i çini	9,1 qr vanil
15,5 qr çivit otu	3,720 kq. arı balı
93 qr kakule	3,720 kq. gün balı
93 qr darçın	3,720kq. üzüm suyu
93 qr sinameki	124,1 qr kebabə
93 qr meyan balı	186 qr xiyarşembə hind xiyarı
31 qr Hindistan cevizi	9,3 qr sandal limonu
31 qr qərənfil	

Sərt maddələri öncə un halına gətirin, bir ələkdən keçirin. Sonra maye maddələrlə qarışdıraraq məcun halına gətirin və bir qaba qoyun. Gündə 3 qaşiq qəbul edə bilərsiniz.

Bu məcunun tarifi, isə “Helvahane Defterində” yer alan 186 dərman və məcun nüsxəsi arasında seçildi.

Macun-i Maddetul-Ferah Deruneci akrebi:

Arnika kökü (Doronikum Scorpioiides)	15 dirhem
Karanfil (Caryophyllus Aromaticus)	5 dirhem
Besbase (Myristica fraqrans)	5 dirhem
Süd: Kırkboğan otu, topalak (Cyperus Lonqus)	5 dirhem
Kebabe: Kübabe, Kebabiye (Piper Cubebae)	5 dirhem
Mastaki: Sakız (Pistacia Lentiscus, Mastix)	5 dirhem
Lubban: Akgünlük (Boswellia Carterii)	5 dirhem
Beziri kerefs : Kereviztohumu (Fructus Apii Graveolentis)	5 dirhem
Darçın :Tarçın (Cortex Cinnomomum)	5 dirhem
Havlıcan (Alpina Officinarum)	5 dirhem
Buzidan: Sahlep fTubera salep,Orchis)	5 dirhem
Zurunba: Yabanı zancefil (Zingiber Zerumbet)	5 dirhem
Anison : Anason (Pirnpinella Anisum)	5 dirhem
Ud: Hint ödağacı (Aloexylon Agalloccum)	1 dirhem
Bezr-i cezr: Havuc tohumu (Fructus Dauçi Carotae)	2 dirhem
Behmen-i ebyaz: Ak behrenen (Centaureium)	5 dirhem
Behmen-i ahmer: Kırmızı behmen(Statice Limoonium)	5 dirhem
Kakule : (Elettaria Cardomomum)	5 dirhem
Cevz-i buvva: Küçük Hindistan cevizi (Semen Myritica)	5 dirhem
Zaferan; Şafran (Crocus Sativus)	5 dirhem
Husyetü-s salep: Sahlep otu (Orhis Hircina)	5 dirhem
Bezr-i razyane: Rezene tohumu (Foeniculum vulgare)	5 dirhem
Dar-l fülüfül: Uzun biber (Piper longum }	5 dirhem
Bezr-i badrenbuye: Melisa tohumu {Fructus Mtlissae)	5 dirhem
Fülül: Biber (Piper)	5 dirhem
Zencebil: Zencefil (Zingiber Officinale }	5 dirhem
Sümbül-i Hindi: Hint sümbülü (Nardostachys Jatamansi)	5 dirhem
Zerneb: Porsuk ağacı meyvesi (Taxus baccata)	5 dirhem
Misk (Moschus moschiferus)	2 çəkirdək
Afyon (Opium)	15 dirhem
Asel-i musaffa: Süzme bal	500 dirhem

Hamısı qarışdırılır. Səhər-axşam findıq böyüklüyündə bir parça qəbul edilir. Qurtaranda yenidən hazırlanır.

Ədəbiyyat

1. Priscilla Mary “İşin osmanlı Mutfaqı sözlüğü”, İstanbul, Kitap yayınevi, 2010, 445 səh.
2. Mahmud Qaşqari “Divani lüğəti – it - Türk” I, II,III, IV hissə, Ankara, Türk tarix kurumu basın evi, 1992.
3. Önder Şenyapılı “Damakta kalan tatların akılda kalan adları”, Türkiyə, Ankara, ODTÜ yayıncılık, 2010, 556 səh
4. Marianna Yerasimos “Günümüə uyarlanmış 99 Osmanlı yemeyi” Osmanlı mətbəxi, İstanbul, Boyut, 2002.
5. Arif Bilgin “Osmanlı saray mutfaqı” Baskı 1, İstanbul, Eylül, 2004.

Halva haqqında dastan

“Halva, halva deməklə ağız şirin olmur”

El məsəli

Halvadan danışarkən istər istəməz bütün şərq göz qabağına gəlir. Türk əfsanələri, nənələrimizin nağılları, 1001 gecə sehri, şirin uşaqlıq dövrü xatırlanır. Halvadan danışanda bir də itkilər yada düşür. Çünki (halva) yas mərasiminin əsas atributu olub (yuxa halvası, imam halvası).

Amma şən bir mahnı nəqarəti də səslənir beynimizdə:

Halvaçı, halva

Şəkərbura, halva

Halvanın türk mənşəli olmasını Vladimir Dalın lüğətindən görürük. O göstərir: “Xalva (xalğva, qalğva)- tür. Şirniyyat növüdür. Üyüdülmüş qoz ləpəsi, unla balda, ya qatılaştırılmış üzüm suyunda hazırlanır”.

V .V .Poxlebkinə görə: “Xalva yəqin ki, İran mənşəlidir. Çox qədimlərdən (e.ə V əsr yunan-fars müharibələri dövründən) məlumdur. Halvanın fərdi qaydada hazırlanması yalnız İranda, Türkiyədə və Əfqanıstanda qalıb”.

Adı çəkilən ölkələrin hər üçünün əhalisinin əsas hissəsinin türklər olduğunu görsək, halvanın türk mənşəli olduğuna inamımız daha da artar.

Halvalar halvaçıların işlədiyi halvaxanalarda bişirilirdi. Mənbələrdən görürük ki, XV əsrdə sarayların əsas hissəsi “Matbahi Amire Əmanət” adlandırılırdı. Əmanətin ən əsas iki hissəsi saray adamları üçün yemək hazırlandığı mətbəxlər və Halvaxana idi. Halvaxanada şirin xörəklər, riçallar, xoşab, şərbət, halvalar, məcunlar istehsal edilirdi. Halvaçıları halvaçıbaşı idarə edirdi. İşçilərin bir qismi ustad, ondan aşağısı “həlifə” ondan aşağı isə “çıraq” (şagird) adlandırılırdı.

Halva çox şair və yazıçılarımızın əsərlərində öz yerini tapıb. Amma XII əsrdə Gəncədə Nizami Gəncəvi ilə bir dövrdə yazıb yaratmış Əbu Bəkrin yazdığı bu sətirlər uzun müddət mənə rahatlıq vermirdi: “Sonar süfrəyə içərisinə badam və xurma doldurulmuş buğda unundan hazırlanmış Rəşidi və Zeynəbi piroqları, sabuni, mamuni, ballı pirojnalar, içərisində badam və fıstıq olan rivandi piroqları, sonra saari, Dərbənd əmşanı, dondurma, dondurulmuş qızılgül ləçəkləri və başqa yiyəcəklər gətirdilər. Qızıl sinilər rum barmaq şəkərlərinin, təbəzadın, halvanın... ağırlığından qırılırdı”. Əbu Bəkrin “Munisnamə”sində göstərilən digər xörək adları ilə bərabər bu şirniyyatların da nə olduğunu araşdırmaqda davam edincə məlum oldu ki, bu adları çəkilənlərdən ikisi sabuni və mamuni halvaların adıdır. Əbu Bəkrin yazdıqlarını

açıqlamaq üçün onun dövründə yaşayıb yaratmışların yazılarını təhlil etdik. Bir çox qədimdə məlum olanları yenidən kəşf etdik.

Əlbəttə ki, öncə Xəqaniyə üz tutduq. Bunun əsas səbəbi ana-babasının aşpaz olması idi.

*Bir aşpaz qızıydı sevimli anam,
Odur ki, hər kəsi mən doyduraram.*

Yalnız bu sətirləri tapdıq Xəqanidə:

*Ərsini salıb qazançaya öncə qarışdırarlar,
Sonra gələr süfrə üstə şirin halva qazandan.*

Deməli, Xəqaniyə görə halva qazanda bişir, süfrəyə vermədən öncə ərsinlə qarışdırılır. Burada bir maraqlı məqam da ondan ibarətdir ki, həm halva, həm də ərsin sözü dilimizdə bu gün də eynilə işlədilir. Bu gün də taxta və mis ərsinlər mətbəx ləvazimatlarımızdandır. Şeyx Nizami XII əsrdə istifadə edilən mis ərsin barəsində yazır:

*Gümüş, "sim" sözünü oxu tərsinə.
Gör nəyə çevrilər bir mis ərsinə.*

Sonra Nizami Gəncəvi halvanın dərddililər üçün olduğunu göstərir.

O mey ki, bir halvadır dərddililər üçün.

Məsələ ondadır ki, hələ qədim zamanlardan halva-çörək, yəni yuxa arası halva (imam halvası) yas mərasimlərində verilir.

Çörək-halva güclü stress keçirən insanlara qüvvət verir, onların orqanizmini normaya salır. Bu barədə Nizami Gəncəvi də bizə məlumat verir:

*Salam süfrəsini açıb tökərək,
Çıxardı qarşıya halvayla çörək.
Kim ki öz canının qeydinə qalır,
Çörəklə halvadan o qüvvət alır.*

Yuxaarası halva yas mərasimində həm də sakral mənə daşıyır və rəhmətə gedənin öz formasını dəyişib torpağa qarışmasına işarədir. Bu nöqteyi-nəzərdən yas mərasimlərində şəkərbura, paxlava verilməsi yol verilməzdir. 1888-ci ildə gürcü tədqiqatçısı M. İ. Tkeşelov azərbaycanlılar barədə yazır: "Rəhmətə gedənin evində balda qızardılmış xəmir - "alva" paylayırlar". Buradan halvanın bal şirəsində undan bişirildiyini görürük. Nizami Gəncəvi də bunu qeyd edir:

*Bu şirənin qaynağında
Necə halva bişirmisən ki,
Kim ondan yeyirsə,
deyir min yaşa.*

İndiyə qədər dilimizdə halva bişirmək yox, "halva çalmaq" ifadəsi işlədilir. Bu ifadə də illərdir ki, dəyişməyib. Yenə də babamız Nizami:

*Şirinin halvasın qurtaranda mən,
Bir halva çalanım getdi evimdən.*

Amma halvaçılar həm də şənlik halvaları bişirərdilər. Sevinc məhəbbət süfrələrindən yazan Nizami Gəncəvi əsərlərində bir neçə halvanın adını çəkir, yazır.

*Şadlıq, şadyanalıq sarı rəngdədir.
Zəfəran halvası bu ahəngdir...
Qəndlə bişirilmiş suvan halvası
Bir ağız ləzzətli nemətlər xası...
Tər halva və badam halvası daşır
O qədər çoxdur ki, qablardan aşır.*

Nizami üzüm doşabından və tut bəkməzindən halva hazırlandığı barədə də dolayısı ilə məlumat verir:

*Tut ilə yarpağı bu iki növbər
Halvadan, ipəkdən verirlər xəbər...
Səbir ilə, ey qora, halva olar səndən
Səbir ilə, ipək olar tut yarpağından"*

Halvaların tərkibinə ləpələrin vurulduğunu da Nizami bir neçə yerdə göstərir.

*“Ləzzətli halvalar hazır olmuşdu
İçi qənd badamla doldurulmuşdu!”*

Doşab, ləpə qatmaqla halva bişirdiyini XVII əsr səyyahı Adam Oleariy də yazır: “Təbrizdə bu cür doşabdan xüsusi şirniyyat hazırlayırlar. Onu halva (Helva) adlandırırlar. Halva bişirmək üçün doşaba ovulmuş badam ləpəsi, buğda unu və qoz ləpəsi qatırlar”.

Bəkməzdən başqa, halvalara ədviyyatların da qatıldığını Nizaminin yazdıqlarından görürük:

*Şaha yedirmək üçün öz halvasını,
Ədası bəzərdi ədavasını.*

“Halva çox şirindir, şəkər kimidir” deyə Nizami halvanın dadını “Quru paxlavadan və yaş halvadan” deyə halvanın nəmliyini, “Halvanı təklidə yemək olmaz” deməklə isə etiket qaydasını bizə göstərir.

Ədəbiyyat

1. Abu-Bəkr İbn Xosrov əl-Ustad “Münisnamə”, Bakı, Yazıçı, 1991, 584 səh.
2. Владимир Даль “Толковый словарь живого Великорусского Языка Владимира Даля” Том I, СПб, М, 1903, 1743 стр.
3. Nizami Gəncəvi “İsgəndərnamə”, “Şərəfnamə”, “İqbalnamə”, “Yeddi gözəl”, Bakı, Yazıçı, 1982, 988 səh.
4. Адам Олеарий “Подробные описания путешествие голштинского посольства в Московскую Персию в 1633, 1639 гг”, Москва, 1870, 1038 стр.
5. В.В. Похлебкин “Национальные кухни наших народов”, Москва, во “Агропромиздат”, 1991, 605 стр.
6. В.В. Похлебкин “Кулинарный словарь”, Москва, “Центрополиграф”, 1996, 503 стр.
7. Ткешелов “Азербайджанские Татары”, “Сборник материалов по этнографии издаваемый при Дашковском Этнографическом музее”, выпуск III. Москва, типография Е. Г. Потапова, 1888 г, стр. 99- 114

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, “Şərqi 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, tanımaq 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 gəlincə öncə şərbət hazırlanıb kənara qoyulur. Sonra yarısı qazana tökülüb üzərinə nişasta ələnilir, 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 ələnilir. 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 qarışdırılır.

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 Aydınoglundun “Təbiətnaməsində də, sabununun 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 sabuniyyə halvası nüsxəsi (resepti) verilir.

Müəllifin verdiyi ikinci reseptin (nüsxənin) axırında Sabuniyyənin 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  c n ayrılıb qalanı döyülür, ya iri-iri  y d l r, nişasta bir qabda suda əridilir. N  çox sulu, n  də qatı olmalıdır. (Şirvanid  qatı nişasta ilə hazırlanır). Bal bir az qızdırılıb nişastanın i erisin  qatılır.

Vam odda taxta qaşıqla qarışdırıla-qarışdırıla bişirilir. Halva qatılaşıdıqca (qaşığı hərəkət etdirmək  t n l şdikc ) k r  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 olduđu kimi Sabun Q libi forması da verilə bilər.

Türk mətbəxindən götürdüyümüz müasir n sx ni olduđu kimi türkcə diqqətinizə çatdırırıq.

Gerekli malzeme: 1 bardaktan az (160 qram) sade yağı, ( rilmiş yağ red.) (1,5) birbu uk bardaktan az şeker (320 gr.), 1 bardak nişasta, 1 bardak su.

1. Yağ, toz şeker ile tencereye konur, atış üzerinde kaynayıp erinceye kadar tutulur.
2. Bir bardak nişasta iki bardak soğuk suda karışdırılıp, boza haline getirilir.
3. Kaynayan ve içinde şeker erimiş yağa boza halindeki nişasta karışdırılarak 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 veya ya badem karışdırırlar. O zaman nişasta karışdırıldıktan sonra fıstık veya fıstık katılır, öylece bir müddet at şte karışdırılır. 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  l c  sade yağı, 2  l c  şeker, yarım  l c  nişasta, bir  l c  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 v  sadə yağ və ya küncüd yağı yavaş-yavaş içinə tökülürdü. Sonra t psiy  tökülür v  kəsilirdi.

Sabuniyyə halvasının hazırlanma qaydasında Hadiye Fahriye xanım 1924-c  ildə çap etdirdiyi “Tatlıcı başı” kitabında da vermişdir. Hadiye Fahriye xanım da “Sonra yaxşı qovrulmuş rahatlukum qatılığına g linc y  qədər bişirməli, rəngi qatılaşır v  halva qatı bir k l e kimi olur”. Fahriyy  xanım sabuniyy nin fıstıqlı v  badamlı növləri barədə də məlumat verir.

Beləliklə, hər iki mənbə sabuniyy nin qatı konsistensiyaya malik olan halva olduđunu göstərir.

Nəhayət Abu-B krd n bir azca sonra 1226-cı ildə yazılmış Katib Bağdadinin (Muhammed B. El Hasan. B Muhammed el-Kerim) “Kitab t-Tabih”ində (Aşbazların kitabı)  n qədim “Sabuniyye” nüsxəsinə rast gəldik: “Şəkər  ridikd n sonra dərin bir qaba tökülür.  st n  susam (küncüd. T. ) yağı tökülüb qızdırılır, üzərinə 400 qr. şəkərə 50 qr. bal  l s  ilə hazırlanan mətin bir azı tökülür. Qarışdırılır, qatılaşmağa başılayanda nişasta əzilib əlavə edilir, qarışdırılır. Sonra mətin qalanı yavaş-yavaş yedizdiril r k bişirilir. Qatılaşanda içinə təmizlənib yaxşı  zilm ş badam əlavə edilir. Yaxşı bişinc  boşqaba alınır, üzərinə yaxşı döyülmüş  dviyyatlı şəkər səpilir.

Burada bir məqam diqqətimizi  ekir, bu “ dviyyatlı ş k rdir”. Biz indi də  dviyyatlı duz işlədirik, ona “dahar” deyirik. Görünür mətbəximizdə  dviyyatlı duzla bərabər  dviyyatlı şəkər də varimiş. Bağdadinin “Kitab t-Tabihi”n   n söz və izahat vermiş Amerikalı mütəxəssis Charles Perry Sabuniyyə nüsxəsinə belə izahat verir: “Dokusunun sabunumsu, mumsu olmasından  t r  sabun anlamındaki “sabun” s zc ğ nden. 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 hazırlandıđını 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 Mutfağı 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 mutfağı”, İstanbul, Gökkuşbe, 2005, 355 səh.
5. N. Mustafayev “Azərbaycan şirniyyatı”, Bakı, “Qızıl Şərq” mətbəəsi, 80 səh.
6. Hafız 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 К°”, 2011, 415 стр.
11. Hediye Fahriya “Tatlıcıbaşı”, İstanbul, Bateş-kültür yayınları I, 2002, 218 səh.
12. A. Sait Aykut “İştahlı ve meraklı seyyah İbn Battuta’da qida bilgisi ve yemekler”, “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. “Məğribilər 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 mamuniyə 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 Ekmekləri” 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 Kilitə 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 Zəki Oralin göstərdiyi məmuniyyə halvası bizim umac halvasına da bənzəyir. Biz bu nüsxələrə diqqət yetirəndə əvvəlki fikrimizin mamuni halvasının bizim quymağa bənzədiyini bunun məhz “mami” sözü ilə zifaf 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 Güneydəguda hələ məmuyə halvası şəklində yaşadığını görürük”. Arif Bilginin “məmiyyə” deməsi də bu halvanın quymağa bənzəməsi fikrini bizə təlqin edirdi.

Artun Unsal da “Osmanlı Mutfagi” əsərində II Sultan Muradın süfrəsində “məminə” halvası olduğunu göstərir. XVIII yüzilliyin yeməkləri içərisində də “Helvayi-məminiyyə” 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 bilərmi? Hələlik bu suallara cavab tapılmayıb.

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

Türk mətbəxində şirin ət (tatlı ət) xörəyində quzu ətinin bəkməzlə bişirilməsi, Naxçıvanda ballı qayğanağın balla hazırlanması, Yevlaxda ərşətli plovun üzərinə şəkər tozu tökülməsi, bəzi evlərimizdə nümrü 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 ələnməmiş düyü unu. Öncə tiyana yağ qoyulur. Yağ qaynayılanda 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 töküb 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 töküb bulamac hazırlanır, qabda qalan südün içinə tökülür. Sonra didilmiş toyuq döşü və “ekle” layiq olacaq qədər şəkər artıq qaynayan məhlulun içərisinə qoyulub vam odda qarışdırılı-qarışdırılı yaxşıca bişirilir.

Tamam bişib saqqız kimi qatılşanda 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, əczaxanılıq 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 декабр 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 Yüzil) “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” “Yemek Kitabevi”, İstanbul Kitabı 2003, səh. 44-47
13. Mehmet Kamil “Melceut-Tabbin (Aşçılari Siginaği) 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.

Paxlava haqqında dastan

Paxlavanın sadəcə adı çəkildə hər bir azərinin içərisindən xoş hisslər keçir. Novruz bayramının əsas atributlarından olan paxlava milli təhtəşüurla bağlı şirniyyatlarımızdandır.

Lakin həm ermənilər, həm də yunanlar paxlavaya sahib çıxmağa cəhd göstərirlər.

Erməni “alimlərindən” bu məqalədə danışmağa dəyməz. Çünki gözlərinə yaxşı nə görünürsə “bizimkidir” deməyə adət ediblər və biz onları bir neçə dəfə bu xüsusda cavablandırışıq. Sadəcə erməni yazarı T.A. Xatranovanın Erməni mətbəxi kitabında paxlava haqqında yazdığı erməni milli məsəlini gətirirəm.

- Ən yaxşı şirniyyat və ən dadlı xörək hansıdır?
- Hər kəs özünün sevdiyi yeməyin adını onu ən dadlı yemək kimi təriflədi.
- Yox qardaşlar – deyə Sako söhbətə qoşuldu - Ən şirin şey paxlavadır.
- Bəs sən bunu haradan dilirdən? – deyə Keri Toros soruşdu.
- Bilməsəydim danışmazdım – deyə Sako cavab verdi.
- Hardan bilirsən? Heş özün paxlava yemisen? – Meçdesass Arut kinayə ilə soruşdu.
- Mən yeməmişəm, amma bilirəm- deyə Sako qürurla cavab verdi.
- Əgər sən özün yeməmişsən haradan bilərsən ki, paxlava şirindir? – Deyə Keri Toros soruşdu.
- Eh siz! – deyə umu-küsü ilə Sako dedi – Mən paxlava yeməsəm də bilirəm. Mən bu barədə keçən il Ərzuruma bazara gedəndə öyrəndim. Mən paxlava yeyən adamları gördüm. Onlar danışdırlar ki, paxlava çox şirindir.

Elə bu xalq məsəli erməni yazarlarına bir cavabdır. Ermənilər paxlavanın nə olduğunu sonradan eşidib, görüblər.

Yunan alimləri isə yalnız bir mənbəyə Naukratisli Athenaiosun II əsrdə yazdığı “Deipnosophistai” adlı yazıya əsaslanırlar.

Professor Speros Vryonis çoxqatlı xəmir işlərinin II əsrdə Yunanıstanda bişirildiyini isbatlamaq üçün Naukratisli Athenaiosun yazdıqlarına və professor Fedon Koukoulesin yazdığı kitaba istinad edir.

İstinad edilən ikinci kitabda, yəni Fedon Koukoulesin yazdığı kitabda da Naukratisli Athenaiosun yazdıqlarına istinad edildiyindən söhbət yunan alimlərinin istinad etdikləri yalnız bir kitabdən gedə bilər.

Amerikalı alim Çarles Perrinin tədqiqatlarına görə, II əsrdə yazılan bu kitabda göstərilən “Şirninin arası ceviz, fındıq, badam, ya da xaş-xaşla qarışdırılmış, bal ilə doldurulmuş bir şirniyyat olduğuna şübhə yoxdur ki, bu da öncə ağıla paxlavanı gətirir. Amma bunun hazırlanması qaydasının arxasını oxusaq içərisində xəmir işi olmadığını, xəmir əvəzinə 2 qat döyülmüş susam (küncüt red.) olduğunu görürük. Susam döyüldükdən sonra qaynadılmış balla qarışdırılır, 2 ayrı təbəqə qoyulur.

İç olaraq hazırlanan döyülmüş fındıq, fıstıq balla qarışdırılır, 2 küncüt təbəqəsinin arasına qoyulanda iri bir qarına bənzədiyinə görə ona qarın (qastris) deyilib. Hər nə olursa hazırlanan şəkər işi idi, xəmir işi deyildi və qastris ilə paxlava arasında bir bağlantı görmək üçün əsas yoxdur.

Amerika alımı Çarles Perrinin bu tədqiqatı paxlavanın yunan deyil məhs türk təfəkkürünün məhsulu olduğunu deməyə daha bir imkan yaradır. Paxlavanın nə olduğunu anlamaq üçün ona öncə üç komponentli bir məvhum kimi baxılmalıdır.

- Birinci komponent qat–qat xəmiridir.
- İkinci məvhum içlikdir.
- Üçüncü, ən vacib məvhum isə paxlavanın forması, zahiri görünüşüdür.

Birinci komponentin, yəni qat-qat xəmirin yaranması üçün ilk növbədə milli təfəkkürdə və mətbəxdə tək qatın, tək layın nümunəsi yaranmalıydı.

Laylı, qat-qat xəmirin layları çox nazik təbəqədən ibarət olmalıdı. Ona görə də hər təbəqənin ayrılıqda yaranması, təkamül yolu ilə paxlavanın mürəkkəbliyinə gəlib çıxması lazım idi. Həm Azərbaycan milli mətbəxinə, həm ümumtürk, ümumas mətbəxinə baxanda görürük ki, bu mətbəxlərdə nazik xəmir işləri geniş yayılıb. Milli çörək olan “yuxa” bütün bu tayfaların vizit kartı hesab edilə bilər. Nazik bir təbəqədən ibarət olan yuxanın hazırlanması üçün ayrıca yayqı, oxlov, sac yaradılıb. Nazik çörək qatı olan yuxanın yanmaması, temperaturun sacın üzərində bərabər paylanması üçün, dəmir sacların altının şirələnib, küllənməsi kimi mürəkkəb proses işlənir. Lakin nazik xəmirin hazırlanması yalnız bir məmulatdan, yuxadan ibarət ola bilməzdi. Milli çörəklərimizə baxanda yuxadan başqa biz kiçik daşlar üzərində bişirilən şatırın (səngahın) da nazik çörək olduğunu görürük. Yuxadan fərqli olaraq şatırın xəmiri bərk yox, cuyuq, yumşaq yoğrulur. Bir ucu daşa yapışdırılır, dartılır və nazildir. Düşünürük ki, şatır daha əvvəl yaradılıb. Sonradan ayrı-ayrı kiçik daşları birləşdirməklə daha iri daşların, daş sacların, gil sacların üstündə yuxaya çevrilib. Amma öz arxaik formasını, şatırını da saxlayıb.

Şatırın xəmirinin cuyuq olması, onu yaradan xalqda cuyuq xəmindən başqa bir məhsulun da olmasını vacib edir. Xəmir cuyuq olanda düşdüyü yerdə öz-özünə yayılır, nazildir. Tavaya, sacın üzərinə düşən belə xəmir öz-özünə yayıldığından ona “yayma” deyib babalarımız. Çox incə olduğu üçün quymaq da deyiblər. İndi tatar türkləri də ona “quymaq” deyirlər, (ruslarda bu blinçik kimi səslənir). Mətbəximizdəki lavaş, təndir yuxası və s. nazik xəmir işlərinə görə bir qat nazik xəmirin yaranmasının milli köklərimizlə bağlılığına bir daha əmin oluruq. Təkləyli məhsuldan qat-qat laylı xəmirin, ondan hazırlanan məhsulların əmələ gəlməsi də müxtəlif yollara getməli, mətbəximizdə müxtəlif çeşidli, müxtəlif yönlü məhsullar əmələ gəlməliydi. Belə yollardan biri nazik layların, yuxanın, lavaşın, şatırın, yaymanın, (quymağın) bişəndə və saxlanılarda üst-üstə yığılmasından əmələ gələ bilərdi. Üst-üstə yığılmış qatlar artıq laylı, qat-qat məhsulun formasını şüurda yerləşdirirdi. Yalnız qalırdı aralarına içlik qoymaq. Mütləq deyildi ki, içliklər məhz şirin dada malik olsun.

Buna misal olaraq azərbaycanlıların hazırladıqları pişi (pşi, bişi) adlanan məmulatın bir növünü göstərmək olar. Bu məhsulu bişirmək üçün yuxanın bir üzünü bişirilir digər üzünə kərə yağı çəkilir. Sonra üzərinə yenə bir üzünü bişirmiş yuxa salınır, üst üzünü yağlanır və 12 lay üst-üstə yığılır. Bəzən aradakı yağlanan yayların arasına yağla bərabər şəkər kirşanı da səpilir.

Mahmud Kaşqari XI əsrdə çox incə, kövrək, toxunanda qırıla bilən yuxa hazırladığını vurğulayır: “Bişirən, bunu sən qırdın deyə adamı ittiham edə bilər”. Kaşqari həm də kərə yağında bişirilən qatlanmış yuxaya “katma yuvga” deyir. Bu da artıq o dövrdə yağlanmış, yağda bişirilən qatlama xəmirinin əmələ gəlməsindən xəbər verir.

Özbəklərin “poşkal” adlı bənzər məmulatı da 10-12 qatdan ibarətdir. Burada yuxaların arasına turş meyvə əzməsi (palçıq turşu) qoyulur.

10-12 qatdan ibarət bişi məmulatını tatarlar da bişirir adına “yoka” (yuxa) deyirlər, özbəklərdə “yufka” adlı məmulatda yuxaların arasına soğanla qızardılmış qiymə qoyulub bir yerdə bişirilir.

Qırğız türklərinin mətbəxində soğanla bişirilən “mittuu kattoma”, özbək mətbəxində “piezli qatlama” və s. bu təfəkkürün məhsuludur.

Qat-qat xəmirin digər bir növü xəmir layının, yuxanın qatlanmasından, burulmasından, bükülməsindən əmələ gələ bilərdi. Mətbəximizdə yaranmış Qarabağ kətəsi, şor qoğal, şirin qoğal, qatlama və s. kimi məhsullar, qırğız mətbəxindəki “kottoma kemeç”, türkmən mətbəxində “qatlaqlı”, “qatlama”, özbək mətbəxində “katlalama patır” məhz bu yolla əmələ gəlib. Bu məhsul slavyan mətbəxlərinə də keçib. Ən əsaslı slavyan mənbələrindən olan “Domostroy” da (XIV əsr) “kotlomi” adına rast gəlirik. 1610-1613 – cü illərdə yeni seçilmiş Moskva çarı Vladislav üçün yazılmış “Çar yeməklərinin siyahısında” da “kotlomi” adlı

məhsula rast gəlirik, tərkibi isə belə verilir: “Kotlomı içində 5 kürək yarmalı un, 25 yumurta, 10 qriven inək yağı, yarım 2 qrivenlik patoka” gördüyümüz kimi qatlamanın tərkibi də o qədər dəyişməyib. Türklərdən fransız mətbəxinə də əxz edilmiş qat-qat xəmirdən hazırlanmış qənnadı məhsulu Fransa mətbəxində də öz kökünü “qateo” şəklində saxlayıb.

Xəmir qatları bir-birinə yapışmasın deyə xəmirin arası bərk yağla (kərə yağı, iç yağı, quyruq yağı və s.) yağlanırdı. Bişmə zamanı xəmirdən qalxan buxar yağ qatını keçə bilmədiyindən ona təzyiq göstərir və qatlar beləcə bir-birindən ayrılır, incə, kövrək məhsul əmələ gəlirdi. Dilimizdə elə yuxanın da mənası nazik, incə, kövrək anlamındadır. “Ürəyi yuxadır” ifadəsi də bunu isbatlamaqdadır.

Qat-qat xəmirin bitki yağı, yəni duru yağla hazırlanması mümkün deyildir. Yunanların daha çox duru bitki yağları, xüsusilə zeytun yağı işlətməsi texnoloji cəhətdən qat-qat xəmirin yaranmasını qeyri-mümkün edirdi. Bu günə qədər də kəndlərimizdə ən çox yayılmış qatlama, fəsəli yuxadan əmələ gəlmiş qat-qat şirniyyatlarımızdır. Məsələn hələ 1850-ci ildə İ.Berezin “Dağıstana və Zaqafqaziyaya səyahətnamə”sində yazır: “Vəsənlı (fəsəli T.Ə.) – üç, dörd qat olub sacda bişirilən dəyirmi çörəkdi”. ““Yuka” (yuxa T.Ə.) çox nazik, quru, qatsız fəsəlidən başqa bir şey deyil. Fətir isə özlüyün də yumşaq yuxadır”. ““Rište” – can – xörək – asan hazırlanır. Qat-qat vermişel və qoz qoyulur və üzərinə şəkər məti tökülür”.

Buradan 1850-ci ildə Azərbaycanda qatlı, şirin xəmir məmulatlarının hazırlandığını bir daha görürük.

Qat-qat xəmirin əmələgəlmə yollarından biri də dürməklərlə bağlıdır. İçərisinə yavanlıq qoyulub yuxa dürmələnir (bürmələnir) və silindrik, yan kəsiyində qat-qat bir məhsul alınır.

XI əsrdə Divani Lügətit Türkdə dürmək anlayışı “türmək” kimi, yəni elə bugünkü kimi işlənilib.

Yağ və ya əzmə bütövlükdə yuxanın üzərinə yaxılıb sonra yuxa bürmələndə arasında içlik olan qat-qat məhsul alınır. “Qata”, “kada”, “kətə”, “qatab”, “qutab” adlandırdığımız iki xəmir qatından ibarət olan məhsul da ehtimal ki, bu yolla yaranıb. Qat-qat vərəqlərdən ibarət olduğu üçün “kitab” sözünün də bu kökdən yaranması mümkündür.

Paxlavanın yaranması üçün əsas amillərdən biri də içliyin yaranmasıdır. Yuxarıda göstərdiyimiz kimi ilk içlik xəmiri yapışmağa qoymayan yağ olub. Şəkər tozu, bal, bəkməz isə fəsəlidə olduğu kimi öncə məhsulun üzərinə tökülüb. Sonralar dürmələndən məhsullarda şirin, dadlı məhsul yağın üzərinə yaxılıb, daha sonra bu yaxmalı dürməklər ya təndirdə, kürədə, ya da tavada yağda qızardılıb. Sonrakı mərhələdə şəkər həm də xəmirə vurulub. Bütün bunlar müxtəlif qatlı məmulatların əmələ gəlməsinə təkan verib.

Getdikcə mürəkkəbləşən içliklər müxtəlifləşib. Qozun vətəni olan Azərbaycanda qozdan istifadə geniş yayıldığından onu müxtəlif xörəklərə, o cümlədən içliklərə də qatılır, balığın, toyuğun içərisinə doldurulan içliklərə, xəmirlərin içinə vurur, üzərinə səpir, sucuq, alanı və s. hazırlayanda onların tərkibinə vururdular. Mənbələr xəbər verir ki, Novruz bayramında əcdadlarımız şahlara qoz ləpəsi ilə şəkər qatışığı verirdilər. Bu qatışığın yuxanın arasında verilə biləcəyi tam təbdir və buna bir sübut da Qəbələdə hazırlanan üçqulaqdər, ona üçqulaq paxlava da deyirlər. Qaoz-şəkər qarışığı yuxaya üçbucaq şəklində bükülüb yağda qızardılır və beləliklə üçqulaq paxlava alınır. Sonralar xalq arasında bu adətin təqlid edilməsi, bu içliyin bürmələnməsi, birlikdə bişirilməsi də paxlavaya gedən yol idi.

Çarles Perrinin verdiyi məlumata görə, türklər yüz qatlı paxlava da bişirirlər. O yazır ki: “Azərbaycanda Bakı paxlavası...Əriştədən incə olmamaq şərtilə açılan səkkiz qatın arasına yeddi qat fındıq-fıstıq qoyulur. Tatarlar bu dadlıyı azərbaycanlılardan almışlar. Tatarıstanda adına “pexleve” deyirlər.

Sakarya Universitetinin müəllimi, doktor Arif Bilgin göstərir ki, 15-17 əsrlərdə sarayda “rikak paxlavası” bişirilirdi. İftar və bayram süfrələrində daimi yer alan bu paxlava Ramazan ayının on beşində Hikai Şerif ziyarəti adından yeniçərilərə (əsgərlərə - red.) də verilirdi. Rikak paxlavasının yuxaları ərənmiş yağda qızardılırdı, yeniçərilərə göndərilənlərdə dadlandırıcı kimi baldan və nisbətdən az miqdarda şəkərdən istifadə edilir, içinə badam vurulurdu.

Qalatasaray Universitetinin müəllimi Artun Ünsalin verdiyi məlumata görə, XVIII əsrdə Osmanlı saraylarında “qovun (yemiş red.) paxlavası” hazırlanırdı.

Qatların sayına gəlincə Nevin Halicinin məlumatına görə, türk xalq mətbəxində qırx, altmış qatlı xəmirin arasına döyülmüş ceviz doldurulub paxlava hazırlanır.

Doktor Ramazan Albayın verdiyi məlumatlara görə, Çorumda hazırlanan “has paxlava” səksən beş qatdan ibarətdir, müəllif bu paxlavanın bişirilməsinin çox böyük dəqiqlik tələb etdiyini, hər evdar qadının bunu bişirə bilmədiyini göstərir.

Ramazan Albay quru yuxalardan hazırlanan “Unutma məni” paxlavası haqqında da məlumat verir: “Unutma məni” - quru yuxa çörəyi parçalanaraq bir qaba qoyulur...Bir tavada bəkməz yağ qarışdırılaraq qaynadılır, yuxanın üzərinə tökülür. Bir az ceviz də əlavə edilir. Buna “zürgüt paxlavası” da deyirlər.

Firat Universitetinin müəllimi Evri Senosak isə 7 qatlı “Asele paxlavası” haqqında məlumat verir. Müəllifə görə yumurta, süd, yağ, undan xəmir yoğrulur. Xəmindən 7 yuxa açılır. Yuxaların arasına nişasta və ceviz tökülüb üzərinə yağ əlavə edilir. Bişəndə üstünə şərbət tökülür.

Nilufər Zeyper Özçörekçi Çöl Qaziantepə mətbəxində 20 xəmir qatından ibarət paxlava bişirildiyini göstərərək, onun dəqiq nüsxəsini (reseptini) verir. Maraqlıdır ki, bu paxlavanın arasına 10 qatdan sonra süd və narın buğda yarmasından hazırlanmış “qaymaq” və döyülmüş fıstıq qoyulur, üzərinə arası yağlanmış daha 10 qat qoyulur.

Müjgan Üçer isə “Sivas süfrəsi” əsərində Zarda bölgəsində bişirilən qəribə adlı bir paxlava növünün “Kəllə dadlısının” nüsxəsini verir: “Dadlı, tava içində bütün olaraq süfrəyə verildiyi, bütünlük arzu etdiyi üçün kəllə deyilib. Kəsildiyi zaman xarici paxlava içi kadayıfə bənzer şəkildə findıq, ceviz, üzüm və s. görünüşü ilə çox əlvan olan bu dadlı ləzzətinə görə də hər cür tərifi layiqdir. Qədimdə Zaraya gələn “ağır qonaqlar” üçün hazırlanan bir dadlıdır.

12 xəmir qatından ibarət olan bu paxlavanın içliyi bizim üçün daha çox maraq doğurur. İçlik üçün yumurta sarısı, buğda unu, findıq, badam, qoz ləpəsi, bəsnə (barmaq) üzümü, tumsuz üzüm, quşüzümü və ədviyyalar işlədilir.

Beləliklə, paxlavalər dünyasına etdiyimiz səyahətdən paxlavalərin müxtəlifliyini, qatların saylarının 100-ə çatdığını, içliklərin rəngarəngliyini, paxlava adlarının müxtəlifliyini görüb indi avropalıların sevə-sevə bişirdikləri Amerika filmlərində özünə yer alan alma piroqunun, ştrudelin də türk köklü olduğunu, içlik kimi alma doldurulmuş bir paxlava olduğunu görürük. Bunu Amerikalı alim Çarles Perri də təstiqləyib.

Azərbaycan paxlavasında qatların sayı sakral mənə çalarlarına görə öncə 2 sonra 3 lay xəmindən sonra 5 qat - 7 qat, 8 qat xəmindən, daha sonra 9 qat, sonda isə 12 xəmir qatından ibarət olub. Paxlava qatlarının artımı azərbaycanlıların sazındaki simlərin, pərdələrin artım qaydası ilə paralellik təşkil edir. Cürədən-saza gedən yolda da 2, 3, 7, 8, 9, 12 rəqəmlərinə rast gəlməyimiz həm paxlavanın, həm sazın eyni təfəkkürdən doğmasını isbatlamaqdadır.

Mətbəx sexlərinin də ümumi inkişafında bu görünməkdədir. Türk səyyahı Övliyə Çələbi Azərbaycanda imamların sayı ilə bağlı 12 mətbəx sexinin olduğunu göstərir. Mətbəx sexlərimizin də sayında bu proses eyni ilə getmiş olduğundan bunun Azərbaycan mədəniyyətinə xas olan faktor kimi dəyərləndirmək olar.

Paxlavanın Azəri anlamındaki yerini müəyyənləşdirən üçüncü amil məhz onun formasıdır. Əgər diqqət yetirsək görürük ki, Zərə paxlavasına nüsxə daxilində “paxlava xəmiri”, “içlik”, “qatlar” ifadələri işləndiyinə baxmayaraq, “kəllə dadlısı” deyilir. Çünki o süfrəyə bütöv verildiyindən ona heç olmazsa “kəllə paxlavası” deməyə Türkün dili dönmür. Buna səbəb paxlava anlayışının “romb” anlayışı ilə üst-üstə düşməsidir. Yalnız romb şəklində kəsilmiş şeylərə dilimizdə paxlava deyilir. “Paxlava üzük”, “paxlava sırqa” zinət əşyaları da məhz romb şəklindədir. Paxlavanı paxlava edən də onun məhz formasıdır. Kəllə dadlısı isə daha çox qatlaqlılara aid ola bilər, formasına görə, içlikdəki meyvələrə görə daha çox ştrudələ yaxındır. Paxlava ilə ştrudel arasında duran bir dadlıdır.

Marianna Yerasimosun “99 Osmanlı yeməyi” kitabında, Mehmet Kamilin “Melceüt-Tabbahın” kitabında “qovun paxlavası” Ramazan Altayın “Unutma məni: zügürt paxlavası” barədə yazdıqları, Necib Ustanın “Turk Tatlı Sanatı” kitabında nüsxələrini açıqladığı: almalı, portağallı, giləslı və portağallı, xurmalı, qabaq və cevizli paxlava reseptlərinə diqqət yetirəndə bunların daha çox qat-qat xəmirli meyvə piroqu, ştrudel növü olduğunu görürük.

Marianna Yerasimos “Pirinc (düyü red.) boklavası anlamının qarşısında mötərizədə” (bir çeşit halva) kimi izahat verir. Qatları düyü ununda hazırlanan bu paxlavaya indi də Şəkiddə çox vaxt “halva”, “Şəki halvası” deyirlər.

Məsələ ondadır ki, qat-qat Şəki halvası da çox vaxt bütöv dəyirmi sinidə süfrəyə qoyulurdu. Yalnız üzərinə rombşəkili naxış salınandan sonra ona “Şəki paxlavası” deməyə başladılar. Eyni texnologiya ilə düyü unundan Qubada hazırlanan məhsula isə halva deyil, “Quba paxlavası” deyilir. Səbəbi isə həmin məmulatın məhz romb paxlava formasında kəsilib süfrəyə verilməsindədir.

Azərbaycanın Qəbələ bölgəsində hazırlanan, bəzən Qəbələ paxlavası da deyilən məmullata daha çox “üçqulaq” deyilir ki, bu da onun formasının məhz üçbucaqlı olmasından irəli gəlir. Bu formalı məhsulu tatarlar “üçpoçmak” (yəni üçbucaq), özbəklər “samsa”, ruslar da “пирог на три угла” (üçbucaqlı piroq) adlandırırlar.

Mövcud ədəbiyyatda cevizli sarıgıburma, qaymaqlı dilbərdodaq, siqara paxlava, samsa və s. kimi məlumatlar paxlava adlandırılırsa və kitabların paxlava bölümünə salınsa da, əslində bunlar qatlama, qat-qat xəmirdən piroqlardır. Sadəcə hazırlanma qaydaları eyni olduğundan müəlliflər onların hamısını paxlava başlıqları altında birləşdirirlər. Fikrimizcə, klassifikasiya zamanı şirin qatlamaları ayrıca yerləşdirmək, bunların içərisində isə paxlavaları fərqli bir qrup kimi göstərmək daha düzgün olardı.

Paxlavanın forması Azəri təfəkkürü ilə, milli təhtəşüurla çox güclü sürətdə bağlı olan bir amildir. Azərbaycan xanımları özlərindən asılı olmayaraq xəngəli, sulu xəngəli, plovun qazmağını, kükünü və s. romb şəklində doğrayırlar. Xalçalarda daha çox romb hörürlər, məhz paxlava zinət əşyaları (üzük, sırğa və s) xoşlayırlar. Demək olar ki, düzbucaqlıdan, kvadratdan istifadə etmirlər. Mütəxəssislərin fikrincə bəzi muğamlarımızın səthdə açılışı da romb şəklindədir. Muğam da fəzada açılan qatlardan ibarət olduğu üçün paxlavayla bir kökdəndir.

Rombun sakral, gizli mənası inkişafı, doğruluqla bağlıdır. Braziliyanın bayrağındakı romb da simvolik olaraq bunu göstərir. Millətin təhtəşüurunda rombun özünə möhkəm yer tutması millətin çox güclü inkişaf potensialına malik olmasını göstərir. Çox az miqdarda qalmış Mayya xalqının xalçalarında, əl işlərində, geyimlərində və qədim daş üzərindəki işlərində mövcud olan romblar bu millətin böyük daxili potensiala malik olduqlarını bildirməkdədir.

Diqqət yetirsək görərik ki, Azərbaycan xanımları başqa bayramlarda; 1 yanvar – Yeni ildə və s. paxlava bişirmirlər, bu onların içərisindən gəlmir. Novruz gələndə isə bütün xanımlarımıza, sanki nəsə bir qüvvə təsir edir, hamısı şirin, yumşaq romblar bişirməyə can atır. Hamısı başlayır paxlava bişirməyə. Paxlava sakral mənasına görə şirin, yumşaq, həyat verən qadın başlanğıcı ilə, analıqla bağlıdır, qadın başlanğıcının stilizə edilmiş formasıdır. Paxlavanın ortasında qoyulan badam, qoz, fındıq bu oxşarlığı daha da gücləndirir. Digər tərəfdən paxlava həm də doğruluğu, oyanmanı, sərt qış yuxusundan yaşamağa açılan gözü ifadə edir.

Paxlavanın, rombun gözlə bağlılığını məşhur rus oftoloqu E. Muldaşovun tədqiqatlarından da görürük. Sifətin göz nahiyəsinin oftolmaqeoqrafik xarakteristikasını araşdıran E. Muldaşov göz nahiyəsində iki romb aşkar edib. Muldaşova görə iradəli və xeyirxah insanlarda göz ətrafındakı həm xarici, həm daxili romb düzgün romb şəklindədir, qorxaq, bədxah, acıqlı insanlarda bu romblar əzilib formalarını dəyişir. Bu qeyri düzgün formalar həm də şizofreniya xəstələrində müşahidə edilir. Zənnimizcə, iradə və xeyirxahlıq insan təbiətinin normal forması, qorxaqlıq, bədxahlıq isə qeyri-normal, yəni xəstəlik vəziyyətidir. Paxlava doğruluş üçün əsas olan, Novruzla bərabər doğulan Günəşi də ifadə edir. Məsələ ondadır ki, türklərin əcdadları olan Şumerlər Günəşi romb işarəsi ilə göstəririlər.

Bu mənada romb insanın normal təbiətinin xarakterik simvoludur. Məhz doğruluqla bağlı olduğu üçün paxlavanı yalnız qadın bişirməli idi. Bu həm də Novruzun məhz qadınlarla, doğumla bağlılığından doğulub. Bu istək, hissiyyat məhz Novruzla bağlıdır. Qədimdə Novruzun hər gününə, hər çərşənbəsinə aid ayrıca Novruznamə və ayrıca muğam var idi. Bu da muğamla paxlavanın bir kökdən olduğunu söyləməyə əsas verir.

Bunu əsas götürsək onda əlbəttə ki, dualizm prinsipinə görə mətbəximizdə kişilik simvolunu əks etdirən şirin məhsul da olmalı idi. Bu qışın qarşılınması ilə bağlı olan, Novruz qədər möhtəşəm olmuş Azər bayramında, ondan sonra gələn “Böyük Çilə” kişilər bayramının başlanğıcında bişirilən “Gülüçi”, “Külçə”, indi rus mətbəxində saxlanılmış “kuliç” dir. Kuliç bərk fallosun formasında bişirildiyi üçün məni ifadə edən ağ kremlə örtülü, rəngli toxumla bəzədilir, içərisindəki gül, həyat olan mənasındadır. Bir çox yeməklərimiz, xərəklərimiz kimi kuliçin slavyan mətbəxinə keçməsi, qəbul edilməsi çox təbii. Rus alimləri də kuliçin Türk mətbəxindən əxz etdiklərini söyləyirlər. Maraqlısı isə kuliçin sakral mənasının saxlanması, onun rus mətbəxində Provaslav kilsə mətbəxinə daxil olması, İsanın doğuluşunda bişirilməsidir. Əgər İsanın Azər bayramından sonra Azər ayının sonunda 21 dekabrda 22 dekabra keçən gecə doğulduğunu nəzərə alsaq, onda Xəqani babamızın dəfələrlə “İsa gəldi Azəri dirildi” deməsini, İsanın Azərin davamı olmasını da anlamaq olar. Qədim mətbəximizdə kuliçə bənzər kişilik simvolu kimi bişirilən “Baba”- lar Türkiyəmizdə indi də bişirilməkdədir. “Baba” - dədə, ata, erkək mənasındadır. Rus mətbəxində isə bu məmulat indi də “Baba”, “rom Baba” adı ilə qalmaqdadır.

Doğrudur I Pyotr Eydi Fəshəni (Paxanı) kişiləşdirmək məqsədiylə digər islahatlarla bərabər yazda Pasxada “kuliç” bişirməyi təbliğ edə bildi.

Əgər rus mətbəxində, slavyan sakral mətbəxində “kuliç” özünə belə yer tutmuşsa, onda dualizm prinsipinə və məntiqə görə rus mətbəxində də onun qarşılığı şirin romb, paxlava formalı şirin dadlı nəşə olmalı idi. Biz isə bunu bu gün görə bilmirik. Bu yalnız bu gün belə görünür. XV-XVI əsrlər qədər bütün slavyan, rus lüğətlərində, ədəbiyyatında “ədviyyat” sözü mənasında “зелье” sözü işləndirirdi. Yalnız XVI əsrdən sonra rus dilində “зелье” sözündən başqa “пряность” sözü işlədilməyə başlayır. Amma XV-XVI əsrlərdə rus mətbəx mədəniyyətində “пряник” adlı qənnadı məmulatına rast gəlirik.

Pryanik sözünün mənası qədim rus dilində romb mənasını verirdi.

Maraqlı orasıdır ki, pryanik də mart ayında, rusların o vaxtkı yeni ilində və 1 martda Maslyanisya bayramlarında bişirilirdi. Böyük rus alimi N.İ.Kovalyev yazır: XVI əsrdə “pryanikləri bayramlarda, ad günlərində dostlara hədiyyə verirdilər. Pryaniklər “Масляница” bayramının mütləq atributu idilər”.

Qeyd edək ki, burada da pryanikin doğumla, ad günü ilə, mart bayramları ilə bağlı olduğunu görürük.

Bəs necə oldu ki, rus mətbəxindən şirin romb şəkilli pryaniklər yoxa çıxdı. Bu, I Pyotrın rus həyatında etdiyi Avropalaşma, Qərbləşmə siyasəti nəticəsində baş verdi. I Pyotr rusların yeni ilini martdan 1 yanvar tarixinə keçirdi. Rusiyada 1 yanvarda soyuqda, şaxtada da şirin romb bişirilməsi təhtəşüurdən uzaq olduğundan onu bişirmədilər. N.İ.Kovalyev yazır ki: “pryaniklər toy, bayram, hədiyyə, hörmət üçün idi. XIX əsrdə isə vidalaşma və yas mərasimlərində hazırlanmağa başladı”.

Beləliklə, yas və vidalaşma pryaniklərinin əmələ gəlməsi pryaniklərdən romb başlanğıcını, romb anlayışını silməyə başladı.

Amma hələ XIX əsrdə kart oyunlarında buben, romb şəkilli kartlara hələ də “pryanik” deyilirdi.

I Pyotrdan başlayaraq, romb formasının ortadan qaldırılması, şirin rombon rus mətbəxindən yoxa çıxması, xüsusilə XVIII – XIX əsrlərdə özünü büruzə verməyə başlayır. Sakral mətbəxində kişilik simvolu olan kuliçi daha çox qabardan rus xalqının ekspansiv, imperializm siyasəti güclənir, millət dağılmaya gedir. XIX əsrdən sonra rombon mətbəxdən itməsi rusların millət kimi süqutunun davamı ilə üst – üstə düşür. Bu gün inkişafdan, rombdan istifadədən imtina etmiş rus milləti artıq doğum psixologiyasından imtina etdiyi üçün getdikcə azalır. Rus dilini saxladığı üçün hələlik rus dövləti kimi görünən Rusiya əslində təfəkküründə rombu yaşadan tatar, başqırd kimi millətlərin və mühacirlərin hesabına özünü saxlamaqdadır. Buna görə təhtəşüurdakı sakral elementlərə təcavüz çox təhlükəli ola bilər.

İndi bizim məişətimizdə yas məclisinə bəzən paxlava, şəkərbura verilməsi, paxlavanın pay, hədiyyə anlamından satış anlamına keçirilməsi sezlərdə kişilər tərəfindən hazırlanması Azərbaycanlı təhtəşüuruna, Azərbaycanlı mentalitetinə təcavüz kimi qiymətləndirilməlidir.

Əgər I Pyotrun islahatları bir neçə əsr ərzində rus mətbəx mədəniyyətindən şirin rombu silə bildisə, biz bundan özümüz üçün nəticə çıxarmalıyıq. Paxlavanın daha çox istehsal olunub satılması Türkiyəmizdəki, xüsusilə də böyük şəhərlərdə bəzi paxlavaların istehsal cəhətdən asan, iqtisadi cəhətdən səmərəli olduğu üçün, tullantıları azaltmaq məqsədilə düzbucaqlı, kvadrat və s. formalardan kəsilməsinə gətirib çıxartdı. Bununla çox ehtiyatlı olmaq lazımdı.

Beləliklə, rombun xeyirxahlıq, doğruluq, insanlıq, doğuluş, yaradıcılıq rəmzi olduğunu, Novruz fəlsəfəsi ilə üst – üstə düşdüyünü görürük.

Aparığımız tədqiqatlar göstərdi ki, paxlava qat-qat xəmirli, içlikli romb şəkilli, şirin, dadlı məmulatdır ki, türklər onu mətbəx mədəniyyətinin ən gözəl nümunəsi kimi dünyaya hədiyyə ediblər.

Buna görə də ey gözəl Azərbaycan xanımları, paxlavaları özünüz bişirin, qohum – qonşuya özünüz paylayın, həmişəki kimi millətimizi bununla özünüz qoruyub yaşayın.

Aparığımız tədqiqatlar, əlimiz çatan mənbələr paxlavanın XV- əsrdə (Suheyli Unver), XV- XVII əsrlərdə (Arif Bilgin), XVIII əsrdə (Artun Unsal), XIX əsrdə (Marianna Yerasimos) Türk hökmdarlarının saraylarında bişirildiyi barədə məlumat verirlər.

Paxlava haqqında 1444-cü ildə Qayğılı Abdalın şerində oxuyuruq.

İki yüz tepsi baklava, içində

Kimi badem, kimi mercimek olsa

XIII əsrdə isə “KitabulVuslallaalHəbib” adlı ərəb kulinariya kitabında belə bir nüsxə verilib:

“Kul və şükr” (yəni ye və şükr et T.A) və “karnı yarıq” olaraq bilinən bir digər növ. Un ilə sadə yağ qarışdırılıb su ilə yoğrulur və tutmac kimi oxlovla açılır. Əridilən sadə yağ ilə tutmac yuxası yağlanır və oxlov üzərinə sarılır, sonra oxlovu dik tutaraq aşağı çəkilib çıxarılır və susam yağında qızardılır, üzərinə gül suyu tökülür.”

Burada bizim və tədqiqatçı Mary Priscillanın da diqqətini çəkən məqam mətdə “qarnı yarıq” və “tutmac” ifadələrinin tam türkcə olmasıdır ki, bu da bu qat-qat şirninin türkcədən ərəbcəyə keçməsinə isbatlayır. Bu nüsxə türklərdə olan “sağrı burma baklavası” nüsxəsi ilə də eynidir. M. Priscillanın diqqətindən qaçmış bir məqam isə yuxanın oxlova bükülüb sonra aşağı yatırılmasıdır ki, bu da Azərbaycanda Tovuz bölgəsində hazırlanan qatlama ilə eynilik təşkil edir.

Paxlava haqqında XVIII əsrə aid bir türk mahnısındakı sözlər öz mənasını, aktuallığını bu gün də saxlamaqdadır.

Dərdə dəvadır baklava

Cana şəfadır baklava

Yiyəmmədim doyunca

İbrət – nümadır baklava

Paxlava türklərin həyatına o qədər girmişdi ki, Osmanlı dönəmində bayramlarda, xüsusilə də Ramazanda ordudakı paxlava alayı əsgərlərə paxlava bişirib paylayırdı.

Lakin bizim hələlik paxlava barədə məlumata rast gəldiyimiz ilkin ən qədim mənbə XII əsrdə Nizami Gəncəvinin “İsgəndərnamə”sidir. Süfrəyə verilən yemək və şirniyyatlar (rical, paludə və s.) içərisində Şeyx Nizami paxlavanın adını çəkir.

Nizaminin “Quru paxlavadan və yaş halvadan” ifadəsi bizim üçün paxlavanın tarixinin araşdırılması nöqtəyi-nəzərindən nə qədər maraqlı kəsb edirsə, kulinariya elmində paxlava hazırlanması texnologiyalarının araşdırılması nöqtəyi-nəzərindən də bir o qədər vacibdir.

“Quru paxlava” deyəndə Nizami nəyi nəzərdə tutur? Paxlavanın şirəsinin alınub, qurudulub süfrəyə verilməsini? Ola bilər. Amma öncə bu bizə bir az məntiqdən uzaq gəlir. Səyahət zamanı yola götürülən paxlava üçün paxlavanın şirəsinə alıb qurutmaq olardı. Amma şah süfrəsinə sarayda verilən təzə paxlava üçün bu nə qədər səciyyəvi ola bilərdi?

Aparığımız araşdırmalar göstərir ki, “quru paxlava” paxlava məmulatının bir növüdür. Maraqlı orasıdır ki, “Quru paxlava” günümüzə qədər yaşayır və bişirilir. Doğrudur, quru paxlavanı həm də yola götürməyə məsləhət görürlər. Çünki bu paxlava bir neçə gün saxlanıldığından sonra şəkəri quruyur. Amma təzə - təzə də süfrəyə verilir. Abdurrahman Cerrahoğlu “quru paxlava” bişirmək üçün məsləhət görür:

Xəmirə: Ceviz böyüklükdə yağ, 3 yumurta, 4 bardak un, lazımı qədər su, 1 qəhvə qaşığı duz, 2 bardak nişasta.

İçlik üçün: 2 bardak çəkilmiş ceviz, 2 bardak ərinmiş yağ.

Şirəsi üçün: 5 bardak şəkər, 3 bardak su.

Xəmir üçün ayrılan ərzaqlardan xəmir yoğurulur. Xəmir nə qədər çox yoğurulsaydı, o qədər keyfiyyətli olur. Xəmir nə çox bərk, nə də yumşaq olmalıdır. Orta elastikliyə malik xəmindən nazik qatlar hazırlanır. Yuxaların arası yağlanıb içlik tökülür.

Qalan işlər adi paxlavadakı kimi görülür.

Əsas fərq ondadır ki, quru paxlavanın şirəsinə limon suyu, ya limon duzu (turşu) vurmaq olmaz. Vurulmuş turşu paxlavanın şəkərini qurumağa qoymur. Paxlavanın şirəsi töküldükdən sonra bir neçə gün otaq temperaturunda saxlanılır.

Paxlavanın xəmirinə vurulan nişasta da paxlavanın yaxşı qalmasına kömək edir.

Dünyanın ən böyük paxlavaları ilk dəfə Gəncədə hazırlanmışdır. 19.03.2008-ci ildə Novruz bayramında ilk dəfə uzunluğu 12 metr, eni 3 metr, çəkisi 2 ton, Novruz bayramında 20.03.2009-cu ildə isə uzunluğu 12 metr, eni 4 metr, ağırlığı 3 ton olan paxlava hazırlanmışdır.

Paxlavanın adının əmələ gəlməsinin bir neçə izahı verilir.

Fikrimizcə, paxlava sözünün paxlaya, paxlalı bitkilərlə bir oxşarlığı var. Paxlalı bitkilər də iki qatdan (qıfdan) və içlikdən ibarət olduğu kimi ikilaylı paxlavaya bənzəyirlər. Bu üzdən hər iki sözün eyni kökdən olduğunu söyləmək olar. Digər tərəfdən isə “oxlov” (türkcədə “oxlova”) paxlava hazırlanan zaman ən əsas alətdir və bəzi alimlər “baklava” sözünü oxlova bağlayırlar. Oxlovun iki sözdən “ox” və “lava” sözlərindən əmələ gəldiyini göstərən türkoloq Mustafa S. Kaçal paxlava diliminin balığa oxşadığından əslində bu sözün “balıklava” kəlməsindən əmələ gəldiyini söyləyir. Lakin biz “lavaş” sözünün də əmələ gəlməsində “oxlovun”, “oxlovanın” iştirak etdiyini nəzərə alsaq, Raul Vuelin bu sözün monqolca katlamaq anlamına gələn “bakala” və türkcə də fəldən isim yaratmaq üçün istifadə edilən “va” şəkilçisindən yarandığı versiyası da tutarlı görünür. Lakin Nizami Gəncəvinin XII əsrdə Monqol istilasında çox əvvəl paxlava barəsində yazması, monqollarla, altay dil qrupları ilə daha qədim güclü daimi təmasların olmasından xəbər verir. Gaziantepi şair Şakir Səbrinin 2-ci dünya müharibəsi zamanı qənaət üçün paxlava və buna bənzərlərin hazırlanmasına qoyulmuş qadağanın götürülməsi ilə bağlı yazdığı “Mərhaba” şeirində oxuyuruq:

Merhaba ey baklava, ey yar-ı canım merhaba!

Merhaba, yıllarca ey gözden nihanım merhaba!

Çok şükür sağ gözle Allah`ım kavuşturdu bizi:

Geşmesin artık benim sensiz bir anım, merhaba!

Dideden meçhur idin amma gönülden çıkmadın!

Geçti rüyalarda görmekle zamanım, merhaba!

Bir zamanlar sanki her gün beklerdim ben seni;

Lakin üç yıldır kilitlendi dihanım merhaba!...

Gör şair paxlavanı necə sevirmiş.

Nizami babamızdan bəri yaşamış bu paxlavanı Siz də bişirin ki, itməsin, yaşasın.

Ədəbiyyat.

1. Tahir Əmiraslanov və Aynurə Əmiraslanova “Novruz Süfrəsi”. Şərq-Qərb mətbəəsi, 2011, 79 səh.

2. Nizami Gəncəvi “İsgəndərnamə”, “Şərəfnamə”, “İqbalnamə”, “Yeddi gözəl”, Bakı, Yazıçı, 1982, 988 səh.
3. Т.И. Амирасланов “Ромб в кулинарной культуре Азербайджана”, Bakı, “Kulina” j, 2004, № 6, səh. 7-8.
4. Т.İ. Əmiraslanov “Azər bayramı- Azərbaycanlıların bayramı”. Bakı, “Kulina” j, 2003, № 3-4, səh. 3-5.
5. Priscilla Mary “İşin osmanlı Mutfağı sözlüğü”. İstanbul, Kitap yayınevi, 2010, 445 səh.
6. Mehmet Kamil “Melceü't- Tabbahin Cüneyt Kut”. İstanbul, 1997, 101 səh.
7. Charles Perry “Göçebe Türklər, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya'daki kökləri”, “Ortadoğu Mutfak Kültürleri” kitabında. İstanbul, 2003, səh 85- 89.
8. Mahmud Qaşqari “Divani lüğəti – it - Türk” I, II,III, IV hissə., Ankara, Türk tarih kurumu basın evi, 1992.
9. Önder Şenyapılı “Damakta kalan tatların akılda kalan adları”. Türkiyə, Ankara, ODTÜ yayıncılık, 2010, 556 səh
10. Marianna Yerasimos “Günümüzə uyarlanmış 99 Osmanlı yemeyi” Osmanlı mətbəxi, İstanbul, Boyut, 2002.
11. Müjgan Uçer “Sivas süfrəsi”, Yənə orada, səh. 761-792.
12. Nevin Halici “Türk xalq mətbəxi”, Yənə orada, səh. 283-310.
13. Artun Unsal “Osmanlı mətbəxi”, yənə orada, səh. 128-158.
14. Arif Bilgin “Seçkin məkanda seçkin damaklar”, “Yemek kitabı”, İstanbul, Kitabevi, 2003, səh. 78-118.
15. Necib Usta “Türk tatlı sanati”, İstanbul, Kiral, 1976.
16. Suhel Unver “Fatih dövrü yemekleri”, İstanbul, Kemal matbaası, 1952
17. Nilufer Zeynep Özçörekçi Göl “Gaziantep yemeklerinin Türk metbexi içindeki populyarlığı”, Yene orada, səh. 761-792.
18. Н.И. Ковалев “Рассказы о русской кухне”, Москва, Экономика, 1998.
19. В.М. Ковалев, Н.П. Могильный “Русская кухня: традиции и обычаи”, Москва, “Советская Россия”, 1990, 253 стр.
20. И. Березина “Путешествие по Догестану и Закавказью”, Казань, 1850, стр. 121.
21. Эрнест Мулдашев “От кого мы произошли?”, Москва, “Ариф-Принт”, “Олма-Пресс”, 2002, 448 стр.
22. “Домострой”, Москва, Художества литература, 1991.
23. Т.Худайшукюров, А. Махмудов и Р. Убайдуллаев “Узбекские национальные блюда и Изделия”, Ташкент, Шарк, 1995, 96 стр.
24. “Роспись к царским кушаньям” в книге Иван Забелина Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях.
25. Т. Борубаев “Кыргызская кухня”, Кыргызстан, Фрунзе, 1982,
26. Т.А. Хатранова “Армянская кухня”, Ростов н/Д , «Феникс», 2001, 320 стр.
27. Övliya Çələbi “Книга путешествий”, Москва, Наука, 1983, 376 стр.

Daş haqqında Dastan

Daş Azərbaycan mətbəxində

Daşın Azərbaycan mətbəxi ilə əsrlər boyu o qədər güclü əlaqəsi olub ki, bu gün də mətbəximizdə daş öz yerini qoruyub saxlaya bilib.

Qədim bir rəvayətimiz var. Bir dəfə bir ananın üç balasının üçü də acmış, ata da çörək dalınca uzaq səfərdə imiş. Evdə yeməyə heç nə qalmayıbmış. Ana uşaqlarını axşam buxarının ətrafında toplayıb ovundurmağa çalışır. Ocağa qazan asıb su doldurur, balaca çınqıl daşları atıb çömçə ilə qarışdırmağa başlayır. Çömçə ilə qarışdırdıqca daşların səsi gəlir və uşaqlar elə bilirlər ki, anaları yemək bişirir. Ana isə gözləyir ki, uşaqlar gözləyə-gözləyə yuxuya gedəcəklər. İki-üç saat keçir, amma ac uşaqlar yuxuya getmirlər. Ana Allaha yalvarır ki, uşaqlarıma kömək ol! Ananın duası Allahın dərgahına yetişir. Allah qazandakı kiçik çay daşlarını taxıl dənələrinə arpa, buğda, darı, qarğıdalıya çevirir. Ana qazandan gələn rayihəyə dönəndə görür ki, qazanda “hədik” bişir. Və o Allaha şükür edərək uşaqlarına yemək verib onları yatızdırır. Bu rəvayətə görə hədik xörəyimiz belə yaranıb.

Rəvayətlə bağlı yeməyimizə aid bir atalar sözüümüz də var. “Bizim çörəyimiz daşdan çıxır”. Rəvayət özündə bir həqiqəti də əks etdirir. Taxıl zəmidə və evdə nə qədər xəlbirdən keçib ələnsə də hərdən içərisində xırda qum dənəcikləri qalırdı. Taxılı diqqətlə arıtlayıb təmizləməyəndə bəzən hədiyin içində qum dənəciyi qalırdı. Bu da belə bir rəvayətin əmələ gəlməsinə səbəb ola bilərdi.

Yeməyi bişirmək və qızınmaq üçün ocağı əvvəllər çaxmaq daşı ilə yandırırdılar. İndinin özündə də bəzi yaşlı adamlar tənəkini yandırmaq üçün çaxmaq daşından istifadə edirlər.

Digər tərəfdən ilk insanlar daş qayalarda əmələ gələn çuxurlardan qab kimi istifadə edirdilər. Bunu Qobustan daş qayalarındakı çuxurlar da isbatlayır. İcmək üçün, yuyunmaq üçün çuxurlara yığılan sudan istifadə edilirdi. Daş çuxurlara su, ərzaq parçaları qoyulduqdan sonra xırda yumru daşlar ocaqda qızdırılıb bu çuxura atılırdı və bu təbii “daş qazanda” beləliklə xörək bişirilirdi. Bu bişirmə qaydası sonralar bir qədər transformasiya olundu, gil və metal qazanlar yarandı, qızdırılmış daşlarla artıq bu qazandakı yeməkləri bişirməyə davam etdilər. Bu yolu çox xalqlar keçib və indiyə qədər nadir hallarda bu metoddan istifadə edilir. “Daşdan yumşaq nə olsa yeyərəm” ifadəsini bu gün də işlədirik. Bu ifadə də qazanın içərisinə qızdırılmış daş atmaqla bişirilən xörəklərlə bağlı əmələ gəlib. Yəni qazandan “daşdan başqa, daşdan yumşaq nə çıxsın yeməlidir” deyərək bizə məlumat verir. Qədimlərdə olduğu kimi indi də daş qablardan istifadə edilir, indi metal taslardan istifadə edirik. Əslində tas sözü daş sözündən pozmadır, rus dilinə də taz kimi keçib.

Gonca Tokuz “Dolmalar və köftələr” şəhəri Hələb:

Gonca Tokuz Türkiyənin Qaziantep bölgəsində anasının donbalan göbələyini necə təmizlədiyini barədə yazırdı ki: “Kəməyi (donbalan göbələyi, trüfel T.A) təmizləmək üçün istifadə edilən özəl bir daş vardı. Bu daş kəməyə sürtüldüyündə kəmənin çölündəki qumlar ilə birlikdə qabığı da yox olurdu. Xalam isə kəməyi fərqli bir yönümlə təmizlərdi. Qabıqlarını bıçaqla ehtiyatla incə-incə soyardı”.

Bu da daşdan mətbəxdə qabıq soymaq üçün istifadə edildiyini də göstərir. Daban daşından (cod məsaməli daş) hazırlanmış daş alətlə təzə çıxan kartofun da qabığını rahat soymaq mümkündür.

Bəzi bölgələrdə, məsələn Qubada dolma bişirəndə, ya plov dəmə qoyulanda qazanın qapağının üzərinə ağırlıq üçün yumru kürə şəkilli daş qoyulur. Ola bilsin ki, bu güclü olub qapağı qaldıranda bu kürə şəkilli daş diyirlənib səs-küylə düşürmüş. Ehtimal ki, elə bu zaman səsə “xörəyimin daşdı” deyib nənələrimiz. Buradan da “xörək daşdı” ifadəsi əmələ gəlib. Güclü sel gəlib su çay daşlarına güc gəlib onları aparanda da biz “çay daşdı” deyirik. Yəni çay da, xörək də məcrasını, çərçivəsini aşıb coşanda daşları tərptədiyindən daş sözündən dilimizdə “daşmaq” feli əmələ gəlib.

Bəlkə də “Düşməni səni daşnan, sən onu aşnan” məsəli də buradan yaranıb. Daş qazandakı aş sıxsın da aş ona qalib gəlib daşı aşırır. Yaranmış bu ifadələrə məcazi mənalar isə zaman-zaman dəyişir.

Digər tərəfdən bu məsəl qızmış daşları qazana atmaqla xörək bişirəndə də yarana bilərdi. Qazana xitabən “ Biz səni daşla, sən bizi aşla doyur” deyə müraciət edilib. Sonra ifadə bir qədər dəyişib “ Düşməni səni daşla, sən onu aşla” formasına düşüb. Eyni zamanda, bu ifadə səngah (şatır) bişirən sobaya xitabən də deyilə bilərdi. Soba çınqıl çay daşları ilə doldurulanda sobaya “Biz səni daşla, sən bizi çörəklə, aşla” deyilə bilərdi. Şatıra bənzər çörəyimizin, lavaşın adından da biz “aş” sözünü aydın eşidirik. “Aş”, “as” sözü əski türklərdə buğdanı bildirdiyindən, bu fikir də əsaslı ola bilər. Doğrudur, bu ifadə həm də sapandla ov edərkən də, ova xitabən də işlənilə bilərdi. Bu zaman daş silah kimi işlənilirdi. Sapandın silah kimi istifadə edildiyini biz “Kitabi-Dədə Qorqud”dan da bilirik. Qədim türklər ov edərkən heyvandan üzr istəyib, “Biz sənin ruhunu yox, bədəninə öldürürük. Bunu sağ qalmaq, yaşamaq üçün edirik. Biz sənə silahla, sən isə bizə ətinlə cavab ver” mənasında dua oxuyurdular. Silah daş olanda “Biz səni daşla, sən bizi ətlə, yeməklə, aşla” dua kimi də istifadə edilə bilərdi. Həm də qədim insanlar ox ucluqlarını, ov baltalarını elə daşdan hazırlayırdı, daş alətlərlə əti parçalayırdılar. Buna görə bu ehtimalın da yaşamaq hüququ olduğunu düşünürük.

Mətbəx mədəniyyətimizdə ocaq daşları da xüsusi yer tutur. İndiyə qədər “Ocağımızın daşı haqqı” deyə and içənlər var. Ocaq daşına çox dəyərli, müqəddəs bir əşya kimi baxılıb. Üç ədəd eyni böyüklükdə olan iri daşlar ocağın ətrafına qoyulur, üzərinə qazan ya sac yerləşdirilirdi. Daha sonrakı dövrdə metal sacayaqlar yaransa da ocaq daşları bu gündə öz əhəmiyyətini qoruyub saxlayır.

Ocaq daşı olan yer ev, Vətən hesab olurdu. Köç edib gedəndə, başqa yerə köçəndə ilk növbədə ocaq daşını aparırdılar. Elə buradan da ehtimal ki, “daşımaq” feli yaranıb, bu da ilk növbədə “daşı aparmaq” mənasında işlənilib. “Daşınmaz əmlak” sözündəki məna da dilimizdə ilk növbədə evi, binanı ifadə edir. Yəni ki, “sən daş qoyan yerə mən baş qoyaram” ifadəsi də bununla bağlıdır. Səninlə bir evdə yaşayaram, həmvətən olaram mənasında. Bunu biz vətəndaş sözündə də eşidirik.

Mətbəximizdə süzmə, kəsmik hazırlayarkən yastı təmiz iri çay daşlarından ağırlıq kimi istifadə olunur. Süzmə torbası bağlanıb ləyənin içində bir yastı daşın üzərinə, onun üzərinə isə başqa bir yastı çay daşı qoyulur. Süzülən maye ləyəndə toplanır. Buradan da “bir daş altı daş üstü” xalq məsəli ortaya çıxıb.

İndiyə qədər kəndlərimizdə və restoranlarımızda yumru daşlardan ərzaqları əzmək üçün istifadə edilir. Mətbəx taxtalarının üzərində bu yumru daşla xörək hazırlamaq üçün qoz, soğan, ət və s. əzilir. Bir çox kəndlərdə həvəngdəstələrdə bir çox məhsullar əzilir, döyülür. Ya həvəng, ya dəstə daşdan, digəri isə ağacdan düzəldilir. Belə həvəngdəstələrdən 4000 il əvvəl Anadoluda yaşamış türklərin babaları - Hititlərin də istifadə etdikləri məlumdur. Hər ikisi ağacdan, yaxud misdən düzəldilən həvəngdəstələrdən də istifadə edilir. Bəzi rayonlarda ədviyyatlar metal tavanın içərisində daşla əzilir.

Bundan başqa mətbəxlərimizdə daş zindanlardan da çox istifadə edilir. Bu daş zindanlarda ağacdan hazırlanmış toxmaqla ət döyülür. Daş küftə hazırlamaq üçün də daş zindandan istifadə edilir. Daş zindan üzərində qiyməkeşlə ət də qiymələnir.

Azərbaycanda qədimdən su dəyirmanları var idi. Mənim ana babam Rza kişinin su dəyirmanı Tovuz rayonunun Dondarquşçu kəndində indi də camaata un üyüdür. Bəzən yel dəyirmanlarından da istifadə edilir. Bu dəyirmanlar üçün xüsusi böyük dəyirman daşları düzəldilirdi. Bəzi yerlərdə dəyirman daşlarını öküzlər, ya başqa qoşqu heyvanları da fırladırdılar. Elektrik dəyirmanlara nisbətən dəyirman daşları çox yavaş sürətlə fırlandıqlarından üyüdülməsinə un yandırdı və belə undan bişirilən çörək ətirli, dadlı olurdu.

Bu dəyirmanların daha qədim arxaik forması əl dəyirmanları - kir-kirədir ki, bu gün də məişətimizdə yarma hazırlamaq üçün istifadə edilir. Kir-kirədə çəkilməmiş yarmaların xörəkləri də çox dadlı olur. Kir-kirələr də iki dəyirmi daşdan ibarətdir. Alt daşın ortasına kiçik ağac sütun bərkidilir. Üst daşın isə ortası oyuq olur, bu oyuq alt daşın sütununa oturdulur və bu oyuğa taxıl tökülür. Üst daşın kənarına isə ağac dəstə bərkidilir. Bu dəstədən əl ilə tutulub üst daş fırladılır.

Həm dəyirman, həm də kir-kirədə dən üyüdülməsinə zaman kiçik qum zərrəcikləri və çox kiçik hiss olunmaz daş tozu da una, ya yarmaya qarışır. Qum zərrəcikləri unu ələyəndə ələkdə

qalır. Çox az miqdarda daş tozu isə ələkdən keçir və yeməklə bərabər orqanizmə daxil olur ki, bu da insan sağlamlığında öz müsbət rolunu oynayır.

Müxtəlif dəyirman daşları, kir-kirələr və s. dünyanın iki çörək muzeyindən biri olan Ağdam çörək muzeyində qorunurdu. Təəssüf ki, Qarabağı istila edən ermənilər bu muzeyi də məhv etdilər.

Qəbələdən tapılan ən qədim distillə aparatı gildən hazırlanıb və XII-VIII əsrlərə aid edilir. Bu hazırkı müasir metal distillə aparatlarının gildən, saxsıdan hazırlanmış prototipidir. Lakin məişətimizdə bu gün də istifadə edilən, dünyada analoqu olmayan digər bir arxaik distillə aparatı babalarımızın distillə yolu ilə spirtli içkilərin və ətirli efir yağı mayələrin olmasının daha qədim tarixə malik olduğunu göstərir.

Bunun üçün iri qazanlar götürülür. Həmin qazanın alt hissəsinə lazım olan məhsul, məsələn nanə (spirtsiz nanə arağı almaq üçün) döşənir. Üzərinə qalın bir daş və ya üç kiçik daş qoyulurdu. Daşların üzərinə qab yerləşdirilir. Qabın diametri qazanın diametrindən kiçik olduğu üçün qıraqlarından buxar rahat çıxır. Qazanın ağız sərpuş formasında olan qapaqlarla örtülür. Daha doğrusu sərpuş sanki bu qapağın orta hissəsinin böyük həcmi tutur. Belə qapaqları hazırda Şəkidəki muzeylərdə də görmək olar. Qapaq qazanın ağzına qoyulur, kənarları xəmirləndirdi yaxud gilləndirdi ki, buxar çölə çıxmasın. Daşın üzərindəki qabın kənarlarından qalxan ilk buxar, sərpuşun içərisi ilə yuxarı qalxır. Çöldəki hava soyuq olduğundan sərpuşun ucunda kondensasiya olub. Daşın üstündəki qabın ortasına, içinə damcılayır. Yüngül fraksiyanın belə formada ayrılması Azərbaycan tibbinin düşünüldüyündən daha qədim tarixə malik olduğunu göstərir. Bu arxaik distillə aparatında alınmış ilkin mayeni də bir neçə dəfə eyni qaydada buxarlandırmaqla daha təmiz, güclü fraksiyalar almaq mümkündür. Bu aparatlarda işlədilən daşlar da həmişə təmiz yerdə ayrıca saxlanılır.

Mətbəximizdə məşhur olan daş arası xörəyi də iki iri sal yastı daşın arasında bişirilir. Bunun üçün alt daşın altında ocaq qalanır, daş qızandan sonra daşın üzəri quyruqla yağlanır, quyruq xırda-xırda doğranıb daşın üzərində cızdağ edilir, sonra duzlanıb-istiotlanmış ət tikələri daşın üzərinə düzülür. İkinci iri yastı sal daş ətin üzərinə qoyulur, 20-30 dəqiqədən sonra çox ləzzətli yemək hazır olur. Quş və balığı da eyni qayda ilə hazırlamaq mümkündür.

Bu sal daşların ilk saclar olduğu şübhə doğurmur. Azərbaycan ərazisindən tapılmış gil saclar bu daş sacları, metal saclar isə gil sacları əvəz etsələr də, daş arası xörəklərimiz də sac arası yeməklərimiz kimi bu günə qədər mətbəximizi zənginləşdirir. Türk mətbəx mədəniyyətinin tədqiqatçılarından olan Amerika tədqiqatçısı C. Perles də yemək bişirmək üçün yastı daşlardan istifadə edildiyini yazır.

Mətbəximizdə çınqıl daşların üzərində sarı buğda ununun cuyuq xəmirindən səngah (şatır) çörəyi də bişirilib. Səngah bişirmək üçün xüsusi səngah peçlərinə çınqıl daş döşənir. Cuyuq xəmirin yüngül yayılmış kündəsinin bir tərəfi qızmış daşlara yapışdırılıb, dartılıb nazik lavaş kimi daşların üzərinə sərilir və bişirilir. Hazır səngah (şatır) çörəyində bu daşların yerləri çökəklər şəklində qalır. Əvvəllər şatırçı dükanı ilə piti dükanı yanaşı olurdu. Keyfiyyətli şatır çörəyini pitinin işgənəsinə doğrayanda çörək quyruq dadı verməli idi.

Digər səngah çörəyini bişirmək üçün sacı çevirib çınqıl daşları düzür, sonra nazik xəmiri bu daşların üzərinə səirlər.

Bu günə qədər bu çörək növü tarixi bölgələrimizdə - Gəncədə, Təbrizdə, Ərdəbildə bişirilir. İndi Bakıda dükanlarda da bu çörəyi xamralı çörəyimizlə birgə satışa da çıxarıblar ki, bu da alqışlanmalı faktdır.

Novruz bayramında səməniyi iki çay daşının arasında əzib şirəsinə çıxarıyıq ki, bundan səməni halvası hazırlanır. Bu daşlar da ailələrdə həmişə ayrıca hörmətlə saxlanırdı.

Qobustandakı daş-qaya rəsmlərində balıq, heyvan ovu səhnələri, ətin kulinar məqsədlər üçün bölümünü göstərən bezoar keçisi rəsmləri və s. bu daşların kulinariyanın öyrədilməsi, tədrisi üçün istifadə edildiyinin əyani sübutudur.

Dünya Kulinariya mədəniyyətinin beşiyi olan Azərbaycanda mətbəxin əsası olan suyun saxlanması, təmizlənməsi üçün də içərisi oyulmuş, ucu aşağı qoyulmuş piramida formalı daş su süzənlərdən “su daşından” min illərdir ki istifadə edilir. Su daşında su nəinki təmizlənilir, mikroblar məhv olur (su daşının içində söyüd çubuğu, ya da gümüş əşya atılırdı), həm də su öz-

özünə soyuyur. Buna iki fiziki hadisə səbəb olur. Daşın məsamələrindən, kapillyarlardan keçən suda həll olmuş hava birdən-birə yüksək təzyiqli daş kapillyarlardan aşağı təzyiqə keçəndə Boyle-Moriott qanununa əsasən soyuyur və su damcısını soyudur. Digər tərəfdən su daşının bütün tərəflərinə su keçdiyi üçün çöldən üst səthi nazik su pərdəsi ilə örtülü olduğundan su daima buxarlanaraq daşı və içindəki suyu soyudur. İki faktorun birgə təsiri nəticəsində damcılayan təmiz su həmişə sərin olur.

Belə bir ifadə işlədirik, “Söz var ki daşdan keçər”, “filankəsin sözü daşdan da keçir”. Məişətimizdə daşdan yalnız su keçir. İndiyə qədər hətta şəhər evlərində də suyu təmizləmək və soyutmaq üçün su daşından süzürük.

Milli təfəkkürdə su işıqla, nurla bərabər tutulur. Qatlarda göstərilir ki, Zərdüş peyğəmbər bir dəfə bağlarda gizlənmiş göldə çiməndə suda onun məni (toxumu) qalacaq nə vaxtsa o göldə bir bakirə qız çiməcəkdir və peyğəmbərin məni həmin qızın bətninə düşəcəkdir. Həmin bakirə qızdan xilaskar peyğəmbər (İsaya işarə olunur) doğulacaq. Gördüyümüz kimi burada işıqla, nurla su eyni anlam verir. Rusca brilliantta dəyər vermək üçün “Бриллиант чистойшей воды» - yəni “təmiz su brilliantı” deyirlər ki, bu da brilliantın işıqlılığını göstərir. “Aydan arı, sudan duru” ifadəsində də suyun təmizliyi ayın işığı ilə müqayisə edilir. İnsanın (ruhunun) nurdan, işıqdan olması da təhtəşüurda özünə yer alıb. Amma hər şeyin, o cümlədən işığın da sözdən yarandığını bilirik. Söz, nur, su həmişə yaranma mənbəyi kimi bir kontekstdə çıxış edir. Hər həyatın yaranmasında iştirak edir. Ona görə söz də işıq və su kimi axır, süzülür, hər maneəni keçir. Elə bu təfəkkürə söykənən böyük şairimiz “Sözün də su təkin lətafəti var” deyir. Ehtimal ki, “sözün daşdan keçməsi” elə bu təfəkkürün nəticəsidir, suyun su daşından necə keçdiyini görən babalarımız bunu belə ifadə ediblər.

Beləliklə, Azərbaycanlılar hələ min illər öncə suyun ən yaxşı təbii, ekoloji təmizlənmə və soyutma yolunu tapıb su daşının köməyi ilə bulağı evə gətiriblər.

Azərbaycanda ta qədimdən balın, bəkməzin, şəkərin əridilməsindən, şəkərli bitkilərə, məhsullara istiliklə müdaxilə proseslərinə başladıqdan sonra mərmər daşlara yapışmadığı və daha tez soyuduğu üçün şəkərli məhsulların, xüsusilə karamelin işlənməsində mərmər daşlardan istifadə edilib. Sal yastı mərmər daşlarından bu gün də qənnadıçılarımız istifadə edirlər. Müasir restoranlarda bu gün istehsalat masaları mərmərlə örtülür və bunlardan geniş istifadə olunmaqdadır.

Digər tərəfdən daşların tərkibində olan kremni (çaxmaq daşı) elementi ömrün uzanmasına, qocalığın qarşısının alınmasına xidmət edir. Rus atalar məsəlində qocalmış adam haqqında deyirlər ki, “ondan artıq qum tökülür” (с него уже песок сыплется), yəni kremni bədəndə azalır.

Buna görə də daşlardan mətbəxdə istifadə həm də azərbaycanlıların uzun müddət yaşamasına səbəb olan faktorlardandır.

Əslində “daşdan daş çıxdı”, “çörəyi daşdan çıxır” kimi ifadələr də daha çox daşdan su daşı, dəyirman daşı, kirkirə daşı və s. çıxardan, daşdan alət yaradan, doğrudan da daşdan daş çıxaran, çörəyi daşdan yəni hazırlayıb satdığı daş alətlərdən çıxan ustalarımıza aid edilib sonradan məcazi mənada çətinliklə çörək qazananlara aid edilib.

Daşla bağlı başqa bir ifadəmizdə əlində işi çox olan adamdan nə isə istəyəndə “Nə olub nə istəyirsən iki daşın arasında, görmür ki işi var” deyirik. Elə “bir daş altda iki dəyirman daşı arasında un üyüdən dəyirmançının fikri çaxçaxın səsinə olur ki, unu ötürməsin, iki daş arasında ərzağı əti, soğanı əzən adam işini dayandıra bilməz ki, ərzaq, xüsusilə də əzilmiş hissəsi zay olmasın. Ona görə də, kimsə maneə olanda “Nə kəsdirmisən başımın üstünü, iki daşın arasında iş görən zaman” mənasında işlədilib bu ifadə. Sonra isə məcazi mənalar kəsb edib.

Ədəbiyyat

1. “Kitabi-Dədə Qorqud”, Bakı Yazıçı 1988. 263 səh.

2. C.Perles “Hearth and Home in the Old Stone Age”, Natural History, xc (1981). s. 38-41
3. Felipe Fernandes – Armesto “Yemek için yaşamak”, Türk dilinə çevirib – Elif Akhan, İstanbul “İletişim yayıncılığı” 2007. 280 səh.
4. Ahmet Ünal “Anadolunun en eski yemekleri, Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda mutfak kültürü. İstanbul, Homer kitabevi” 2007. 208 səh.
5. K.T. Karakaşlı “Материальная культура Азербайджанцев”, Баку из-во АН Азербайджанской ССР 1964 г., 283 стр.

Легенда о Хаше

Как бы просто это не звучало, мы любим начинать наш день с хаша, особенно в зимние месяцы. Хаш занимает особое место в кулинарии Азербайджана и имеет особый вкус. Мало ли у нас тех, кто не жалея сладкий утренний сон, в 4-5 утра просыпаются и идут, как у нас говорится «хашламага» (похашить), т.е. покушать хаш. Кроме того, будят своих друзей со сладкого сна, и все это просто для того, чтобы покушать хаш. Но между нами говоря, хороший хаш стоит этого. Вот бы в самую зиму с утра по раньше горячую кашу хаша и рядышком, ну этого ... по 50-100 гр. ледяной (да простит нас Аллах), особенно, если есть, то чистой шелковичной или кизиловой (сделанная из кизила без косточек). И причем не просто хаш, а хаш уваренный из передних копыт говядины. И рядом простокваша с чесночком или уксус с чесночком, ну кому как нравится.

И признаться, для тюркских народов еда занимает очень важное место. Не спроста же мы научили почти весь мир вкусно готовить и есть. Например, кто поверит, что какой либо немец, англичанин или кто-либо другой, может нарушить сладкий утренний сон, чтобы на рассвете пойти покушать, а вот мы пойдем. Например, наши братья узбеки встают в 4 часа утра, чтобы покушать свадебный плов. А я то думал, что только мы идем похашить с утра пораньше. Когда я был в Ташкенте, друзья меня разбудили в 4 часа утра, и пригласили на свадебный плов. Я по натуре любящий поспать, уставший с дороги, ворча, присоединился к ним. Была бы моя воля, я бы может, и не пошел, но профессиональный интерес всегда увлекал меня, за собой, и к тому же, нельзя было обидеть своих узбекских друзей. Когда приехал на свадьбу, понял, что Ташкент не спит, все собрались на свадебный плов. Да! И, правда стоило приехать, увидеть это мероприятие и попробовать свадебный плов, причем я уже проснулся.

Также в Шеки и в Губе, если приехал дорогой гость, обязательно приготовят «хелимашы» или «хамбалашы»! И опять не дадут спать, но опять же стоит!

Многие наши блюда готовятся всю долгую ночь и с утра пораньше не свет не заря, съедаются. Т.е пока спит весь мир: немцы, французы и другие, мы пируем. Мы столько раз звали своих близких соседей покушать с нами хаш (ведь мы не можем, есть одни), столько их кормили, вот они и привыкли к хашу и уж считают его своим. Даже придумали легенду, как будто во время пребывания в рабстве у Тюрков они голодали «бедные». Будто бы когда Турки резали скот, они выбрасывали голову, ноги и требуху скота, а армяне от безысходности варили их и кушали и так армяне «изобрели» хаш. К месту вспомнилось ругательство из детства: «Вруны несчастные». Потом подумал, да, ну их, вернемся лучше к хашу. Одна из писательниц наших соседей Толита Хатранова пишет, будто армяне изобрели хаш чтобы отрезвиться. Много ли чего они говорят, но в их словах есть доля правды. Во-первых, правда в том, что они и в правду на свадьбах и на похоронах напиваются как ослы (пусть простят нас ослы, потому что не разу не видели пьющего осла, и мы ни как не хотели обидеть это трудолюбивое животное) и потом валяются на столах и под столами. А во-вторых, в этом блюде «хаш» и в правду такая сила, что и пьяную голову в миг отрезвит. Но мы Азербайджанцы «хаш» создали

не для того, чтобы отрезвиться от пьянства, нет! Не в коем случае! Мы хаш создали для получения удовольствия и, чтоб быть здоровыми и бодрыми. А, что касается «рядышком по 50-100 гр.», вспоминаются слова сказанные в XII веке из книги покойного Абу Бекра: «Грешни в меру, чтобы не потерять совесть», «Боящийся Бога грешник лучше, чем ежедневно молящийся самодовольный человек». Да простит нам Аллах наши грехи, истину знает Он один. Как говорится, нет слуги без греха и нет господина без милости. Дело в том, что наши деды это чудо называемое хаш готовили несколько тысяч лет назад. В первоисточниках его называют «айаг» (копыта), «пача» (ноги), «келле» (голова), «келле – пача», «баш-айаг» (голова и копыта), «хаш», «хаш-пача», «келле-шорбасы» (суп из головы), «хас-пача», «пача шорбасы» (суп из ног) , «гарын» (брюхо), «ишканба-шорбасы» (суп из требухи) и т.д.

Марианна Ерассимос называет среди турецких супов, относящихся к XV-му веку супы под названием «баш-пача», «хас-пача» и «ишканбе»; среди супов относящихся к XVI в. такие супы как «Ишкенбе», «келле», «пача», а среди супов относящихся к XVIII в. упоминает название супа «пача йахниси». Слово хашлама в нашем языке использовалось и используется в смысле готовить в большом количестве кипящей жидкости (в воде, в масле, в молоке и т.д.). Продукты, получаемые в процессе кипения в большом количестве жидкости из-за того, что впитывают в себя жидкость, набухают. На нашем языке слово «хашал» означает полный большой мешок, «хашал гарын» - большое, припухшее брюхо, таким же образом образовались и другие выражения. Такие названия блюд как хашыл, хашлама и т.д. так же происходят отсюда. А с другой стороны, из-за того, что некоторые тюркские народы произносили слова «аш», «ас» в гортани, эти слова деформировались в такие слова как хаш, хас, hash, гаш, гас и отсюда произошли слова хаш, гашыг (ложка) и т.д. Кроме того, в нашем языке есть слова хас, has, используются в смысле чистый, натуральный, рафинированный (без примесей). Если хаш состоит только из одного ингредиента, его называют, например, хас-пача (только ноги), хас-келле (только голова), а затем это слово переформировалось в хаш.

П.А Дубовис в словарной части книги «Армянская кухня» пишет: «хаш, хаши – закавказский, переднеазиатский, наваристый бульон из бараньих, говяжьих, телячьих голов, ножек или рубцов (тюркский)»

Но изобретение блюда относится к очень древним временам. Гобустанские (под Баку) наскальные рисунки разделки мяса безоаровских козлов 37 000 лет назад, говорят о древности нашей кулинарной культуры. Вполне вероятно, что наши предки делавшие такую точную разделку мяса, правильно использовали и копыта, голову, требуху и брюхо скота.

Так же это блюдо хаш, тесно связано с теперь уже забытым грандиозным праздником Азер. О том, что праздник Азер был таким же знаменательным праздником, как и праздник Новруз пишет писатель Юсиф Везир Чоменземинли. Дело в том, что первый день месяца Азер (он попадает на 21 ноября) богатыри возвращались с боя, а пастухи с гор. К тому времени скот уже набрал вес (мясо и жир). Через 9 дней проводился праздник (30 ноября). В этот праздник резали набравший вес скот. Из части мяса делали гахадж (разрывали мясо на куски и сушили), а часть мяса жарили с курдюком и заполняли в кувшины и шкуры, сверху поливали топленным курдючным жиром и заготавливали на зиму. Оставшийся скот уже не резали до следующего праздника Азер. Скот можно было резать только для гостей и для жертвоприношения (гурбанлыг). Отсюда оставалась целая кипа копыт, голов, брюх скота. Из части кишков и желудков делали «суджук», «колбаса», «сохма» и т.д. Остальная часть быстро портилась, и ее не могли сохранять, поэтому в праздник Азер в основном готовили блюда из копыт, голов, брюх скота. Когда наступали холода, и те азербайджанцы, которые жили в прохладных местах замораживали готовый хаш. Затем, научившись достигать температуры - 40° с помощью смеси льда и соли (наверное, тогда и изобрели мороженное) замораживали оставшийся хаш и хранили в ледяных хранилищах. При подогреве он достигал прежней консистенции. Для лучшего сохранения и для вкуса

добавляли чеснок, а затем замораживали. И сегодня в некоторых деревнях уже в современных морозильниках так же хранят хаш. Наверное, оставшийся в других кухнях «холодный хаш» - холодец, который имеет свой особый вкус, таким образом, и был создан, но, конечно же, он не может заменить свежий хаш, который едят не свет не заря. Наверное, и 100 гр. изобрели из-за хаша в праздник Азер. Кстати у нас в праздник Новруз с вечера до утра варят «сымани» из проросшей пшеницы и рано утром вкушают это праздничное блюдо.

В 1998 году, когда я был в Румынии, Президент Ассоциации Кулинаров Румынии Дмитру Буртеа угостил меня пастушьим супом в одном ресторане шатре. Оказалось это хаш из брюха, но более жидкий, чем наш. Представьте, какие непередаваемые чувства может испытать человек вдали от Родины, вкусив вкус и запах Родины. Как близок нам запах полыни, как он напоминает нам степи Родины, таким же родным показался мне вкус хаша, называемого здесь пастуший суп.

Как пишет талантливый кулинар, мой друг и Сталик Ханкишиев «Из голов, требухи и ножек в Узбекистане готовят «калла-гушт» весьма напоминающий немецкий сальтисон или прибалтийский зельц. А в Корее варят суп из говяжьих хвостов, называемый «Кори Том Тхаиг» поразительно похожий на хаш, без которого невозможно себе представить гастрономию Кавказа. Примечательно, что и в далекой Корее и на Кавказе эти похожие супы подают в одно и то же время – рано утром».

Якуты тоже готовят блюда из говяжьих ножек под названием «Туйах Мине», только при подаче они бульон отделяют от ножек вводят лук, перец, мучную заправку и на стол подают в отдельных посудах. Чуваши варят подобные супы «какай-шурпи» из свиных ног, голов, хвостов и ушей. Башкиры варят из телячьей или бараньей головы с горохом. Киргизы варят этот суп из бараньей головы и ног. Таджики варят каллашурпа из бараньей головы и ножек, с добавлением других субпродуктов. В Аравии варят супы из бараньих ножек (Тунис) из бараньей головы и ножек (Алжир). Из бараньей головы ножек и требухи (Мавритания). Можно продолжить этот ряд и видно будет, что эти народы в основном имеют исламские или тюркские корни или находились длительное время под воздействием этих народов.

Этим я хотел разоблачить этих строящих из себя бедняков, пишущих о том, что голова и копыта скота выбрасывались, якобы они были отходами.

Но кто мог выбрасывать продукты такого родного праздника как Азер.

Елена Сафразбекян в книге «Армянская кухня» пишет, что «хаш – легенда армянской кухни.» (Стр. 67)

В книге армянского кулинара Богос Пираяна «Новый Повар» (Nor Khorar), изданный в Турции 1914 году на армянском языке блюдо под названием «хаш» отсутствует, только в одном месте он дает блюдо из ног и головы, и то называет это блюдо по турецки «Пача». (Стр. 87 рецепт 150)

Виктория Йенанян (ее родители тоже иммигрировали из Турции в начале XIX века) в книге “The Armenian table” (армянский стол) тоже не разу не упоминает «хаш» и вообще какое либо блюдо из ног и голов.

Армянский автор Такухи Товмасын, который живет в Турции тоже в книге «Счастливый стол то, что осталось на вкусу, на памяти от бабушек» ничего не упоминает о хаше и во-обще, о каком либо блюде из ног и голов и в одном месте упоминает о «паче» как о недоступном для бедных, дорогом продукте. (Стр.44)

Таким образом, армяне только после переселения XIX - XX веках на Кавказ узнали о хаше и начали пропагандировать это блюдо как древнеармянское. Армянские кулинары пишут и думают, что хаш это блюдо бедняков.

Из высказываний Такухи Тавмосян мы видим, что это не так, что головы, особенно ноги, высоко ценились и ценятся.

Таким образом, права Елена Сафразбекян утверждая то, что хаш древнеармянское блюдо просто очередной вымысел – легенда.

На самом деле хаш был блюдом ханов, шахов, султанов и эти ханы, шахи, султаны из нашего рода. Ну а кто же еще может не свет не заря, встать, чтоб покушать хаш, если он не из наших.

В XI веке Гашгари дает информацию о таком блюде как «Симсамрак». Он отмечает, что после приготовления, голову нарезают на мелкие кусочки и заполняют в кувеч (газан Т.А.) подают с зеленью и кислым йогуртом (катыг Т.А) оставляют на некоторое время, затем съедают».

Из книги блюд написанной на китайском лично для Чингизхана в 1300 году, мы видим, что в те времена во дворце готовилось блюдо «Пача». Беррин Торолсон указывает, что в этой книге блюда, подаваемые, Чингизхану остались под теми же названиями, что мы используем сегодня. Например: гатыг, манта, порек (Борек), гуруг гима (гуйруг гийма), шилон (шолан Т.А.), салма, тутмадж, умаджх (умадж Т.А.), булгамадж (буламадж), йойурмадж (говурмадж Т.А.), атмак (екмек), чорак (чорек), гатлама, йубйа (йуха), гачхиг (гашыг). Как мы видим все названия на Азербайджанском и сегодня звучат как и в 1300 году.

О том, что хаш королевская еда пишет и Ариф Билгин, он отмечает: «Эти исследования недостоверны» (то, что баш айаг, хаш еда низкого сословия Т. А.) в кухонных тетрадах (дворцов) XV, XVI, XVII веков очень часто встречаем слово Сакатат (ноги, голова, внутренности). Например, баранья пача, желудок коровы, второй желудок и баранья голова в кухонных тетрадах 1554 года. В поварских тетрадах имеются заметки о таких сакататах о паче, голове, мумбаре (кишки), ширдане (желудок). В середине XVII-го века служащий элите и падишаху в Хас Мутфаке (в чистой кухне) готовил пачу. В то же время в 1640 году, в месяц Рамазан покупка для пиршеств в кухню наместника Темешвара Мустафа Паши ног скота, сычуга и мумбаров считалась обязательной. То, что эти продукты (голова-копыта, брюхо) использовались в праздник Рамазан, говорит о том, что они никак не считались некачественными продуктами.

Ариф Билгин в XV-XVI веке называет такие блюда как суп из головы, кала-пача (баш-пача), суп из пачи, которые готовились во дворце Османлы. Сухейли Унвер пишет: «Фатех Султан Мехмет (XV в. Т. А.) угощал своих гостей пачой, 1 касу пачи съедали 4 мужика. А на кухне готовилась пача для Фатеха и его близких. В кухонной тетради дворца, отдельно упоминается баш-пача». Еще в тетраде есть заметка о «донбе гуйруг (курдюк)» для хас-пача. Из источников видно, что во дворце Фатеха использовалось и брюхо крупнорогатого скота. Его готовили отдельно, делали из него суп, а так же добавляли в другие блюда.

То, что хаш, баш-айаг использовали в XII в., можно видеть и в поэме великого Азербайджанского мыслителя Шейха Низами Гянджави «Искендернаме»

Для Искендера

Пусть приготовит немного головы черного барашка,

Без костей пусть преподнесет его нам повар.

Так приказал король: «Накройте стол»

Все виды яств пускай растелятся на скатерть.

По мере подавания на стол баранины тушенной,

Приподнималось настроение короля.

Как лев, разрывающий кожу газели,

Разрывал голову зубами властелин,

Махая, головой с удовольствием съел,

«Ох, еще такого блюда я не ел, сказал»

Низами Гянджави так же показывает, что во дворце готовили и мозги скота.

«Зовите ка, Несите ка мозги!»

Не бывает вкусней этой еды!»

И в наших сказках, когда герой сказки Нербала резал охотничью добычу, приговаривал: «Имя в голову, вкус в голову» и приготовленным блюдом вылечил отца. И в традиционной медицине нашего прекрасного народа, страдающих заболеваниями легких, имеющих переломы, упавших, лечат не горькими пилюлями, а вкусным хашом. Оказывается, хаш лечит и переломы. Перед свадьбой жениха кормят хашом.

Наш дед доктор, повар Махмуд Ширвани в 15 веке в своей поварской книге описывает хаш следующим образом : «Пача ашы»

Польза: Для тех, у кого болезнь басурга, боли в глазах, ранки в легких и груди, переломы костей, меланхолия, и очень подходит при болезни савда... А так же придает половую силу. Подходит для точных лечений.

Метод приготовления: почистить ножки барана, прополоскать в воде, положить в чёмлек (газан), налить воды, до уровня мяса, добавить еще два раза столько же воды. Затем, добавить пол пригоршни размельченного гороха, соли, размельченной мастики, сушеной кинзы, тмина, и немного молотой корицы и прикрыть крышкой, и с вечера до утра оставить в тандире, а затем вытащить оттуда и съесть.

Люди, прислуживающие на свадьбах и сегодня начинают свой день с хаша, чтобы набраться сил на весь день. Оказывается, и во времена Османлы хаш был связан со свадьбой. Второй день свадьбы назывался «день пачи».

Беррин Торолсон пишет: «День пачи начинался с поедания тербийели пача, которая подавалась, новоиспеченным женихом в дорогих посудах. И опять на каждый стол подавались сливки».

По Беррин Торолсону голова так же и жарилась. Он даёт информацию о блюде, которое состоит из «жаренного в печке, доведенного до красной корочки, как гранат головы и белоснежного плова». Но мы предпочитаем голову и копыта в варенном (хашланмыш) виде. Хотя некоторые гурманы и сегодня любят печенную в тендире голову и ноги.

В Гашгари мы можем увидеть пример классического блюда «келле».

Исследования Решада Гянджи дают нам знать о том, что в 11 веке Турки добавляли в блюдо горчицу, уксус, кисловатый сок незрелого винограда (абгора) или кислую простоквашу, для придания кислого вкуса.

Кроме мяса головы, мозги тоже считались вкусным блюдом. Из ног скота готовили «пачу». Есть информация об использовании кишкков, желудка, печени и прочей требухи в 11 веке.

В народе к хашу имеется такое уважение, что даже название данное человеку готовящему хаш отличается от других. Например, по профессии мы называем человека кабабчы, чайчы, ашчы, чорекчи, шатырчы, но человека, готовящего хаш, мы не называем «хашчы», потому, что для нас трудно добавить к слову хаш какое либо окончание. Например, кабабчы Гедир, пахлавачы Али, а что касается человека, готовящего хаш мы говорим «Хаш Маммадали», «Хаш Вэли» и тому подобное. Отсюда видно, какой глубокий смысл мы вкладываем в название хаш, что он отражается даже на названии профессии.

Оказывается, хаш имеет свою великую историю.

Хотел бы продолжить историю хаша, написать больше о нем, написать о разных способах его приготовления, но подумал, все равно вы сами умеете его готовить. И кстати, уже 4 часа утра. Как раз время хаша. Лучше один раз поесть, чем сто раз рассказать. Ну, я пошел похашить, идемте и вы, но тихо, не разбудите соседей! Откуда им знать, что такое хаш.

1. Əbu Bəkr ibn Xosrov əl Ustad “Munisnamə”, Bakı, Yazıçı, 1991, səh. 584
2. Marrianna Yerasimos “500 yıllık Osmanlı mutfağı”, İstanbul, boyut 2005
3. Suheyli Ünver “Fatih Devri yemekleri”, İstanbul, 1952
4. Məhəmməd bin Mahmud Şirvani “15 yuzil Osmanlı mutfağı”, İstanbul, Gökkuble, 2005.
5. Berrin Torolson “Hana bir Corba”, Yemək kitabı, İstanbul, Kitabevi, 2003, səh. 35-43.
6. Arif Bilgin “Seçkin Məkandan Seçkin damakları, Osmanlı Sarayında beslenme alışkanlıkları (15-17 yüzil)”, Yenə orada, səh. 78-118
7. Berrin Torolson “Soframızdan seçmə yeməklər”, Yenə orada, səh. 311-340.
8. Reşat Genc “XI Yüzyılda Türk mutfağı”, Yenə orada, səh. 3-17.
9. Paul D. Buell and Eugene N. Anderson “A soup for the Qan”, London and New York, Kegan Paul International, 2000, səh. 715.
10. Nizami Gəncəvi “İskəndərnamə”, B. Yazıçı, 1982.
11. Т. Хатранова «Армянская кухня», Ростов на Дону из-во Феникс 2001, стр. 317
12. Г. А Дубовис «Армянская кухня», М. изд-во АСТ ФОЛИО 2001 г., стр. 460.
13. Елена Сафразбекян «Армянская Кухня», М. Фитон 2007 г., стр.192
14. Bogos Piranyan, “Nor Khorar” Merzifon: Анатолийский печатный дом Hagor M. Sirabyana, 1914 год.
15. Takuhi Tovmasyan “Sofraniz şen olsun” İstanbul, nəşriyyat “ARAS”, 2008, стр.160
16. Viktoria Jenenyan Vise “The Armenian Table”, New York St. Martin’s Press, 2004 г., стр.306.
17. Сталик Ханкишиев «Казан, мангал и другие мужские удовольствия», М. изд-во Астрель, 2009 г., стр. 360
18. В.Н Федорова «Блюдо народов Якутии», Якутское кн. изд-во, 1991 г., стр. 208.
19. Н. А. Анисимова: П.В Сымкин «Чувашская кухня», Чебоксары, 1992г., стр.239
20. Борубаев Т. «Киргизская кухня», Фрунзе, Кыргызстан, 1982 г., стр. 176.
21. Н.А Арсланова «Башкирская кухня» Уфа. Башкирское книжное изд-во. 1992 г. стр. 160.
22. В.Е Егошкин «Кухня народов Арабского Магриба», М. изд-во Агропромиздат, 1989 г., стр.383
23. С Аминов, А. Ванукевич и др. «Таджикские национальные блюда», Душанбе изд-во «Ирфон», 1988 г., стр.208

Дастан о пастушьей басдырме

Александр Дюма (отец) в своей книге «Большой кулинарный словарь» рассказывает о таком эпизоде: *«В 1833 году, будучи в Тунисе, я нанял четверых арабов, чтобы они проводили меня до Джем-Джема. Я взял с собой в своеобразном чемоданчике, сделанном из белой жести, кусок жареного мяса, финики, вино, воду... Прибыв на первую стоянку, где нам предстояло заночевать, я с удивлением увидел, что мои арабы перекусили несколькими финиками и одним бананом. Мне стало стыдно, что я приготовил себе столь роскошный ужин, в то время как они едва заморили червячка. Я отдал им три четверти хлеба, весь кусок жареного мяса, половину фруктов, полностью оставив себе лишь вино и воду. А затем сказал, что завтра мы будем обедать все вместе, причём, будем есть баранину, если нам посчастливится раздобыть хоть одного барана.*

На следующий день меня разбудило бляение барана. Один из сопровождающих меня людей отстал от нас и, заплатив 5 франков, приобрёл прекрасного ягнёнка весом в 50 фунтов. Через 2 часа мы прибыли в Джем-Джем, где, как и договорились, собирались обедать.

Я много слышал о том, как в пустыне готовят баранов, и поэтому не хотел упустить ни одной детали сего процесса.

Перво-наперво арабы зарезали барана по всем тем религиозным требованиям, которые изложены в Коране. Затем они вспороли ему брюхо, выбросили кишки, но оставили сердце, печень и лёгкие. Порывшись в своих походных мешках, они достали финики, фиги, изюм, мёд, соль и сахар и начинили всем этим брюхо, которое затем аккуратно зашили. В это время два араба, не принимавшие участия в приготовлении барана, вырыли своими саблями яму глубиной в 2 фута, заполнили её сухими дровами и подожгли. Рядом с ней они сложили поленницу дров. Когда горящие дрова превратились в угли, они положили на них барана вместе со шкурой, накрыли заранее приготовленными сухими дровами и сразу же подожгли. Как только загорелась верхняя поленница, баран оказался погребённым среди золы, словно каштан. Арабы бросили на него немного земли, которую извлекли, роя яму. Затем они сказали, что я могу отправляться осматривать амфитеатр и что баран будет готов через полтора часа. Через полтора часа я вернулся, поскольку ужасно хотел есть, но, главное, горел желанием вкушать яство, приготовленное моими проводниками. Вне всякого сомнения, они разделяли мои намерения: едва увидев меня, они вместе с арабом, который немного говорил по-итальянски и которого я взял с собой, тут же принялись рыться в подземном костре и вытащили барана.

Баран поджарился, как картошка, кожура которой обгорела. Его кожа приобрела хороший золотистый цвет подрумянившегося жаркого, дошедшего до готовности. Обожжённая шерсть полностью исчезла, а за кожей, совершенно не растрескавшейся и поэтому удерживающей жир, просматривалось сочное и нежное мясо. Я не знал, как подступиться к барану, и потому сделал знак предводителю моей свиты, чтобы тот начал первым.

Он не заставил просить себя дважды. Прижав большой палец к указательному, что сделало его похожим на стервятника, он выбросил руку вперед, впился в мясо барана и оторвал кусок. Все остальные немедленно последовали его примеру. Я понял, что если не потороплюсь, баран исчезнет, а я так его и не попробую. Я сделал знак, что хочу, чтобы меня пропустили вперед.

Я отрезал ножом кусок от передней части бараньего плеча, положил его на одно из блюд моего несессера, я отошел в сторонку и принялся за трапезу. Араб сдержал слово и принёс мне кувшин, полный свежей воды...

Должен сказать, что я ел баранину в самых лучших домах Европы, однако мне никогда не доводилось вкушать столь аппетитного мяса, как то, что было приготовлено под горячими углями, чего желаю и всем путешественникам, которые окажутся на Востоке».

Хотя Дюма-отец и описывает метод приготовления блюда, он не даёт названия этого блюда.

Если принять во внимание, что события происходили в Аравии (в Тунисе) и что Тунис находится недалеко от Турции, а также учесть сильное влияние турецкой кухни на арабскую, то целесообразно поискать название этого блюда именно в турецкой кухне. Кстати, эту позицию разделяет В.Е.Егошкин написавший в своей книге «Кухня народов Арабского Магриба», что «разнообразная и изысканная турецкая кухня постепенно завоевала вкусы городского населения Магриба. Многие из применявшихся в турецкой кухне технологий (и, в частности, широкое использование рубленого мяса) было заимствованно кулинарами Туниса, Ливии, Алжира. Несколько видоизменённые рецепты турецких блюд прочно вошли в кулинарию магрибских народов и теперь считаются их национальными блюдами».

Рассказ Дюма напомнил мне одно блюдо, которое абсолютно идентично готовят в некоторых наших регионах. Впервые я столкнулся с ним в Ленкорани. Разница была только в том, что блюдо готовили не из ягнёнка, а из курицы: отрезали ей голову, делали разрез на горлышке или в задней части, вытаскивали внутренности, заполняли

специями (орехами, луком) и зашивали. Курицу, не очищенную от перьев, покрывали глиной, затем клали либо в тендир, либо в выкопанную в земле ямку с разведённым в ней костром. Примерно через два часа курицу вынимали из огня. Глина, покрывающая её, становилась очень хрупкой, её ломали очень осторожно. Пёрышки и часть кожицы отделялись вместе с глиняной скорлупой.

Вкус курицы, приготовленной таким образом, неповторим!

Как видим, технология этих блюд абсолютно одинакова, но поскольку кожаца у курицы нежная, её покрывают глиной, чтобы она не сгорела (здесь глина играет роль кожи барана, которая оберегает мясо от сгорания).

Людам, гостившим в горах у наших пастухов, наверняка приходилось пробовать ещё одно блюдо, напоминающее то, что описывает Дюма: режут ягненка, полностью снимают шкуру, мясо нарезают на куски, приправляют чабрецом, солью, перцем и т.д. и закладывают обратно в шкуру, которую плотно закрывают либо зашивают. Шкуру, заполненную мясом, готовят в костре, зажжённом в яме, закопав в горячие угли, как и описывает Дюма-отец.

Костёр в яме — прообраз тендира. Со временем наши предки стали уплотнять стены ямы, ударяя по ним деревянным чурбаком, — так появился битый тендир (*дойме тендир*). Затем стены ямы стали обмазывать глиной — так был создан *ширели тендир*. В случае, если не могли выкопать глубокую яму (например, упирались в камень), то для обеспечения должной глубины костра на входе в яму выкладывали глиняные края в виде толстого канта — так появился обрамлённый тендир (*бадлы тендир*). По степени наращивания краёв тендира он «выходил» из земли, и, наконец, появились такие формы тендира, как плетёный (*хорме тендир*) и ставной (*гойма тендир*).

Описанные выше блюда так же готовят и в тендире.

Блюдо в шкуре, готовящееся в выкопанной яме, наши пастухи называли *чобан басдырмасы*. В басдырму добавляют подручные продукты: каштаны, картошку, пшено, рисовую крупу и т.д. Их готовят и вместе, и по отдельности,

Технология приготовления в яме применима и к другим нашим блюдам. Так до сих пор готовят *чобан буламасы*. Это сезонное блюдо: когда овцы дают приплод, берут родовую плёнку только что родившего ягнёнка и хорошо её промывают. Свежевыдоенное молоко процеживают через марлю и вливают в эту плёнку. Молоко в плёнке помещают в раскалённую яму на золу, покрывают золой и сверху разжигают костер. Примерно через час молоко вынимают, оно имеет очень необычный, приятный вкус.

В яме готовят такие блюда, как *басдырма*, *коздеме картошка*, *басдырма кукуруза*, *коздеме комбе* и др.

Иногда *чобан басдырмасы* готовят не в шкуре, а в желудке барана. Для этого желудок промывают проточной водой, очищают, заполняют начинкой (нарезанное мясо и т.д.) и закапывают в яму либо готовят в тендире.

В 1985 г. после окончания Ленинградского института советской торговли я по совету своего великого учителя Николая Ивановича Ковалёва познакомился в библиотеке Этнографического музея Ленинграда с работами немецкого посла и путешественника Адама Олеария, который в XVII веке посетил Азербайджан и описал рыбное блюдо *суггахт*: рыбу заворачивали в пергамент и клали в золу. Я долго искал это блюдо и, наконец, будучи в кулинарной экспедиции в Ленкорани, нашёл его. Оказалось, что это *сиг* (рыба семейства лососёвых), которого сушили (слово *гах* по-азербайджански означает *сушёный*). Так что правильнее говорить *сиггах*, то есть сушёный сиг, а не *суггахт*, как пишет Адам Олеарий. Эту рыбу в Ленкорани заворачивают в фиговые (инжирные) листья и запекают в яме или в тандире. Видимо, Адам Олеарий приехал в то время года, когда фиговых листьев уже не было, поэтому рыбу завернули в пергамент. Сегодня можно, чуть смочив, завернуть рыбу в фольгу и запечь в духовке. Её хорошо подать к плову с тыквой.

В яме так же готовили и начинённую свежую рыбу: тушку фаршировали, заворачивали в фиговые листья в два слоя и помещали в яму. Сегодня такую рыбу готовят и в тендире, и в духовке, получается очень аппетитно. Фиговые листья играют роль защитного слоя — как шкура барана или глина при приготовлении курицы.

Рассказы известного путешественника Ал Гарнати, побывавшего в Азербайджане в XII веке, подтверждают, что технология тепловой обработки продукта в яме с раскалёнными углями в древности распространилась из Азербайджана во многие страны.

Он пишет: *«Я видел это на берегу Хазарского (Каспийского) моря, вблизи города, называемого Бакух. Эта местность находится выше уровня моря, и там растёт обильная трава, обитает много газелей и тому подобной дичи. Люди резали их мясо на кусочки, приправляли их специями, заправляли крупами по вкусу, например, рисом, пшеном и т.д., и зашивали в шкуру. Затем делали двухстороннюю трубочку из камыша и закрывали шкуру так, чтобы один конец камыша был внутри шкуры, а другой остался снаружи. Далее мясо закапывали в эту землю (имеется в виду горячая земля, — Автор) так, чтобы один конец трубочки выглядывал из земли. Мясо готовится в земле, пенка от мяса выходит через трубочку. Мясо считали готовым, когда процесс выделения пены завершился. И тогда уже его можно было вытащить и увидеть, что мясо приготовлено, как в харисе».*

Слово *басдырма* общетюркского происхождения означает *давить, закапывать, настаивать, закрывать, прикрывать* и т.д. В данном случае мясо закапывают в яму. Чаще всего это блюдо готовят пастухи (чобаны), отсюда и название — *чобан басдырмасы — пастушья басдырма*.

Хотите приготовить её? Тогда учтите, что для этого блюда годится только нежное мясо молодого (1-2-годовалого) барашка средней упитанности. Надо осторожно снять шкуру чулком, чтобы не повредить её, — так же, как это делается для изготовления *мотала* (сыра, созревающего в цельной шкуре барана). Мясо нарезаем кусочками примерно как для шашлыка, добавляем половину курдюка, нарезанного мелкими кусочками, 1 кг нарезанного лука, соль, перец, чабрец, щавель (по вкусу), веточку дикого укропа, зёрна кислого граната или кислую алычу, листья, цветки или семена травы *гафас гохук*, которая растёт у нас на склонах гор и имеет приятный специфический запах и вкус, 2-3 дольки лимона, сумах и всё это хорошо перемешиваем (можно использовать и сухие специи).

До того, как нарезать барашка, надо выкопать в земле яму размером 0,5 м x 1 м и глубиной 25-30 см и разжечь в ней большой костёр, чтобы было достаточно раскалённых углей. Шейную часть шкуры туго завязываем верёвкой. Если под рукой нет верёвки, то с края шкуры вырезаем полоску и завязываем ею. Вместо верёвки можно использовать и длинные мокрые ветки, и полоску молодой коры, и очищенную тонкую кишку.

Мясом, приправленным специями, заполняем шкуру со стороны хвоста и так же плотно завязываем. Места, где были передние копыта, оставляем открытыми, чтобы в процессе приготовления шкура не лопнула от горячего пара и чтобы пена могла выходить из этих отверстий.

Теперь займёмся внутренностями. Печень нарезаем мелкими кусочками, половину из них заворачиваем, как долму, в плёнку брюшного жира, вырезанную, как листья. А остальные заворачиваем в оставшуюся вторую половину курдючного жира, тоже тонко нарезанного в форме листьев. Очищенные кишки нарезаем на куски в 4-5 см и начинаем их кусками лёгких. Все субпродукты приправляем по вкусу. Желудок хорошо промываем, не снимая внутренний слой — он защитит от огня. Желудок выворачиваем наизнанку и заполняем внутренностями и печенью. Завязываем так, чтобы пар при готовке мог выходить наружу.

Затем верхние угли и обгоревшие полена отодвигаем, оставляя лишь один равномерный слой углей. На них насыпаем землю или золу толщиной 1-2 см. Шкуру, заполненную

мясом, и желудок, заполненный субпродуктами, помещаем в очаг таким образом, чтобы они готовились быстро и равномерно. Шкуру обязательно вниз спиной, чтобы из открытых мест (где были передние копыта) не вытек жир (эти места укладываем на шкуру, чтобы через них в блюдо не попали зола и дым). Шкуру кладём в очаг вниз спиной ещё и потому, что спинная часть — более толстая, что предохраняет её от сгорания. Желудок кладём в очаг вверх завязанной стороной.

Сверху на шкуру и брюхо насыпаем землю или золу, толщиной 1-2 см, чтобы полностью и, главное, равномерно покрыть содержимое. Шкуру и желудок сверху и снизу изолируем от огня слоем золы и земли для того, чтобы они не были в прямом контакте с огнём и не продырявились.

Влажная земля на определённое время создаёт эффект защитного слоя пара между шкурой и огнём.

Блюдо, закопанное в очаг из тлеющих углей, готовится примерно полтора-два часа. Если угли угаснут раньше времени, можно добавить сверху пылающих углей из очага, продолжающего гореть в сторонке.

Через 1,5-2 часа слой золы и углей осторожно отодвигаем в сторонку, стараясь не повредить шкуру и желудок, и вынимаем басдырму из очага. Кладём шкуру на землю вниз спинной частью и чистой травой «выметаем» золу с её верхней части. Делаем разрез острым ножом вдоль живота между передними копытами до задней части (ах, какой умопомрачительный аромат распространяется вокруг!). Таким же образом открываем и фаршированный желудок.

От того, что наше блюдо готовилось в закрытом пространстве, его вкус и аромат сконцентрировались в нём самом. Немаловажно и то, что продукт не соприкасался ни с металлической, ни с фаянсовой посудой, он полностью готовился в природных условиях и потому не потерял даже малейшей толики вкуса.

Подать к столу это блюдо пастухов (а по сути — королей!) надо вместе с гатыгом с чесноком (или с уксусом и с чесноком), с айраном, с прохладной родниковой водой, с лавашом, с сыром и дикой зеленью, с овощным салатом, с нарезанным луком в соке свежесжатого граната (или с зелёным луком), с соусом из кислой алычи или из тёрна (он может быть густым или перемешанным с водой и чесноком). Всё это стимулирует аппетит и помогает усвоению калорийных блюд.

Обращаюсь к вам, мои земляки и дорогие гости, путешествующие в наших краях: выходите иногда из построенных в нашей стране прекрасных отелей, современных фитнес-клубов, бассейнов и посетите наши деревни, погостите у наших пастухов, приготовьте и съешьте вместе с ними *чобан басдырмасы*. Оцените, какие шедевры кулинарной культуры создали наши деды, и ощутите тот же неповторимый вкус, который запомнился и Александру Дюма, и Ал Гарнати, и Адаму Олеарию.

А вы, уважаемые хозяева ресторанов, отведите во дворе ваших заведений место для ямы с костром или же поставьте в ресторане тендир. Готовьте хоть иногда своим посетителям и *чобан бастырмасы*, чтобы они получили истинное наслаждение, а вы — выгоду и поток новых гостей. Потому что нет ничего вкуснее настоящей, натуральной народной кухни!

Приятного аппетита!

Дастан о чыхыртме

Чыхыртма - одно из известных и повсеместно распространенных блюд Азербайджанской кухни. В переводе с азербайджанского это слово означает «кричащий» или «приготовленный с криком».

Все кулинары знают, что некоторые продукты при их приготовлении пыхтят, шкворчат, ворчат, «разговаривают» с поваром, а некоторые и впрямь кричат. Вот если мокрую картошку бросить в кипящее масло, что произойдет? Она не только зашипит, но и начнет брызгаться. А если кусок мяса бросить на раскаленную сковородку? С позиции вегетарианца он просто «заорет», а для голодного мясоеда это будет просто песня! Нет, что ни говорите, а существует она - своеобразная кулинарная симфония, музыка, приятная каждому, кто создает блюдо.

И если вы думаете, что это подметили только мы с Вами, интеллигентные и образованные люди XXI века, то ошибаетесь. Вот, например, азербайджанцы много веков назад называли ряд своих блюд чыхыртма, что в переводе означает «кричащий», или «приготовленный с криком». И кричат, разумеется, отнюдь не хозяйка или повар, у которых кот стащил со стола мясо или рыбу, или же они, не дай Бог, обожглись, - нет: кричат именно продукты, особенно... яйца! Они – основной и обязательный компонент этого блюда, остальные могут меняться. Но – давайте по порядку

В Азербайджане чыхыртма - основное блюдо. (По старой классификации его называли бы так: *второе горячее мясное блюдо*). Правда в некоторых районах (Губе, Шеки, Борчалы и др.) ее готовят в виде супа. Точно так же и наши соседи – грузины готовят чыхыртму как суп. Это та же история, что и с гуляшом: в Венгрии гуляш - это суп, а в Австрии и России - это основное блюдо. Необходимо отметить, что традиция добавлять в суп яйца, существует и в Гяндже. Там в блюдо пити (готовят на 5-6 порций в горшке-питишнице) вливают одно взбитое яйцо и подают с хлебом сангах (шатыр), испеченным на речных камнях, но этот суп не называют чыхыртмой.

А вот еще один вид чыхыртмы - с пловом. Блюдо так и называется «чыхыртма плов». Все три вида чыхыртмы (жидкая, основное блюдо и с пловом) нашли отражение в Сборнике азербайджанских блюд, изданном еще в СССР.

Чыхыртму готовят и в некоторых регионах Турции, но в ней основным продуктом стал баклажан. Баклажаны, перцы и чеснок жарят на оливковом масле. Как и в случае с Азербайджанской чыхыртмой название блюда основано на звуках, который издают продукты при жарке («чыхыра, чыхыра...»), но вот яиц в это блюдо не кладут.

Исследователь Müjgan Uçer рассказывает, как готовят чыхыртму в Турции, в Сивасе: лук чуть припускают в сливочном масле, вареное куриное мясо руками разрывают на тонкие нити, кладут на припущенный лук, добавляют воду и соль. Доводят до готовности при закрытой крышке. Как только блюдо готово, его заливают яйцом (это блюдо в Сивас во время I Мировой войны привезли Каракалпакские тюрки, переселившиеся из Карса, где, в основном живут азербайджанцы.).

Каждый регион Азербайджана готовит чыхыртму по-своему - с курицей, рыбой, бараниной, говядиной, грибами, овощами и т.д. Даже чыхыртму из курицы в каждом регионе «озвучивают» по-своему. В Гедабеке могут добавить картофель, в Карабахе - растение гырхбугум, в Ленкорани - траву гарачорак оту и лимон, в Товузе чабрец и т.д. А в Губинском районе готовят жидкую и основную чыхыртму из картофеля, чыхыртму из баклажан, грибов «гузугарны» (буквально *брюхо ягненка*), фосоли, помидоров, мяса, цыпленка и т.д.

Одну из самых вкусных и знаменитых разновидностей чыхыртмы и готовят в деревне Чичи Губинского района. Называется она «*Чичи Чыхыртмасы*». Для нее используют только местную, выращенную в деревне птицу. Фабричная не подходит, она быстро разваривается, рыхлая,- в общем, не для гурмана, коим является каждый деревенский житель.

Вот ее рецепт:

Два цыпленка по 400-500 гр., масло 200 гр., белый репчатый лук 250 гр., помидоры 150 гр., яйцо 5 шт., мука 1 ст. ложка, укроп 50 гр., кинза (кориандр, кишнец) 50 гр., перец, соль, куркума.

Цыпленка очищают, моют, разделяют на куски, кладут в чистую воду без хлора. (в городе воду нужно покупать либо поддерживать водопроводную около 3-х

часов, чтобы запах и вкус хлора улетучился). Птицу варят, убирая с поверхности накипь, добавляют соль и снимают с огня полуготовой. В отдельном казане (лучше всего подходят медные луженые казаны, изготовленные в деревне мастеров Лахыдже: в этих казанах блюдо будет еще вкуснее) на медленном огне распускают масло. Белый репчатый лук очищают, мелко шинкуют соломкой и промывают в подсоленной воде, немного подсушивают и добавляют в кипящее сливочное масло. Нужно быть внимательным и поймать момент, когда лук начинает желтеть. Именно в этот момент необходимо положить в котел куски цыплят и продолжать жарку на медленном огне. Помидоры очищают от кожицы и мелко рубят (или же используют томатную пасту – 3 ст. ложки), добавляют в курицу и продолжают жарку. Когда помидоры потушатся, добавляют бульон, оставшийся от цыплят. За 5-10 минут до готовности в блюдо добавляют перец, соль и куркуму (сарыкек), затем подмешивают муку.

Деревенские (а не фабричные) яйца с ярко окрашенными желтками слегка взбивают и заливают блюдо. Как только яйца свернулись, блюдо можно подавать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью. Некоторые деревенские гурманы в сезон добавляют в блюдо ломтики кислой айвы. Для этого их недолго варят в бульоне вместе с курицей. Иногда добавляют сок свежего лимона или подают блюдо с лимоном. А иные же используют и айву, и лимон, но это уж совсем избалованные! (Для пищеварения лучше пропеченную айву подать на десерт).

В общем, совет один: чтобы чыхыртма «кричала» мелодично -импровизируйте. Если Вы хороший пианист или повар (что, по сути, одно и то же) - у вас она запоет!

ЛИТЕРАТУРА

1. Önder Şenyapılı “Damakta Kanan Tatların akılda kalan adları”, Ankara ODTU, 2010, 586 səh.
2. Mujgan Uçer “Anamın aşısı, tandırın başı”, İstanbul “Kitabevi” 2006, 382 səh.
3. Азербайджанская кулинария. Баку «Азернешр», 1982, 182 стр. (сборник блюд для общественного питания).

Дастан о пахлаве

При одном лишь произношении слова пахлава каждый азербайджанец испытывает теплые, приятные чувства. Пахлава - сладость являющаяся основным атрибутом праздника Новруз, связанна так же с нашим национальным подсознательным мышлением.

Армяне, и греки пытаются присвоить пахлаву.

Не стоит говорить об армянских «ученых» в этой статье. Просто они привыкли присваивать все то, что бы им не показалось хорошим, и мы их частенько в этом разоблачали.

Думаю достаточно привести здесь армянскую притчу о пахлаве из книги «Армянская кухня», армянского автора Хатрановой Талиты Амбарцумовны. Все таки народы намного умнее и правдивее чем отдельные его представители.

«- Какая сладость самая лучшая и какое блюдо самое вкусное?

- Каждый назвал свое любимое блюдо и похвалился, что оно самое вкусное.

- Нет, братцы – вступил в разговор Сако, - самая сладкая вещь – это пахлава.

- А ты об этом откуда знаешь? – спросил Кери Торос.

- Ежели бы не знал, то и не говорил бы, - ответил Сако.

- Откуда ты знаешь? Эх ты! – съязвил Мегдесани Арут. – Сам – то ты ел пахлаву?

- Я не ел, но знаю, - гордо ответил Сако.

- Раз ты не ел, откуда тебе известно, что пахлава сладкая? – спросил Кери Торос.
- Эх вы! – обиженно сказал Сако. – Хотя я и не ел пахлаву, но знаю. Я узнал об этом тогда, когда в прошлом году ездил в Арзарум (Турецкий город Т.А.) на базар. Я видел людей, которые ели пахлаву. Они и говорили: «Пахлава очень сладкая».

Греческие же ученые ссылаются лишь на один источник, на работу «Деипнософистаи» написанную Наукратисли Асенаиосом во II веке.

Профессор Сперос Врйонис чтобы доказать, что изделия из многослойного теста в Греции готовились во II веке, ссылается на работы написанные Наукратисли Асенаиосом и на книгу написанную профессором Федон Коукоулесином.

Если учесть то, что во второй книге профессор Федон Коукоулесин ссылается опять же на работы, написанные Наукратисли Асенаиосом, то речь может идти только об одном источнике, на который ссылаются греческие ученые.

По исследованиям американского ученого Чарльза Пери, в этой книге написанной во II веке показанная «сладость, слои которой начиняются начинкой из грецкого ореха, фундука, миндаля, или мака смешанного с медом, нет сомнений, что на первый взгляд напоминает пахлаву. Но если мы читаем продолжение технологии приготовления видно, что внутри нет работы из теста, а вместо теста толченый сезам (кунжут ред.) в два слоя. После толчения сезам смешивается с кипяченым медом, и выкладывается в два разных уровня.

Толченые орехи или фисташки, приготовленные для начинки, смешиваются с медом, при выкладке начинки меж двумя слоями сезама, образуется большая выпуклая, брюхо-образная форма, за, что его и прозвали гарын (гастрис, живот). В любом случае, приготовленное изделие было работой из сахара, а не из теста и между пахлавой и гастрисом нет никакой связи».

Это исследование американского ученого Чарльза Перри дает нам еще одну возможность говорить о том, что пахлава является продуктом подсознательного мышления не греков, а именно тюрков. Чтобы понять, что такое пахлава надо сначала посмотреть на нее как на понятие из трех компонентов.

- Первый компонент это слойчатое тесто
- Второе понятие это начинка
- А третье самое важное понятие это форма, внешний вид пахлавы.

Для того чтобы в подсознании появилось тесто из слоев, надо было, чтобы в подсознании появился пример теста из одного слоя.

Слои слойчатого, многоярусного теста должны состоять из очень тонких прослоек. Вот поэтому и нужно было происхождение каждого слоя в отдельности и приведение пахлавы к сложному составу путем эволюции. При обзоре азербайджанской национальной, общетюркской и общеазской кухонь видно, что здесь широко распространены работы из тонкого теста. «Юха», которая является национальным хлебом может считаться визитной картой этих племен. Для приготовления тонкой однослойной юхи, отдельно было создано приспособление для раскатки теста, тонкая скалка (охлов) и садж. Для того, чтобы юха - тонкий слой хлеба не сгорел, чтоб температура на поверхность саджа распространялась равномерно, проводится такой сложный процесс как покрытие низа железного саджа, смесью с широкой состоящей из навоза пепла и золы. Но приготовление тонкого слоя теста не могло состоять только из одного изделия юхи. Если посмотреть наши национальные хлеба, кроме юха мы можем увидеть, что шатыр (сангах), готовящийся на маленьких камнях тоже является тонким хлебом. В отличии от юхи тесто шатыра не крутое а мягкое, чуть текущее. Одна сторона приклеивается на камень, тянется и утончается. Вероятно, шатыр был создан раньше. В последствии как бы объединения поверхности отдельных маленьких камней, появились более большие камни, способствующие, превращению шатыра в юху, а эти камни в свою очередь превратились в каменные и глиняные саджи. Но свою архаическую

форму сохранил и шатыр. Сохранились и сами плоские камни, на которых сегодня готовят, например в Гябалинском регионе Азербайджанской республики.

То, что тесто шатыра жидкое, говорит о том, что у создавшего его народа обязательно существовало и другое изделие из жидкого теста. Когда тесто жидкое оно расплывается и утончается при попадании на плоскую поверхность. При попадании на сковородку или на садж такое тесто расплывалось (yaumlanıg на азербайджанском) само по себе, и за это свойство наши предки называли ее яймой. А из-за того, что очень тонкое и нежное его называли еще и гуймаг. Сегодня и татарские турки его называют «гуймаг», а русские блинчик. Здесь мы лишний раз убеждаемся в тесной взаимосвязи в нашей кухне лаваша, тендир юхи и других изделий из тонкого однослойного теста, с национальными корнями. Происхождение из однослойного изделия многослойного, и приготовление из него других изделий должно было распространяться разными путями, и должно было привести к созданию в нашей кухне изделий разного вида, разного направления. Еще одним из путей создания изделий из многослойного теста могло быть сложение тонких слоев друг на друга, при приготовлении и хранении, юхи, лаваша, шатыра и яймы (гуймаг). Собранные друг на друга слои, создавали визуально на уровне подсознания форму слойчатого, многослойного теста. Оставалось только заполнить слоя начинкой. Начинка не обязательно должна была быть сладкой.

Как пример можно привести один из видов изделия называемое пиши (пши, биши), готовящееся азербайджанцами. Для приготовления этого изделия, одну сторону юхи запекают, а другую сторону обмазывают сливочным маслом. Затем на нее кладут еще одну юху испеченную только с одной стороны, внешняя сторона опять обмазывается маслом, и так 12 слоев юхи складывались друг на друга. Иногда намащенные слои юхи посыпают сахарной пудрой.

Махмуд Гашгари во XI веке отмечает приготовление очень нежной, хрупкой юхи, которая ломается при прикосновении. «Ты сломал ее, говоря, может обвинить человек готовящего». Так же Гашгари называет «катма (слоеная Т. А) ювга», сложенную в несколько слоев и приготовленную в сливочном масле юху. И это уже говорит о существовании в тот период намащенного, приготовленного в масле слоеного теста.

Похожее изделие Узбекской кухни «пошкал» тоже состоит из 10-12 слоев. Здесь слои юхи начиняются кислой фруктовой пастилой (палчыг туршу). Изделие биши, состоящее из 10-12 слоев готовят, и татары и называют его «йюка» (юха), и у узбеков готовится изделие под названием «юфка», при приготовлении которого между слоями юхи кладется жареный мясной фарш с луком и готовится вместе.

«Миттуу катома» готовящаяся с луком в кухне киргизских турков, «пиезли гатлама» готовящаяся в узбекской кухне и т. д. тоже являются продуктом этого подсознания.

Еще один вид слоеного теста мог возникнуть от складывания, свертывания, заворачивания слоя теста или юхи. «Кята карабахская», «шор гогал», «ширин гогал», «гатлама» и т. п. изделия, возникшие в нашей кухне, «коттома кемеч» в киргизской кухне, «гатлаглы», «гатлама» в туркменской кухне, «гатлама патыр» в узбекской кухне образовались именно таким образом. Это изделие перешло и в славянскую кухню тоже. В «Домстрое» (XIV в.), являющемся одним из самых основательных славянских источников мы встречаемся с таким названием как «котломы». В «Росписи Царским Кушаньям», (1610–1613г.г.) составленной для новоизбранного Московского царя Владислава раскрывается рецепт Котломы «23). На блюдо котломы, а в них 5 лопаток муки, крупчатые, пол–2 гривенки патоки, 25 яиц, 10 гривенок масла коровье». Почти по такой же рецептуре готовят гатлама в наших деревнях. Кондитерское изделие, приготовленное из слоеного теста, которое перешло во французскую кухню от турков, сохранило корень как «гатео».

Для того чтобы слои теста не слипались, каждый слой смазывался твердым маслом (сливочным маслом, животным жиром, курдючным жиром и т. д.). Из-за того,

что пар, выделяемый из теста во время приготовления, не мог пройти через слой масла, он оказывал на него давление, и таким образом слои отделялись друг от друга и так появилось нежное, хрупкое изделие. В нашем языке слово юха как раз таки и означает тонкий, нежный, рассыпчатый. Выражение «У него сердце как юха» еще раз раскрывает значение этого слова. И Гашгари в XI веке отмечает хрупкость юхи.

Приготовление слоеного теста с помощью растительного масла невозможно. Использование греками в основном растительных масел, особенно оливкового, с технологической точки зрения делает создание слоеного теста у древних греков невозможным. Только в 80-тые годы XX века впервые в лабораториях Ленинградского Института Советской Торговли на кафедре технологии, была разработана рецептура слоеного теста с использованием растительных масел.

Еще один из путей создания слоеного теста связан с дурмеком. Начинку заворачивают в юху, и получается цилиндрическое изделие в виде рулета, а при разрезе слойчатое изделие.

В XI веке в Дивани Лугатит Турк понятие дурмек используется так же как и сегодня «турмек».

При заворачивании юхи в виде рулета, на которую предварительно было намазано масло или пюре получается слойчатое изделие с начинкой.

Изделие, состоящее из двух слоев, которое мы называем «гата», «када», «гатаб», «гутаб», видимо тоже произошло таким образом. Возможно слово «китаб» (книга на переводе с азербайджанского) тоже образовалось из этого корня, из-за своих слоев, то есть листьев.

Одним из важных факторов, создания пахлавы является, создание его начинки. Как отмечено выше, первой начинкой было масло, которое не давало слипаться слоям. А сахарную пудру, мед, бекмез раньше клали на изделие, как и при изготовлении «фесели». В дальнейшем в завертываемых изделиях сладкая, вкусная начинка намазывалась на масло, затем эти намазанные маслом, начиненные дурмеки (рулет) готовились или в тендире, или в кюре, или в масле на сковородке. Со временем сахар начали добавлять также и в тесто. Все это дало толчок созданию разных видов слоеных изделий.

Со временем сложные начинки приобрели множество разновидностей. В Азербайджане, на родине грецкого ореха, где широко распространено использование его в разные блюда, он добавляется, в том числе, и в начинки для курицы, рыбы, теста или кладется на тесто, а так же используется при приготовлении суджука, аланы и т.д. Источники говорят о том, что наши предки в праздник Новруз давали шахам смесь грецких орехов с сахарным песком. Вполне естественна подача этой смеси в юхе. Затем имитирование этого обычая, заворачивание начинки, приготовление их вместе стало путем, идущим к появлению пахлавы.

По сведениям, данным Чарльзом Пери, турки готовят пахлаву состоящую из ста слоев. Далее он пишет: «В Азербайджане пахлава Бакинская... В 8 слоев, раскатанных не тоньше лапши кладется 7 слоев фундука с фисташками». Татары переняли этот десерт у Азербайджанцев. В Татарстане его называют «пехлеве»».

Учитель Университета «Сакарья» доктор Ариф Билгин указывает на то, что в 15-17 веках во дворце готовилась «рикак пахлава». Эта пахлава, получившая постоянное место на столах во время праздников и во время вечерних трапез (ифтар) Рамазана, раздавалась и солдатам в 15-й день месяца Рамазан от имени места паломничества Хикаи Шериф. Юха рикак пахлавы обжаривалась на топленом масле, а в пахлаву, предназначенную для отправки янычарам, для вкуса добавляли мед и немного меньше сахара, и внутрь добавляли миндаль.

По сведениям учителя Университета «Галатасарай» Артун Унсалина в XVIII веке во дворцах Османлы готовилась “Qovun paxlavasi”(дынная пахлава).

Что касается количества слоев пахлавы, по сведениям Невин Халиджина, в национальной турецкой кухне готовится пахлава из 40-60 слоев, которые начиняются молотыми грецкими орехами.

По сведениям доктора Рамазан Албая «хас пахлава», готовящаяся в Чоруме состоит из 85-и слоев. Автор указывает на то, что приготовление этой пахлавы требует очень большой точности и, что не каждая домохозяйка может приготовить эту пахлаву.

Так же Рамазан Албай дает сведения о пахлаве «унутма мени» (не забудь меня) готовящейся из сухих слоев юхи. Сухой хлеб - юху ломают и кладут в посуду... В сковороде мешают масло с бекмесом и кипятят, затем этот соус наливают на юху. И добавляется немного грецкого ореха. Его так же называют и «зургут пахлавасы».

Учитель Университета «Фират» Эври Сеносак же дает сведения о «Аселе пахлава», которая состоит из 7 слоев. По автору месится тесто из яиц, молока, масла и муки. Из теста раскатывается семь слоев юхи. Между слоями теста кладется крахмал и грецкий орех, сверху добавляется масло. Подается вместе с шербетом.

Нилуфер Зейпер Озчорекчи в кухне Чол Гозантене показывает и дает точный рецепт приготовления пахлавы, состоящей из 20-ти слоев теста. Интересно то, что между слоями этой пахлавы после 10-ти слоев кладутся сливки сделанные из молока и мелкой пшеничной крупы и дробленые фисташки, сверху же кладется еще 10 слоев намащенного теста.

Мужган Учер же в своей повести «Сиваское Застолье» приводит рецепт одного из видов пахлавы со странным названием «Келле дадлысы» (Десерт Голова) готовящейся в зоне Зарда. «Из-за подачи десерта на стол в сковороде целиком и из-за представления им целостности его называли келле (голова). При нарезке снаружи, эта сладость, похожая на пахлаву, а изнутри на кадаиф, с пестрой начинкой из фундука, ореха и изюма, и с прекрасным вкусом достойна всех похвал». Эта сладость, которая готовилась в те времена при принятии степенных гостей («агыр гонаглар») в Зарде.

Начинка этой пахлавы из 12 слоев теста порождает в нас еще больший интерес. Для начинки используется желток, мука пшеничная, фундук, миндаль, орехи, изюм «дамские пальчики», изюм без семян, гушузуму (сорт изюма) и приправы.

Таким образом, из путешествия в мир пахлавы, по разнообразию видов, начинок названий пахлавы, по достижению количества слоев до 100, мы видим, что яблочный пирог, с любовью готовящийся сейчас европейцами, нашедший себе место в Американских фильмах и штрудель, являются пахлавой с начинкой из яблок и имеют турецкие корни. Это же и утверждают Американский ученый Чарльз Пери и Австрийские Кулинары.

Из-за того, что количество слоев в азербайджанской пахлаве имеет сакральное значение, она сначала состояла из 3-х слоев теста, затем из 7-ми, 8-ми, 9-ти, 12-ти и 40-ка слоев. Увеличение числа слоев пахлавы составляет параллель с правилом увеличения числа струн азербайджанского саза. То, что и в пути преобразования джура (маленького саза) в саз мы встречаемся с такими цифрами как 3,7, 8, 9, 12 доказывает то, что и пахлава и саз являются зарождением одного и того же подсознательного мышления. В общем развитии цехов кухонь мы наблюдаем то же самое. Турецкий путешественник Овлия Чалаби дает знать о существовании в Азербайджане двенадцати кухонных цехов связанных с числом имамов. От того, что в числе кухонных цехов наблюдается тот же процесс, это можно расценивать как фактор, относящийся к культуре Азербайджана.

Третий фактор, определяющий место пахлавы в Азербайджанском понятии это форма пахлавы. Если обратить внимание то можно увидеть, что пахлаву Зара не смотря на использование в рецепте, таких выражений как «тесто пахлавы», «начинка», «слой», называют «келле дадлысы» (пахлава целиком), потому что у Тюрка язык не повернется назвать сладость, которая подается целиком, хотя бы келле пахлавой. Причиной тому является совпадение понятий «пахлава» и «ромб». Только предметы имеющие форму ромба на нашем языке именуется пахлавой. Например, такие предметы украшения как

«кольцо пахлава», «серьги пахлава» имеют форму ромба. Пахлаву сделало пахлавой именно ее форма, а «сладость келле» она больше может быть отнесена к слоеным изделиям. По форме и фруктовой начинке она более близка к штруделю. Это сладость между пахлавой и штруделью.

Если обратить внимание на приготовление пахлавы яблочной, апельсиновой, вишневой, тыквенной, ореховой и пахлавы с хурмой, рецепты, которых раскрываются в книгах Марианны Ерасимос «99 блюд Османлы», Мехмет Камиля «Мелджеут Таббахин», Наджиб усты «Искусство турецких сладостей» и на рецепт «пахлавы дынной», раскрывающийся в книге Рамазан Алтая «Не забудь меня пахлава Зургутская», мы можем увидеть, что эти изделия являются слоеными фруктовыми пирогами или видом штруделя, нежели пахлавой.

Марианна Ерасимос дает объяснение понятию «Пириндж (рис Т.А.) баклава» в скобках (один из видов халвы). Эту пахлаву, слои которой готовятся из риса и сегодня в Шеки, часто называют халвой - «Шеки халвасы».

Дело в том, что многослойная халва подавалась на стол целиком в подносе, только после того как ее начали украшать ромбовидным узором, ее стали называть «Шеки пахлавасы». А идентичное изделие, готовящееся в Губе, называют вовсе не халвой, а «Губа пахлавасы». Причиной тому является подача ее на стол, нарезанной в форме ромба.

Изделие, готовящееся в Габалинском регионе Азербайджана «учгулаг», названное так из-за ее треугольной формы иногда называют габалинской пахлавой. Изделия такой формы татары называют «учпочмак» (то есть треугольник), а русские «пироги на три угла», узбеки самса (са – означает три)

Хотя такие изделия как «ореховая сарыгыбурма», «сливочная дилбердодаг», «пахлава сигара», «самса» и т.д. называют пахлавой или вводят в раздел пахлавы в имеющейся литературе, на самом же деле это пироги из слоеного теста. Просто из-за схожести технологий приготовления авторы объединяют все эти изделия в подзаголовок пахлавы. Думаем, что было бы правильнее при классификации сладостей слоеные изделия разместить в отдельную графу, и в нем пахлаву показать как отдельную группу.

Связь мышления и подсознания азербайджанца с формой пахлавы это один из сильнейших факторов. Независимо от себя женщины Азербайджана режут хангал, сулу хангал, газмаг плова, кюкю и т.д. в форме ромба. Можно сказать, что они не используют прямоугольные или квадратные формы. По мнению специалистов, раскрытие некоторых мугамов на плоскости имеет форму ромба. Если принять во внимание то, что мугам тоже состоит из слоев, раскрывающихся в пространстве, то он имеет один корень с пахлавой.

Скрытое сакральное значение ромба связано с развитием и рождением. Ромб на бразильском флаге символически указывает на развитие. То, что ромб крепко сидит в подсознании народа, говорит о том, что народ владеет очень сильным потенциалом к развитию. Ромб на коврах, ручных работах, одеждах и в древних наскальных работах немногочисленного народа Мая, говорит об обладании этого народа великим внутренним потенциалом.

Обратите внимание на женщин Азербайджана. В другие праздники, например 1-го января – на новый год, никогда не готовят пахлаву, им просто не хочется. А с наступлением Новруза, как бы на всех женщин действует невидимая сила и все женщины стремятся приготовить сладкий, мягкий ромб. Все начинают печь пахлаву. По сакральному значению пахлава связана со сладким, мягким, дающим жизнь женским началом, с материнством, она является стилизованной формой женского начала. Фундук, миндаль или орех, который кладут посередине пахлавы, еще более усиливает это сходство. С другой стороны пахлава так же выражает солнце зарождение, пробуждение, глаз, открывающийся жить после суровой зимней спячки.

Связь пахлавы, ромба с глазом мы видим и в исследованиях известного российского офтальмолога Е. Мулдашева. Е. Мулдашев, который исследовал офтальмо-

геометриграфическую характеристику глазной части лица, выявил в области глаз 2 ромба. По Мулдашеву внутренний и внешний ромб в области глаз у волевых, добрых людей бывает правильной формы, а у трусливых, злых людей эти ромбы сплющиваются и меняют форму. Эти неправильные формы так же наблюдаются у людей с шизофренией. Думаю, воля и доброта являются естественным, а трусливость и зло же болезненным состоянием сущности человека. Пахлава так же выражает и солнце, являющееся основой зарождения, рождающееся вместе с Новрузом. Дело в том, что Шумеры являющиеся предками тюрков изображали солнце в форме ромба. В этом смысле ромб является характерным символом нормальной человеческой сущности.

Именно из-за связи пахлавыв с рождением, ее должна была готовить только женщина. Это зародилось еще и от того, что Новруз связан именно с женственностью, с рождением. В древние времена каждому дню и каждому вторнику (чершенбе) Новруза посвящалась отдельная новрузнаме (песнь новруза) и отдельный мугам. И это дает нам основание утверждать, что пахлава и мугам одного корня.

Если основываться на это, то, конечно же, по принципу дуализма в нашей кухне должна была присутствовать сладость, символизирующая мужественность. Это сладость, которая готовилась в праздник «Азер», связанный с приветствием наступления зимы, который был столь же грандиозным праздником, как и Новруз, готовящаяся и в начале мужского праздника «Бойук Чилле», (40 дней, с 22 декабря по 2 февраля) называлась «Гюльичи» (внутри цветка), как «Кулче», сохранившийся сегодня в русской кухне «Кулич». Форма кулича, готовящаяся в виде крепкого фаллоса, покрывающаяся белым кремом, выражающим семья, и украшающаяся разноцветными семенами, дает смысл цветок, имеющий внутри жизнь. Перенятие и принятие кулича, как и многих наших блюд, славянской кухней вполне естественно. Русские, ученые тоже говорят о перенятии кулича из турецкой кухни. Интересным представляется сохранение его сакрального смысла, вхождение его в русскую кухню, в кухню православной церкви и приготовление его к Рождеству Христову. Если принять во внимание то, что пророк Иисус родился после праздника Азер, в конце месяца азер в ночь с 21-го на 22 декабря, то можно понять неоднократно сказанное нашим дедом поэтом XII-го века Хагани: «Пришел Иса и оживил Азера», то есть Иисус является продолжением Азера. И сегодня в Турции готовится сладость называемая «Баба» похожая на кулич, готовящаяся как мужской символ в нашей древней кухне. «Баба» в переводе означает «отец», «дед», мужчина. А в русской же кухне это изделие и сегодня остается под названием «Баба», «ром Баба».

Петр I смог пропагандировать вместе с другими реформами приготовление «кулича» весной в Пасху с целью сделать мужественным Эйди Фесху (Пасху).

Если кулич занял себе такое место в русской, сакральной славянской кухне, то по логике и принципу дуализма и в русской кухне должно было быть его противоположенное (обратное), сладкий ромб, сладость в форме пахлавыв. Сегодня же мы его не можем видеть. Но это сегодня так кажется. До XV-XVI веков во всей славянской, русской литературе и в словарях в смысле слова «пряность» использовалось слово «зелье». Только после XVI века в русском языке начали использовать кроме слова *зелье* и слово *пряность*. Но в XV-XVI веках в русской кулинарной культуре мы сталкиваемся с кондитерскими изделиями под названием «пряник».

В древнерусском языке смысл слова «пряник» означал ромб.

А самое интересное то, что пряник тоже готовили в марте на бывший новый год русских и на масленице 1-го марта. Великий русский ученый Ковалев пишет, что в XV веке «пряники дарили друзьям в праздники и на дни рождения. Пряники были обязательным атрибутом праздника «масленица»».

Отметим, что здесь мы тоже видим связь пряника с рождением, с днем рождения, с праздником марта.

А как случилось, что из русской кухни исчезли сладкие пряники в форме ромба? Это произошло вследствие политики внедрения европейского и западного образа жизни Петра 1 в России. Петр 1 перенес новый год русских на первое января. В Руси в холод и в мороз 1-го января приготовление сладкого ромба оказалось далеким в подсознательном мышлении и поэтому его не стали печь. Н.И. Ковалев пишет, что «пряники были для свадеб, праздников, подарков, и в знак уважения. В XIX же веке их начали печь на церемонии похорон, и на прощальные церемонии».

Таким образом, появление похоронных и прощальных пряников, начало стирать понятие и начало ромба из пряников.

Но еще в XIX веке в играх в карты, бубновые карты и карты с изображением ромба все еще называли «пряниками».

Начиная с Петра 1-го, особенно в XVIII-XIX веках наблюдалось ликвидирование формы ромба, исчезновение сладкого ромба из русской кухни. У русского народа, которого в сакральной кухне значение кулича, символизирующего мужество, все более преувеличивалось, начала увеличиваться экспансивная и империалистическая политика, народ пошел к разрушению. Исчезновение ромба из кухни после XIX века совпадает с продолжением обречения русского народа как национальности.

Сегодня отказавшийся от использования символа развития - ромба русский народ все более уменьшается, из-за того, что отказался от психологии рождения. Россия, пока смотрящаяся как российское государство за счет сохранения русского языка, на самом деле держится за счет таких народов как татары, башкиры и за счет иммигрантов, которые сохранили в своем мышлении ромб. Поэтому агрессия против сакральных элементов подсознательного мышления может быть очень опасной.

Поддача шекербуры и пахлавы сегодня иногда на церемонии похорон в нашем быту, перенос пахлавы с понятия подарка в понятие продажи, приготовление ее мужчинами в цехах, можно расценивать как агрессию на подсознательное мышление и менталитет азербайджанца. Если реформы Петра 1-го за несколько веков смогли стереть сладкий ромб из русской кулинарной культуры, то мы должны сделать отсюда вывод для себя. В Турции, особенно в ее больших городах в производственных целях для уменьшения отходов, облегчения производства и из-за экономической выгоды пахлаву стали нарезать в форме квадрата, прямоугольника и т.д. С этим надо быть осторожными!

Таким образом, мы можем видеть, что ромб является символом доброты, правильности, гуманизма, рождения, творчества и, что он совпадает с философией Новруза.

Проведенные нами исследования показали, что пахлава это сладкое, вкусное изделие из слоеного теста с начинкой, в форме ромба, которое тюркские народы подарили миру как прекрасный пример своей кулинарной культуры.

И поэтому, О прекрасные женщины Азербайджана готовьте пахлаву своими руками, раздавайте ее соседям и родственникам и этим сами сохраните и дайте жизнь нашей нации и других народов тоже.

Проведенные нами исследования и найденные источники дают информацию о приготовлении пахлавы в XV (Сухейли Унвер), в XV-XVII (Ариф Билгин), в XVIII (Артун Унсал), в XIX (Марианна Ерасимос) веках во дворцах Турецких правителей.

В стихах Гайгалы Абдала 1444 года читаем о пахлавe:

*«Двести подносов с пахлавой в одних
миндаль, в иных наверно чечевица»*

А в XIII веке в арабской кулинарной книге дается вот такой вот рецепт:

«Кул ве шукр» (то есть съешь и будь признателен Аллаху Т.А) и другой вид известный как «карны йарык» (разорванное брюхо). Смешать муку с простым маслом и замесить водой, и раскатать как тутмадж с помощью охлова (длинная скалка с заостренным концом или концами). Намазать топленным простым маслом юху

тутмаджа и наматать ее на охлов, затем поставить охлов вертикально и скатить юху вниз, жарить на кунжутном масле, полить розовой (цветочной) водой».

Здесь наше внимание и внимание исследователя Мери Присцилы привлекло использование в тексте чисто турецких выражений: «карны йарык», «тутмадж», что доказывает перенятие этой слоеной сладости с турецкого на арабский. Этот рецепт абсолютно идентичен с рецептом турецкой сладости «саргы бурма баклавасы». Еще один момент ускользнувший от внимания М. Присцилы обматывание юхи на охлов и последующее ее скатывание вниз, что составляет абсолютную идентичность с технологией приготовления гатламы в Азербайджане в Товузском регионе.

Слова из турецкой песни XVIII века о пахлаве, и сегодня сохраняют свою актуальность:

*Панацея от всех бед пахлава
Исцеление души и тела пахлава
Не наелся досыта
Всем назидание пахлава*

Пахлава настолько вошла в жизнь тюрков, что полк пахлавыв готовил и раздавал ее солдатом в период правления Османлы во время праздников, особенно в Рамазан.

Но пока самый древний источник, упоминающий пахлаву, который мы нашли это «Исгендернаме» XII века Низами Гянджави. Среди поданной на стол еды и сладостей (ричал, палуде ит.д.) шейх Низами упоминает название пахлавыв. Насколько нам интересно выражение Низами «из сухой пахлавыв и мокрой пахлавыв» с точки зрения исследования истории пахлавыв, на столько же оно важно нам с точки зрения исследования технологии приготовления пахлавыв в кулинарной науке.

Что имеет в виду шейх Низами, говоря «сухая пахлава»? Снятие сиропа пахлавыв, подсушивание и подача ее на стол? Может быть. Но на первый взгляд выглядит не логично. Можно было бы снять сироп пахлавыв и подсушить ее во время путешествий.

Но насколько это могло быть типично для свежей пахлавыв, подающейся на стол шаха во дворце?

Проведенные исследования дают знать, что «сухая пахлава» это один из видов изделия пахлава. Интересно то, что сухая пахлава существует и готовится до сих пор. Правильно «сухую пахлаву» можно брать с собой и на дорогу. Потому что сироп этой пахлавыв высыхает через несколько дней, но ее подают на стол и свежей. Абдурахман Джеррах оглу дает назидание для приготовления «сухой пахлавыв»

Для теста: масло с грецкий орех, 3 яйца, 4 стакана муки, воды сколько понадобится, 1 кофейная ложка соли, 2 стакана крахмала.

Для начинки: 2 стакана молотого грецкого ореха, 2 стакана топленого масла.

Для сиропа: 5 стаканов сахарного песка, 3 стакана воды.

Из ингредиентов для теста месится тесто. Чем больше месить тесто тем лучше оно получается. Тесто должно быть не слишком крутым, но и не мягким. Из теста средней эластичности приготавливаются тонкие слои. Слои юхи смазываются маслом, и начинка кладется между слоями.

Все остальное делается, так же как и при приготовлении обычной пахлавыв. Основное отличие в том, что в сироп сухой пахлавыв не добавляют лимонного сока или лимонной кислоты. Добавленная кислота не дает высохнуть сиропу пахлавыв. После добавления в пахлаву сиропа, ее несколько дней держат при комнатной температуре.

Крахмал, добавленный в тесто пахлавыв тоже помогает хорошо сохранить ее.

Самая большая пахлава в мире впервые была приготовлена в Гяндже. В 19.03.2008 на праздник Новруз приготовили пахлаву длиной 12 метров, шириной 3 метра и весом 2 тонны, а в 20.03.2009 же длиной 12 метров, шириной 4 метра и весом 3 тонны.

Представляется несколько версий появления названия пахлавыв. Считаем, что слово пахлава имеет схожесть со словом «пахла», «пахлалы» (бобы, бобовые). Из-за того, что бобовые растения тоже состоят из 2 слоев – 2-х створок и начинки – бобов,

схожи с двухслойной пахлавой. Здесь мы можем говорить о словах с одинаковым корнем. А с другой стороны «охлов» - скалка, на турецком тоже охлова, основной инвентарь при приготовлении пахлавы и некоторые ученые связывают слово «баклава» со словом «охлов». Тюрколог Мустафа С. Качал, утверждающий, что слово «охлов» произошло из 2-х слов: «ох» - стрела и «лава», говорит, что из-за схожести куска пахлавы с рыбой «балык» она на самом деле появилась от слова «балыкклава». Но если мы учтем, что в образовании слова «лаваш» играет роль «охлов», «охлова» и принять во внимание версию Рауль Вусмана о том, что монгольское слово «бакала» означает складывать и в турецком языке для образования из существительного глагола добавляется окончание «ва», то можно прийти к выводу, что его версия вполне приемлема. Но упоминание о пахлаве Низами Гянджави в XII веке намного раньше Монгольских завоеваний, говорит о том, что был более древний, сильный и постоянный контакт между монгольскими и алтайскими группами языков.

По окончании 2-ой мировой войны, после отмены экономических санкций на приготовление пахлавы и подобных сладостей турецкий поэт и преподаватель Газанского университета Шакир Сабри Унер написал такие стихи:

Merhaba

(Здравствуй)

*Merhaba ey baklava, ey yar-ı sanım, merhaba!
Merhaba, yıllarca ey gözdən nihanım, merhaba!
(Здравствуй пахлава, половинка души моей здравствуй!
Здравствуй годами скрытая из глаз здравствуй!)*

*Çok şükür sağ gözle Allah`ım kavuşturdu bizi:
Geçmesin artık benim sensiz bir anım, merhaba!
(Слава Аллаху, который дал нам встретится
Пусть больше не пройдет и мгновения без тебя, здравствуй!)*

*Dideden meçhur idin amma gönülden çıkmadın!
Geçti rüyalarda görmekle zamanım, merhaba!
(Была не видна глазам, но из сердца не ушла
Время прошло видениями во снах тебя, здравствуй!)*

Подстрочный перевод Т.А.
Вот как любят пахлаву поэты.

Готовьте и Вы эту пахлаву, живущую со времен нашего деда Низами, чтобы не потерялась, чтоб жила.

Литература

1. Tahir Əmiraslanov və Aynurə Əmiraslanova “Novruz Süfrəsi”. Şərq-Qərb mətbəəsi, 2011, 79 səh.
2. Nizami Gəncəvi “İsgəndərnamə”, “Şərəfnamə”, “İqbalnamə”, “Yeddi gözəl”, Bakı, Yazıçı, 1982, 988 səh.
3. Т.И. Амирасланов «Ромб в кулинарной культуре Азербайджана», Bakı, “Kulina” j, 2004, № 6, səh. 7-8.
4. Т.İ. Əmiraslanov “Azər bayramı- Azərbaycanlıların bayramı”. Bakı, “Kulina” j, 2003, № 3-4, səh. 3-5.
5. Priscilla Mary “İşin osmanlı Mutfağı sözlüğü”. İstanbul, Kitap yayınevi, 2010, 445 səh.

6. Mehmet Kamil “Melceü’t- Tabbahin Cüneyt Kut”. İstanbul, 1997, 101 səh.
7. Charles Perry “Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya’daki kökləri”, “Ortadoğu Mutfak Kültürleri” kitabında. İstanbul, 2003, səh 85- 89.
8. Gonca Tokuz “Dolmalar ve Köfteler Şehri Halep”. İstanbul, “Kitab” matbaası, 2011, 231 səh.
9. Mahmud Qaşqari “Divani lüğəti – it - Türk” I, II,III, IV hissə., Ankara, Türk tarix kurumu basın evi, 1992.
10. Önder Şenyapılı “Damakta kalan tatlıların akılda kalan adları”. Türkiyə, Ankara, ODTÜ yayıncılık, 2010, 556 səh
11. Marianna Yerasimos “Günümüə uyarlanmış 99 Osmanlı yemeyi ” Osmanlı mətbəxi, İstanbul, Boyut, 2002.
12. Müjgan Uçer “Sivas süfrəsi”, Yenə orada, səh. 761-792.
13. Nevin Halici “Türk xalq mətbəxi”, Yenə orada, səh. 283-310.
14. Artun Unsal “Osmanlı mətbəxi”, yenə orada, səh. 128-158.
15. Arif Bilgin “Seçkin məkanda seçkin damaklar”, “Yemek kitabı”, İstanbul, Kitabevi, 2003, səh. 78-118.
16. Necib Usta “Türk tatlı sanati”, İstanbul, Kiral, 1976.
17. Suhel Unver “Fatih dövrü yemekleri”
18. Nilufer Zeynep Özçörekçi Göl “Gaziantep yemeklerinin Türk metbexi içindeki populyarlığı”, Yene orada, səh. 761-792.
19. Н.И. Ковалев «Рассказы о русской кухне». Москва, Экономика, 1998.
20. В.М. Ковалев, Н.П. Могильный «Русская кухня: традиции и обычаи». Москва, «Советская Россия», 1990, 253 стр.
21. И. Березина «Путешествие по Дагестану и Закавказью». Казань, 1850, стр. 121.
22. Эрнст Мулдашев «От кого мы произошли?». Москва, «Ариф-Принт», «Олма - Пресс», 2002, 448 стр.
23. «Домострой», Москва, Художества литература, 1991.
24. Т.Худайшукюров, А. Махмудов и Р. Убайдуллаев «Узбекские национальные блюда и изделия». Ташкент, Шарк, 1995, 96 стр.
25. “Роспись к царским кушаньям” в книге Иван Забелина Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях.
26. Т. Борубаев «Киргизская кухня», Кыргызстан, Фрунзе, 1982,
27. Т.А. Хатранова «Армянская кухня». Ростов на Д , «Феникс», 2001, 320 стр.
28. Övliya Çelebi «Книга путешествий». Москва, Наука, 1983, 376 стр.

Дастан о маджуне

У нас в Азербайджане в ходе застолья нередко можно услышать, как кто-то из гостей говорит: «Это не еда, а настоящий *маджун*, *джан дерманы* (панацея)». А народные высказывания возникают не просто так, не на пустом месте. Из глубины веков пришло к нам понятие *маджун*, которое и сегодня многие толкуют как лекарство, а некоторые даже как панацею, то есть легендарное средство, которым можно излечить все болезни. На самом деле *маджун* — неотъемлемая часть нашей кулинарной культуры. Давайте заглянем в историю.

Раньше во дворцах ханов, шахов и султанов находилось отдельное помещение, которое называли *аманат* (что означает священное, сокровенное место). Часть аманата называли *ашев* (на всех тюркских языках *аш* — это еда, блюдо, плов, рис, а *ев* — означает дом; то есть *ашев* — это дом, храм еды). Сейчас мы это место называем *матбах* (кухня). Это слово в наш язык пришло позднее из арабского. Вторая часть аманата была *кондитерской*, которая, в свою очередь, тоже состояла из двух частей. В первой части работали кондитеры, халвачи (люди, готовящие халву), геннадычи. Корень

последнего слова *генд* означает *сахар* (у древних греков оно звучало как *канд*, отсюда слово *кондитер*, а позднее *кондитер*).

Вторая часть помещения кондитерской была фармацевтической. Фармацевты создавали здесь разные лечебные средства. В те времена использовали только натуральные продукты: свежие и сухие травы, зерновые культуры, часть продуктов животного происхождения, специи. Все они хранились в ашеве, и особенно в кондитерской. Здесь создавали экстракты, порошки, лекарства для лечения разных болезней. Такое единение лекарственных и пищевых средств привело к появлению нечто среднего между лекарством и едой. То есть это нечто было и едой, и лекарством одновременно. Его называли *маджун*. (Может быть, отсюда возник постулат лекарей: «Счастлив тот врач, у которого назначенные лекарства — еда, а назначенная еда — лекарство»). Полагаю, факт выхода аптеки из кухни неоспорим. Это подтверждается и тем, что во дворцах должность главного врача чаще всего совмещалась с должностью главного повара). До сих пор *маджун* сохраняется в народных кухнях в разных ипостасях. Например, он может иметь вид сладости с консистенцией жвачки. Самый простой из маджунов — это *семи халвасы*, который мы готовим во время праздника Новруз. Иногда его называют *сухан халвасы*, а иногда — *исфахан халвасы*. Это самые известные маджуны.

Во время праздника Новруз, который продолжается 6 недель, каждый вторник что-либо обозначает, последние 4 вторника символизируют природные явления: воздух, воду, землю, огонь. Так вот: маджуны Новруза во дворцах, в основном, готовили ночью во «вторник огня». Некоторые названия этих маджунов дошли и до наших дней: *гызылджык* (кизил — *Авт.*) *айва*, *деванмиск*, *мушдару*, *чеварису*, *чалинос*, *карабаш*, *тириаки фарук*, *месир* (*месрутитус*), *тириаки ербаа*, *филонийа*, *итрифил*, *феласифе* и т.д.

Проведённые исследования свидетельствуют, что маджуны были известны ещё древним шумерам, и протохеттам (*хатти*) древним народам, населявшим территорию нынешнего Ирана. Предполагается, что маджуны, в составе которых были мёд, молоко и масло, относятся к наследию шумеров и хеттов, а имеющие в составе смесь пепла и угля относятся к зороастрийской культуре и имеют иранские корни.

Слово *маджун* созвучно грузинскому *маджони* (*мацони* — *простокваша*). На азербайджанском это *гатыг*, а слово *гатылашмаг* означает *густеть*. И с арабского корень *аджн* переводится как *месить*, *густеть*, а слово *маджун* — как *месить тесто*. Эта этимология, а также жвачкообразная консистенция халвы, дают нам основание утверждать, что слово *маджун* подразумевает нечто густое, загущенное, вязкое.

Но в арабском языке есть ещё одно созвучное слово — *меджун* — влюблённый, сумасшедший от любви (помните легенду о Лейли и Меджнуне?). Известно, что маджуны оказывают сильное воздействие на половую сферу человека, то есть являются афродизиаками. Можно предположить, что слово *маджун* и произошло от слова «влюблённый». Не случайно маджун постоянно употребляют многожёнцы (исламская религия разрешает многожёнство обеспеченным мужчинам). Более того: древний письменный источник «Маджуну Набиви», дошедший до наших дней, указывает, что маджун вкушал сам исламский пророк Мухаммед. Ибн Сина в своей работе «Медицинский канон», состоящей из 5 книг (1540 стр.), даёт ценную информацию о методах приготовления маджунов и об их пользе при лечении разных заболеваний.

М. Йерасимос среди сладостей XVI в. упоминает 5 маджунов: *фисташковый*, *из индийских орехов*, *гранатовый*, *миндальный* и *маджун золотой лист*. В XVII в. появляются *айвовый*; *маковый*; *кизиловый* и *мятный*.

В XVII в. во дворце Оттоманского султана перед аптекой, в которой работали 18 фармацевтов и 300 помощников, был разбит сад, где росли целебные травы и цветы. Их собирали раз в году под надзором четырёх фармацевтов, смешивались с мёдом и готовили маджуны. Ежегодно 21 марта готовили и раздавали маджун под названием *Новрузийе*, который исцелял от многих болезней и увеличивал половую силу. Его

готовили из мускуса, целебных трав и белой амбры (это воскообразное пахучее вещество серого цвета, вырабатываемое в пищеварительных органах кашалотов; его широко используют в парфюмерии). Маджун раздавали в разукрашенной посуде правителю, знати, придворным, а в посуде попроще — всему населению. По древним источникам маджун Новрузийе был приготовлен и впервые роздан населению в Манисе в 1538 г. Меркезом Эфенди, врачом султана Хафса Даррушшифасы.

О маджунах сложили множество легенд. По преданию, маджун из 41 компонента — средство от 41 беды. Но существуют маджуны и из ста компонентов! Вот что писал в XV в. азербайджанский кулинар Махмуд Ширвани: «Врачи говорят о том, что у человека есть семь бед и недугов. Это болезнь *фэлдж*, *сийатик*, половое изнеможение, мышечная боль под лопаткой, ревматизм, боль в глазах и зубная боль. Всех их лечит одно средство. Вот оно: надо взять в равных количествах *маленький индийский орех*, *гвоздику*, *какуле*, *траву гырхбугум*, *емелч*, *корицу*, *ароматный колос*, всё размельчить, вскипятить мёд, пенку убрать и довести до густой консистенции. Также надо добавить восемь золотников шербета. Кто бы ни съел маджун, с помощью Аллаха станет таким, каким его душа пожелает; он исцелит вас от всех названных болезней».

А вот ещё один простой рецепт всемирно известного маджуна Новрузийе из найденной в архиве дворца Топгалы книги Н. Байлаванта «История аптекарства» относящейся к XVI в.: «Специи перемешивают и с помощью загустевшего сахара доводят до состояния маджуна. Принимают 2-3 раза в день по одной чайной ложке на голодный желудок. Съевшие этот маджун мужчина или женщина не будут знать никаких недугов и болей». Этот же маджун был взят из тетради во дворце султана Халвахана (XVII в.), где он называется «Дающий отраду». Вот некоторые его ингредиенты:

Белая амбра 4 г, мускус 2 г, цветочная вода 2 г, гвоздика 25 г, лепестки розы 50 г, миндальное молоко 50 г, корица 50 г, ваниль 25 г, сандаловое дерево 125 г, индийский орех 10 г, имбирь 10 г, семена кориандра 25 г, тысячелистник обыкновенный 2, сахарный песок 2 кг.

В довершении приведу состав (к сожалению, неполный) сложного маджуна, чтобы вы могли наглядно убедиться в том, какими искусными кулинарами и врачевателями были наши предки, сколь блестяще знали они ботанику, химию, физиологию и ещё целый ряд наук. Воистину кулинария была искусством!

Корень арники 15 дирхам (это 25 г; далее везде указано в дирхамах), гвоздика 5, душистый перец 5, белая благовонная (жевательная) смола 5, душистая смола мастикового дерева 5, семена сельдерея 5, корица 5, сушёные клубни ятрышника (семейство орхидей; это старинное средство для загущения) 5, дикорастущий имбирь 5, анис 1, кровохлёбка малая 1, алоэ (орлиное дерево, каламбак) 2, семена моркови 5, белая свёкла 5, красная свёкла 5, маленький индийский орех 5, крокус (шафран) 5, трава салепы 5, семена аниса 5, длинный перец 5, семена Melissa (лимонной мяты) 5, душистый перец 5, имбирь 5, индийский гиацинт 5, ягоды тиса (плоды и листья этого дерева считаются ядовитыми!) 5, мускус 2, маковое семя 15, процеженный мёд 500.

Даже если вам не удастся воссоздать этот непростой рецепт, я искренне желаю, чтобы в вашем доме вся пища была лекарством, то есть — во благо вашей семьи!

Дастан о стакане армуду

Эстетическое в кулинарии — это важный компонент эстетического мировосприятия. Оно выражается и в культуре еды. Человек старается удовлетворение своей естественной потребности в еде осуществлять эстетично (украшает стол, за

которым будет есть, изготавливает посуду, которая превращается в настоящее произведение искусства). Но в основе всего этого лежит функциональный аспект, т.е. форма и дизайн посуды обязательно подчинены ее предназначению. Например, для питья изготавливается посуда соответствующей формы - кяса, пиялы, чашки, кружки, рюмки, фужеры и т.д.

Оригинальной азербайджанской посудой, предназначенной для питья являются стаканы Армуду или иначе “Богмалы”. Оба названия связаны с формой этих стаканов и ассоциациями, которые они вызывают в сознании народа. Без них трудно себе представить чаепитие азербайджанцев. Когда мы говорим чай или армуду, сразу в голове звучит известная песня

«*Armudu stəkanda çay*
Ürəyimiz yananda çay”
(Утолить жажду сердца чай
В Армуду стакане чай)
(Построчный перевод Т.А.)

По своей форме стаканы Армуду напоминают классическую фигуру восточной женщины. Середина подобна ее талии – это самая тонкая часть стакана, отсюда и название “Богмалы”, что в переводе означает стесненный. Классический Армуду, в принципе символизирует форму усеченной женщины без ног и головы. Изображения женщин, не имеющих головы характерны также для Гобустанских петроглифов. Это прогнозирует фундаментальную сущность женственности и ее плодородия. Кроме того, по космогоническому мышлению Азербайджанцев материнство, женственность и плодородие выше, чем мужественность. Матриархат очень прочно сидит в мышлении мужчин Азербайджана. Это идея поддерживается также и в праздник Новруз – Азербайджанский Новый год, который пронизан символами женственности и плодородия.

В соответствии с этой мыслью женщина владеет божественной космической энергией исходящей прямо из Космоса. Она передатчик жизненной энергии, в том числе и человеку, в принципе, дающая жизнь, мягкая, нежная, но в то же время сильная.

После того как человек символически выпивает женщину и ее живительную субстанцию из стакана Армуду, она снова пополняется из Космоса. Никто не любит неглубоких, поверхностных женщин. Только мудрая, умная, сильная, мягкая и нежная женщина может стать партнером на всю жизнь. Эта женская Форма отражается и в национальном объекте *hamam tasi*. Этот металлический сосуд был предназначен для женщин. Женщины *hamam tasi* брали с собой в баню, для сохранения всех своих драгоценностей в нем. У *hamam tasi* был замок. Женщины также красовались размерами их *hamam tasi*, большие носили более богатые женщины и ее семья считалась уважаемой ". Другое название стакана-“Армуду”, как уже было отмечено, так же связано с его формой. “Армуду” в переводе означает грушеподобный т.к. по форме они на самом деле напоминают грушу.

Стаканы армуду, которые могут быть стеклянными, фарфоровыми, фаянсовыми, серебряными и т. д. и самовар составляют прекрасный чайный сервиз, являющийся достоянием каждой азербайджанской семьи. Хотелось бы отметить, что родиной самого древнего самовара, которому около 4тысячлет, является Азербайджан.

Нижняя и верхняя части стаканов Армуду напоминают наши национальные казаны (кастрюли). Кроме того, форма Армуду также повторяется в большом кувшине с длинным узким горлышком и с ручкой (кружка для воды), *satil*, *sarnij* (для доения), *doru* (Глиняный сосуд для приготовления Пити) и другие. Это сходство не случайно, т.к. оба предмета - это продукт людей одной социально-культурной среды.

Надо отметить, что кроме эстетических преимуществ стаканы Армуду имеют и теплофизические. Они заключаются в том, что их тонкая талия не пропускает поднимающийся со дна поток теплой части жидкости. Этот поток как бы отражается и

при этом получает дополнительную энергию, благодаря которой снова возвращается на дно. Но при этом небольшая часть, поступившей со дна охладевшей жидкости проходит через тонкую “талию” в верхнюю часть стакана. Это очень удобно для того, кто пьет чай. Таким образом в продолжении чаепития чай в стаканах армуду охлаждается не сразу. К тому же, небольшая емкость этих стаканов(100грамм) требует не очень много времени, чтобы допить все их содержимое.

При этом не теряются вкусовые качества чая – он выпевается свежим. Это характеристика Армуды учтена также в форме *şapnıj* – металлический сосуд для доения. Известно, что свежее молоко обладает серией целебных свойств, которые распадаются при падении температуры молока. Молоко считается более здоровым, когда его температура близка к температуре тела животного. Эти знания характерны нашему народу.

Специфичным является то, что стаканы доверху не наполняются: на 1-2см сверху оставляется место, которое часто бывает, выделено ободком. Это расстояние в народе называют “догайери”, что буквально переводится как место для губ.

Все это доказывает, что чаепитие для азербайджанцев – это культурно-эстетическое достояние, имеющее свои правила и приемы, рассчитанные на то, чтобы оно стало приятным и интересным.

И Вас приглашаем к нам на чай. Хотя и вы знаете, что просто чаем дело не закончиться. Так как чай в армуду у нас подают в начале еды,...Но если сказать правду, то и в середине и в конце. Так что получается круг, но не порочный, а круг радости и веселья.

Приходите!

Дастан о Самоваре

В детстве я постоянно бывал у моей бабушки «Гилас» с материнской стороны и называл ее «Ана» (мама), а не «нане» (бабушка), а в школьные годы почти все лето проводил у нее.

Так вот, моя бабушка Гилас была подвижной, энергичной и в свои 80 лет. Лицо ее было как у молодой женщины без одной морщинки. Когда у нее спрашивали: - «Ана, почему ты не стареешь?», отвечала: - «некогда сынок, некогда».

Я заметил у нее и у других долгожителей привычку постоянно чаевничать. Моя Гилас ана часто садилась и выпивала потихоньку целый самовар чая, а это, как минимум, 5 литра чая. Она не любила использовать чайник для кипятка, а во дворе постоянно кипел и свистел самовар. Как заварка использовались разные травы: чабрец, мята и другие и собственно чай.

Я тоже заметил, что вкус чая с кипятком из самовара и чайника разный. Вероятно, поэтому первой моей студенческой научной работой стала «Чай в Азербайджанской кухне» в дальнейшем превратившаяся в книгу «Я не чаю выпить чая».

Вероятно, есть закономерности в нашей любви и до сих пор любовь моей Гилас ана ведет меня, и каждый раз видя самовар, я вспоминаю мою красивую, добрую, подвижную, вечно молодую Гилас -Ана.

Может быть, поэтому мне и посчастливилось встретиться, трогать руками, получать тепло предков от самого древнего самовара на земле.

Когда я был в Японии и посетил там чайную церемонию, удивился простоте и энергетике не только церемонии и самого напитка, но и простым чайным чашам из глины. Их перед чаепитием нужно было три раза повернуть по часовой стрелке, а после чаепития три оборота обратно и сказать: «Какая прекрасная чаша» и чаша, впитывая энергетику Ваших добрых слов и вобрав в себя добрую энергетику тысячи людей от этих слов, передает это следующему, кто будет пить из этой чаши. Как просто и красиво.

А как волнительно мне было держать в руке древний самовар из глины, из которого пили, может быть, такие же красивые бабушки как и моя.

В связи с этой находкой меня специально пригласили в Национальную Академию Наук Азербайджана. Мы долго обсуждали, говорили, спорили об этой находке в Институте Археологии и этнографии НАН Азербайджана. Но кроме научных интересов, увлечений все мы волновались как дети, так как культура «чаепития» самовара впиталась в нас всех с детства. И эта статья – дань уважения всем нашим бабушкам!

Самовар – одно из самых удивительных изобретений человечества, в котором очаг совмещен с посудой в единое целое. Сегодня мир с удовольствием пользуется металлическими самоварами разной формы и конфигурации. Делают самовары азербайджанские, иранские, турецкие, русские мастера. Но сегодня, пожалуй, более известны работы русских мастеров, и мы особенно ценим Тульские самовары. На Руси самовары появились только в XVIII веке. Первые упоминания на территории России о самоваре находится на Екатеринбургском архиве относящейся 7-го февраля 1740 году. В котором написано «На таможенную доставили с реки Чусовой, с Куринской пристани Акинфия Демидова некоторые изъятые товары: шесть кадусек меда, шесть кулей орехов да медный самовар с прибором... Самовар медный, луженый весом 16 фунтов, заводской собственной работы». Во второй половине XVIII века производство самоваров было наложено в Москве, Петербурге, Ярославле и Архангельске. Первая самоварная мастерская была открыта в Москве 1766 г. А.Шмаковым. Первая самоварная фабрика была основана в г. Туле в 1778 году. Есть сведения о том, в 1130 году Хиджры (1714-1715 г.) мастера из древни Лахыдж Исмаилинского района Азербайджана изготавливали медные самовары. В частных коллекциях известны Лахыджские самовары относящихся 15-16 векам, которых изготавливали в отличии от других из чистой меди. Если русские самовары готовят в основном из бронзы (они легкие) то лахыджские самовары из чистой меди и намного тяжелее. Это связано тем что медная руда из Азербайджанских рудников содержит много железа и других включений. Их готовят толстостенными. На самоварах XV-XVI века стоят имена их изготовителей. Отметим, что до чаепития, да и после, в самоварах варили древнерусский прекрасный напиток «сбитень», сегодня несправедливо забытый. До конца 18 века на Руси сбитень варили в специальных медных чайниках, которые называли «саклы». Хотя «саклы» предназначены больше для подогрева сбитня, чем для варки и играли роль «термоса».

Очень похож с этим способ приготовления в Азербайджане напитка из ятрышника «саалаб» (саалаб). «Саалаб» также готовили в самоварах, которые держали в тепле и подавали тоже горячими. Способы приготовления, да и суть этих напитков, условия хранения, продажи, распространенность и даже одновременное исчезновение просто поразительны. Русский путешественник посетивший Азербайджан И.Березин о сахлабе дает следующую информацию. «Салябь», большое наслаждение дагестанских бедняков, что то вроде нашей традиции.»Сааль» или «салябь» - первое название происходит от арабского глагола «саала» кашлять – ест растение, называемое по латыни сходным именем; мелко-истолченный корень его варят в молоке с медом или сахаром в вид бульона и продают на улицах в самоваре, в чем саляб и сходится с нашей традицией. Чайная чашка салябу продается за копейки: Кажется не дорого! Любители саляба с восторгом слышат издали звонкий распев дагестанских сбитенщиков: «саляба саляба синей мялхам – ест» (вместо мялхам - ест), саляб – ей! Саляб – ей! Благодать для груди! Этот крик, видите, потому употребляется, что саляб славится лекарством от кашля.

Многие ученые затрудняются сказать, откуда появились самовары на Руси. Русский специалист по кофе и чаю Сергей Забнев пишет «Есть такой способ приготовления чая, это очень древний . И мы переняв у тюрков ввели его в свою чайную культуру (Кстати, по одной из версий, самовар пришел в Россию именно с

территории Турции – а туда с Ближнего Востока, из Ирана. Да и вся культура чаепития пришла в Турцию именно оттуда)

... аппарат для приготовления чая по-турецки работает по принципу самовара: внутри емкости кипит вода, а сверху стоят один, два а то и три заварочных чайника с заваренным чаем. Правда этот самовар не похож на русский».

Как мы видим Сергей Забнев здесь описывает древний способ «дьяма гойма», «дям алма». Мы не только чай но и другие блюдо например плов ставим на «дям». При этом блюда или напиток как бы «томится» в тепле.

Как правильно описывает С.Забнев, заварка в «дьяме» не остывает и по этому бактерии в заварке не могут развиваться и напиток не портится.

Елена Арефьева тоже отмечает что «Некоторые исследователи полагают что он (самовар Т.А) пришел к нам (в Россию Т.А) из Турции через Азербайджан». Это версия нам кажется более правдоподобной. Так как самовары появились на Руси после более близких активных контактов (торговли и войн) с Ираном и Турцией. Более вероятно что она перенята из этих стран. По словам Елены Арефьевой некоторые бездоказательно считают что самовар привез Петр I из Голландии. Хотя нет ни одного письменного доказательство и нет ни одного экземпляра голландского самовара того времени. Слово «самовар», как и слово «самолет» чисто русское и означает предмет «варящий сам». Согласно Е.Арефьевой «На ераславской земле самогар, курян – самокипец у вятичей самогрей, но более всего известно его основное имя - самовар ». В Турции их называют “Sāmavar” (ä-а умлаут на немецком пишется в форме ә) или sāmaver. Sāma по-тюркски означает небо, var – есть, имеется в наличии, а ver – дай. Таким образом, слово это с турецкого переводится как «неба есть» или «дай небо» или как «небесный». В селе Лахыдж Исмаиллинского района Азербайджанской Республики, где готовят издревле медные самовары и называют их по старинке «Симузер» - что в переводе означает нечто драгоценное внутри которого хранится огонь, то, что носит в себе огонь. Думается, что и русская и турецкая и лахыджская версии названия самовара правильно отражают суть самовара, и имеют право на существование. Она сама варит (самовар), сама горит (самогар), сама кипит (самокипец), сама греет (самогрей) и душу в том числе и поэтому небесный (Sāmavar, sāmaver) является драгоценным и носит, хранит внутри огонь (симузер). До сих пор самым древним самоваром в мире считался египетский самовар, которому 2 тысячи лет.

Прообразом русского самовара легче было бы считать древние римские «автепсы» или «астепсы» (четырёхугольные открытые сосуды на треножниках), в которых подогревали воду для смешения вином или китайские посуды «хо-го» для подачи горячего бульона и супа. Но автепсах не было внутренней трубы, огонь нагревал посуды с наружи. А на счет Китая есть версия что принцип самовара и сбитенщика в России пришел именно с Китая. В Китай же он попал из Монголии. Монгольское происхождения самовара до сих пор или умалчивается или отрицается Китацами которые считают что уровень развития монголов 1700 лет назад не позволил бы создавать им такой сложный прибор.

Хотя мы считаем что самовар очень хорошо подходит для кочевого образа жизни. Без треножника и крана, какими были первые самовары и соответствующей формы их возить было удобно но и треножником и краном самовар тоже не представлял трудности при перевозке. Но с точки зрения кочующего прибор в котором быстро можно варит молоко, суп, воду с небольшим количеством топлива просто находка. И сегодня Азербайджанские пастухи переезжая за отарами с собой везут самовар. Минимальный затрат топливо которую трудно найти при кочевке возможно и привел к изобретению самовара. По этому паломники совершающие хадж в Мекку обязательно брали собой специальные «зиярет самовары» - самовары для путешествий в Мекку. Что бы их было удобно навьючить на верблюдов или коней эти самовары делали удлиненные и узкими. В связи с этими самоварами выдвигаются устные непроверенные версии о том что самовар пришел к нам из Аравии.

Но одна из удивительных находок века – недавно найденный при археологических раскопках города Шеки в Азербайджане глиняный самовар – дает возможность по иному оценивать данный вопрос. Ранее были найдены в раскопках множество разнообразной глиняной посуды – саджи, нехра, казаны и др., которые повторились в дальнейшем в металле и многие продолжили существовать параллельно с металлическими близнецами. Но глиняного близнеца – самовара не было.

Находка самовара в Шеки была одна из великих открытий, потому, что это самый древний самовар, найденный в земле. Шекинскому глиняному самовару по определению ученых археологов более 3.500 (три тысячи пятьсот) лет. Он древнее Египетского почти в два раза.

Все аргументы говорили о предназначении найденного предмета для использования варки жидкой пищи или напитка.

По сведениям Т.И.Ахундова и Н.Г.Мухтарова «во время кирпичного завода у села Дашюз Шекинского района при рытье котлована на одной его стене выявился профиль кургана...

Первый в форме крупной чаши – котла. Плоское дно его с круглым отверстием переходит в сквозную трубу, возвышающуюся выше верхней части сосуда. Внешняя поверхность сосуда и особенно труба покрыты копотью. По всем признакам это сосуд кухонного назначения, бывший в употреблении.

Наличие в центре трубы вытяжки – устройства стимулирующей концентрации огня и жара, ускоряет процесс нагрева». По изображениям можно увидеть какими были первые самовары. Их устанавливали на очажные камни (обычно 3 камня по краям), в дальнейшем на саджаягы (буквально ноги для саджа) – обруч с тремя ножками.

Интересно, что рядом с древним самоваром нашли еще три «парадных кувшина, имитирующих их». В этих кувшинах нельзя готовить, так как они изготовлены из не огнеупорного материала. Они внешне имитируют самовар и саджаяг – три ножки соединены с основным сосудом.

Дальнейшая эволюция привела к тому, что ножки и сосуд соединили, а очаг поместили между ножками и основным сосудом.

Эта находка датируется второй четвертью II тысячелетия до н.э., то есть примерно ей 3500 лет. В истории кулинарной культуры факт появления самовара примечателен по нескольким соображениям.

1. Увеличение поверхности нагрева в первом самоваре с помощью трубы, что привело к экономическому расходу топлива и значительной экономии топлива.

2. Очаг впервые в истории привнесен внутрь посуды и впервые применена вытяжка огня с помощью трубы в самой посуде, что привело к максимальному использованию тепла;

3. Стремление к наиболее равномерному распределению тепла по всей поверхности посуды и к равномерному нагреву наполнителя, еды.

Это фактор вообще очень свойственен к азербайджанской кулинарной культуре. К примеру, при выпечке очень тонкого хлеба «юха» толщиной в 2 мм и диаметром в 1 метр тепло должно равномерно распространяться по поверхности саджа (вогнутая пластинка для выпечки хлеба), чтобы хлеб в разных местах не подгорал. Это достигалось благодаря слегка вогнутой поверхности и обмазыванием нижней стороны (со стороны очага) саджа специальной смесью – «широй».

Другой пример – это пловыне казаны специальной конфигурации и трехслойные; основной слой меди в середине и слой лужения сверху и внутренней стороны, что привело к равномерному распределению тепла, температура на дне казана и с боков почти одинакова, что не дает плову подгореть, и позволяет равномерно варить плов «рисинка к рисинке» как говорят в народе.

Самое важное в самоваре является то, что жидкость в нем греется не только снизу вверх, но и от боковых сторон по длине трубы. При этом движение нагретой воды происходит не только снизу вверх, более того появляется смешение различных потоков.

Основная часть тепловых потоков поднимается от поверхности трубы вверх, подавливая прилегающие слои, и холодная вода отпускается вниз от поверхности по стенкам сосуда. Вода как бы двигается по кругу. При таком движении у стенок сосуда появляется еще и турбулентное движение.

Такое сложное движение воды и распределение тепла создает как раз так называемый «эффект самовара» - самоварный вкус. Этот эффект исчезает в электрических самоварах.

Кстати, с 1922-1935 гг. в столовых и ресторанах СССР использовали «чайные кубы», сконструированные таким образом, что вода в них равномерно подогревалась со всех сторон и снизу и с боков и получался эффект самовара. Качество кипятка было идентично самовару.

Известно, что вкус напитка зависит в первую очередь от воды. Китайцы различали 16 стадий кипячения воды и считали, что каждая стадия кипячения дает напитку свойственный именно этой стадии вкус.

На практике мы различаем и используем, в основном, три основные стадии, и это очень важно. Например, при кипячении воды лучшим для экстрагирования и соответственно вкуса и полезности считается стадия кипячения так называемая «белым ключом». Это вторая стадия кипячения воды.

При второй стадии воды много пузырьков поднимается, они уже поднимаются не по одиночке и группами, а в массовом порядке, что вызывает сначала помутнение, а затем побеление воды, это и есть кипение «белым ключом». Звук кипятка при этом как от пчелиного роя ровный.

На третьей стадии вода уже интенсивно бурлит, а затем появляются брызги. На третьей стадии звук нарастает, но исчезает равномерность звука.

И визуально и по звуку можно определить стадию кипячения воды. В чайниках для этого делают изогнутое горлышко (луля), а для визуального наблюдения прозрачные чайники из огнеупорного стекла.

Появление и развитие самовара подчинено одной задаче - готовить качественную воду для заварки и питья, то есть возможности регулировать водно-воздушный баланс. И для этого нужно, чтобы самовар сообщал об этом или визуально или звуком или же и визуальное и звуковое наблюдение совмещалось (что и делается в некоторых стеклянных самоварах). Так как самовар делали в основном не из прозрачных материалов (из глины, из фарфора, из металла), звуковой контроль стал основным. Самовар на первой стадии «поет», на второй основной стадии (белый ключ) «шумит», на третьей стадии «бурлит».

Каждая стадия кипячения – это изменение водно-воздушного баланса в жидкой среде, изменение количества растворенного кислорода в жидкости, возможности появления в кипятке тяжелой воды.

Изменение водно-воздушного баланса воды в кипящей жидкости в свою очередь влияет на степень экстрагирования растворимых веществ и эфирных масел от пищевого продукта к водной среде, то есть на качество раствора, на его плотность, прозрачность, легкость, вкус и др. показатели.

Изменения вкуса пищи с помощью изменения водно-воздушной среды является одной из самых важных поворотных моментов в кулинарной истории.

И первая известная попытка сделать это была совершена на территории Дашюз Шекинского района Азербайджанской Республики, предположительно, во II тысячелетии до н.э.

О важности данной находки говорит факт живучести самовара и почему он держится в обиходе до сих пор. На этот факт обратили внимание многие исследователи.

В дальнейшем в Азербайджане для усиления вытяжки огня начали использовать дополнительную трубу, которую одедали на основную. В России же вместо этой трубы использовали сапог, с помощью которого кочегарили самовар.

В Азербайджане на самоварную трубу одели еще одно устройство – «дамкеш» - небольшую специальную подставку для заварочного чайника, которую одевают на трубу самовара.

Итак, остается заварить наш чай (кофе, сбитень, саалаб) и налить в стаканы армуды, слушая пение самовара, благодарить тех древних мастеров из Шеки, подаривших нам эту благодать.

Литература

1. Н.И.Ковалев «Энциклопедия Гурмана», 2-ой выпуск СПб, Фламинго, 1996 г., 480 стр.
2. В.В. Полебкин «История важнейших пищевых продуктов», Москва, Центрополиграф, 2009 г., 553 стр.
3. Т. Амирасланов «Лучше чая только чай» Ульяновск, «Дом печати», «Стрежень» 1996 г., 72 стр.
4. Т. Akhundov “Birth of the Samovar”, Azerbaijan International journal, USA, 2000, 42 pg.
5. Ковалёв Н.И «Рассказы о русской кухне», Москва, Экономика, 1984 г., 288 стр.
6. Т. Amiraslanov “Lets make tea in samovar”, IRS-ter. printed in the U.A.E, 2010, 59-63 pg.
7. С.Забнев «Турецкий чай», журнал «Питание и общество» №11/2011 г., 17 стр.
8. Елена Арефьева «Синоним русского застолья», журнал «Питание и общество» №11/2011 г., 18-20 стр.
9. Т.И.Ахундов, Н.Г.Мухтаров «Журган с древнейшим самоваром». Доклады I Археологической конференции Кавказа. Тбилиси, 1998 г., 53-55 стр.
10. Н.Ковалев, Н.П.Могильный «Русская кухня. Традиции и обычаи», Москва, 1990 г., 256 стр.

Mövzu üzrə çap edilmiş ədəbiyyat

1. Т.İ. Əmiraslanov “Tutmac haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2003, № 1(01), səh. 8-9.
2. Т.İ. Əmiraslanov “Düşbərə haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2003, № 2(02), səh. 14-15.
3. Т.İ. Əmiraslanov “Yumurta haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2003, № 3-4, səh. 12-14.
4. Т.İ. Əmiraslanov “Dönər haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2004, № 06, səh.10-11.
5. Т.İ. Əmiraslanov “Novruz məcunları”, Bakı, “Kulina” j, 2004, № 06, səh. 22-23.
6. Т.И. Амирасланов “Азербайджан- родина самовара”, Bakı, “Kulina” j, 2004, № 06, səh. 32-33.
7. Т.İ. Əmiraslanov “Piti-pətə haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2004, № 07, səh.6-7.
8. Т.İ. Əmiraslanov “Kürü haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2004, № 08, səh. 12-13.
9. Т.İ. Əmiraslanov “Yuxa haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2005, № 11, səh. 6-7.
10. Т.İ. Əmiraslanov “Şatır (Səngah) haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2005, № 13, səh. 12.
11. Т.İ. Əmiraslanov “Şişlik kabab, şiş kabab haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2005, № 14, səh. 10-11.
12. Т.İ. Əmiraslanov “Dolma haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2005, № 15, səh. 6-7.
13. Т.İ. Əmiraslanov “Hərisə haqqında dastan”, Bakı, “Kulina” j, 2005, № 16, səh. 8-9.

14. T.İ. Əmiraslanov "Bəkməz, bəhməz, doşab haqqında dastan", Bakı, "Kulina" j, 2006, № 17, səh. 12-13.
15. T.İ. Əmiraslanov "Sucuq haqqında dastan", Bakı, "Kulina" j, 2006, № 18, səh. 8-9.
16. T.İ. Əmiraslanov "Halva haqqında dastan. Sabuni və mamuni", Bakı, "Kulina" j, 2006, № 19, səh. 10-11.
17. T.İ. Əmiraslanov "Sabuni haqqında dastan", Bakı, "Kulina" j, 2006, № 20, səh. 10-11.
18. T.İ. Əmiraslanov "Paxlava haqqında dastan", Bakı, "Kulina" j, 2006, № 22, səh. 10-11. № 23, səh. 6-7. № 24, səh. 6-7. № 25, səh. 6-8.
19. T.İ. Əmiraslanov. "Börək haqqında dastan", Bakı, "Kulina" j, 2006, № 26, səh. 12-13. № 27, səh. 16-17.
20. T.İ. Əmiraslanov "Asudə haqqında dastan", Bakı, "Kulina" j, 2006, № 28, səh. 18-19.
21. T.İ. Əmiraslanov "Şəkər (qənd) haqqında dastan", Bakı, "Kulina" j, 2007, № 29, səh. 8-9.
22. T.İ. Əmiraslanov "Çoban bastırması haqqında dastan", Bakı, "Kulina" j, 2007, № 30, səh. 12-13.
23. T.İ. Əmiraslanov "Məcun haqqında dastan", Bakı, "Kulina" j, 2007, № 32, səh. 10-11. № 33, səh. 12-13.
24. T.İ. Əmiraslanov "Boranı haqqında dastan", Bakı, "Kulina" j, 2007, № 34, səh. 16-17. № 35, səh. 14-16.
25. Tahir Əmiraslanov, Aynurə Əmiraslanova, "Novruz süfrəsi", Bakı, "Şərq-Qərb", 2011, 80 səh.
26. Tahir Əmiraslan "Azərbaycan mətbəxində daşın yeri və dəyəri", Bakı, "Folklor və etnoqrafiya" jurnalı № 2, 2011, səh. 16-21
27. Tahir Əmiraslan "Mətbəxdən gələn deyimlər", Bakı, "Folklor və etnoqrafiya" jurnalı № 3, 2010, səh. 12-23, № 1 2011 səh. 48-54
28. Tahir Əmiraslan "Qayğanağın nağılı", Bakı, "Folklor və etnoqrafiya" jurnalı № 4, 2011, səh. 20-29
29. Tahir Əmiraslanov "Дастан о хаше", Moskva, jurnal "Питание и общество" № 8, 2010, səh. 26-28
30. Tahir Əmiraslanov "Дастан о Пастушьей басдырме", Moskva, jurnal "Питание и общество" № 12, səh. 21-23
31. Tahir Əmiraslanov "Дастан о чыхыртме", Moskva, jurnal "Питание и общество" № 2, 2011, səh. 18-19
32. Tahir Əmiraslanov "Дастан о Маджуне", Moskva, jurnal "Питание и общество" № 7, 2011, səh. 20-22
33. "Lets make tea in samovar", Irs Heritage, № 2, 2010, səh. 61-63
34. "Swallow of tea but only in armudu", Irs Heritage, №1, 2010. səh. 60-63

Müəllif: Dr., prof Tahir Əmiraslanov

Ön sözlər: AMEA-nın Ədəbiyyat İnstitutunun Folklor şöbəsinin müdiri, İstitutun Elmi işlər üzrə direktor müavini, Filologiya elmləri doktoru, professor Məhərrəm Qasımlı; Texnika elmləri doktoru, Qida Sənayesi Kollecinin direktoru Mikayıl Məhərrəmov

Redaktor: Direktor müavini, mühəndis texnoloq, dissertant Ceyran Əsgərova

Korrektor: Dilçi-filoloq Nahidə Daşdəmirli

"Дастан о пахлаве", "Дастан о хаше", "Дастан о маджуне", "Дастан о пастушьей бастырме", dastanlar rus dilinə mühəndis texnoloq, filologiya və texnologiya üzrə magistr Aynurə Əmiraslanova tərəfindən tərcümə olunub.

Dizayner: Elnarə Heybətova

Kitab üzərində işləyənlər:

Aysel Şıxəliyeva-mühəndis texnoloq, magistr

Emma Abdullayeva- mühəndis texnoloq

Gülzar Ələsgərova- mühəndis texnoloq

Həmidə Kərimzadə- mühəndis texnoloq

Nərmin Əzimova

Nigar Nəbiyeva

Fidan Əhmədova

Kitab Azərbaycan Respublikasının Kulinariya Elmi Şurası tərəfindən bəyənilib

Kitab Azərbaycan Kulinariya ixtisas Şurası tərəfindən təsdiq edilib.