

Novruz məəcunları

Həddindən dadlı, ləzzətli və canaxeyirli bir şey yedikdə, adətən, "bu yemək deyil, əsl məəcundu, məəcun" deyirik. "Məəcun" nə deməkdir? Dilimizin izahlı lüğətində oxuyuruq: "Məəcun-xalq təbəətində xəstə və zəif adamlara verilən xüsusi hazırlanmış xəmirvari yemək növüdür".

Uzun sürən sərt qış fəslı zamanı insanlar təzə tərəvəzlər yemək imkanından məhrum olub qeyri-qənaətbəxş qidalandıqlarına görə, onların orqanizmləri lazımi maddələr almır və nəticədə, bədən qoruyucu gücü aşağı düşərək, bir qayda olaraq heçə enir, insanlar tez-tez xəstələnib sağlamlıqlarını itirir və yaz fəslını, demək olar ki, artıq təqətdən düşüb üzümüş, həddindən artıq zəifləmiş halda qarşılayırlar. Xəstəliklərə qarşı müqavimət artırmaq, sağlamlıqlarını yaz-yay günlərinə qədər qoruyub saxlamaqdan ötrü ulu babalarımız Novruz bayramı ərəfəsindəki 90 gün müddətindəki bir para bayram və lıxır çərşənbələrində, bir adət-ənənə olaraq, həm müstərek şəkildə, həm də bir ailə çərçivəsində qidalı, cana xeyr verən, bədənə güc-qüvvət, istilik gətirib onu möhkəmlədən xüsusi "məəcun yeməkləri" hazırlayıb və onları ilk növbədə xəstə uşaq, qoca və zahılara, yerdə qalanını isə başqa ailə üzvlərinə yedirdirdilər.

Mütəxəssislərin ümumi rəyinə görə, Novruz ərəfəsində qeyd edilən bayramlar zamanı məəcun hazırlamaq ənənəsi hələ bizim günlərdə belə Şumer dövrü Orta Asiyadan Yaxın Şərqi keçmişdir. Bu ənənəni Orta Asiyada məskunlaşmış bütün türk xalqlarının məişət və bayramlarında yaşaması buna gözəl dələlətdir. Tufalim, qazax türklərinin son illərə qədər "Novruz Köçə" yeni il mərasimi zamanı hər evdə iti çənlərdə quru et tikələri, buğda yarması, az miqdarda dan, düyü, noxud, qarğıdalı və s. bitki dənələri və quru pendirdən hazırlanmış çox ləzzətli bir bayram bişmişinə "Novruzköçə", yeni Novruz xaşlı deyirlər.

Qırğız türkləri isə buna oxşar məəcuna "nooruzköçə" adı vermişlər. Onların xaşlı, əslində dan yaxud buğda yarmasından bişirilmiş bir növ duru şorbədir. "Auzköçə" deyilən başqa bir xörək isə bir az duz qatılmış qovut qarışığının ye-

ni doğmuş inək südündə qaynadılması ilə alınır. Eyni zamanda Novruz günü Xarəzm və Səmərqənddə "novruz-quçe" və ya sadəcə "quçe" adı daşıyan bir bişmiş ayrı-ayrı evlərdə hazırlanaraq məscidlərə aparılır və burada nəzirniyəz tək camaata paylanır. Sıyıq aşı və bizim hədiy xatırladan həmin "quçe" yeddi cür "hübubat" (yeni dənli-paxlali bitki) - hindistan dənəsi, buğda, arpa, dan, düyü, lobya və mənşin qarışığından bişirilir.

Əslinə qalarsa, bunlara oxşar un və dənələrdən hazırlanan bəsit məəcunlar xalq arasında "xaşlı", "horrə", "hədik" və "umac" adları altında tanınır, onlara Çırağan bayramından başlayaraq, adətən aşı'n Böyük və Kiçik Çillələri və Boz Çilləyə qədər ən şaxtılı çağlarında bişirilən adı

yemək kimi baxılmışdır. Diqqət yetirsək, bu bişmişlərdə, bir qayda olaraq şəkər-şərbət və ədviyyat əsla işlənmir, sən demə onlar vaxtilə köçəri həyat sürmüş türk xalqları üçün daha səciyyəvi sayılan xüsusi yeməklərdir. Əslində bu xalqlar Yaxın Şərqi yerləkdə buradakı bir sıra yerli adət-ənənələrlə tanış olduqda bu bişmişlərə artıq şəkər və ədviyyat qatmağa başlamışlar. Nəzərə almalıyıq ki, bizim günlər istifadə etdiyimiz şəkər çuğundurundan alınan qənd, əslində XVIII yüzilin kəşfidir. Ondan öncəki zamanlarda ulu babalarımız şəkər qarışığı-"neyşəkərdən" alınan məhsullarla yanaşı, əsas etibarilə bədənə istilik gətirən saf anı balı, həmçinin üzüm, əncir, xurma, tut və bu kimi şirin meyvələrdən alınmış şərbət, rıçal və doşablardan istifadə etmişlər. Neyşəkərin vətəni cənub-şərqi Asiya olsa da, ondan alınan şəkər Yaxın Şərqi yalnız V yüzildə gəlib çıxmışdır. Burada meyvə şirələri və həmin şəkərin qarışığından alınmış, bezen şəffaf, bəzən isə bozumlu, çəhrayı və ya sarı rəngli kristallara "nabat" demişlər. Ağ sapa düzülmiş buza bənzər bu şəkər parçaları əski zamanlardan bəri xalq arasında bir adət olaraq bayram mərasimi və toy-nişan şirniyyatı tək işlənməkdədir.

Bəllidir ki, Orta Asiya-Türküstanın ayrı-ayrı yerlərində Novruz bayramı üçün müstərek tərzdə göyərtilmiş buğda şirəsidən özünəməxsus bir həlim bişirilir ki, ayrı-ayrı yerlərdə ona "sumalək", "sümələq" və "səmənağ" deyilir. Yurdumuz-



da esas etibarilə Novruz ağız qış bayramları və ya "səməni mayası" (ona səhvən "halva" da deyirlər) adlanır. Belə ki, ona un, doşab və ədviyyat, istiot qatıb yağurduqdan sonra sacda bişirməklə və ardınca ona qoz ləpəsi əlavə etməklə "sühan halvası" hazırlayırlar.

Bu halva ilə yanaşı el-oba içində "şəkərpərə halva" deyilən digər bir məecun da bişirilir ki, burada buğda ununu aramla qızartmaqla üzərinə şərbət yaxud doşab tökərək qatılmasına qədər qarışdırılır. Ulu əcdadımızın düşüncəsinə görə, hər iki halva bədəni güc-qüvvət verir, insanı kökəldir, sinir sistemini və cinsi fəaliyyəti üçün xeyli faydalıdır. Adət üzrə, qış günləri əncir doşabı ilə un qarışığından bişirilərkən yalnız qurudulduqdan sonra yeyilən "Zincifərəc" də həmin qəbilədən olan şirin məecunlardan biridir.

Halvanın digər növü sayılıb ibtidası çox əski zamanlarla bağlı olan "quymaq" xəmir xəreyl yurdumuzda uzun müddət xəstə və taqətsizlərə verilən bir məecun tək tanınmış, son zamanlar nə səbəbdənsə yalnız doğum zamanı və ondan sonrakı dövrdə zahıya yedirilən xüsusi bir yemək kimi göstərilir. Deyilənə görə, bu məecunu yeyən zahı qadın sən demə həm ruhan, həm də cismən təmin olunurdu. O, qısa bir müddətdə, ən çoxu on gündən sonra ya tağandan qalxıb işinə-gücünə qayırdı. **Quymaq çalmaqdan ötrü unu kiçik odda yağda qızardır, sonra qarışdıraraq ona arabir su tökür, zeferan, sankök, duz əlavə edərək üzərinə yağ damlatılır çıxana qədər bişirir, ardınca üstünə bal yaxud şərbət (bizim günlər şəkər məli) töküb yeyirlər.**

Sən demə, bu məecunun yalnız duzla bişirilən bir başqa növünə-"əsəday" demişlər. Dünya görmüş nənələrimizin söylədiyinə görə, ötənlərdə marmara və iki ağbırçək qadın tərəfindən çalınan quymaq hökmən müvafiq bir ayınla müşayiət olunmalıymış. Belə ki, hamı (qaydaya görə, sürətlə yeyenlərin sayı tək olmalıdır) süfrə başına əyləşdikdə ağbırçəklər iki yandan quymaqla dolu tavadan yaşıb üç dəfə onu süfrəyə qoyub qaldıraraq: "deyə-deyə gəlib, gülə-gülə gedin" -demişlər. Süfrə başındakılar quymaqı yedikdən sonra el çalıb ucadan gülüşürmüşlər.

Bu sadə tərkibli məecunlarının xalqımızın bütün təbəqələri arasında hazırlanması, söz yox ki, əksər ailələrin maddi imkanını çərçivəsində olmuşdur. Orta çağlarda dövlət sarayları və vəzifə sahiblərinin evlərində süfrəyə gətirilən mürəkkəb tərkibli məecunlar yalnız varlı ailələrə mənsub olmuşlar.

Əski yazılardan məlum olur ki, vaxtilə Osmanlı sultanlarının ali sarayında hüsula gətirilən "məsir" adlı bir xəmirvari Novruz məecunu vaxtilə hədsiz şöhrət qazanmış. Həmin "məsir", necə deyirlər padzəhr məqsədilə hazırlanan bir məecun kimi qeyd edilir. İş burasındadır ki, bir zamanlar ayı-ayrı tacidlar zəhərlənməməkdən ötrü özləri üçün tərkibli hər vasitə ilə məxfi saxlanılan xüsusi məecunlar hazırladılar. Hələ 5000 il bundan əvvəl bəlli olub tərkibi 54 maddədən ibarət "məsir" məecunu sən demə fronlar dövrü Milsədə ilin müəyyən vaxtı (ola bilsin İbrazim-Yazküntəni bayram ərafəsində), məbədlərin birində tacidlar üçün tərliblənen bir məecun növüdür. Araşdırmalara görə, məsir hazırlamaq ənənəsi orta çağlardan bizim yüzilə kimi Yaxın Şərqi saraylarında özünə məxsus bir yer tutmuşdur.

Tarixi yazılardan təsdiqlənə görə vaxtilə İbrazim-Novruz münasibətilə Səfəvilər dövləti və Osmanlı sultanlığı saraylarında "novruzıyyə" yaxud "novruzıyyə" deyilən mürəkkəb tərkibli bir məecunun hazırlanması üçün saray xəzinəsindən külli miqdarda vəsait ayrılmışdır. Həmin novruzıyyənin tərkibi-

ne gəldikdə, mütəxəssislər adətən Səfəvilər sarayındakı Novruz bayramı ziyafətləri süfrəsi üçün vacib sayılan "yed-disin" xonçasının tərkibinə istinad edirlər. Əslinə qalarsa, onun tərkibi bu xonçanın tərkibi ilə heç bir əlaqəsi yoxdur.

Xoşbəxtlikdən bu yaxınlarda tədqiqatçılar ortaçağ saraylarında hüsula gətirilən novruzıyyə məecununun tərkibini aşkar etmişlər. Həmin aşkarlamaya görə bu "novruzıyyə"nin tərkibi sən demə aşağıdakı maddələrdən ibarət olmuşdur: 200 oqqa (təxm.256qr.) ağ şəkərə 2oqqa (2.566qr.) gülab, 250 dirhəm (780qr.) darçın qabığı qatır və eilə həmin miqdarda qırmızı və çiçək qurusu, 80 dirhəm (250qr.) sabunotu, 50 dirhəm (156qr.) mixək, hərəşindən 30 dirhəm (təxm. 100qr.) keşniş toxumu, xırdı hind qozu və vanil tozu, 25 dirhəm (80qr.) sünbül-hindli, 15 dirhəm (50qr.) havlican kökü əlavə edilir, eilə o, qədər də hil, şirinbadam yağı, sonra yenə hərəşindən 10 dirhəm (30qr.) melekotu və zəncəfil tozu, 8 dirhəm (25qr.) öd ağacı (aloe), 3 dirhəm (9qr.) enber, 2 dirhəm (6qr.) müşk və üstəgəl hələlik miqdar bəlli olmayan - qırmızı bibər, qara istiot, cire, zifə, saqqaz, zeferan, xırdal toxumu, biyan kökü, raz yana, rəvend kökü, lumu duzu, portağal qabığı, qara çörekotu və s.

Gördüyümüz kimi, tərkibi bəzən 40-50 maddənin qarışığından ibarət novruzıyyənin hazırlanması təbii ki, burada işlədilən ədviyyatın hansı miqdarda, nə vaxt istifadə edilməsi, xüsusi məharət, uzun təcrübə, incə həssasiyyət tələb edilir. Yazılara görə, bu məecunu bayramdan bir gün əvvəl saray həkimbaşlarının ciddi nəzarəti altında yağurlaraq ayı-ayrı vəzifə sahiblərinə qızıl, gümüş və ya bülür masqara və camlara doldurulub, üzərinə qızıl tozu və qırmızı rəngli xüsusi "novruz şəkəri" səpilir. Onları xüsusi sinilərə düzərək ağırtılı zərfa parçalarına bükür və əlvan lent və tüllərlə bəzədikdən sonra, üstünə mahir xəttatların qızıl mürəkkəblə yazdıqları "tərkibname" lər əsaraq xonçalarda saraydan ayı-ayrı evlərə göndərmişlər. Keçmiş zamanın insanları inanmışlar ki, siniləri sakitləşdirən, yorğunluğu götürən bu ləzzətli novruzıyyədən səhər erkən, ac qarına yəsən, şəfa tapa bilərsən. Məecunlar insana sakitlik, dinclik tələq etməklə yanaşı, tərkibində olan ədviyyatın təsirinə qızırdırıcı xüsusiyyətlərə malik olmuşdur.

Pastıla halında novruzıyyə hazırlayıb paylaşmaq adət-ənənəsi uzun müddət öz əhəmiyyətini itirməmiş, bayram günləri İstər Osmanlı sultanlığı, İstər Səfəvilər dövlətində tərkibi vur-tuf bir neçə maddədən ibarət olub, əlvan kağızlarla bükülmüş mehəlli novruzıyyələri məscid minarələri başından aşağıda hamamlar yerləşirdi. Orada, bir qayda olaraq birmaxana, xanəgah və toplanmış camaatın üzərinə atırdılar. Onları alıb yeyən uşaq, əlil və xəstələr arxayındılar ki, bir il ərzində əsla xəstəlik görməyib daha qüvvətli və davamlı olacaqdır.

Sonrakı dövrlər hər il martın 21 -də (köhnə təqvimlə martın 9-da) yerli hakim və varlı şəxslərin ailə üzvlərinin ayırdığı vəsait hesabına hazırlanan Novruz məecunları da müxtəlif adlarla atırdı, yenə də minarə və damlardan xalqa paylandı. Bununla yanaşı, həmin zamanlar artıq eczaxanalarda camaata, sən demə tərkibi əski məecunları xotirindən bir "qüvvət məecunu" da satılmış. Lakin təəsüflər olsun ki, son yüzillər Novruz bayramı üçün "məecun hüsula gətirmək" adət-ənənəsi tamamilə unudularaq bayram tədbirlərindən birdəfəlik götürülmüşdür.

Eğin Muxtar Ekan