

ŞƏHLA NAĞİYEVA

*AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun aspirantı*

### QUBA ŞƏHƏRİNDƏ SƏMƏNİ İLƏ BAĞLI MƏRASİMLƏR (XIX — XX ƏSRİN ƏVVƏLLƏRİ)

Hələ uzaq keçmişdən dünyanın əksər əkinçi xalqları arasında geniş yayılan adət-ənənələrdən biri də qarlı-şaxtalı qışın qurtarmasına yaxın təntənə ilə qeyd edilən bahar bayramıdır. İnsanların gündəlik azuqəsi əkin-biçinlə əlaqədar olduğundan bu işə mane olan qışın tez bir zamanda çıxıb getməsini arzulayar, əkinçilik üçün vacib olan Günəşin istiliyini həsrətlə gözləyirdilər.

Elə ki, ilk bahar çiçəkləri görünməyə başladı, Azərbaycan kəndlərində, tacik qışlaqlarında, Ukrayna və Fransada, uzaq Madaqaskarda və Aralıq dənizi sahillərində əkinçi xalqların nəğmələri oxunardı. Bir-birindən çox uzaqlarda yaşayan əkinçi kəndlilərin «sözü bir yerə qoyub oxumaları» onların təfəkkür tərzini, öz sevinc və kədərini ifadə etmək tərzindəki oxşarlıqdan irəli gəlirdi (3).

Ən qədim zamanlardan başlayaraq Azərbaycan, İran, Əfqanıstan, Mərkəzi Asiya xalqları arasında, hətta qədim Romada (26) baharın birinci gününü bayram etmək üçün hazırlıq işləri görülürdü. Sonralar bu adət Romada unudulmuş, Şərqdə isə əksinə, daha geniş yayılmağa başlamışdır. Azərbaycan və ona qonşu olan ərazilərdə baharın gəlməsini təsərrüfat ilinin başlanğıcı olaraq «yeni gün»ü, «Novruz»u bayram kimi qeyd etmişlər (3).

Novruzun mahiyyəti və mənşəyi, adət-ənənələri həm tarixi, həm də elmi nöqteyi-nəzərdən izah edilmiş, yüzlərlə alim bu məsələyə toxunmuş, fakt və sübutlarla göstərmişlər ki, Novruz yaranma tarixi məlum olmayan, xalqların mifik təfəkküründə soyuqdan, şaxtadan xilas olmağın sevinci və təsərrüfat ilinin başlanmasını xəbər verən gündür (5, 108). Əl-Biruni, Ö.Xəyyam, T.Neldekin, İ.A.Braginski, M.S.Ordubadı, K.İnos-transev, A.Mets, Y.V.Çəmənəminli, T.Bünyadov, H.Quliyev, M.Dadaşzadə, Q.Cavadov, A.Nəbiyev və başqaları Novruz bayramının keçmişi haqqında kifayət qədər qiymətli fikirlər söyləmişlər.

El arasında Novruza bir ay qalmış bayram tədarükünə başlamırdı. Mənbələrdən bəlli olur ki, Novruza hazırlıq onu qeyd edən xalqlar arasında bəzi fərqli cəhətləri nəzərə alınmasa, ümumi səciyyə daşıyır. Hər yerdə bayramın gəlişi ilə əlaqədar insanlar ev-eşiyini səliqə-sahmana salır, yorğan-döşəyini günə verir, paltar-palazını yuyub təmizləyirdi. Evlərdən köhnə və lazımsız saxsı, çini və taxta qab-qacaq tullanırdı. Onların əvəzinə yenisi alınır. Evdə hər şey təmizlənir, yeniləşirdi. Bununla da, sanki evdən bütün dərd-bəla uzaqlaşdırılmış olurdu (8, 105).

Etnoqrafik tədqiqatlar göstərir ki, Quba şəhərində Novruza hazırlıq işləri içərisində səməni göyörtmək ənənəsi daha geniş yayılmışdır. Təbiətin oyanmasının və bitkilərin canlanması rəmzi olaraq qablarda buğda göyərdirib bayram süfrəsi üçün səməni bişirirdilər. İnsanlar səməni göyörtməklə ümidlərini, arzularını, ruzilərini göyörtmüş hesab edirdilər (24, 168). Tədqiqatçıların fikrincə, səməni göyörtmək ənənəsi zərdüştlükdən daha əvvəl insanların çörəyə, qüdsiyyətə ehtiramı, səcdəsi kimi rəmzi mahiyyət daşımış, qədim xalqların şifahi poeziyasında bolluq, səadət arzusunu ifadə etmişdir (22, 265).

Novruza aid materiallarda bəzi müəlliflər eramızın 42-126-cı illərində yaşamış yunan alimi Plutarxa istinad edərək səməni göyördilməsi və bişirilməsini Azərbaycanın qədim sakinləri olan midiyalılar arasında taxılın müqəddəs sayıldığını və bundan hər

yeni ilin başlanğıcında «omami» adlı yemək hazırladıqlarını göstəririlər. Nəticə olaraq bildirilir ki, səməni göyərtmək və bişirmək adəti məhz buradan başlanmışdır (5,128; 12,54; 11). Etnoqraflar səmənini e.ə. I minillikdə qədim sanskrit dilində (Şimali Hindistan) işlənən «sumani», yəni «buğda» sözü ilə əlaqələndirirlər (4,122; 5,127; 11). Səmənin çox zaman buğdadan göyərdilməsini nəzərə alsaq, bu ehtimala şübhə ola bilməz. Etnoqraf Q.Cavadov istər arpadan, istərsə də buğdadan qoyulan səmənini həm də Azərbaycan əkinçisinin yaza hazırlığa yoxlayış olduğunu bildirir (5, 127). İlin məhsuldar olub-olmadığını öyrənmək üçün arpadan qoyulan səməni daha məqbul hesab edilirdi. Əgər arpa və ya buğda yaxşı göyərsə, deməli, həmin il məhsul bol olacaq, əksinə, ölgün və boy atmazsa, qəhətlik gözlənilirdi (8, 115).

Xalqın səməniyə böyük inam göstərərək:

«Səməni, ay səməni, saxla məni,

Göyərdərəm mən səni.

Səndən mən can istərəm,

Damara qan istərəm.» (10, 238) — deməyindən aydın olur ki,

səməni göyərtmək və ona ehtiram göstərmək adətinin kökü ibtidai dinlərdən olan totemizmdən gəlir. Belə ki, hələ elmi biliklərlə silahlanmamış, hətta ondan tamamilə məhrum olan qədim insanlar təbiətlə əliyalın mübarizə aparmış və bir çox hallarda bu mübarizədə acizlik göstərdiklərinə görə müxtəlif fantastik təsir vasitələrinə müraciət etmişlər (12, 53). Fikrimizcə, səməni də bu fantastik təsir vasitələrindən biri olmuşdur.

Baharın ilk günündə — Novruz bayramında Qubada olduqca təntənəli bayram mərasimi keçirilirdi. Hələ bayrama bir neçə həftə qalmış qablarda buğda göyərdilir, xüşgəbar, əlvən şamlar alınır, qovurğa qovurulur, ailə üzvlərinə birər-birər yeni əlbisə tikdirilirdi (6, 24). Burada keçirilən bayram tədbirləri içərisində səməni ilə əlaqədar mərasimlər özünəməxsus şəkildə təşkil olunurdu. Qubada bu məqsədlə həyata keçirilən mərasimləri şərti olaraq iki hissəyə bölmək olar: Novruzadək olan mərasimlər və Novruzdan sonrakı mərasimlər. Novruzadək səməni mərasimləri əsasən bayrama hazırlıqla əlaqədar idi. Qeyd etdiyimiz kimi, bayram tədarükündə səməni göyərtmək ən vacib şərtlərdən biri idi. Adətən, bayram ərəfəsində buğda iki məqsədlə — bişirmək və Novruzun dəyişmək rəmzi olan səməni əldə etmək üçün göyərdilirdi. Quba şəhəri və ona yaxın ərazilərdə səməni ilə əlaqədar tədbirlər «səməni bişirmək» deyil, «səməni qoyma» adlanırdı.

Səməni göyərdilməsinin qaydası belə idi: 1-2 kq yüksək keyfiyyətli buğdanı təmizləyib yuyurdular. 24 saat suyun içində saxladıqdan sonra onu təmiz, ağ torbaya tökdülər. Buğdalar hər gün üzərinə su səpmək şərti ilə üç gün torbanın içində qalırdı. Dördüncü gün cücərmək ərəfəsində olan buğdaların müəyyən hissəsi 1-2 sm qalınlığında iri mis məcməyilərə, az hissəsini isə kiçik dairəvi qablara töküb səpirdilər. Məcməyiləri qaralıq bir taxçaya qoyub qabağında pərdə asır və hər gün buğdalara müəyyən miqdarda su səpirdilər. Qubalıların nəzərinə, buğdanın göyərdilməsi zamanı bir sıra şərtlərə mütləq əməl olunmalı idi: buğdanı göyərdən qadın sakral cəhətdən təmiz olmalı və namaz qılmalı idi; taxçada cücərməkdə olan buğdaya çünüb (qüsl almamış qadın) və heyzli (analıq halında olan qız və qadın) qadınların su səpməsi, hətta baxması qəti qadağan idi (20); məcməyilərə sərilmiş buğda mütləq gizli yerdə qoyulmalı idi. İnama görə, hərgah bu vacib şərtlərə riayət olunmasaydı, onda səməni çürüyüb məhv olardı (7, 64). Cücərməkdə olan səməni üçün verilən bu şərtlərdə həqiqət vardır. Belə ki, buğda işıqlı yerdə qoyulsa, onda nəmliyi tez itər, lazımı səviyyədə cücərməyib çox seyrək əmələ gələrdi.

Bu qaydalara əməl etməklə bir həftədən sonra iri məcməyilərdəki kök atmış xırda, sarımtıl cücərən səməniyi götürüb ya əlləri, ya da bıçaqla doğrayıb çanağın içində daşla döydürdülər. Tam döyülmüş səmənidən çanağın içərisində rişə (27, 75) və xırda kökcüklərin qarışığından ibarət yığıntı toplanırdı. Rişəni təmiz əldə etmək üçün yığıntı yuyulurdu. Bu məqsədlə 4-5 litr su götürülür və alınmış qatışıqla 5-10 dəqiqə qarışdırılırdı. Sonra yığıntını əllə möhkəm sıxır, rişəni və yığıntını ayrı-ayrı qablara tökdülər. Alınmış rişə «səməni suyu», yığıntı isə «pıçal» adlanırdı. Pıçalı hər dəfə sıxıb suyunu çıxarıb və müxtəlif qablara tökməklə onu iki dəfə təkrar təknədə döydürdülər.

Pıçaldan alınan sular baş su, orta su, ayaq su olmaqla üç yerə bölünürdü. Birinci dəfə əldə edilmiş sudan məşhur «İsfahan halvası»nı bişirmək üçün götürülürdü. Qalan hər üç suyu bir-birinə qataraq yenidən ələkdən süzür və səməni bişirməyə başlayırdılar. Suyu ağır, iri tutumlu mis qazanlara elə miqdarda tökdülər ki, aşıqzənəni ağzına qoyanda qazandakı sudan bir qədər onun içinə çıxmış olsun. Aşıqzənənin içinə çıxmış həmin suya ikinci növ — yerli sakinlərin dilində «iri un» adlanan ələnməmiş buğda unu əlavə edib qarışdırırdılar. Sağ əllə unu suyun içərisinə salıb elə qarışdırırdılar ki, o həll olunurdu. Unun tam həll olunduğunu müəyyən etmək üçün alınmış horradan əlin üzərinə töküb yoxlayırdılar. Əgər əlin üstündəki un xırdacıqları müşahidə olunurdusa, deməli, səməninin unu yetərinjədir (6, 65). 1 kq cücərdilmiş səməninin suyuna həjmi 5-6 litr olan vedrə ilə un əlavə edilirdi. Unun suya miqdarında əlavə edilməsi məsələsi əsas şərtlərdən biri idi. Əks təqdirdə, un çox vurulsaydı, səməni bişəndə qatılaşar və xəmir kimi olardı. Sonuncu məsələni nəzərə alan səməni bişirənlər onun miqdarını bu qayda ilə yoxlayırdılar.

Səməni qazanı ocağa qoyulandan ta bişənə qədər uzun dəstəkli taxta ərsinlə qarışdırılırdı (2). Səməni qarışdırən qadının mömin olması vacib idi. Səməni müqəddəs yemək — Həzrəti Fatiməyi-Zəhra ehsanı sayıldığından (6, 65) bişdiyi ocağın yanında nalayiq danışmaq günah sayılırdı. Camaat inanırdı ki, «ocaq anası» (2) sayılan bu qadın bu cür hərəkətlərə yol verməz.

Müşahidələr göstərir ki, ocaqda bişməkdə olan səmənidən üç adda yemək hazırlanırdı: birincisi, qazan ocağa qoyulandan sonra ilk dəfə qaynadıqda alınan yeməkdir. Quba şəhər əhli buna «sütül», tatlar isə «səməni dövğası» deyirdilər (14). Sütüldən yemək adəti var idi (6, 65) və ona ilk dadmağa maraqlı göstərənlər yaşlılar idi. Məqsəd qabaqcadan səməninin necə dadacağını öyrənmək idi (15). İkinci yemək səməninin təxmini bir saat yarım qədər qaynamasından alınan yemək idi. Bu zaman səməninin rəngi bir qədər qəhvəyi çalır və azacıq qatılaşır. Qaynamaqda olan səməninin üzərində əmələ gələn qabarcıqlardan yuxarıya oxlovabənzər həbbəciklər tullanırdı ki, buna da «oxlov atan» deyirdilər. Azərbaycanın bəzi bölgələrində buna «findıq atan» və ya «qoz atan» da deyirdilər. Adətən, bu zaman səməniyə qoz, findıq və ya badam da atırdılar (2; 11; 24,169). «Oxlov atan» səməniyə də yemək adəti var idi. Çox güman ki, bundan dada bilməyənlərin: «Səməniyə saldım badam,

Qoymurlar bir barmaq dadam.» — şikayətidir ki, bu günümüzdə səməni nəğmələri kimi gəlib çatmışdır.

Üçüncü yemək səməni tam bişib rəngi tünd qəhvəyi çalanda və qatılaşanda alınır ki, buna da el arasında «qubba səməni» deyirdilər (5, 123). «Qubba səməni»nin bişib başa çatması sübh çağına təsadüf edirdi. Səməninin bişməsinə elan edən «ocaq anası» qazanı yerə qoymağı məsləhət görürdü. Məclisin gənc iştirakçıları köməkləşib qazanı yerə qoyurdular. Səməni qoyulan gündə yerdə qar var idisə, təmiz yerdən götürülmüş qardan bir ovuc qazana tökdülər ki, səməninin rəngi qırmızıya çalsın (17). Bu zaman məclisin ən mötəbər ağbirçəyi səməninin üstünə peyğəmbər salavatı çevirir, Qu-

rani-Kərimdən «İxlas» surəsini oxuyub qablara çəkməyə icazə verirdi. Səmənidən istisi bütün məclisdəkilərə çəkilirdi (14).

Quba şəhərində səməni qoyma adəti təkcə bayramla əlaqədar deyildi. Səməni həm də nəzir-niyaz məqsədilə qoyulurdu ki, buna konkret vaxt lazım deyildi. Nəziri qəbul olanlar ilin müxtəlif fəsillərində səməni bişirib paylaya bilərdilər. Buna baxmayaraq, şəhərdə səməni adətən «qara yazda» (Novruzdan bir qədər qabaq) qoyulurdu (21). İstər bayram, istərsə də nəzir məqsədilə bişirilən səməni hər iki halda «Fatimeyi-Zəhra ehsanı» adlanırdı. Etiqada görə, səməni üzərində əl izi görünərsə, deməli, nəzir qəbul edilmiş sayılırdı (27, 75).

Bayram məqsədi ilə bişirilən səmənini kollektiv əməyin məhsulu hesab etmək daha düzgün olardı. Ona görə ki, səməninin tədarükünü bir neçə nəfər görürdü. Kimi buğda, kimi un payı verir, kimi isə odun boyun olub, bu ləziz yeməyi hasilə gətirirdilər.

Nəzir məqsədi daşıyan səməni bir nəfər tərəfindən qoyulduğu üçün kiminsə hansısa pay verməyi məqbul sayılmırdı. Ətrafdakıların köməyi səmənini bişirməyə hazırlıq zamanı lazım olurdu ki, buna da qohum-qonşular tərəddüd etmədən kömək edirdilər. Beləliklə, qarşılıqlı yardım nəticəsində səməni qoyulub paylanırdı. Bir neçə nəfərin birləşib nəzir-niyaz səmənisini qoyması da mümkün idi..

Səməni qoyma el arasında əsl toy-bayram kimi qeyd olunurdu. Bayram libasları geyinmiş məhəllə qadınları xonça tutub səməni qoyulan evə gəlirdilər. Səməni qoyulan evdə səhər ertədən başlanan qələbəlik növbəti günün səhərinə, yəni səməni bişənə qədər davam edirdi (15). Qazanı ocağa qoyandan sonra məclisdə iştirak edənlər başqa yemək bişirib süfrə açır, yemək-içmək qurtaran kimi çal-çağıra başlayırdılar. Adətən, cavanlar çalib oynayırdılar. Dəvət alan sufi və müridlər isə iştirakçılarla birgə əllərində dəf dövrə vurub silsilə nəğmələr oxuyurdular (6, 67). Yaşlılar uşaqları başlarına yığıb səməni haqqında rəvayətlər danışır və səməninin həqiqətən «Fatimeyi-Zəhra ehsanı» olduğuna onları inandırmağa çalışırdılar. Məlumatçıların söylədiklərinə görə, səməni bişəndən sonra onun üzündə ay və ulduz şəkli əmələ gəlir ki, bunu hər adamın görməsi mümkün deyil. Yalnız «əməli saleh» adamlar (yəni düz əqidəsi olanlar) bunu görə bilərdilər (20).

Qeyd etdiyimiz kimi, səməni hazır olandan sonra dadmaq üçün ilk olaraq məclisdəkilərə paylanırdı. Hətta yatanları belə oyadıb səməni yeməyə məcbur edirdilər. Məclisdə iştirak edənlər verdikləri unun müqabilində ailələri üçün səməni payı alırdılar. Səməni suyuna vurmaq üçün bir kasa un verənə bunun müqabilində bir və ya iki kasa səməni və «İsfahan halvası» bişirmək üçün bir neçə litr baş sudan verilirdi.

Səmənidən ilk pay alanların sırasına şəhərin din xadimləri — mollalar, seyidlər, axundlar, əfəndilər də daxil idilər. «Səməni düşməyən» evlərə, xəstələrə və yoxsullara da səməni payı verilirdi. Səmənini iri məcməyilərdə qoyulmuş kasalara tökərək üzərinə bəzək məqsədilə xaşxaş səpirdilər. Səməni payı alan evlərdə boşalmış qabı yumaq adəti yox idi. Kasaya az miqdarda duz töküüb «Allah qəbul eləsin» — deyir və geri qaytarırdılar. Etiqada görə, bu o demək idi ki, «evinizdə tez-tez səməni qoyulsun» (6, 67).

Səməni məclisinə dəvət almayan və pay verilməyənlər səməni qoyulan evin sahibindən narazılıq edir və şikayətlənirdilər. Mövcud umu-küsünü aradan qaldırmaq üçün ev sahibi öz bayram payından küsənlərə pay ayırır və bir daha onları yaddan çıxarmayacağına söz verirdi (15). Bu dadlı yemək Novruz süfrəsinin şah yeməklərindən biri sayılırdı.

Bayram süfrələrini səməni rişəsindən bişirilən, el arasında «İsfahan halvası» kimi tanınan halva da bəzəyirdi. İlk vaxtlarda bu halva əsasən evlərdə, hər ailədə hazırlanırdı. Sonralar bu peşə sahəsinə çevrilib ayrı-ayrı adamlar tərəfindən icra edilməyə başladı. Bayram ərəfəsində halvaçı ustaların müştəriləri daha çox olurdu.



İsfahan halvasının hazırlanma texnologiyasını nəzərdən keçirəndə məlum olur ki, bu proses xüsusi ustalıq tələb edir. Qubahlılar səməni halvasını yüksək zövqlə bişirirdilər. Halvanı hazırlamaq üçün səməninin baş suyundan xəmir yoğurulur, uçayaq qoyulmuş ocağın üstündə yaxşı qızardılmış sac (16), ya da dərin mis tavanın içinə müəyyən miqdarda yağ töküüb əridilir və xəmir əlavə edilirdi. Xəmir yağda iri mis kəfkir ilə qarışdırılaraq qovurulurdu. Xəmir ocaqda o vaxta qədər qalmalı idi ki, onun rəngi tamamilə dəyişib tünd qəhvəyi olsun və ondan xam iy gəlməsin. Halva rənginə gətirilmiş xəmirə əvvəl bal və ya şəkər tozu şərbəti, sonra həvəngdəstədə döyülmüş ədvalar — istiot, sarıkök, razyana, hil, mixək, hind cövüzü, zəncəfil, əzilmiş və ya bütöv halda qoz ləpəsi əlavə edib bir qədər qarışdırırdılar (4, 15-16). Alınmış məhlulu yağlı əllə kündə formasında yumurlayıb qablara yığırdılar. Beləliklə, bayram payları içərisində xüsusi yeri olan məşhur «İsfahan halvası» hazır hesab olunurdu.

Novruzdan sonrakı səməni mərasimi yazın rəmzini bildirən yaşıl səməni ilə əlaqədardır. El arasında bu, «səməni axıtma» adlanırdı (5, 129).

Adətə görə, şəhərdə kiçik dairəvi qablarda göyərdilmiş, qurşağına qırmızı lent bağlanmış və bayram süfrələrinin bəzəyi sayılan səmənini yeni ilin on iki günü evdə saxlayırdılar. On üçüncü gün səhər sübh çağı ən gözəl libaslarını geyinmiş insanlar içində şirniyyatlar - noğul, doğranmış kəllə qənd, ağçörək, qozçörəyi, bükmə, paxlava olan məcməyi və təmiz dəsmala bükülmüş səməni ilə çay kənarına gedirdilər. Niyyət edib səmənini arxasınca baxmadan başlarının üstündən axar suya buraxırdılar. Niyyətdə deyilirdi: «Ay Allah, rüzimizi bol et, salamatlıq olsun. Arzularımıza çataq, gələn il yenə də çaya səməni atım, imkanım çatana nəzir paylayım». İnama görə, müqəddəs səməninin dalınca baxmaq günah sayılırdı. Əfsanəyə görə həmin səmənini su pərisi özü ilə aparır (25).

«Səməni axıtma» mərasimi günorta saatlarındakı davam edirdi. Hamı deyib-gülür, xoş sözlər danışır, uzun zaman görüşmək imkanı olmayan qohum-taşıqlar bir-birindən hal-əhval tutur, nəzirlərinin bir olan Allahdan qəbul olunmasını diləyir və bir-birinə növbəti Novruzadək xoş niyyətlərini bildirirdilər. Nəziri qəbul olanlar mərasimdə iştirak edənlərə şirniyyat paylayırdılar (19). Qeyd etməliyik ki, «səməni axıtma» mərasimi bölgədə yalnız Quba şəhərində keçirilirdi. Ətraf kəndlərdə səməni ya evin damına, ya da həyətdə bar verən ağacın altına, təmiz bir yerə atılırdı (15). Tədqiqatlar göstərir ki, bu mərasim Cənubi Azərbaycanda, Bakı və Qubada təntənə ilə təşkil edilirdi. Bakıda səməni adətən dənizə atılırdı (25). Bu adət Bakıda az qala unudulduğu halda, bir çox mənəvi dəyərlərə mühafizəkar yanaşılan Qubada hələ də qalmaqdadır.

Qubada hazırda bu mərasim əvvəlki dövrlərdən fərqli olaraq günün ikinci yarısında həyata keçirilir. Güman ki, burada vaxt məsələsi unudulub, ancaq tədbir yaddan çıxmayıb. Məlumatçılarımızın fikrinə görə, səməninin sübh çağı çaya atılması ona görə vacibdir ki, günün başqa vaxtlarına nisbətən çayın suyu bu zaman daha təmiz olur.

Səməninin niyə məhz bayramdan on üç gün sonra suya axıtmağın mahiyyətini aydınlaşdırarkən belə qənaətə gəlmək olar ki, xalq bayram günündən sonra hər günün ilin bir ayı hesab edir və yeni ilin nəhs sayılan on üçüncü günündə evə gələ biləcək qada-balanı uzaqlaşdırmaq üçün əvvəl evdəki səməniləri suya buraxır, sonra bağlara, çəmənliklərə gəzintiyə çıxır, bununla da, bayram şənliklərini yekunlaşdırırdılar. Professor M.Dadaşzadənin «Azərbaycan xalqının orta əsr mənəvi mədəniyyəti» adlı kitabında son zamanlardakı yeni ilin on üçüncü günü xalqın bayram gəzintisinə, yəni «sizdeh» və ya yaz gəzintisinə çıxdığı göstərilir (8, 119). Quba və Bakıda «səməni axıtma» mərasimi bayrama yekun mənası daşmışdır. Belə mərasim hazırda qonşu İranda da mövcuddur. Quba və Bakıya bu adəti çox güman ki, buraya müəyyən səbəblərdən köçürülənlər və

köçüb gələnlər gətirmişlər. Onlar ənənəni bir müddət burada da davam etdirmiş, lakin sonralar unudaraq yalnız onun bir hissəsini təşkil edən «səmən axıtma» mərasimini saxlamışlar.

Hal-hazırda Qubada bu mərasim getdikcə daha geniş miqyas alır. Vaxtilə şəhərdə məhəlli xarakter daşıyan — yalnız azərbaycanlıların adət-ənənəsində xüsusi yer tutan bu mərasim digər etnoslara təmas etmiş və mədəni diffuziya nəticəsində ümumşəhər səciyyəsi daşmışdır. Şəhərdə milli mənsubiyyətindən və dini dünyagörüşündən asılı olmayaraq hər kəs aprelin ikisi və ya üçünə təsadüf edilən gündə, əlliklə Qudyalçayın üstünə yığılıb təntənə ilə səməniləri suya axıdırlar. Çay üzərində qələbəlik axşam saatları nadək davam edir və səməniyə nəğmələr oxuyurlar:

Səmənə əl-əl gəzər,  
Dolanar əl-əl gəzər.  
Novruz şamı yanında  
Gözəllər telin bəzər (5, 128).

Göründüyü kimi, yazın gəlməsi, torpağın oyanması, təbiətin canlanması rəmzi sayılan səməni Novruz süfrəsində görkəmli yer tuturdu (25, 167). Tədqiqatlar təsdiqləyir ki, Quba şəhərinin Novruzla əlaqədar zəngin adət-ənənələri vardır. Bu adət-ənənələrin əksəriyyəti ümumazərbaycan səciyyəsi daşısa da, bununla belə bitkin lokal xüsusiyyətləri nəzərə çarpır.

İlk dəfə yaranışı və keçirilmə tarixini müəyyən etmək mümkün olmayan Novruz bayramı və onun adət-ənənələri içərisində xüsusi yer tutan səməni mərasimlərinin bu gün də yaşanması xalqımızın milli-mənəvi dəyərlərimizə dərin ehtiramından xəbər verir.

#### ƏDƏBİYYAT

1. Abbaszadə M.A. Novruz bayramı, «Azərbaycan» qəzeti, 15 mart 1991, 4-5 (1920-ci ildə Azərbaycan Xalq Cümhuriyyətinin orqanı olan «Azərbaycan»ın səhifələrindəki məqalə)
2. Aslanov E. Torpaq çərşənbəsi, «Xalq qəzeti» qəzeti, 15 mart 1997, s.5
3. Braginski İ.S. Bahar bayramı haqqında, «Ədəbiyyat və incəsənət» qəzeti, may 1967, s.14
4. Bünyadov T. Novruz bayramının tarixi kökləri, «Novruz», Bakı, 1989, s.122-125
5. Cavadov Q. Əkinçilik mədəniyyətimizin sorağı ilə. Bakı, 1990
6. Çələbizadə Ə.Ə. «Quba rayonuna aid etnoqrafik materiallar», Azərbaycan SSR Mərkəzi Dövlət Ədəbiyyat və İncəsənət Arxivini, inv. №247, f.164, siy.1, sax. vah. 4, dəf. 22, s.24, Quba, 1935
7. Çələbizadə Ə.Ə. «Quba rayonuna aid etnoqrafik materiallar», Azərbaycan SSR Mərkəzi Dövlət Ədəbiyyat və İncəsənət Arxivini, inv. №247, f.164, siy.1, sax. vah. 6, dəf. 43, s.63-68; dəf. 40, s.15-17, Quba, 1935
8. Dadaşzadə M. Azərbaycan xalqının orta əsr mənəvi mədəniyyəti. Bakı, 1985
9. Əfəndiyev S. Xalqımızın Novruz ənənələri Azərbaycan // Dirçəliş XXI əsr, №3, 2001, s.73-77
10. Həvilov H. Azərbaycan etnoqrafiyası. Bakı, 1991
11. Qeybullayev Q., Rüstəmov T. Səmənə, «Şəfəq» qəzeti, 20 mart 1967
12. Quliyev H. Məişətimizdə adət-ənənələr. Bakı, 1976
13. Quliyev H. Odlar yurduna bahar bayramı, «Ədəbiyyat və incəsənət» qəzeti, 26 mart 1982, s.7
14. Məlumatçı. Abdullayeva Bəturə Cəmaləddin qızı (1911-1997), Quba r-nu, Talabı kəndi
15. Məlumatçı. Əliyeva Cənnət Xəliq qızı (1920), Quba şəhəri
16. Məlumatçı. Günəşli Həsən Cəlal oğlu (1935), Quba şəhəri
17. Məlumatçı. Məmmədov İbrahim Abubəy oğlu (1941), Quba şəhəri
18. Məlumatçı. Məmmədova Kərbəlayi Kimya Əliheydər qızı (1937), Quba şəhəri
19. Məlumatçı. Məmmədova Ərkinaz Rüstəm qızı (1933), Quba r-nu, Girdah kəndi

- 20.Məlumatçı. Şahverdiyev Akif Hacıbala oğlu (1933), Quba şəhəri  
 21.Məlumatçı. Şahverdiyev Firdovsi Hacıbala oğlu (1935), Quba şəhəri  
 22.Nəbiyev A. Azərbaycan xalq ədəbiyyatı. Bakı, 2002  
 23.Nəbiyev A. Bayramların sultanı, «Azərbaycan» qəzeti, 20 mart 2004, s.5  
 24.Novruz bayramı ensiklopediyası // Xalq bayramı, Bakı, 2008  
 25.Novruzdan öncə, «Azərbaycan» qəzeti, 29 fevral 2004, s.4  
 26.Ordubadı M.S. Bahar bayramı, «Ədəbiyyat və incəsənət» qəzeti, 25 mart 1967, s.12 (1946-cı il mart məqaləsi)  
 27.Sarabski H. Köhnə Bakı, Bakı, 2006  
 28.Şaxtantinski M. Novruz bayramı // Azərbaycan kommunisti, №3, 1989, s.67-71

**Ш.Ш.НАГИЕВА**

**Традиционные мероприятия связанные сямани в городе Губа  
 в начале XIX-XX веков**

Праздник Новруза является национальным праздником Азербайджанского народа. А сямани неотъемлемый атрибут Новруза.

В городе Губа до и после праздника Новруз проводятся традиционные мероприятия, непосредственно связанные с сямани. Это выращивание сямани и приготовление из него национальной халвы. А также красочно проходит мероприятие по поводу расставания с сямани. После праздника Новруз, сямани спускается в воду реку. И река своим течением уносит этот маленький атрибут Новруза.

И это традиция привлекает своими особенностями. С описанием этих традиции можно встретиться во многих книгах.

**SH. SH. NAGIYEVA**

**CEREMONIES RELATED TO SAMANI IN GUBA CITY  
 (19 TH — EARLY 20 TH CENTURIES)**

The article is dedicated to samani (growing seed) ceremonies, which are organized during Nevruz — the national holiday of the Azerbaijani people.

In the 19 th — early 20 th centuries, ceremonies were organized in Guba City before and after Nevruz. Among them «samani making» and «samani flowing» ceremonies attract attention for their lokal qualities.

The article has been written on the basis of wide surface materials and literature.

*Rəyçilər: t.e.d.F.İ.Vəliyev, t.e.d.N.Quliyeva.*

*AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun «Tarixi Etnoqrafiya» şöbəsinin 16 yanvar 2009-cu il tarixli iclasının qərarı ilə çapa məsləhət görülmüşdür (protokol №01).*