

Hacı Qadir Qadircada

ƏN XEQTƏM İLLİK
qışaevnədləvənəb



**AZƏRBAYCAN MİLLİ ELMLƏR
AKADEMİYASI
NAXÇIVAN BÖLMƏSİNİN
10 İLLİYİNƏ HƏDİYYƏ**

AZƏRBAYCAN MİLLİ ELMLƏR AKADEMİYASI
NAXÇIVAN BÖLMƏSİ
TARİX, ETNOQRAFIYA VƏ ARXEOLOGİYA
İNSTITUTU

HACI QADİR QƏDİRZADƏ

MİLLİ MƏTBƏX VƏ
QONAQPƏRVƏRLİK

*(Materialların toplanması və sistem-
ləşdirilməsi–elmi-metodik vəsait)*

*AMEA Naxçıvan Bölməsi rəyasət
heyətinin ("31" may 2012-ci il tarixli, 8/8
№-li) və Azərbaycan Milli Kulinariya
Mərkəzinin kulinariya üzrə elmi şurasının
("25" iyun 2012-ci il tarixli, № 3) qərarı
ilə nəşr edilir.*

Naxçıvan-2012

Elmi redaktor: **İ.Ə.Həbibbəyli**
AMEA-nın həqiqi üzvü

Rəyçilər: **T.Ə.Bünyadov**
AMEA-nın həqiqi üzvü

İ.M.Hacıyev
AMEA-nın həqiqi üzvü

Kitabda çöl materiallarının toplanmasının metodları, üsul və vasitələri, sorğu üçün suallar, materialların sistemləşdirilərək elmi şəkildə işlənməsi prinsipləri verilmişdir. Elmi-metodik vəsait müxtəlif istiqamətli çöl materialları toplayan tələbələrə, araşdırmalar aparan tədqiqatçılara, xüsusən milli mətbəx araşdırıcılarına faydalı ola bilər.

Hacı Qadir Qədirzadə, Milli mətbəx və qonaqpərvərlik, (Materialların toplanması və sistemləşdirilməsi-elmi-metodik vəsait) Naxçıvan-2012, "Əcəmi" Nəşriyyat-Poliqrafiya Birliyi. 112 səh.

4700000000
053-2012

© "Əcəmi" 2012.

KİTABIN İÇİNDƏKİLƏR

Ön söz.....	6
Giriş.....	10
Etnoqrafik materialların toplanması şərtləri.....	17
Ənənəvi yeməklər və milli mətbəxlə əlaqəli sorğular	25
Qonaqpərvərliklə bağlı materialların toplanmasına dair sorğular	67
Milli mətbəximiz, and yerimiz: duz–çörək (<i>deyimlər, adətlər, inamlar</i>).....	72
Qonaqpərvərlik və süfrə mədəniyyəti	91
Ədəbiyyat.....	109

ÖN SÖZ

Azərbaycan Respublikası müstəqilliyini yenidən bərpa etdiyi gündən öz tarixinə, milli-mədəni irsinə, dəyərlərinə, tarixi köklərinə sahib çıxmağa başladı. Bu dəyərlərin içərisində ən qiymətliyi əlbəttə ki, milli mətbəximizdir. L.Qumilyov, Vernadski və digər alimlərin fikrincə “Etnosu formalaşdıran landşaftdır”. Landşaftla etnosu bağlayan əsas faktor isə qida zənciridir.

Bütün digər məsələlər, bayramlar, musiqi, rəsm sənəti, mədəniyyət, incəsənət və s. məhz mətbəxin üzərində qurulur.

Ərzağın əldə edilməsi (ovçuluq, bitki, bal yığımı, əkinçilik, heyvandarlıq, quşçuluq, balıqçılıq və s.) onun toplanması, qorunub saxlanması, soyuq və istilik emalından keçirilməsi, hazırlanması, yeyilməsi cəmiyyəti formalaşdıran, onu ailə, toplum, xalq, millət kimi qəlibləşdirən başlıca amildir. Məsələn: Bitkilərin mədəniləşdirilməsi, əkinçilik, xışın, kətmənin, kərəntinin və s. yaranmasına, sənətkarlığın əmələ gəlməsinə, suvarma sistemlərinin qurulmasına, heyvanlardan qoşqu vasitəsi kimi istifadə edilməsinə, heyvan peyininin gübrə kimi utilizasiyasına gətirdi. Bu əkinçilik mədəniyyətini, əkinçi folklorunu, başlanğıc astronomik bilgiləri, ailəni, nəslini, milləti formalaşdırdı. Tarix belə başladı. Uzun illərdən bəri bu sahədə geniş araşdırmalar aparın, Azərbaycan mətbəxini dünya səviyyəsində təbliğ edən, tanıdan bir mütəxəssis kimi bizi daha çox milli dəyərlərimizə olan əsassız iddialar narahat edir. Digər sahələrdə olduğu kimi mətbəx mədə-

niyyətimiz də ciddi şəkildə istismar olunur. Bunun bir tərəfi iddiaçıların qərəzli mövqeyi, saxtakar təbliğatı ilə əlaqəlidirsə digər tərəfi bizlərin astagəlliyi, belə məsələlərə lazımı diqqət verməməyimizlə bağlıdır. Azərbaycan Respublikasının Prezidenti Cənab İlham Əliyevin dediyi kimi: **“...Bizim milli mətbəximiz yenə də ermənilər tərəfindən oğurlanır. Onlar bunu müxtəlif yollarla erməni mətbəxi kimi təqdim etməyə çalışırlar. Halbuki, milli yeməklərimizin adları da Azərbaycan sözləridir”**. Biz bu məsələ ilə əlaqəli uzun müddətdir ki, mübarizə aparır, dünya səviyyəli toplantılarda, xüsusən ermənilərin də iştirak etdikləri sərgilər, festivallar, müzakirələr, baxışlar və elmi məclislərdə tarixi-elmi reallığı ortaya qoyuruq. Amma, həmişə düşünürəm ki, biz bir qayda olaraq pozulmuş hüquqlarımızı bərpa etməyə, haqsız yerə sahib çıxılmış maddi və mənəvi dəyərlərimizi özümüzdə qaytarmağa çalışmışıq. Bunun isə özünəməxsus çətinlikləri mövcuddur. Hər şeydən öncə dünyanın müxtəlif ölkələrində bizdən əvvəl yayılmış yalanı təkzib etmək və reallığı ortaya qoymaq gərəkdir. Deməli, biz cavab üçün araşdırmalar aparmağa məcburuq. Əgər işimizi vaxtında görsəydik bunlara ehtiyac qalmazdı.

Biz Qadir müəllimlə bu məsələləri müzakirə edərkən tarixiliyə, etnik-mədəni bağlara, varislik və sistemlilik prinsiplərinə əsaslanan araşdırmalara, çöl materiallarının toplanması, elmi cəhətdən təhlil edilməsi üçün elmi-metodik vəsaitə ehtiyac olduğu qənaətinə gəldik. Nəticədə, uzun illərin elmi-nəzəri və zəngin çöl materialları toplamaq təcrübəsinə malik olan, bu sahədə

keçmiş Sovetlər birliyi və Türk dünyasında yaxşı tanınan Qadir müəllim dəyərli bir vəsait ortaya qoymuşdur. Burada tək-cə material toplamaq üçün lazım olan zəruri şərtlər deyil, eyni zamanda toplanmış materialların tarixi mənbələrlə qarşılıqlı müqayisəsi əsasında hər iki sahəyə aid dəyərli təhlil aparmaqla ciddi elmi əsər ərsəyə gəlmişdir. Yəni, toplama, qarşılıqlı müqayisə və nəticə. Məncə, kitabın ən böyük dəyəri bundan ibarətdir.

Bütün bunları dərinləndirən, materialları milli, dini və elmi zəmində birləşdirən tanınmış ağsaqqal alimimiz Hacı Qadir Qədirzadənin bu kitabına ön söz yazmaq mənim üçün çox şərəfli və məsuliyyətli bir işdir.

Əvvəlcə qiyabi tanıdığım Qadir müəllimlə yol yoldaşı olmaq, türk dünyası alimlərinin toplandığı mötəbər elmi konfransda iştirak etmək xoşbəxtliyi mənə də qismət olduğundan Qadir müəllimin yalnız bizim deyil, həm də türk dünyası alimləri tərəfindən ağsaqqal, dəyərli elm adamı kimi qəbul edilməsinin şahidi olmuşam.

Kitabında müxtəlif ekspedisiyalar zamanı çöl materiallarını toplamağın yolları, üsulları, elmi şəkildə sistemləşdirilməsi çox gözəl işlənmişdir.

Zəngin şəxsi təcrübəsinə, elmi dəyərlərə əsaslanan ağsaqqal alimimiz material toplayarkən milli-etik normalara, davranış qaydalarına böyük önəm verir. Bu da kitabı xüsusilə, gənc tədqiqatçılar üçün çox dəyərli edir.

Mətbəx indi bir neçə elmi sahə tərəfindən tədqiq edilir. Qida texnologiyaları, qida mühəndisləri daha çox hazırlanma texnologiyaları, tərkibindəki ərzağın miqdarı

və nisbətində fikir verir, diyetoloqlar qidanın insan orqanizminə təsirini, psixoloqlar qida hazırlanan və yeyilən zaman onun psixoloji təsirini, filosoflar mətbəx fəlsəfəsini, folklorçular qidanı müşayiət edən folklor nümunələrini və s. öyrənirlər.

Etnoqrafiya elmi isə milli mətbəxə aid dəyərlərin sanki rəsmiini çəkir.

Qadir müəllim isə daha irəli gedir, yalnız etnoqrafik məlumatları, statistikasını deyil, həm də keçmiş, gələcəyi açıqlaya bilən dinamikanı ortaya qoyur.

Əminəm ki, Qadir müəllimin bu kitabı çöl-tədqiqat işləri aparan bütün araşdırıcılar, həmçinin Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi, "Naxçıvan Mətbəxi" Kulinariya Mərkəzi, eyni zamanda ali məktəblər və elm ocaqlarında çalışan bütün tədqiqatçılar üçün çox dəyərli mənbə, vəsait olacaqdır. Naxçıvan bölgə mətbəxi işdə əsas götürülsə də kitabda verilən metodika hər bir bölgəmiz üçün, hətta digər ölkələr üçün dəyərli vəsaitdir. Bundan əlavə, kitabda verilmiş metodika təkcə milli mətbəximizin toplanmasında deyil, həm də digər sahələr üzrə materialların toplanması üçün gərəklidir. Bu faktorlar kitabı daha da dəyərli, qiymətli edir.

Bu kitabı alimlərimizə masaüstü vəsait kimi məsləhət görür və çox hörmətli ağsaqqal alimimiz Hacı Qadir Qədirzadəyə kitaba ön söz yazmaq şərəfinə məhz bizi məsləhət bildiyinə görə təşəkkür edirik.

Hörmətlə

Tahir Əmiraslanov



GİRİŞ

Milli dəyər-öncə özünü millət kimi dərk etmək, tarixin alt qatlarında yaranmış, uzun illərin sınağından keçərək sintez olunmuş mədəniyyət məcmuna sahib çıxmaq, onu müasir tələblər daxilində zənginləşdirmək və nəsillərdən-nəsillərə ötürərək yaşatmaqdan ibarətdir. Bu baxımdan digər sahələrlə yanaşı mətbəx, qonaqpərvərlik və süfrə ilə bağlı adət-ənənələrimiz, inamlarımız diqqəti daha çox cəlb edir. Mövzunun araşdırılmasını aktuallaşdıran bir neçə şərt mövcuddur ki, bunlar içərisində bədnam qonşuların əsassız iddiaları, dünyanın müxtəlif ölkələrində Azərbaycan mətbəxini, milli yeməklərimizi özlərininki kimi təqdim etmələridir. Bu məsələdən bəhs edərək Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyev 26 aprel 2011 ci il tarixdə AMEA-dakı çıxışında demişdir: “Azərbaycanın ədəbiyyatı, Azərbaycan mədəniyyəti və incəsənəti o qədər zəngindir ki, başqa tərəflərdən bizim milli sərvətimizi özününküləşdirmək üçün cəhdlər göstərirlər. Bu yalnız ədəbiyyatla və ya Nizaminin əsərləri ilə bağlı olan məsələ deyildir. Bizim musiqimiz ermənilər tərəfindən utanmadan oğurlanır. Dahi bəstəkarımız Üzeyir bəyin əsərləri mənimsənilir. Bizim milli mətbəximiz yenə də ermənilər tərəfindən oğurlanır. Onlar bunu müxtəlif yollarla erməni mətbəxi kimi təqdim etməyə çalışırlar. Halbuki, milli yeməklərimizin adları da Azərbaycan sözləridir. Əgər ermənidən soruşsan dolma ermənicə nə deməkdir, onu deyə bilməz, Necə ki, Qarabağ

deyəndə onlar üçün bu sadəcə bir sözdür, onu anlamırlar. Çünki bu erməni sözü deyildir. Ona görə də belə hərəkətlər, əlbəttə ki, bizi çox üzür. Biz öz milli, mədəni irsimizi qorumalıyıq". Hörmətli Prezidentimizin yuxarıdakı tövsiyə xarakterli çıxışı, Naxçıvan Muxtar Respublikası Ali Məclisinin Sədri Vasif Talıbovun Naxçıvan Muxtar Respublikası Ali Məclisinin IV çağırış, IV sessiyasında 2012-ci ili "Milli dəyərlər ili" elan etməsi bizləri bu sahədə, xüsusən milli mətbəximizlə əlaqəli araşdırmaları dərinləşdirməyə yönəltdi.

Təbii ki, bizəqədər bu sahədə tədqiqatlar aparılmışdır. Problemlə əlaqəli bir sıra məsələlər ayrı-ayrı araşdırıcıların ümumiləşdirici əsərlərində, maddi mədəniyyətə həsr edilmiş dissertasiyalarda, 3 cildlik Azərbaycan etnoqrafiyasının II cildində (2), F. Vəliyevin monoqrafiyasında (23), T.İ.Əmiraslanovun tədqiqatlarında öz əksini tapmışdır. Qeyd edək ki, T. Əmiraslanov Azərbaycan mətbəxinin kompleks tədqiqi ilə məşğul olan, Azərbaycan mətbəxinə tibbi, texnoloji, fizioloji, mədəni, etnoqrafik, fəlsəfi, dini və s. aspektlərdən yanaşan araşdırıcıdır. Onun çap edilmiş əsərləri əsasında müdafiə etdiyi namizədlik dissertasiyası da "Azərbaycan Milli Kulinariya Mədəniyyətinin tədqiqatı" adlanırdı. Çoxsaylı kitab və məqalənin müəllifi olan Tahir Əmiraslanovun son dövrdə nəşr edilmiş üç əsəri diqqəti daha çox cəlb edir (7, 8, 35), xüsusən onun rus dilində nəşr olunmuş "Кулинарная kleптомания" kitabında ermənilərin Azərbaycan mətbəxi ilə əlaqəli əsassız iddialarına tutarlı

elmi cavab verilmişdir. Bu baxımdan müəllifin T.İ. Xatranova və Q.A. Dubovisa cavabları böyük önəm daşıyır (24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34).

Tahir Əmiraslanovun tədqiqatları istisna olmaqla, mətbəx mədəniyyəti ilə bağlı araşdırmaların bir çoxunda dağınıqlığın olduğu görünməkdədir. Hər şeydən öncə bəzi müəlliflər aşbazlıq (kulinar), yemək, yeməkbişirən peşəsi ilə daha geniş anlam kəsb edən, tarixi keçmişə malik olub maddi və mənəvinin vəhdətindən yaranmaqla milli dəyəərə çevrilən mətbəx və süfrə mədəniyyətini, qonaqpərvərlik adətlərini eyniləşdirirlər. Təbii ki, bunun ortaq cəhətləri var, lakin eyni şey deyil. Biri xörəyin, şirniyyat və s. hazırlanması (lazım olan ərzaq və məmulatların seçilməsi, hazırlanma, bişirmə qaydaları), bir az geniş anlamda süfrəyə verilməsidir. Digəri isə özündə tarixiliyi, təbii-coğrafi şəraiti, regional amilləri birləşdirən, zaman keçdikcə zənginləşməklə milliləşən, mənəvinin maddidə təcəlləsindən yaranan öz mədəniyyətdir. Bizcə milli mətbəx, qonaqpərvərlik və süfrə mədəniyyəti ilə bağlı araşdırmalar aparılarkən hər iki amilin vəhdətinə diqqət verilməlidir. Misal olaraq deyək ki, bir xarici vətəndaş üzərində “Azərbaycanın milli yeməkləri” yazılmış kitabı alıb içərisinə baxır və hər hansı yeməyin (bozbaş, hədik və s.) ancaq hazırlanma qaydasını oxuyur. Təbii ki, onda milliliklə bağlı heç bir fikir yarana bilməz. Əksinə, Tahir Əmiraslanovun “Mətbəx dastanı”(8) kitabında isə məsələyə bitkin halda yanaşılmış-tarixilik, millilik, etnik sahiblik və müasirlik vəhdət halında təqdim olunmuşdur. Bizcə problemə

bütövlükdə bu yöndən yanaşmaq gərəkdir.

Məsələnin digər tərəfinə gəlincə, biz 40 ildir ki, etnoqrafik çöl materiallarının toplanması ilə məşğuluq və bunun üçün xüsusi hazırlığın olmasını vacib sayırıq. Belə hesab edirik ki, əldə sorğu, zəruru texniki vasitələr, həmçinin nəqliyyat olmadan hərtərəfli material toplamaq mümkün deyil. Bütün bunları nəzərə alaraq biz bu qərara gəldik ki, ayrı-ayrı problemlərlə əlaqəli əvvəlcədən hazırladığımız, zaman keçdikcə təkmilləşdirdiyimiz sorğu vasitəsini elmi-metodik vəsait kimi nəşr etdirək. Vəsaiti hazırlayarkən gənc araşdırıcıların istəklərini də nəzərə almışıq. Çünki, hazırda ümumiləşdirici vəsait yoxdur. Biz bu vəsaitdə sadəcə sorğuları deyil, onun elmi-metodik tərəflərini, həmçinin toplanmış materialların elmi şəkildə araşdırılması yollarını göstərmək məqsədi ilə müəyyən ümumiləşmə tərzli təhlillər də vermişik.

Milli mətbəx, qonaqpərvərlik və süfrə mədəniyyəti ilə əlaqəli elmi-metodik vəsait hazırlanarkən uzun illərin təcrübəsinə, digər ölkələrdə bu istiqamətdə aparılan araşdırmalara əsaslanmışdır. Bu üsulla apardığımız araşdırmalar öz əksini beynəlxalq simpoziumlardakı məruzələrdə və nəşr etdirdiyimiz yazılarda (11), bu məsələ ilə əlaqəli T.İ.Qədirzadənin (12), A.Y.Orucovun (20) və başqalarının tədqiqatlarında tapmışdır.

Çöl materialları toplamaqla bağlı bir neçə cəhəti xüsusi vurğulamaq istərdik. Hər şeydən öncə mövzunu seçərkən onun tarixiliyinə və elmi əhəmiyyətinə diqqət vermək.

Mövzuya, onun araşdırılma vəziyyətinə bələd olmaq,

onu bütöv olaraq mənimsəmək gərəkdir. Bu həm nəzəri, həm də təcrübi cəhətdən çox ciddi əhəmiyyətə malik olmaqla, hansı materialların və nə məqsədlə toplanacağına, əvvəlki müəlliflərin yanaşma tərzinin öyrənilməsinə, daha çox diqqət yetiriləcək məsələlərin müəyyənləşdirilməsinə şərait yaratmış olur.

Mövzunun araşdırılmasının elmi, təcrübi əhəmiyyətini bilmək, onu məlumatçılara izah etmək onları daha da ruhlandırmaqla bu işə həvəslərini artırır. Çöl tədqiqat işləri zamanı elə vəziyyətlə rastlaşmışıq ki, material toplamaq istədiyimiz adam bizi çox soyuq qarşılayıb. Elə ki, problemin elmi əhəmiyyətini, milli tərəflərini izah etmişik onlar nəinki qiymətli müsahibə çevrilmiş, hətta ətrafımıza bu sahəni bilən digər insanları toplamış, yaşlarından asılı olmayaraq bizi ətrafdakı tarixi abidələrə aparmışlar. Unutmaq olmaz ki, tarixi keçmişimizə, maddi və mənəvi mədəniyyətimizə yaxılan qaralar, əsassız ərazi iddiaları sahə mütəxəssisləri, elm adamları kimi bütövlükdə xalqımızı düşündürür. Onlar da tarixi həqiqətin ortaya çıxmasına çalışırlar. Bax, material toplayarkən bunlara önəm vermək gərəkdir. Məlumatçı bilməlidir ki, onun söylədikləri tarixi həqiqətlərin bərpasına, maddi və mənəvi mədəniyyətimizin, yaşam tərzimizin öyrənilməsinə, milli dəyərlərimizin qorunub saxlanmasına xidmət edir.

Çöl materiallarının toplanmasının metod və üsulları. Çöl materialları ekspedisiyaya, ezamiyyə və stasionar yolla, müşahidə, müsahibə və tədqiqatın xarakterinə

uyğun olaraq rəy sorğusu (yazılı) üsullarla aparıla bilər.

Ümumi cəhətlərlə yanaşı ayrı-ayrı sahələr üzrə material toplamağın özünəməxsus cəhətləri vardır ki, bunlar ayrıca olaraq nəzərə alınmalıdır. Bu gün dünyanın bir çox inkişaf etmiş, şəhərləşmə prosesinin üstünlük təşkil etdiyi, ənənəvi münasibətlərin aradan çıxdığı ölkələrdə etnoqrafik araşdırmalarda daha çox müasir yaşayış tərzinə üstünlük verilir. Bunu iki cəhətlə səciyələndirmək olar: a). Zamanında həmin ölkələrdə maddi və mənəvi mədəniyyətin ənənəvi cəhətlərinin toplanması, sistemləşdirilməsi geniş şəkildə aparılmış, gələcək nəzəri araşdırmalar üçün zəngin baza yaradılmışdır. Onlar öz ölkələri və xalqları ilə yanaşı digər ölkələrin tarixinin, maddi və mənəvi mədəniyyətlərinin araşdırılmasını təsir dairələrinə salmaqla geniş elmi şəbəkə yaratmağa nail olmuşlar. Bundan sonra ikinci cəhət formalaşmışdır. b). Tarixi proseslərə, etnik-mədəni münasibətlərə, xüsusən etnik yerdəyişmələr, etnogenetik əlaqələr və milli kimlik məsələlərinə özlərinə məxsus tərzdə, elmlikdən çox irqçilik, «hakim mədəniyyət»ə əsaslanan nəzəriyyə ilə yanaşmaq. Özgə sözlə desək nəzəriyyənin pərdəarxası cəhətləri-dini təsübkeşlik, ali irqçilik, Hind-Avropaçılıq, sivillik (barbarlıq) və bu kimi qeyri-elmi yanaşma tərzini formalaşdırmaq, onu digər ölkələrə reallıq kimi qəbul etdirmək. Ardıcıl fəaliyyət nəticəsində onlar buna əsasən nail olmuşlar. Uzun illər elmdə həmin fikirlər əsas götürülmüş, milli tarixə özgələrinin prizmasından baxılmışdır. Digər ölkə

kələrdə olduğu kimi çox vaxt bizdə də buna ciddi önəm verilmiş, nəzəri məsələlər qərb və rus alimlərinin baxışları əsasında müəyyənləşdirilmişdir. Nəticədə maddi və mənəvi mədəniyyətin, tarixi proseslərin araşdırılması millilikdən uzaqlaşdırılaraq qondarma nəzəriyyələrə tabe etdirilmişdir. Bu özünü etnoqrafik araşdırmalarda daha çox göstərmişdir. Etnoqrafik tədqiqatlar təsviri cəhətlərdən nəzəri, qarşılıqlı müqayisə müstəvisinə, özgə sözlə desək ənənəvi etnoqrafik araşdırmalardan etnologiya səviyyəsinə zəif yüksəlmişdir. Bu gün başlıca vəzifə ümumi etnoqrafik araşdırmalardan arxeoetnoqrafik, etnososioloji, etnopsixoloji, etnik tərbiyə, etnodemoqrafik, etnogenetik, etnik-mədəni və bu kimi digər məsələlərin araşdırılmasına, bunların etnoqrafiya, etnologiya elminin sahələri kimi inkişafına nail olmaqdan ibarətdir. Azərbaycan Respublikası Prezidenti Administrasiyasının rəhbəri, akademik Ramiz Mehdiyevin məqaləsində də deyildiyi kimi: “Avropa və Rusiyada olduğu kimi Azərbaycanda da milli ideologiyanın formalaşmasına, bunun üçün tarixi etnologiya, etnocoğrafiya, etnopsixologiya, xüsusən etnogeneza və bu elmin digər sahələrinin inkişafına ciddi diqqət yetirmək lazımdır” (16).

Kitabın sonundakı iki başlıq toplanmış çöl materiallarının digər mənbələrlə qarşılıqlı müqayisəsinin təhlili kimi verilmişdir. Burada nümunə olsun deyə ancaq çörək və qonaqpərvərliklə bağlı məsələləri şərh etmişik. Ümumiyyətlə toplanmış bütün çöl materialları bu qaydada təhlil edilməlidir.

ETNOQRAFİK MATERIALLARIN TOPLANMASI ŞƏRTLƏRİ*

1. Hər şeydən öncə öyrəniləcək məsələlərin sorğu formasının (vərəqələrinin) və yazılı rəyi soruşulanlar üçün anketlərin hazırlanması, onlar üzrə material toplanmasına hər hansı elmi qurum və ya elmi rəhbər tərəfindən razılıq verilməsi, ekspedisiya və ya ezamiyyə ilə bağlı olaraq rəsmi məsələlərin həll edilməsi.

2. Çöl materialları toplayarkən təbii-coğrafi şəraitə diqqət yetirilməsi. Bu məqsədlə seçilmiş yaşayış məntəqələrinin regionun xarakterik cəhətlərini özündə əks etdirməsini nəzərə alınması.

Bəlli olduğu kimi məişət münasibətləri, əhalinin məşğuliyyəti, maddi və mənəvi mədəniyyətin ayrı-ayrı cəhətləri dağ, dağətəyi və düzən zonalar, şəhər, şəhər tipli məntəqələr üzrə müəyyən fərqli cəhətlərə malik olmuşdur. Bu özünü yuxarıdakı amillərlə yanaşı ayrı-ayrı bölgələrdə də göstərməkdədir ki, bunları da nəzərdən qaçıрмаq olmaz.

3. Yaşayış məntəqəsi haqqında ümumi məlumatın öyrənilməsi. Bu zaman əhalinin etnik tərkibinə, dini mənsubiyyətinə, məişət dilinə xüsusi fikir verilməlidir. Bəlli olduğu kimi, Azərbaycanın ayrı-ayrı bölgələrində müxtəlif etnik qruplar, milli azlıqlar, İslam dini ilə yanaşı digər dinlərə mənsub insanlar yaşayırlar. Bu isə problemin araşdırılmasına ciddi şəkildə təsir edən amillərdir.

**Bu şərtlər çöl tədqiqat işlərinin ayrıca bir sahəsinə deyil, hərtərəfli araşdırmalara aiddir.*

4. Araşdırmalarda nəzərə alınması vacib olan məsələlərdən biri də etnik cəhətdən qarışıq (milli-qarışıq) yaşayış məntəqələri, heterogen (qarışıq) nikahlar, ailələrdir. Belə yaşayış məskənlərində birgəyaşayış qaydaları, qarşılıqlı təsir məsələləri, ümumi ortaq cəhətlər nəzərə alınmalıdır. Qarışıq ailələrdə isə ortaq ünsiyyət vasitəsi, uşaqların tərbiyəsi, mətbəx məsələsi, milli adət-ənənələrə münasibət diqqət mərkəzində saxlanmalıdır.

5. Material toplayarkən yerli idarəetmə orqanları ilə görüşüb razılıq almaq, məsələnin mahiyyətini onlara izah etmək gərəkdir.

6. Məlumat toplanacaq şəxslərin müəyyən edilməsi. Bu məsələdə onların cinsinə, milli (etnik) kimliyinə, yaşına, təhsili, məşğuliyyəti və sağlıq durumuna ciddi fikir verilməlidir.

7. Yerli idarəetmə orqanlarının nümayəndələrinə, həmçinin məlumatçılara toplanacaq materialların xalqımızın maddi və mənəvi mədəniyyətinin öyrənilməsindəki elmi əhəmiyyətini düzgün izah etmək gərəkdir. Belə olduqda hər kəs işin milli və mənəvi tərəflərini daha dəqiq bilməklə hərtərəfli yardım göstərməyə çalışacaqdır. Əksi təqdirdə həm yerli icra strukturlarında, həm də material toplamaq istənilən şəxslərdə mənfi münasibət formalaşacaqdır. Çoxillik təcrübəmizə əsaslanaraq deyə bilərik ki, bu zaman toplayıcıyı "başdan etmək", müxtəlif bəhanələrlə ondan qurtarmaq üstünlük təşkil edir.

8. Material toplamağa təsir edən əsas şərtlərdən

biri də toplayıcının, xüsusən ekspedisiya rəhbərinin şəxsi nüfuzu, insanlara münasibəti, diqqət və qayğısıdır. Çalışmaq lazımdır ki, işdə rəsmiyətçilik, məlumatçıların aşağılanması olmasın. Bir çox halda məlumatçılar: «Siz bizdən yaxşı bilirsiniz» deməklə məsələdən yayınmağa çalışırlar. Buna görə də toplayıcının materialların ayrı-ayrı kəndlər və digər yaşayış məntəqələri üzrə fərqləndiyini, hətta bu sahədə insanların fərqli məlumatlara malik olduqlarını və hər bir məlumatın işin daha dolğun yerinə yetirilməsindəki əhəmiyyətini xüsusi vurğulaması yüksək elmi nəticələr əldə edilməsinə səbəb olur. Toplayıcı özünü kəndin sakinlərindən, material topladığı adamlardan biri kimi aparmalıdır. Belə olduqda daha real məlumat əldə etmək mümkündür.

9. Material toplayanın geyim və bəzəyi yerli şəraitə uyğun olmalı, insanlarda ikrah hissi yaratmamalıdır.

10. Material toplayarkən bütün məlumatçılara eyni münasibət bəslənməklə məsələdən yayınmağa, sözcülyə yol verilməməlidir. Bəzən kəndə (material toplanacaq məntəqəyə) gələnin, toplayıcının kimliyini bilməyən insanlar onlara müəyyən dərdlərini anlatmağa, hətta hansısa çatışmamazlıqları bildirməyə çalışırlar. Onları kobud qarşılamaq yolverilməz olmaqla çox zərərliyə. Məsələnin mahiyyətini izah etdikdən sonra onlar sakitləşir, bir çox halda yaxşı məlumatçılardan biri olurlar. Buradaca bir məsələni də qeyd etməkdə fayda vardır. Toplayıcı yerlərdəki real vəziyyəti daha yaxşı öyrəndiyindən elmi cəhətdən təhlil aparmaqla,

çatışmamazlıqların aradan qaldırılması sahəsində dəyərli təkliflərlə çıxış edə bilər.

11. Material toplayarkən bir məsələyə də diqqət vermək gərəkdir. Ola bilir ki, söhbət əsnasında məlumatçı hər hansısa bir sualı, məsələni kiminsə daha yaxşı bildiyini söyləyir. Həmin adamla mütləq görüşmək gərəkdir.

12. Bu işdə məlumatçıların həvəsləndirilməsi, onların verdikləri məlumatların xalqımızın tarixinin yazılmasındakı əhəmiyyəti, adlarının məlumatçıların siyahısına daxil ediləcəyinin bildirilməsi, fotolarının çəkilməsi və digər bu kimi hallar toplamaya müsbət təsir göstərir.

Geniş məlumat topladığım şəxslərdən biri mənə zəng edib, hətta iş yerimə gəlib soruşurdu ki, Hacı, bizim kitab nə vaxt çıxacaq? Elə ki, kitab nəşr edildi, mən bir nüsxəni müəllif sözü ilə imzalayıb ona təqdim etdim və məlumatçılar arasında adını göstərdim. Sonra öyrəndim ki, kitabı tanışlarına, ailəsinə göstərib deyirmiş ki, baxın burada mənim də adım var, filan məlumatları mən söyləmişəm.

13. Məlumatçılarla onların anlayış tərzində rəftar etmək, mövcud olan dialekt və şivə fərqlərinə xüsusi diqqət yetirməklə yerli terminlərə önəm vermək çox əhəmiyyətlidir. İmkan daxilində onların ədəbi dildə qarşılığını göstərmək yaxşı olar.

14. Bir çox halda məlumatçı oxuduğu, hər hansı bir informasiya vasitəsi ilə aldığı məlumatı yerli material

kimi təqdim edir. Ona görə də ayrıcalıq təşkil edən məlumatlar digər şəxslər vasitəsi ilə dəqiqləşdirilməlidir.

15. Materialların toplanmasında məlumatçı ilə bir-başa, canlı əlaqə xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Əgər araşdırıcı yaşayış məntəqəsinə getmədən, buradakı real vəziyyəti, təbii-coğrafi şəraiti, ümumi etnoqrafik cəhətləri, əhalinin etnik kimliyini, sosial münasibətləri, məşğuliyyət sahələrini bilmədən hər hansısa dolayı yolla-telefon, bəzən dərs dediyi tələbələr vasitəsi ilə material toplayır və ya topladırsa bu reallığı əks etdirə bilməz. Təssüf ki, elmdə belə hallar mövcuddur.

Bəzən də bir regionda 3-5 gün olan araşdırıcı sanki hər şeyi bilirmiş kimi davranır. Unudulur ki, etnoqrafiya və bu qəbildən olan elmi tədqiqatlar kabinetlərdə, çoxdan dünyasını dəyişmiş insanlara, tək-tək adamların məlumatlarına, yolüstü xəbərlərə istinadən aparılmır. Bu, bir çox halda elmi dövriyyəyə əsassız məlumatların daxil olmasına, nəticədə böyük xətaya gətirib çıxarır.

16. Çöl materiallarının toplanmasının başlıca şərtlərindən biri texniki vasitələrlə təhcizat məsələsidir. Müasir dövrdə ancaq ənənəvi üsullarla material toplamaq, şifahi sorğu və qeydlər götürmək istənilən nəticəni vermir. Bu gün foto-aparat, video-kamera, şifahi nitqin, sorğunun texniki vasitələrlə qeydə alınması vacib olmaqla işin elmiliyini artırır və geniş çöl materiallarının toplanmasına imkan yaradır.

17. Etnoqrafik və folklor materialların toplanmasının başlıca şərtlərindən biri də tədqiqatçının öyrənməyə

çalışdığı adət-ənənələrin, mərasimlərin aktiv iştirakçısı olmasıdır. Bəzən material toplamaq məqsədilə təşkil olunmuş adət, mərasim və oyunlar reallığı tam əhatə etməməklə süni xarakter daşıyır. Təbii ki, bu məsələdə unudulmuş, məişətdən çıxmış hallar istisnalıq təşkil edir. Əksinə, onların bilginlər tərəfindən canlandırılması, təşkili daha çox bərpa xüsusiyyətləri daşımaqla böyük elmi əhəmiyyət kəsb edir.

18. Önəmli məsələlərdən biri də toplanmış materialların yerindəcə, ilkin şəkildə sistemləşdirilməsi, oxşar cəhətlərin müqayisəli göstərilməsidir. Hətta bu iş toplayıcıya bəlli olan mənbələrlə də aparıla bilər. Material toplanan zaman qeydə alınmış xüsusi cəhətlər ayrıca olaraq göstərilməlidir. Sonrakı seçmə və qarşılaşdırmalarda bunun böyük elmi əhəmiyyəti vardır.

19. Materialların toplanmasında tədqiqatçıların onlara verilən çay və şirniyyatı qəbul etməsi xüsusi önəm daşıyır. Bu birbaşa xalqımızın qonaqpərvərlik adətindən, milli düşüncə tərzindən irəli gələn hal olmaqla ünsiyyət yaratmaqda böyük rol oynayır. Natəmizlik, xoşuna gəlməmək və bu kimi səbəblərdən onların qəbul edilməməsi qarşı tərəfin təhqir olunması kimi dəyərləndirilə bilər. Çoxillik təcrübəmizə görə bunun belə qəbul edildiyini söyləyə bilərik. Təbii ki, kiminsə evində yemək yeməmək, qonaqlıqda iştirak etməmək bura aid olmamaqla, ondan müəyyən vasitələrlə, yumşaq tərzdə imtina edilməsi heç bir narazılığa səbəb ola bilməz. Bu məsələdə şəxsi münasibətlər də ciddi rol oynayır.

20. Çöl tədqiqat işləri zamanı bütün materialların eyni məlumatçıdan toplanması onun yorulması ilə bərabər materialların birtərəfli olmasına gətirib çıxarar. Buna görə də bir neçə məlumatçının bir yerdə olması, ayrı-ayrı məsələlərin izahında müxtəlif fikirlərin toplanmasına, yaddaşların çözlənməsinə səbəb olur.

21. Maddi mədəniyyətlə bağlı materiallar toplanarkən əyanilik ön planda olmalıdır. Bu özünü daha çox müxtəlif mərasimlərin keçirilməsində, qədim inanclar sisteminin öyrənilməsində, təsərrüfat fəaliyyətində, milli mətbəx və digər bu kimi sahələrdə göstərir. Bu mərhələdə bütün texniki imkanlardan istifadə olunmalıdır.

22. Toplanmış materiallar bölgələr, hətta ayrı-ayrı yaşayış məntəqələri üzrə kataloqlaşdırıldıqdan sonra ümumiləşdirilmələr aparılması gələcək araşdırmalar üçün ciddi zəmin hazırlamış olur.

23. Çöl-tədqiqat işləri zamanı ekspedisiyanın tərkibində kişilərlə yanaşı qadın əməkdaşların olmasının böyük üstünlükləri vardır. Bu, hər şeydən öncə geniş material toplamağa imkan verir. Xüsusən, ailə-məişət münasibətləri, doğum, uşaqların tərbiyəsi, evdarlıq və s. problemlərin öyrənilməsində daha da önəmlidir. Çünki bir sıra məsələlər vardır ki, kişi araşdırıcılar onları qadınlardan toplaya bilmirlər.

24. Ekspedisiyanın keçirilməsi üçün zəruri şərtlərdən biri nəqliyyat və mənzillə təminat məsələsidir. Bu problemi iki yəndən həll etmək olar: a). Tədqiqat aparılacaq bölgənin tibb, məişət və rabitə xidməti olan yaşayış

məntəqəsindən birində müvəqqəti yaşamaq (ev kirayələmək); b). Tədqiqat aparılacaq bölgəyə yaxın məsafədəki şəhərdə, mehmanxanada yerləşmək. Hər iki halda ayrıca nəqliyyat vasitəsinin olması vacibdir. Əks təqdirdə yaşayış məntəqələrinə getmək və qayıtmaq böyük çətinliklərə, bəzən saatlarla vaxt itgisinə səbəb olur. Təbii ki, qalmaq üçün yer elə seçilməlidir ki, oradan gediləcək məntəqələrə məsafə təqribən eyni olsun. Əksi təqdirdə gün ərzində 150-200 km, xüsusən dağ yolları ilə məsafə qət edib lazımi materialların toplanması mümkün deyil.

ƏNƏNƏVİ YEMƏKLƏR VƏ MİLLİ MƏTBƏXLƏ ƏLAQƏLİ SORĞULAR

1. Yaşayış məntəqəsinin təbii-coğrafi şəraiti, tarixi və arxeoloji məsələlərlə bağlı məlumatların toplanması və qarşılıqlı təhlili.

2. Əhalinin məşğuliyyətinin ənənəvi mətbəxə təsiri.

3. Mətbəx məsələsində bölgələr üzrə fərqliliklər

4. Mətbəx necə adlanırdı?

1. Qəfəxana (niyə belə adlanırdı? Qəhvə ilə əlaqəsi varmı?)

2. Ocaqbaşı

3. Təndirbaşı

4. Təndirəsər

5. Yandan

6. Biş-düş evi

7. Təndir damı və s.

8. İndi xörək hazırlamaq üçün ayrıca yeriniz varmı?

9. O necə adlanır, evin içərisində, ona bitişik və ya ayrı yerləşir?

10. Yemək hazırlanan yerlərin fəsillərə görə bölünməsi:

1. İlin isti fəslində

2. Qışda (ilin soyuq fəslində)

5. Xörək hazırlanan yerlər necə adlanırdı:

1. Ocaq
2. Buxarı
3. Bala təndir
4. Qışda təndirlər (səhər yeməyinə)
5. Müasir dövrdə qaz və elektrik cihazları.

6. Enerjiyə qənaət məqsədi ilə qışda evləri qızdırmaq üçün istifadə edilən sobaların üzərində xörək hazırlayırsınız mı?

7. Xörək hazırlamaq üçün istifadə edilən məişət əşyaları: qazan, mis qablar, formaları:

1. Bala qazan
2. Orta qazan
3. Böyük qazan
4. Məclis qazanı
5. Xeyrat qazanı
6. Tavalər
7. Badyalar
8. Aşsüzən, çilovsüzən, kəfki, çömçə.

8. Digər qablar: (saxsı, ağac, dəri, bitkilərdən)

1. Çölməklər və formaları: bala çölmək, kəllə çölməyi, külfət çölməyi.
2. Çanaqlar, kasalar, qum-qumalar (su qabları)
3. Ağac əşyalar, kasalar, qaşıqlar və s.
4. Dəri qablar (eymə, tuluq, dağarcıq və s.)

9. Mətbəxdə süd məhsulları hazırlamaq və su üçün istifadə edilən əşyalar (qablar)

1. Süd məhsulları üçün: metal, nehrə, küpə, eymə, tuluq, bədyə, sərnəç və s.

2. Su üçün: kuzə, səhəng, qələnnik, bardaq, qurt-qurt, cüyürdək, müxtəlif su parçaları və s.

10. Mis qablardan istifadə qaydaları, qalaylanması

11. Çini-çanaqlar.

12. Müasir mətbəx dəstləri. Evinizdə milli mətbəxlə bağlı hansı ənənəvi əşyalar var (saxsı, mis, daş əşyalar, odun samovarı, manqal və s.) və onlardan istifadə edirsinizmi?

13. Sizcə həmin əşyalarda hazırlanan xörəyin, çayın dadında fərq varmı?

14. Onlardan istifadə etməyə sizə nə maneə olur? (məişətdəki çətinliklər, onların dəbdən düşməsi və s.)

13. Mətbəx əşyalarının saxlanıldığı yer:

1. Gündəlik istifadə edilən.

2. Ehtiyat.

3. Rəf və taxçalar.

4. Müasir mətbəx mebeli

14. Şüşə məmulatı

15. Ədviyyat qabları

16. Müxtəlif çəkmələrin- gülab, pişpişə, boymadərən və s. hazırlanması üçün istifadə edilən qablar.

17. Ailələrdə gündəlik yeməklərin və içkilərin hazırlanması

1. Səhər yeməyi necə adlanır?
2. Hamı eyni zamanda yemək yeyirmi?
3. Süfrə necə adlanırdı?
4. Yemək harada yeyilirdi?
5. Hansı məhsullardan istifadə edilir?
6. Süd məhsulları: süd, pendir, xama, qaymaq, şor, yağ (kərə)
7. Şirniyyat: mürəbbə, bal, şəkər
8. Yumurta-hansı formada (yağda, qaynanmış).
9. Nə içilir-şirin çay, süd?
10. Çörək: lavaş, dəstana, qalın və s.
11. Səhər yeməyində fəsillərə uyğun olaraq dəyişiklik olurmu?
12. Xüsusən ilin soyuq aylarında səhərlər xəmir, un xörəkləri (xəşil, horra, əriştə), yarma və s. yeyilirdimi?
13. Səhər yeməyində daha nələrdən istifadə edilirdi: xaş, axşamdan saxlanılan yemək və s.?

18. Günorta yeməyi:

1. Günorta yeməyi necə adlanırdı?
2. Yemək nə vaxt yeyilirdi?
3. Ailənin bütün üzvləri eyni zamanda yemək yeyirdilərmidi?
4. Süfrə necə düzəldilir?
5. Günorta yeməyi fəsillərə görə fərqlənirdimi?

19. Təsərrüfat işləri ilə əlaqəli olaraq hansı yeməklərə üstünlük verilirdi?

1. Pendir, göyərti, xüsusən yarpız, yumurta çörək (yazda)
2. Yayda
3. Payızda
4. Qışda

20. Axşam yeməyi

1. Axşam yeməyi necə adlanır?
2. Nə vaxt yeyilir?
3. Bütün ailə üzvləri eyni zamanda yeməyə otururlarmı?
4. Hansı yeməklər, xörəklər olur: ət xörəyi, bitki mənşəli yeməklər, qarışıq yeməklər.
5. Yeməklər ayrı-ayrı çəkilirdi və ya kimlər birlikdə yeyirdilər?
6. Kişilərin yeməyi fərqlənirdimi?
7. Süfrədə yeməklə bərabər nə olurdu- göyərti, turşu, su, hər hansı şərbət, fəsillərə uyğun olaraq soğan, turp və s.?

21. Yeməklə bağlı ədəb-ərkanlar:

1. Yeməkdən əvvəl yuyunmaq
2. Əl suyunun verilməsi
3. Süfrə başında oturmaq
4. Çörəyin kəsilməsi
5. Yeməyə ilk başlamaq
6. Yeməyi ardıcılıqla yemək
7. Yeməyi bitirmək, süfrənin yığışdırılması
8. Çay və şirniyyat süfrəsi

22. Bayram və mərasim yeməkləri:

1. Hansı bayram və mərasimlərdə xüsusi yeməklər hazırlanırdı?
2. Çillə bayramına aid yemək, çərəz və içkilər
3. Xıdır bayramı ilə bağlı yeməklər, çərəzlər, içkilər
4. Axır çərşənbə və Novruzla bağlı yeməklər, içkilər, çərəzlər, şirniyyat və s.
5. İlk qar yağan gün xəmir xörəkləri yeyilirdimi?
6. Qurban bayramı süfrəsi
7. Oruc bayramı süfrəsi
8. Ailə adətləri ilə bağlı xüsusi süfrələr

23. Mərasim yeməkləri:

1. Toy, şirinlik və s. ailə adətləri ilə bağlı yeməklər. Onların hazırlanması.
2. Toyda hansı yeməklər verilirdi: küftə, bozbaş, dolma, plov, kabab, cızbız, qovurma, bozpört və s.
3. Toy xörəklərini kimlər bişirirdi və həmin adamlar necə adlanırdılar: aşçı, aşbaz, xörək bişirən və s.
4. Aşbazlar (kişi, qadın) ümumi və ya tayfalar üzrə olurdu?
5. Xörəyin hazırlanmasına kimlər yardım edirdi?
6. Toyda adi günlər üçün yemək hazırlanması (Ümum məclisdən əlavə)

7. Toy məclisi üçün yemək hazırlanması
8. Heyvan kəsilmə gün, toyun keçirildiyi gün arada verilən yeməklər
9. Toyda istifadə olunan göyərti, turşu, turp və s.
10. Toy üçün şirniyyat və şərbətlərin hazırlanması
11. Qız toylarında verilən yeməklər. Şilə nədir və necə hazırlanır?
12. Duvaq günü gəlin üçün xüsusi yemək hazırlanırdımı və necə adlanırdı?

24. Yas məclisləri-ehsan

1. Ehsan necə adlanır?
2. Ehsan xörəyini kimlər hazırlaya bilərdi?
3. Ehsan kimlərə verilirdi? (qəbir qazan, yuyan və s.)
4. Qoltuq çörəyi, çölmək gətirmə adəti olmuşdurmu?
5. Ehsan nə vaxt verilirdi?
6. Ehsana dəvət etmə adəti olmuşdur?
7. Ehsan üçün xüsusi məişət əşyaları olmuşdurmu? (xeyrat qazanı və s.)
8. Yas məclislərində şirniyyat məsələsinə necə baxırsınız?
9. Halva vermək nə ilə əlaqəlidir?
10. Halva necə hazırlanır?
11. Ehsan yeməyindən və halvasından qonşulara, kiçik kəndlərdə kənd camaatına pay-

lanmaq olmuşdurmu?

12. Ehsanda hansı yeməklər verilirdi?

25. Gündəlik yeməklərin hazırlanması.

1. "Səhəri bərkidin, günortanı ləngidin, axşamı tərək edin" ifadəsi nəyə dəlalət edir?

2. Səhər yeməyi xüsusi hazırlıq tələb edirdimi?

3. Pendirin hansı formasından istifadə olunurdu?

1. Motal pendiri

2. Ovma pendir

3. Gündəlik istifadə edilən pendir

4. Yağ pendirlə yeyilirdi, yoxsa şor-kərə formasında?

5. Yağla balı qatmaq olmuşdurmu?

6. Səhər yeməyində xama, qaymaq istifadə edilirdisə süfrəyə necə verilirdi?

7. Səhər yeməyində xəmir, un xörəkləri necə hazırlanır və süfrəyə hansı qaydada qoyulurdu?

8. Xaşıl necə hazırlanır?

9. Horranın hazırlanma qaydası

10. Səhər yeməyinə daha nələr hazırlanırdı?

26. Daim istifadə edilən çörək məmulatının hazırlanması:

1. Xəmir üçün unun hazırlanması

2. Buğda unu necə hazırlanır?

3. Arpa unu, ondan nələr hazırlanırdı?

4. Darı unu

5. Lavaşın, fətirin, qalının, çıppanın hazırlanması
6. Təndirə, süfrə-tabağa münasibət, onunla bağlı inanclar
7. Hər kəs xəmir yoğura bilərdimi?
8. Bunun üçün nələr tələb edilir və bunun səbəbi nədir?
9. Xəmir əldə hazırlanır və ya ayaqlanaraq hazırlanır?
10. Xəmirin üstünə çıxıb ayaqlanmağa necə baxırsınız?
11. Təmiz olmayan (qusullu) qadın xəmir yoğura bilərmi?
12. Xəmirin kündələnməsi
13. Sırfa və urfa (urva) məsələsi. Sırfaya inam, “sırfadan urfan kəsilsin” nə deməkdir?
14. Xəmrəni qorumaq, “səni görüm acı xəmrədən kəsiləsən” ifadəsi, qarğıışı nə deməkdir?
15. Başqasına xəmrə verilərdimi?
16. Xəmirə necə saxlanılır və xəmir yoğurmaq üçün necə hazırlanır?
17. Xəmirin qüvvətli, qüvvətsiz olması, onun düşməsi, yəni çətin yoğrulması nə deməkdir?
18. Çətin yapılan, el arasında deyilən kimi “təndirdə durmayan”, “ələkdən saca keçməyən” xəmiri necə qüvvətləndirmək və ya yapmaq olar?
19. Lavaş bişirməkdə (yapmaqda) hansı alət-

lərdən istifadə edilir: oxlov, çörək (əppək) daşı, rəfətə (özgə adların da yazmaq), ərsin, şiş və s.?

20. Arxalı təndir nədir?

21. Təndirlə bağlı hansı inamlar var?

22. Çörək bişirmədə qarşılıqlı yardımlaşma vardımı və bu necə adlanırdı? (oxlovçu, iməçi, öməçi və s.)

23. Ümumiyyətlə petovçu ilə öməçinin fərqi varmı?

24. Müxtəlif növlü çörək məmulatları necə hazırlanırdı?

25. Yağlı dəstəna nədir və necə hazırlanır?

26. Xəmirə nələr qatılırdı?

27. Kətələr necə hazırlanır? (kətənin növləri)

28. Çörək necə saxlanırdı?

29. Çörək süfrəyə necə qoyulurdu?

30. Çörəyi kim sulaya bilərdi?

31. Çörəyə münasibət, çörək kəsmək, duz çörək-düz çörək, çörəyi dizinin üstündə olmaq.

32. Təndirəsər, çörək bişirilən yer, buradakı, əşyalar necə qorunurdu?

33. İlk çörəyi kim yeyə bilərdi?

34. Küt getmək nədir?

35. Köməkçilərə və qonşularla təzə çörək vermə adəti olmuşdurmu?

36. Çörək neçə gündən bir bişirilir?

37. “Kasıbın xəmiri qurtaranda sacı qızar”

nə deməkdir?

38. Müvəqqəti yaşayış məskənlərində, yaylaqlarda çörək hansı üsulla bişirilirdi-təndirdə, yoxsa sacda?

27. Un və xəmir xörəklərinin hazırlanması

1. Hansı un xörəkləri hazırlanır?
2. Horra hansı undan hazırlanırdı?
3. Horraya nə isə əlavə edilirmi? (süd horrası)
4. Horra necə yeyilir? (daha çox nə vaxt yeyilir)
5. Horra xəstə yeməyidirmi?
6. Tərhalva və quru halvanın hazırlanması. Unun hazırlanması, şirənin verilməsi, ovulma, bişirmə qaydaları, yağın əlavə edilməsi, süfrəyə verilməsi
7. Halvaya daha nələr əlavə edilir: ədviyyat, çərəz və s.?
8. Ehsan məqsədilə halva paylamaq olmuşdurmu?
9. Halva necə paylanırdı-çörəyin arasında, yoxsa qabda?
10. Xaşıl necə hazırlanırdı?
11. Xaşıl hansı undan hazırlanır və necə adlanır-xaşıl çalmaq, xaşıl bişirmək və s.
12. Xaşıl ununun qovrulması olurdumu?
13. Un suda necə həll edilir?
14. Xaşıl bişirilərkən qazana və ya tavaya əvvəlcədən yağ qoyulurmu?
15. Xaşılın bişdiyini nədən bilmək olar?

16. Xaşılın üstünə yağ, bal, doşab və ya şəkər tozu necə əlavə edilir?

17. Xaşıl hansı xəstəliklərdə faydalıdır?

28. Sıyıq əriştə, əriştə aşı, kəsmə əriştə və s.

1. Təzə əriştənin xəmiri necə hazırlanır?

2. Bunun yerli adı necədir?

3. Əriştənin bişirilmə qaydası?

4. Sıyıq əriştəyə, əriştə aşına ət atılırmı? Ətli əriştə, qışda qovurma ilə

5. Əriştə xörəyə nə vaxt vurulur? Ümumiyyətlə hazırlanma qaydası əvvəldən axıra yazılmalıdır.

6. Əriştə aşına noxud, lobyə, dib soğan, qurudulmuş pencər nə vaxt əlavə edilir?

7. Əriştə aşı, sıyıq əriştə nə ilə yeyilir? (Turşu, turp, göyərti və s.)

8. Əriştə aşı hansı xəstəlik üçün faydalıdır?

29. Kəsmə əriştə (qızıl əriştə)

1. Əriştə hansı buğdanın unundan hazırlanır?

2. Əriştə xəmiri necə hazırlanır?

3. Hər kəs əriştə kəsə bilərdimi?

4. Əriştənin kündəsi necə tutulur?

5. Əriştə kəsərkən qarşılıqlı kömək olurdu mu?

6. Dəstəkçi neçə nəfər olurdu?

7. Əriştə necə qurudulur?

8. Əriştənin altını yığmaq nədir?

9. Əriştəplova düyü vurulur mu?

10. Əriştə süzməsinə hansı ədviyyat və pencərlər vurulur?

11. Əriştəplovda üz-göz (qara qoymaq) olardımı?
12. Düşbərə-yerli adı necədir?
13. Bu tip xəmir xörəkləri hansılardır?

30. Buğda və digər taxıl, paxlalı bitkilərdən hazırlanan xörəklər:

Yarma

1. Yarma hansı buğdadan hazırlanırdı?
2. Yarma necə çəkilirdi?
3. Yarma unu nədir?
4. Yarma aşısı necə hazırlanır?
5. Yarma aşısına qovurma vurmaq, yəni qovurma yarması hazırlamaq olmuşdurmu?
6. Yarma aşısına hansı paxlalı bitkilər əlavə edilir?
7. Yarma necə yeyilir. “Yarma aşısı təndirin başı”, “yarma aşısı qarnımı qaşı” və s. deyimlər.
8. Qonaq üçün yarma aşısı bişirilərdimi?
9. Sütül yarması olurdumu?
10. Yarma aşısı hansı xəstəlikdə faydalı sayılır?
11. «Yarma istilikdir» nə deməkdir?

Hədik qoyma

1. Hədik qoyma, bişirmə nədir? Niyə ona hədik deyirlər?
2. «Hərmə hədik, sərfa gərdik, yaxşı yedik yarımadiq» ifadəsi nə deməkdir?
3. Hədik hansı buğdadan qoyulur?
4. Hədik necə hazırlanır?
5. Südlü hədik

6. Hədiyyə nələr əlavə edilir: noxud, lobya, qarğıdalı və s.
7. Diş hədiyyi nədir?
8. Diş hədiyyini kimlərə verirdilər?
9. Hədik verilən qaba nə isə qoyub qaytarmaq adəti varmı?
10. Hədiklə bağlı hansı inanclar mövcuddur?

Buğdadan hazırlanan hansı yeməklər vardır?

1. Qovurqa
2. Qovurqa hansı buğdadan hazırlanırdı?
3. Qovurqa necə hazırlanırdı?
4. Qarışıq qovurqa nədir?
5. Qovurqa bərk olmasın deyə nə edirdilər?
6. Qovurqa ayrıca yemək sayılırdımı?
7. Səfərə gedən adamın özü ilə qovurqa götürməsi adəti varmı?
8. Qovurqa ilə əlaqəli hansı inanclar mövcuddur?
9. Qovud necə hazırlanır?
10. Qovud yemək sayılırmı?
11. Xıdır-Nəbidə hazırlanan qovurqa və qovudla bağlı inanclar.

Səməninin hazırlanması

1. Səməni üçün hansı buğda seçilir?
2. Səmənilik buğda nə qədər cücərdilir?
3. Səməni şirəsinin çıxarılması.
4. Səməninin döyülməsi və sıxılması üçün lazım olan əşyalar.

5. Şirənin hazırlanması.
6. Səməninin bişirilməsi.
7. Səməni halvası.
8. Səməninin hazırlanmasında qarşılıqlı kömək necə adlanır?
9. Səməni hansı qaydada bölünür?
10. Səməni ilə bağlı inanclar.
11. Səməni ilin istənilən vaxtında bişirilərdimi?
12. Ümumiyyətlə, səməni yeməyin, yoxsa cücərdilmiş buğdanın adıdır?
13. Hazırda səməni bişirənlər varmı?
14. Səməni hansısa xəstəlikdə dərman kimi istifadə edililirmi?

31. Xəstə, pəhriz yeməkləri, zahı, yeni doğmuş ananın yeməkləri.

1. Hamilə qadınların yeməklərində müəyyən qadağanlar mövcuddurmu?
2. Hamiləliyin hansı dövründə nələrədən istifadə etmək olardı?
3. “Yerikləmə” nədir?
4. “Yerikləmə” dövründə istədiyi yeməyi tapıb vermədikdə ananın və uşağın sağlamlığı və ya gələcək inkişafı ilə bağlı çatışmazlıqlar olurdu mu?
5. Yeri tapma nədir?
6. Tikə, tikənin düşməsi, tikə vermə ilə bağlı inanclar mövcuddurmu?
7. Doğuşdan sonra ilk olaraq ana nə yeməlidir?

8. Hansı yeməklər və içkilər ona qadağandır?
9. Hansı xəmir xörəkləri hazırlanırdı?
10. Quymaq necə hazırlanırdı?
11. Zirətov necə hazırlanırdı?
12. Ət xörəkləri nə vaxta qədər yeyilmirdi?
13. Zahılıq müddətində evdə xörəkləri kim hazırlayırdı?
14. Zahı hesab olunan qadınlar nə vaxta qədər xörək hazırlaya bilməzdi?
15. Zahı qadınlara xəmir yoğurmağa icazə verilirdimi?
16. “Əmzikli ananın boğazının gur olması” nə deməkdir?

32. Müxtəlif yaş dövründə uşaqlar necə qidalanırdılar?

1. Uşağın ağuzlandırılması.
2. Uşağın ağzının açılması ilə bağlı inanclar.
3. Uşaqlar neçə yaşına qədər ana südü ilə qidalandırılırdılar?
4. Ana südü çatışmayanda hansı yeməklər verilirdi?
5. Süd əmizdirən və süd anası nədir?
6. Südlə bağlı hansı inanclar mövcuddur?
7. “Südü xarab” nə deməkdir?
8. “Qəliz süd” nədir?
9. “Uşağı yeməyə salmaq” nə deməkdir?
10. Uşaq gün ərzində neçə dəfə yedizdirilir?

33. Süd məhsulları və süddən hazırlanan yemək və içkilər:

Süd məhsullarının hazırlanması

1. Əsas ərzaqlardan sayılan yağın hazırlanması.
2. Yağ hazırlamaq üçün nə edilir?
3. Qara-qatığın hazırlanması.
4. Xamanın hazırlanması-sərmə üsulu.
5. Tuluq, motal, eymə, onların hazırlanma qaydası.
6. Yağın çalxalanması-nehrə çalxalamaq.
7. Yağın eymədə və ya hər hansı bir qabda hazırlanması.
8. Yağın ayrandan ayrılması.
9. Yağın gəlməsi nədir?
10. Yağın azması, yəni ayrandan ayrılmaması necə olur?
11. Yağlar heyvanlara görə fərqlənirdimi? (inək, qoyun, keçi, camış yağı)
12. Yağları qarışdırmaq olmuşdurmu?
13. Can yağ nədir?
14. Quyruq yağından istifadə edilirdimi?
15. Yağı çıxarıldıqdan sonra quyruğun qalan hissəsi necə adlanırdı? (çızdıq, çız və s.)
16. Yağ uzun müddətə necə saxlanırdı?
17. Bitki yağlarından istifadə olunmuşdurmu. Əgər olunmuşsa onu necə hazırlayırdılar?
18. Yağın insana dəyməsi nədir?
19. Yağ ayrıca olaraq yeyilirdimi? (çörəklə)

20. Yağın hansı qatışığı daha faydalı sayılırdı? (yağ-bal, şor-kərə)
21. “Səninlə danışmağa yağ-bal yemək lazımdır” ifadəsi nə deməkdir?
22. İnek yağı hansı xəstəliklərdə işlədilir?
23. Yağın daşmasının qarşısını necə almaq olar?
24. Acımış yağ nədir?
25. Hansı yağ natəmiz hesab olunur və onu yemək məsləhət bilinirmi?
26. “Yağın yaxşı yağdır, hayıf ki, it dərisindədir” ifadəsi nə deməkdir?
27. Qoz yağından istifadə olunurdumu?
28. “Ev yağı” ifadəsi nə vaxtdan yaranmışdır?
29. Əvvəllər “hökumət yağı”, “alınma yağ” yeyirdinizmi?
30. Bitki yağından nə vaxtdan istifadə edirsiniz?
31. Xəstəliklərin artmasının yağla əlaqəsi varmı?
32. İndi hansı yağdan istifadə edirsiniz?

Süd.

1. Süd içirsinizmi?
2. Südü nə ilə qarışdırırsız (bal, doşab, şəkər tozu və s.)?
3. Süd horrası, süd sıyığı, süd yarması, süd aşısı necə hazırlanır?
4. Süd doğraması, hoppaca (quru lavaşı südə doğrayıb bişirmək) necə hazırlanırdı?
5. İçmək üçün daha çox hansı süddən istifadə

- edilirdi (səhər, axşam)?
6. Zıǵlı (yaǵlı), zıǵsız süd nədir?
 7. Malın, heyvanın doğuşdan sonra sağılan ilk südü necə adlanır?
 8. Kələkey, aǵuz nədir və ondan hansı yeməklər hazırlanırdı?
 9. Heyvanın ilk südü ilə baǵlı hansı inamlar mövcuddur?
 10. Süddən hansı xəstəliklərin müalicəsində istifadə edilirdi?
 11. Südlə baǵlı hansı pəhriz yeməkləri vardır?
 12. Südü daha çox nə vaxt içmək faydalıdır? (səhər və ya axşam yatanda)
 13. Üzlü, üzsüz süd nədir?
 14. Süd çürüyü necə adlanır?
 15. Mal-heyvan gündə neçə dəfə sağılırdı?
 16. Süd hansı qabda saxlanırdı?
 17. Müxtəlif heyvanların südü qarışdırılırdımı?

Pendirin hazırlanması

1. Pendir necə hazırlanırdı?
2. Hansı mayadan və ya otdan istifadə edilirdi?
3. Pendir mayası necə hazırlanır?
4. İlin hansı fəslində hazırlanan pendir yaxşı hesab olunur?
5. Pendir hazırlayarkən heyvanların südlərinin qarışdırmaq olmuşdurmu?
6. Üzlü və üzsüz pendir necə hazırlanır?
7. Kərdiyar pendir nədir?

8. Qış üçün pendir nə vaxt hazırlanmağa başlanır?
9. Pendirin deşikli olmaması və qıcqırmaması üçün nə etmək lazımdır?
10. Ovma pendir nədir?
11. Motal pendiri necə hazırlanır?
12. Pendirin hansı növləri var?
13. Pendir suyu (şorov) necə hazırlanır?
14. Sizcə pendir daha çox səhər yeməyidirmi?
15. Pendir daha çox nə ilə yeyilir: yağ, yumurta, göyərti (yarpız), qarpız, qoz və s. ilə
16. Hər hansı pendir xörəyi varmı? Məs. pendiri qızardıb üstünə yumurta vurmaq və s.
17. Pendirin quru lavaşla ovulub qarışdırılması necə adlanır (pişikdöyməci, ovmaç və s.)?
18. Pendir hansı xəstəliklərdə istifadə edilir?
19. "Pendir və qoz ayrı-ayrılıqda dərddir, ikisi bir yerdə dərmandır" ifadəsi nə deməkdir?
20. Nəyə görə pendir-çörək ən vacib ərzaq məhsulu sayılır?
21. Pendir dadlıqdırımı?

Şorun hazırlanması

1. Hər ayrandan şor hazırlamaq olarmı?
2. Şor nədən hazırlanır?
3. Şorla-lorun fərqi nədir?
4. Şor necə hazırlanır?
5. Şor nə vaxt yeyilir?
6. Şor ayrıca yeyilirmi?
7. Şordan hansısa yeməkdə istifadə edilirmi?

8. Şor-kərə necə hazırlanır?
9. “Aranda tutdan olduq, dağda qurutdan” nə deməkdir?
10. Bütün ayranlardan şor hazırlamaq mümkündürmü?
11. Qurud necə hazırlanır?
12. Qurud aşısı necə hazırlanır?
13. Qurud aşısına hansı pencərlər vurulur?

Qatıq:

1. Qatığın hazırlanması
2. Xama qatığı
3. Qatığın mayası necə adlanır (çalası)?
4. “Kərpic kimi qatıq” nədir və necə hazırlanır?
5. “Cortanı qatıq” nədir?
6. Qatıq necə yeyilirdi? (doğrama, tıxlama, çörəklə və s.)
7. Qatıqdan hansı yeməklər hazırlanırdı? (qatıqası, qatıqlama, dovğa və s.)
8. Qatıqdan sərinləşdirici içki necə hazırlanırdı (ayran)?
9. Ovduq necə hazırlanır, ovduqla ayranın, qatıqasının fərqli cəhətləri nədir?
10. Nəyə görə ovduq deyirlər, bunun çörəyin ovulması və onunla hazırlanan “ovduq” adlı yeməklə əlaqəsi varmı?
11. Qatıq hansı xörəklərdə istifadə edilir?
12. Qatığın müalicəvi əhəmiyyəti varmı? (hansı xəstəliklərdə)

13. "Getdin bazara can al, can olmasa yarımcan al, yarımcan olmasa zəhrimar al" deyimində nəyə işarə edilir?

14. Sarımsaq-qatıq istifadə edirsinizmi?

15. "Uşağın ağız qatığı" nə deməkdir?

16. "Tutar qatıq, tutmaz südüm süddür" və ya "tutar qatıq, tutmaz ayran" ifadələri nə deməkdir?

34. Ət və ət yeməkləri

1. Hansı ət daha keyfiyyətli, yaxşı hesab edilir?

2. Mal əti: inək, dana, öküz, camış.

3. Qoyun əti: quzu, toğlu, erkək.

4. Keçi əti: çəpiş, küvər, keçi, dibir, sibir, azman və s.

5. Camış əti

6. Müxtəlif quş ətləri

7. Ov ətləri: dağ keçisi, müxtəlif ov quşları, dovşan və s.

8. Ətin daha çox hansı hissəsi keyfiyyətlidir?

9. Malın, heyvanın sağ və ya sol tərəfinin ətində fərq varmı?

10. Qart ət nədir?

11. Ətin hansı hissələrindən fərqli yeməklərdə istifadə etmək olar: dolmalıq, döyməli, bozbaş, kabablıq və s.

12. Ümumiyyətlə heyvanın ayrı-ayrı hissələrinin əti necə adlanır?

1. Peysər.
2. Boyun əti.
3. Sərdəst.
4. Qol əti.
5. Boş, şəlpik, boş böyür.
6. Tirə.
7. Bud.
8. Böyrəkaltı.
9. Yuxuluq.
10. Qabırğa.
11. Kürək əti.
12. Dolama və s.
13. Heyvanın iç və digər orqanları: ciyər, dalaq, bağırsaq, qarın, kəllə, baş, ayaq, dırnaq və s.
14. Heyvanlar köklüyünə görə necə adlanırdılar? kök, arıq, sısq, şəlpik, pazaq, qovurmaliq kimi, lül yağ, piy-palan, sefidyağ və s.

35. Ət yeməkləri hansılardır?

1. Sulu: küftə, bozbaş, şorba, piti, xaş və s.
2. Küftənin əti necə hazırlanır, küftəyə nələr əlavə edilir və nədə bişirilir?
3. Niyə küftə deyilir, hansı küftələr bişirilirdi, yəni necə adlanırdı- içərisinə qoyulan xuruşa görə, yumurtaya görə və s.?
4. Küftə-bozbaşın küftədən fərqi nədir?
5. Küftə süfrəyə necə verilir (suyu ilə birlikdə və ya ayrı-ayrı)?

6. Küftənin böyük kiçikliyi necə adlanır?
7. “Yeyib küftəni, vurub dürtməni” nə deməkdir?
8. Qadınlar nəyə görə küftə-bozbaşa üstünlük verirlər?
9. Küftənin suyu ayrı yeyilirsə necə adlanır? (doğrama, tıxlama və s.)
10. Ailə üzvlərinin sayına görə hər nəfərə ayrıca küftə nəzərdə tutulurdumu?
11. Bu necə adlanırdı? (hərəyə bir küftə salmaq)
12. Deyirlər ki, küftə daşın üstündə bişir. Suda bir burum qaynadı deməli bişdi. Bu nə deməkdir?
13. Sütül küftə nədir?
14. Küftəlik ət necə və nə ilə döyülür (daşda)?
15. Həmin daş necə adlanır (ət daşı, küftə daş və s.)?
16. Küftənin yanına noxud, lobya, yumurta və s. vurmaq (qoymaq) vardımı?
17. Kütləvi məclislərdə küftə vermək adəti vardımı?
18. Küftə nə ilə yeyilir (turşu, turp, göyərti və s.)?

Bozbaş

1. Bozbaş niyə belə adlanır?
2. Yerli adı necədir?
3. Bozbaşlıq ət necə seçilir?
4. Bozbaş necə hazırlanır?
5. Ətin yanına nə vurulur (noxud, lobya, indi

kartof və s.)?

6. Bozbaş hənsi ədviyyalar əlavə edilir?
7. Ət qovrulurmu?
8. Bozbaş süfrəyə necə verilir?
9. Bozbaş və şorbanın hansı fərqli cəhətləri vardır?
10. Toy bozbaşı (məclis bozbaşı) hansı fərqlərə malikdir?
11. Bozbaş nə ilə yeyilir (turp, turşu, göyərti və ya hər hansı salat)?
12. Bozbaş süfrəyə suyu ilə birlikdə verilir?

Piti

1. Yerli adı nədir?
2. Piti hansı ətdən və ətin harasından qoyulur (şəhrəli, quyruqlu ət)?
3. Piti çölməyiniz olmuşdurmu?
4. Böyük ailələrdə piti necə bişirilirdi?
5. Pitiyə nələr əlavə edilir?
6. Piti süfrəyə necə verilirdi?
7. Pitiyə nə vardı?
8. Geniş məclislərdə piti verilirdimi?

Xaş

1. Xaşın yerli adı (kəllə paça, kəllə, baş-ayaq və s.)
2. Xırdabuynuzlu heyvanın başı necə bişirilir və necə adlanır (kəllə)?
3. Heyvanın rənginin, xüsusən başının onun

- bişirilməsinə təsiri varmı?
4. Deyilənə görə qara və ya tünd rəngli heyvanın xaşı (kəlləsi) nin suyu bulanıq olur, bu haqqda nə deyə bilərsiniz?
 5. Heyvanın kəlləsi necə hazırlanır?
 6. Kəlləni bütöv bişirmək olurdumu?
 7. Nəyə görə baş, ayaq doğranaraq qarına bükülür?
 8. Kəllə hansı qabda və necə bişirilirdi?
 9. Kəlləni daha çox nə vaxt yeyərdilər (səhər, günorta, axşam)?
 10. Kəllə nə ilə (turşu, soğan, sarımsaq və s.) yeyilir?
 11. İribuynuzlu heyvanın başı və ayaqları birlikdə bişirilirdimi?
 12. Ayaq necə adlanırdı (dırnaq bişirmək)?
 13. Qarın ayaqla birlikdə və ya ayrıca bişirilirdi?
 14. Böyük məclislərdə, xüsusən toylarda xaş vermək adəti olmuşdurmuydu?
 15. Hamilə qadınların “yerikləmə”, “ağızdadsızlığı” dövründə kəllə yeməsi olardı mı?
 16. Kəllə daha çox ilin hansı fəslində yeyilirdi?
 17. Xaş yedikdən sonra şirniyyat və ya şərbət qəbul edilərdimi?
 18. Kəllə ilə bağlı hansı inanclar mövcuddur (uşağın cinsinin təyin edilməsi və s.)?
 19. Kəlləyə əlavə yağ vurulurdumu?

20. Kəllə və ya dırnaq bişirəndə kənar adamları (dost, qohum) dəvət etmək olurdumu?
21. Xaş (kəllə, dırnaq) hansı xəstələr üçün faydalı sayılırdı?
22. Qarından əlavə olaraq hansı yeməklər hazırlanırdı?

Qovurma ilə hazırlanan xörəklər

1. Qovurma nə vaxt hazırlanır?
2. Nəyə görə qovurma “qış dadlığı” adlanır?
3. Qovurmanı hansı heyvanın ətindən edirdilər?
4. Qovurmanın özünü basması nə deməkdir?
5. Qovurmalıq ət necə doğranır?
6. Can yağı ayrılırmı?
7. Ətin pörtlədilməsi nədir?
8. Pörtlədilmiş ətin suyu necə adlanır? (işgənə, təngo, çığatay və s.)
9. Qovurmalıq edərkən qohumlara və qonşulara təngo vermək adəti vardırırmı?
10. Təngo necə yeyilir?
11. Qovurmanın tam bişirilməməsi onun gələcəkdə xarab olmasına səbəb olarmı?
12. Qovurmanın çox qurudulması nədir?
13. Qovurma hansı qabda saxlanırdı (küpə, şirli qab və s.)
14. Qovurmanın ağzını nə vaxt açırlar?
15. Qovurma hansı xörəklərdə istifadə edilir? (şorba, plov, yarma aşı və s.)

16. Qovurmadan yazda təzə çıxan penc rl rl  qovurmağa saxlanırdımı? Bu necə adlanırdı? (yazanquruya saxlamaq)
17. İndi qovurma edilirmi?
18. “Kitabi-Dədə Qorqud”da qovurma “y xni” adlanır bu haqda bir söz deyə bilərsinizmi?
19. Ümumiyyətlə, qovurmaq deyərkən n  baša düşülür?
20. Sac qovurması, penc r (qazayağı, şomu, sobu, əvəlik və s.) qovurmaları.
21. Digər qovurmalar.

Kabab

1. Kabab sözü n  deməkdir?
2. Hansı kabablar vardır?
3. Kabablıq  t necə olmalıdır?
4. L l  kabab necə hazırlanır?
5. Tikə və ya qırma kabab
6. Təndir kababı
7. Biryani necə hazırlanır?
8. D ym  kababın hazırlanması
9. Tava kabab (tas kabab)
10. Sac kabab.
11. Koroğlu kababı.
12. Xan kababı.
13. Qarın kabab.
14. Ciyər (i alat) kababı. Ciy rin i  yağına bükülməsi
15. Doldurma (bağırsaq) kababı.

16. Quyuq kababı.
17. Kabab nə ilə yeyilir? (sumax, soğan, sirkə və s.)
18. Siz hansı kababları bişirə bilərsiniz?
19. Ət insana zərərdimi?

Balıqla hazırlanan yeməklər

1. Hansı balıq növlərini tanıyırsınız?
2. Süfrədə balıq yeməkləri tez-tez olurmu?
3. Sizin yaşadığınız ərazidə çaylarda və göllərdə balıq varmı?
4. Balıq ətindən hansı yeməklər hazırlanır? Regionlara görə fərqli cəhətlər və hazırlanan yeməklərin çeşidlərini geniş şərh etmək
5. Balıq kababı necə bişirilir?
6. Balıq necə qızardılır?
7. Balıq hansı yeməklərlə yeyilir- sirkə, limon və s.?

Quş ətindən hazırlanan yeməklər

1. Hansı quşların əti yeməli sayılır?
2. “Yeyəsən qaz ətini, görəsən ləzzətini” nə deməkdir?
3. Toyuq ətindən hansı yeməklər hazırlanır? Qızartma, pörtlətmə, doldurma
4. Quş ətindən hazırlanan əlavə olaraq hansı yeməklər bilərsiniz?
5. Hansı quşun əti ilin hansı fəslində yeyilir?
6. Hansı vəhşi quşların əti yeyilirdi

7. Vəhşi quşlar necə ovlanırdı?
8. Onlardan hansı xörəklər hazırlanırdı?
9. Quş ətinin döyülüb müxtəlif yeməklər hazırlanması olmuşdurmu?

Şorba

1. Şorba deyərkən hansı yemək nəzərdə tutulur və yerli adları necədir?
2. Ətli şorbaya nələr əlavə olunur?
3. Maş şorbası (ətli, ətsiz) necə hazırlanır?
4. Hər maşdan (lobyadan) şorba bişirmək olarmı?
5. Maşla lobyanın fərqi nədir?
6. Dənə maşdan şorba daha çox nə vaxt bişirilir?
7. Göy lobyaya şorbası
8. Göy lobyaya qurudularaq qışa saxanırdımı?
9. Maş şorbasına ətdən başqa daha nələr əlavə olunur?
10. Qovurma ilə bişirmək olurmu?
11. "Turşulu şorba" necə hazırlanır?
12. Soğan-su, yağ şorbası, dız-bız, çır-bır eyni mənanı verirmi?
13. Orubad bölgəsindən maşla bağlı geniş material toplamaq

Plov

1. Plov sözü ilə bağlı nə deyə bilərsiniz?
2. Plov bişirilərkən hansı düyüyə üstünlük

verilir (yerli, sədri, ətirli və s.), forması (yumuşu, uzun və s.)?

3. Düyünü seçərkən hansı əlamətlər nəzərə alınır?

4. Sizin ərazidə çəltik əkilirdimi? Əkilirdisə hansı növlər var idi?

5. Hansı plovları bişirə bilərsiniz?

6. Ümumiyyətlə neçə plov adı bilirsiniz? Ətli plov, qiymə plov, xuruş plov, mərci plov və s. tamamilə yazmaq.

7. Plovun qarası, üz-gözü necə adlanır?

8. Plovun süzülməsi qaydası.

9. Bir sıra bölgələrimizdə “plov süzmək” ifadəsi ilə yanaşı aş süzmək, bu məqsədlə istifadə edilən qab aşsüzən, hətta çilov süzən adlanır, bu nə ilə əlaqədardır?

10. Çilov ayrıca xörəkdir və ya plovun dəyişik adıdır?

11. Plov qazmağı

12. Plovun dəmlənməsi

13. Plov süfrəyə necə verilir?

14. “Mən bəylə plov yemirəm ki, bığım (buğum) yağa batar” nə deməkdir?

15. Plov necə yeyilir (çörəklə, qaşıqla, əllə və s.)?

16. Plov süfrəyə hansısa xörəklə birgə verilir, yoxsa təklikdə?

17. Plov nə ilə yeyilir: turşu, göyərti, turp və s.?

18. Plov süfrəsində hansı içkilər olur: şərbət

(hansı şərbət), ayran, soyuq su, çay və s.?

19. Boyat plov yeyilirmi?

Dolma

1. Hansı dolmalar bişirilirdi?
2. Xörək niyə dolma adlanır?
3. Dolmalığ ətin (için) hazırlanması
4. Dolmalığ ətə edilən əlavələr: noxud, düyü, göyərti, ədviyyat və s.
5. Kələm dolması necə hazırlanır?
6. Dolma hansı kələmdən bişirilirdi?
7. Kələmin pörtlədilməsi.
8. Dolmanın bükülüb qazana yığılması.
9. Suyun əlavə edilməsi.
10. Sirkə-şirənin vurulması.
11. Kələm dolmasının süfrəyə verilməsi.
12. Kələm dolması necə yeyilir?
13. Süfrəyə hansı içkilər: şərbət, ayran, soyuq su, çay və s. qoyulur?
14. Kələm dolması nə ilə yeyilir: göyərti, turşu, salat və s.?

Yarpaq dolması

1. Yarpaq dolması necə adlanır (möy dolması, üzüm yarpağı dolması və s.)?
2. Dolmalığ yarpaq nə vaxt yığılır?
3. Dolma üçün içün hazırlanması.
4. Yarpağın bükmək üçün hazırlanması.
5. Hansı üzümün yarpağı daha dadlı olur?

6. Yarpaq dolmasında qatıqdan, xamadan istifadə olunurmu?
7. “Dən dolma”, “Dəli dolma” nədir və necə hazırlanır?
8. Üzümün yarpağı qışı necə saxlanırdı?
9. Xüsusi qaydada qurudulmuş üzümün yarpağından istifadə etmək olmuşdurmu?
10. Daha hansı bitkilərin yarpaqlarından dolma bükülürdü: heyva, lobyə, tut və s.

Qara-qırmızı, bibər dolması

1. Dolmalıq pomidorun, bibərin, badımcanın seçilməsi
2. Dolmalığın hazırlanması
3. İçin hazırlanması
4. Yağa düşmə
5. Dolmanın süfrəyə verilməsi
6. Süfrəyə verilən digər əlavələr
7. Kor dolma, yalançı dolma (ətsiz dolma) haqqında

37. Əlavə hansı ətsiz yeməklər bişirilir:

1. Boranı necə hazırlanır və ona hansı əlavələr edilir?
2. Hansı bitkilər qovrulur: cincilim, quşquyruğu, əmənkömənçi, əvəlik, şomu və s.
3. Pencərlərin adları ilə bağlı nə deyə bilərsiniz?
4. Kartofla hansı xörəklər bişirilirdi?
5. Kartof qızardılması.

6. Kartof əzilməsi.
7. Şor kartof (niyə belə adlanır) necə bişirilirdi?
8. Çörək bişirəndə (yapanda) təndirə kartof atma olurdumu?
9. Kartof nəyə görə soyuqluq adlanır?
10. Kartof hansı xörəklərdə istifadə edilir (küftə, bozbaş, piti, cız-bız, sac qovurması və s.)?
11. Kartofdan hansısa xəstəlikdə istifadə edilirmi?
12. Badımcan, pomidor, bibər kababı (qara-qırmızı) necə adlanır və necə bişirilirdi?
13. Pomidor, xiyar, göyərti birlikdə necə adlanırdı?
14. Çuğundurdan (pazıdan) hansı yeməklər hazırlanırdı?
15. Ləbləbi hansı forma yeməklərə aiddir (şirniyyat, yoxsa xörək)?
16. Soğan-su nədir və necə hazırlanır?
17. Qoz küftəsi necə hazırlanırdı?
18. Ərikdən hansısa (kaysafa) yemək hazırlanırdımı?
19. Noxud, mərcimək şorbası?
20. Göy lobyadan hazırlanan yeməklər
21. Qarpız, qovun pendirlə çörək xörək yerinə yeyilirdimi?
22. Dürmək nədir (pendir dürməyi, qozla pendirin yeyilməsi)?

23. Borş, sup necə adlanırdı?

24. Əlavə olaraq hansı bitkilər və meyvələrdən hazırlanan xörəkləri bilirsiniz?

38. Yumurta ilə hazırlanan yeməklər

1. Şor (qaynanmış yumurta)

2. Yumurta yağı

3. Yumurta pomidor

4. Yumurtalı şorba

5. Yumurta kababı

6. İliq yumurta

7. Qayğanaq

8. Yumurtalı küftə

9. Çığırtma

10. Xan atlandı

11. Hansı yumurtanı yemək olar?

12. Yumurta ilə bağlı əlavə nə deyə bilərsiniz?

39. Qış üçün ərzaq, dadlıq, çərəz ehtiyatlarının hazırlanması

1. Qış çörəyinin yapılması

2. Qovurmanın hazırlanması (yuxarıda ayrıca bəhs edilib).

3. Qışa hansı ölçüdə və ya çəkiddə lobya (maş), yarma, əriştə hazırlayırsınız?

4. Qış üçün lazım olan ərzağı (ət, yağ, yarma və s.) özünüz hazırlayırsınız və ya satın alırsınız?

5. Qış üçün hansı pencərlər qurudulub saxlanılır

(adları, yığılma, qurudulma və saxlama qaydaları genişliyi ilə yazılmalı)?

6. Hansı ədviyyatlardan istifadə edirsiniz?
7. Lavaşanı hansı meyvədən hazırlayırsınız?
8. Qış dadlığı nə deməkdir?
9. “Yayın yayxıntısı qışın dadlığıdır” nə deməkdir?
10. Ümumən yağlı, yavan deyərkən nə nəzərdə tutulur? (yavan əppək)

40. Doşab, bəhməz, şərbət, şirniyyat, çərəz və quru meyvələrin (quru yemiş) hazırlanması

1. Doşab nədir, nəyə görə belə adlanır?
2. Doşabı hansı meyvələrdən hazırlamaq olar?
3. Tut doşabının digər doşablardan fərqi varmı?
4. Hər tutdan doşab hazırlanırmı?
5. Üzüm doşabı ilə müqayisədə tut doşabına üstünlük verilir. Bu nə ilə əlaqədardır?
6. “Səbir eyləsən halva bişər ey qora səndən, bəsləsən atlas olar tut yarpağından” deyimində üzüm doşabından şirniyyat hazırlanmasına işarə edilir. Tut doşabı ilə bağlı hansısa deyim vardımı?
7. Doşab necə hazırlanır (ayrı-ayrı doşabları təfsilatı ilə yazmaq)?
8. Doşabdan hansı xörəklər hazırlanır, hansı xörəklərdə şirniyyat kimi istifadə edilir?
9. Mürəbbə və digər şirniyyatların hazırlanmasında doşabdan istifadə edilirdimi?

10. Doşabdan xalq təbabətində n  məqsədlə istifadə olunur (xəstəliklərin adı, istifadə qaydası, bununla baėlı terminlər geniřliyi ilə toplanmalı)?

11. Doşabın saxlanma qaydası.

B hm z

1. B hm z hansı meyvələrdən hazırlanır?
2. B hm zin hazırlanması.
3. B hm zin doşabdan fərqi nədir?
4. B hm zd n necə istifadə edilir?

Ő rb tl r

1. Bal ő rb ti.
2. Hansı bal təmiz, natural hesab olunur?
3. Bal ő rb tini nə vaxt içmək faydalıdır?
4. Bal ő rb tin  n  isə əlavə etmək olmuřdurmu?
5. Bal ő rb tindən hansı xəstəliklərin müalicəsində v  necə istifadə edilir?
6.  mumi məclislərdə bal ő rb ti vermək adəti olmuřdurmu?

Limon ő rb ti.

1. ő rb tin hazırlanma qaydası
2. ő rb t hansı x r kl rl  verilirdi?
3. Limon ő rb tinin müalicəvi əhəmiyyəti varmı?
4. Quru limondan ő rb t hazırlanır mı?

5. Əlavə olaraq hansı meyvələrdən (heyva, nar və s.) şərbət hazırlanırdı?
6. Meyvələrlə yanaşı hansı bitkilərdən (nanə, reyhan, tərşun və s.) şərbət hazırlanırdı?
7. Şərbət hazırlayarkən şirə, şirinlik məqsədi ilə baldan, şəkər tozundan və ya nədən istifadə edilirdi?
8. Müəyyən mərasimlərdə şərbət paylama adəti olmuşdurmu?
9. Ürəyi narahat olanlara şərbət verilməsini necə izah edə bilərsiniz?
10. Bəzi bölgələrimizdə toy adətlərimizlə bağlı olan şirinlik “şərbətiçmə” adı ilə bilinməkdədir. Bunu necə izah etmək olar?

41. Şirniyyatlar.

1. Sizin ərazidə şirniçi, halvaçı vardı?
2. Hansı şirnilər hazırlanırdı (alma şirni, şüşə şirni, xanım göbəyi, rahat hulqum və s.)?
3. Şirni hazırlamaq üçün nələrdən istifadə edilirdi?
4. Hansı nabatlar var idi (saplı nabat, südlü nabat, küncütlü və s.)?
5. Saplı nabatdan hansisa xəstəliklərin müalicəsində istifadə edilirdimi?
6. Hansı şirniyyatları hazırlaya bilərsiniz?
7. Şəkərbura, paxlava, qoğal, şorqoğal və s. şirniyyatlar necə hazırlanır?
8. Novruz bayramı ilə bağlı hazırlanan şir-

niyyatları genişliyi ilə yazmaq.

42. Mürəbbələr

1. Hansı mürəbbələri hazırlamağı bacarırsınız?
2. Meyvələrdən hazırlanan mürəbbələr (alma, armud, heyva, ərik və s.)
3. Giləmeyvələrdən hazırlanan mürəbbələr (üzüm, gilə, gilənar, qarağat və s.)
4. Tərəvəz məhsullarından hazırlanan mürəbbələr (qabaq, badımcan, qovun, qarpız və s.)
5. Müəyyən bitkilərin çiçək və ləçəklərindən hazırlanan mürəbbələr (kəklikotu, itburnu, qızılgül və s.).
6. Mürəbbə hazırlanarkən nisbət necə müəyyənləşdirilir?
7. Şirə məqsədi ilə nədən istifadə edilir (bal, doşab, şəkər tozu)?
8. Gülgənd necə hazırlanır?
9. Müəyyən xəstəliklərdə hansı mürəbbələrdən istifadə edilir?
10. Mürəbbələr necə saxlanırdı?
11. Xoşabın hazırlanması.

43. Çərəzlər

1. Alana, sucuq, miyanpurun hazırlanması
2. Müxtəlif meyvələrin qurudulması (qax, ləpə, mövüz, kişmiş, iydə və s.)

44. Ədviyyalar

1. Mətbəxdə istifadə etdiyiniz əsas ədviyyalar hansılardır?
2. Ədviyya məqsədilə yerli bitkilərdən istifadə edirsinizmi (xörəkdə, mürəbbə hazırlanmasında, müxtəlif dəmləmələrdə və s.)?

45. İçkilər

Çay

1. Çay süfrəsi haqqında geniş material toplamaq.
2. “Çay nədir, say nədir” sözləri nəyi ifadə edir?
3. Nəyə görə qonağa ilk olaraq çay verilir?
4. “İki çay bir çörəyi əvəz edir” nə deməkdir?
5. Acı çay, şirin çay, dişləmə və s.
6. Çay qaynandığı qaba və qaynadılma üsuluna görə fərqlənirmi?
7. Çay üçün hazırlanan, yəni qaynadılan su necə adlanır (qaynar su, dağ su, ağ su və s.)?
8. Çay məclislərinin fərqli cəhətləri varmı (söhbətləşmək, dərdləşmək, musiqi dinləmək, istirahət etmək və s.)?
9. Çay içməyin xüsusi vaxtı və qaydası varmı?
10. Ən yaxşı çay hansıdır (xoruzquyruğu, sütül, mığmıqlı, qaymaqlı və s.)?
11. Ayrıca olaraq çay süfrələri təşkil edilirmi

və necə adlanır?

12. Keçmişdə çay süfrəsində meyvə qoymaq adəti olmuşdur?

13. Çay süfrəsində şirniyyat olaraq nələr qoyulur?

14. Elçiliyə gələn adamlara çay vermə adəti vardırmı?

15. Çay vermək qızı vermək anlamı daşıyırmı?

16. Toy adətləri içərisində şirin çay, iki rəngli çay xüsusi yer tutur. Bunu necə izah etmək olar?

17. Yaslarda ehsan məqsədi ilə çay verilməsi xüsusi yer tutur. Bunu nə ilə izah etmək olar?

17. “Filankəsin bir acı çayını da içməmişəm” ifadəsi nə ilə bağlıdır?

18. Hansı yerli bitkilərdən (kəklikotu, itburnu, qantəpər, boymadərən və s.) dəmləmədə istifadə edilir?

19. Yemək zamanı çayla bərabər hansı içkilərdən istifadə edilir (su, ayran, xoşab, yerli limonadlar və s.)?

20. Hansı su daha yaxşı hesab edilir (çay, bulaq, kəhriz, quyu və s.)?

21. Sizin əhali hansı sudan istifadə edir?

22. İstifadə etdiyiniz suyun təmizliyi sizi təmin edirmi?

23. Həmin suyu təmizləmədən içmək olarmı?

24. Suyu təmizləmək üçün hansı üsullardan istifadə edirsiniz (daşdan süzmək, çökdürmək və s.)?
25. Yemək zamanı soyuq su içməyin zərəri varmı?
26. “Suyu üfrə-üfrə içir” nə deməkdir?
27. Hansı yeməklərlə soyuq su içmək zərərliyədir?
28. Sərin və soyuq su deyərkən nə nəzərdə tutulur?
29. Qışda su içirsinizmi?
30. Su içməyə dair hər hansısa qayda varmı?
31. Süfrələrdə daha hansı ənənəvi (spirtsiz) içkilərdən istifadə edilmişdir? Material toplayarkən müasir dövrə xüsusi diqqət verilməklə ilkin qarşılaşdırmalar aparılmalıdır.

46. Çörək yapmaq (bişirmək), xörək hazırlamaq üçün istifadə edilən yanacaq və onun hazırlanması.

1. Kərmə, onun hazırlanması?
2. Hansı kərməyə üstünlük verilirdi- qoyun, qaramal?
3. Yappa nədir və necə hazırlanır?
4. Təzək haradan və necə yığılır.
5. Təndirdə yandırmaq üçün hazırlanan odun necə adlanır (çırpı, alışıq, kötük və s.) ?
6. Ocaqda yandırılan odun necə doğranır?
7. Hansı odun keyfiyyətli hesab olunur və haradan yığılır?
8. Kabab bişirmək üçün odundan və ya kömürdən istifadə edirsiniz?

QONAQPƏRVƏRLİKLƏ BAĞLI MATERİALLARIN TOPLANMASINA DAİR SORĞULAR

Qonağa münasibət, daim gəlib-gedən qonaq, qonaq-qonaqçı, uzaqdan və yaxından gələn qonaq, bunların fərqi, gecələyən və gecələməyən qonaq və s. məsələlərə diqqət yönəltmək.

1. Gəlməsi gözlənilən qonağın qarşılınması
2. Qonağın şəxsiyyətinə (mövqeyinə) görə qarşılınması.
3. Qonaq qarşılınanda tanışlığın rolu.
4. Vaxtsız gələn qonağın qarşılınması.
5. Vaxtsız gələn qonaq öz kisəsindən yeyər nə deməkdir?
6. Rəsmi qonağın qarşılınması
7. Qonağı harada və necə qarşılayırlar?
8. Kişi və qadın qonağın qarşılınmasında fərqli cəhətlər.
9. Qonağa göstərilən ilkin qayğı.
10. Qonaq ailə üzvləri ilə birlikdə oturur və ya ayrı?
11. Qonaq üçün hazırlanan yeməklər.
12. Qonaq otağı, onun quruluşu.
13. Qonaq yorğan-döşəyi. Qab-qacaq.
14. Qonaq olan evə qadınlar daxilola bilərdilərmi?
15. Qonağın minik heyvanına, şəxsi əşyalarına,

silahına münasibət.

16. İki hörmətli qonaq eyni zamanda gələndə onlara necə münasibət bəslənir?

17. Qonağın ağzına baxıb atına arpa verərlər nə deməkdir?

18. Qonaqla ilk söhbət nədən başlanır?

19. Kimliyi məlum olmayan qonaqdan bu haqda nə vaxt soruşmaq olar?

20. Qonaqlar çox olduqda onlar yaşa görə bölünürlərmi?

21. Evi və həyəti qonağa kim və necə tanış edir?

22. Qonağa kim xidmət edir?

23. Qonağı evdə tək qoymaq olarmı?

24. Qonaq üçün ayrıca yemək hazırlanırdımı?

25. Qonaq üçün yeməyi kim hazırlayırdı? Bu işdə yardımlaşma varmı və necə adlanırdı?

26. Həmin yeməklərdən ailənin bütün üzvlərinə verilirdimi?

27. Qonağın cinsə görə fərqlənməsi, yəni qadın və kişi qonaqlar bir məclisdə otururdularmı?

28. “Gec gələn qonaq öz kisəsindən, öz süfrəsindən yeyər” nə deməkdir?

29. Qonağın gətirdiyi ərzaq, şirniyyat və s. süfrəyə qoyulardımı?

30. Qonağa yeməyi kim verirdi?
31. Qadınlar kişi qonağa yemək verirlərdimi?
32. Qonaq yola salınarkən ona yol üçün yemək qoyulurdumu?
33. Qonaq olan məclisi kim idarə edir?
34. Kənardan gələn qonağı digər qohumlar, tanışlar, qonşular qonaq çağırarlarmı?
35. Qonaq bilmədən düşmən evinə gəlsə ona necə münasibət bəslənir?
36. Qonaq gözlənilmədən xəta törətsə ona necə münasibət bəsləyirlər?
37. Kimlər gözüdağınıq qonaq sayılır və onlarla necə hərəkət edirlər?
38. Hörmətli qonaqlar üçün musiqiçilər dəvət edilirdimi?
39. Əgər qonağı təhlükə gözləyirdisə ev sahibi necə hərəkət edirdi?
40. Qonaq gətirdiyi bağlamanı, hədiyyəni nə vaxt açmaq olardı?
41. Uzaqdan gələn qonaq tanıdığı bütün adamlara sovqat gətirirdimi?
42. Qonağı digər adamlar qonaq dəvət etdikdə ev sahibi onunla gedərdimi?
43. Qonaq getmiş adam özgə evdə qonaq qala bilərmə?
44. Qonaqdan nə vaxt gedəcəyini necə soruşmaq olar?
45. Qonaq neçə gün qala bilər?

46. Qonaq birinci gün qızıldır, ikinci gün gümüşdür, üçüncü gün misdir, dördüncü gün pisdır nə deməkdir?
47. Qonaq özünü necə aparmalıdır?
48. Qonaq dəvət edilmədən həyəətə keçə bilərdimi?
49. Qonağı evə qoyan yoxdur yay-kirişin qapıdan asıb nə deməkdir?
50. Vaxtsız gələn qonaq öz kisəsindən yeyər nə deməkdir?
51. Qonaq könlündən keçən yeməyi istəyərmidi. Ümumiyyətlə özü yemək istəyərmidi?
52. Qonaqdan ac olduğunu soruşmağa necə baxırsınız?
53. Yeməyə ilk olaraq kim başlamalı idi?
54. Ev sahibi qonaqdan əvvəl yeməyi bitirməsinə necə baxılır?
55. Ev sahibi və ya qonaq yeməklə bağlı çatışmamazlığı ucadan deyərdimi?
56. Qonaq bələd olmadığı yeməyi necə yeməli idi?
57. "Kasıbın olanından" nə deməkdir?
58. Ev sahibi olmadan qonaq həyəti gəzə bilərdimi, onun digər evlərə, tövləyə, mətbəxə icazəsiz baxmasına necə münasibət bəslənir?
59. Qonaq ev sahibinin ailə işlərinə müdaxilə edə bilərdimi?
60. Qonaq qonağı istəməz, ev sahibi heç birini

nə deməkdir?

61. “Qərib qonaqsan, qıvrıl yerində yat” nəyi ifadə edir?

62. Üzlü, üzsüz qonaq.

63. Yağışın yağması, qonağın gəlməsi, arvadın doğması nə deməkdir?

64. Əsnək əsnəyi gətirdi vay samanlıqdakının halına ifadəsi nəyə işarədir?

65. Qonaq nemətdir nə deməkdir?

66. Qonaq necə yola salınır?

67. Uzun yol gedəcək qonağa yol yeməyi qoyulurmu?

68. Yol üçün daha çox hansı yeməklər qoyulardı?

69. Gedərkən qonağa hədiyyə vermək adəti olmuşdurmu?

MİLLİ MƏTBƏXİMİZ, AND YERİMİZ:
DUZ - ÇÖRƏK
(DEYİMLƏR, ADƏTLƏR, İNAMLAR)

Uzun illərdən bəri toplanmış materialların sistemləşdirilməsi, adət və inamların qarşılıqlı müqayisəsi, müxtəlif mənbələrlə qarşılıqlı təhlili müəyyən ümumiləşmələr aparmağa, qaranlıq məqamların aydınlaşdırılmasına imkan verir. Bəlli olduğu kimi insan oğlu tarixən üç zəruriyə-yemək (su ilə birlikdə), geyim və sığınmağa möhtac olmuş və ilk olaraq hər üçünün ən bəsit formasından istifadə edərək zaman-zaman inkişaf etdirərək zəngin mətbəx, geyim mədəniyyəti, bugünkü yaşam tərzini yaranmışdır.

Toplanmış etnoqrafik materiallara, ədəbiyyat məlumatlarına söykənərək ənənəvi mətbəx mədəniyyətini iki yerə ayırmaq olar: 1. Xörəklərin, müxtəlif yeyəcəklərin hazırlandığı yer və hazırlanma qaydaları, 2. Süfrə mədəniyyəti. Tarixi mənbələrdə, xüsusən "Kitabi Dədə Qorqud" da bunların hər ikisi ayrı-ayrı anlamda işlədilir. "Salur Qazanın evinin yağmalandığı boy" da düşmənin onun yurdunu-yuvasını dağıtdığı, əhli-əyalını əsir aparıldığı, qara mudbaq tikilində ocaq qaldığı bəlli olur:

Oğuz bəgləri at çapanda meydan qalmış.

Qara mudbaq dikilində ocaq qalmış (13, s.44).

Dastanın müqəddiməsində süfrə ilə əlaqəli deyilir:

Oğul atadan görməyincə süfrə çəkməz (13, s.31).

Keçən əsrdən başlayaraq Azərbaycan etnoqrafiyasında bu sahədə müəyyən işlər görülmüşdür. Tarix elmləri doktoru F.Vəliyevin «XIX-XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanın maddi mədəniyyəti (Yeməklər və içkilər)» adlı monoqrafiyası (23), bir neçə məqaləsi nəşr edilmişdir. Bunlarla yanaşı digər müəlliflərin, o cümlədən M.Nəsirinin (19), T.Bünyadov, D.Ağayevanın (4), V.Əhmədovanın (36), Q.Rəcəblinin (21), Ə.Əhmədovun (7), T.Səlimovun (22), A.Mustafayevin (18) və başqalarının əsər və məqalələrində problemin müəyyən cəhətləri araşdırılmışdır. Azərbaycanın digər etnoqrafik zonaları ilə müqayisədə Naxçıvan bölgəsində bu məsələ çox zəif öyrənilmişdir. Demək olar ki, ayrıca olaraq tədqiqata cəlb edilməmişdir. Naxçıvan diyarının ayrı-ayrı bölgələrində aparılmış arxeoloji qazıntılar nəticəsində əldə edilmiş maddi mədəniyyət nümunələrinə, mətbəxlə bağlı məişət əşyalarına, təndir və ocaq qurğularına əsaslanaraq demək olar ki, burada yaşayan Azərbaycan türklərinin ulu babaları zəngin mətbəx mədəniyyətinə malik olmuşlar. Bunlara əsaslanaraq biz Naxçıvan ərazisində geniş etnoqrafik araşdırmalar aparırıq.

Problemin yenidən tədqiqata cəlb edilməsini aktuallaşdıran əsas şərtlərdən biri də son dövrlərdə bir sıra milli xörəklərimizin unudulması, onların hazırlamağı bacaran aşbazların, yaşlıların dünyalarını dəyişmələridir.

Digər ciddi bir problem maddi və mənəvi mədəniyyətimizin müəyyən sahələri ilə yanaşı bədnam qonşularımızın milli mətbəximizə aid bir sıra xörəkləri,

içki və şirniyyatı özününküləşdirməklə dünya xalqları arasında yaymasıdır. Bununla əlaqəli çox sayda məlumatlar mövcuddur. Son dövrlərdə Q.A.Dubovisin “Армянская кухня”, Elena Safarazbekyanın “Армянская кухня”, Т.А.Хатрановanın “Армянская кухня” və digər müəlliflərin kitab və məqalələrində Azərbaycan milli mətbəxi ilə bağlı bir sıra yeməklərin, meyvə və içkilərin erməniləşdirilməsi, tarixi saxtalaşdırmalar geniş yer tutmuşdur. Yuxarıda dedik ki, bunlara lazımı cavablar verilmişdir. Lakin necə olursa olsun düşmənlərimiz bildiklərini edirlər. Buna görə də bu gün başlıca vəzifəmiz tarixi mənbələrdə və xalq arasında olan materialları toplayıb nəşr etdirməkdir. Onda tarixi həqiqət yerini tapacaqdır. Qeyd edək ki, son üç ildə bizim də iştirakımız və yaxından köməkliyimiz ilə Türkiyənin müxtəlif şəhərlərində keçirilən beynəlxalq konfranslarda Azərbaycan, o cümlədən Naxçıvan mətbəxi ilə əlaqəli məruzələr edilmiş, bir neçə məqalə nəşr olunmuşdur.

Yuxarıda dedik ki, bəşər övladının inkişafının əsasını onun qida axtarmaq, özünü qorumaq istəyi təşkil etmişdir. Bu istək mağaralara sığınmaqdan, ən adi geyimə və gündəlik qidalanmaya kimi vacib cəhətlərlə şərtlənirdi. Xüsusən, qidalanmaq və özünü qorumaq ehtiyacı əmək alətlərinin təkmilləşməsinə gətirib çıxarırdı, oddan istifadə isə bir sıra cəhətlərlə yanaşı təbii-coğrafi şəraitə uyğun olaraq qidalanmanın forma və tərkibində ciddi dəyişikliklərə səbəb olmuşdur. Deməli, insan cəmiyyətinin ilkin kəşfləri daha çox qidalanma və qorun-

maya xidmət etməklə müasir dildə desək özünəməxsus mətbəx mədəniyyətinin yaranmasına səbəb olmuşdur. Beləliklə, qidalanma mədəniyyətinin tarixi insan cəmiyyətinin tarixi qədərdir. O, insanları heyvanlardan fərqləndirən başlıca məsələlərdən biridir. Bütün bunlara söykənərək qidalanma (mətbəx) ilə bağlı adət və inamların, bacarıqların qədim daş dövründə formalaşdığını, zaman keçdikcə təkmilləşərək müasir anlamda mətbəx mədəniyyətinə gəlib çatdığını söyləmək olar. On min illərlə vaxt keçməsinə baxmayaraq insanlar bitki və heyvan mənşəli məhsullarla qidalanmanı qoruyub saxlamış, onun yeni çeşidlərini yaratmışlar. Qidalanmaq, yemək mədəniyyəti insanlığın yaratdığı, uğrunda mübarizə apardığı, zaman keçdikcə təkmilləşdirib günümüzdə qədər qoruyub saxladığı və inkişaf etdirdiyi ilkin mədəniyyət formalarından biridir. Bir zamanlar digərləri kimi yemək, yaşamaq üçün mübarizə aparən ulu babalarımız dünyanın bir çox xalqlarından öncə yaşamağın məqsədinin yemək olmadığını, yaşamaq üçün yemək düşüncəsini formalaşdırdı. Mənəviyyəti yeməkdən, maddiyyatdan qabağa keçirərək “Qarnım üçün demirəm, qədrim üçün deyirəm” ata sözlərini yaratdı. Buradan isə İnsanı-kamilliyə yüksəldi: “Tapanda bölürük, tapmayanda şükür edirik”-dedi.

Bu gün tarixdə böyük-böyük kəşflərin adı çəkilir. Bizcə bunlar içərisində çörəyin hazırlanması xüsusi yer tutur. Bu məsələdə tarixən indi məskunlaşdığı ərazidə yaşayan ulu babalarımızın özünəməxsus cəhətləri

olmuşdur. Dünyanın bir sıra xalqları yığıcılıqla, çiy ət yeməklə məşğul olduğu dövrdə bizlərdə əkinçilik mədəniyyətinin xüsusən, taxılçılığın inkişafı nəticəsində dən daşları, dibəklər, sonrakı inkişaf mərhələsində kirkirə və su dəyirmanları meydana gəlmiş, onlar vasitəsilə un hazırlanmış, ocaq-təndir qurğuları yaranmış, müxtəlif çörəklər bişirilmişdir. Çörək bütün qidaların əsasını təşkil etmişdir. Yaşam uğrunda mübarizə indiki anlamda “bir tikə çörək qazanmaq” ifadəsinə gəlib çıxmışdır. Bütün qidaların başı sayılmışdı çörək. Ancaq tək yox, duzla birlikdə-duz-çörək. Digər yerlərdən fərqli olaraq Naxçıvanın duzu da özündəndir-Duzdağdan, taxılı da. Ona görə də, bizlər duz-çörəyi ən müqəddəs nemət hesab etmişik. Amma onun yanına bir ifadə də əlavə etmişik: “duz-çörək, düz çörək”. Bəli, beləcə min illər boyu çoxuna duz-çörək verib, düz çörək kəsdik. Lakin zaman keçdikcə çörək verdiklərimiz duzumuzla, çörəyimizə, özümüzə, torpağımıza xəyanət etdilər. Bizim duz-çörəyimiz, düz çörəyimiz çörəyi dizinin üstündə olanların diz çörəyinə çevrildi. Süfrəmizin başında oturub halal nemətimizi yeyənlər, ordan-burdan yığışib gələn və gətirilən yağılar yeməyimizi yeyib süfrəmizə, mətbəximizə sahib çıxmağa başlamaqla bir zamanlar bizlərdən görüb götürdüklərini dünyaya özlərininki kimi sırımağa çalışırlar. Mən çox oğurluqlar eşitmişəm, çox az eşitdiyim bir oğurluq da varmış-çörək oğrusu, süfrə oğrusu. Xalqımız təndirdən çörək, küt apararı, gizli oğurluq edənlər haqqında deyir: “İt

oğrusu, küt oğrusu". Yəni it gizlincə oğurluq edər. Nə isə deyəsən bir az kobud oldu. Amma bunun özgə adı yoxdur. İndi Azərbaycan, o cümlədən Naxçıvanda min illər boyu formalaşmış mətbəx (buradaca bir şeyi qeyd edim ki, xalq arasında bu ifadə süfrə, biş-düş də adlanır) mədəniyyətimizi özününküləşdirmək, öz mədəniyyəti kimi dünyaya çatdırmaq bədnam qonşuların əsas işlərindən biridir. İş o yerə çatıb ki, onlar hətta adları da olduğu kimi verirlər: lavaş, dolma, basdırma, təndir və onlarla, yüzlərlə digərləri.

Bunun bir günahı da bizlərin üzərinə düşür. Zamanında toplayıb işləməmişik bütün bunları. Həmişə gözləmişik ki, kiməsə cavab yazacaq və ya "əşi nə olacaq" demişik. Nəticədə meydanı boş görənlər at oynadıblar.

Biz əvvəlki illərdə də milli mətbəxlə bağlı müəyyən materiallar toplamışıq. Lakin bu daha çox məlumat xarakterli olmuşdur. Əsas diqqəti digər problemlərə yönəltmişik.

İlkin müşahidələrimiz, toplanmış ədəbiyyat materialları sübut edir ki, hazırda mətbəx mədəniyyətimiz millilik baxımından ciddi transformasiyaya uğramaqla qədim dövrlərdən formalaşmış bir sıra xörəklər unudulmuşdur. Gənc qızların çoxu həmin xörəkləri nəinki hazırlamağı bacarmırlar, hətta onların adlarını da bilmirlər.

Bunları nəzərə alaraq mənbələrdəki müəyyən məlumatları bildirməkdə fayda görürük. Ümumiyyətlə, Azərbaycanda, o cümlədən Naxçıvanda bəzi elmi ədə-

biyyatlarda işlədilən “mətbəx mədəniyyəti”, “milli mətbəx” ifadələri problemi tam əhatə etmir. Bu, problemin bir tərəfidir ki, el arasında “aşpazlıq”, “biş-düş” adlanan sahəni əhatə edir. Qədim mənbələrlə tanışlıq mətbəx ifadəsinin xörək hazırlanan yer mənasında işləndiyini sübut edir.

Yuxarıda, “Kitabi Dədə Qorqud”dan verilmiş nümunədən bəlli olur ki, mətbəx xörək bişirilən yerin ümumi adı olmuşdur. Burada diqqətimizi çəkən qara ifadəsidir ki, bu da Azərbaycan, o cümlədən Naxçıvandakı “qara dam”a uyğun gəlir. Xalq arasında “qara dam” yaşayış evi ilə yanaşı xörək hazırlanan yerə də deyilmişdir. Buradakı qara ifadəsi ocaq və ya oradakı “bala təndir”lə bağlıdır. Toplanmış materiallara əsaslanaraq demək olar ki, Naxçıvanda mətbəxin digər adları da mövcud olmuşdur: Təndirbaşı, qəfəxana, biş-düş damı və s.

Bizim üçün maraqlı olan ifadələrdən biri qəfəxanadır. Bəlli olduğu kimi Naxçıvanda qəhvə içilməsi ilə bağlı tarixi mənbələrdə məlumat yoxdur. Qəfəxanalar iki otağın arasında, bəzən bir otaqlı evlərdə olurdu. Qəfəxanaların ölçüləri adətən 2x3 metr olmaqla otaqların giriş qapıları oradan idi. Burada xörək hazırlanır, çay dəmlənirdi. Qəhvə və qəfəxana sözünün məişətimizə nə vaxt daxil olduğunu dəqiq bilməsək də bizim üçün maraqlıdır ki, dünya xalqlarının çoxunda mətbəx üçün ayrıca yer olmadığı zaman bizlərdə qəhvə hazırlamaq üçün xüsusi yer olmuşdur ki, uzun illər boyu çayxanalarımız qəhvə dükanı və ya qəfəxana adlanmışdır.

Evlərdə qəfədan adlanan bəzəkli qablar hələ də qalmaqdadır. Qəfədan adlansa da onda çay dəmlənmişdir. Bütün bunlar bizə gəlib çatanlardır. Arxeoloji materiallara əsaslanaraq demək olar ki, Eneolit və ondan sonrakı tarixi dövrlərdə Naxçıvanda xörək hazırlamaq üçün ayrıca yerlər olmuşdur. Bunu məişətdə istifadə olunmuş və böyük zövqlə, nəfis şəkildə hazırlanmış məişət əşyaları da təsdiq edir. Daşdan keramikaya, çini-çanağa, oradan metala keçilməsi məişətdə “böyük sıçrayış” idi. Mətbəx mədəniyyətini araşdırarkən bunlara ciddi önəm vermək lazımdır.

Xalq arasında bunun daha ciddi bir tərəfi var-“süfrə mədəniyyəti”. Bizə bəlkə də adi görünən bu məsələ ta qədimdən yurdumuza gələnləri müsbət mənada heyrləndirib. Dünyanın bir sıra qabaqcıl ölkələrində son dövrlərdə yeməklə bağlı təbliğ edilən qaydalar bizlərdə qədimdən mövcud olmuşdur. V.Qriqoryevin 1833-cü ildə nəşr edilmiş kitabında Naxçıvanda yeməklərdən bəhs edərkən yazır ki, yerli əhali yeməkdən əvvəl və sonra əllərini yuyurlar, süfrə başında danışmırlar (37, s.48). Rus məmuruna təəccüblü gələn bu hal Azərbaycan türkləri üçün min illər boyu qəbul edilmiş norma idi.

Tarixi mənbələrdən məlum olur ki, ta qədim zamanlardan Azərbaycan mətbəxi çox zəngin olmuşdur.

Azərbaycan etnoqrafiyasında, adət və inanların tədqiqində ciddi önəm verilən məsələlərdən biri də çörəklə bağlı məsələlərin araşdırılmasıdır. Bununla əlaqəli T.Bünyadov, D.Ağayeva (4), V.Əhmədova (36),

Tahir Əmiraslanov (8) və digərlərinin əsərlərində bəhs edilmişdir. Biz araşdırmamızda başlıca diqqəti Naxçıvanda olan adət və inamların tarixiliyinə, xalq arasında yayılma, yaşama vəziyyətinə yönəltmişik.

Naxçıvanda Ovçulartəpəsi, I Kültəpə ərazilərində aparılmış arxeoloji qazıntılar nəticəsində burada Eneolit dövrünə aid təndirlərin aşkar edilməsi onlardan evlərin qızdırılması ilə yanaşı çörək bişirmədə də istifadə edildiyini söyləməyə imkan verir. Əldə edilmiş arxeoloji materiallar, xüsusən daha qədim dövrlərə aid dən daşları burada insanların əski çağlardan un hazırladıqları qənaəti yaradır. Toplanmış etnoqrafik materiallara söykənərək demək olar ki, Naxçıvanda ənənəvi çörəkbişirmənin özünəməxsus cəhətləri olmuşdur. Çörək xalq arasında “əppək” adlanır. Tarixi qaynaqlarda da qədim türklərdə çörəyin bu adla bilindiyi bəlli olur. “Kitabi Dədə Qorqud”da Bamsı Beyrəklə bağlı boyda “Mərə, yüzünüz ağ olsun! Ağanızun, ətməgi sizə halal olsun” (13, s.60), digər bir yerdə bacıları ilə rastlaşan Beyrək onlardan yemək istəyərək: “Qara sac altında köməcdən nə var? Ətməkdən nə var?”-deyir (13, s.62). Bu ifadələrdən bir neçə şey bəlli olur: çörəyin ətmək (Naxçıvanda əppək) adlanması, əppəyin köməc adlı formasının olması, eyni zamanda onların sacda bişirilməsi.

Elmi ədəbiyyatda çörək bişirmə adlansa da xalq arasında onun daha arxaik adı qalmaqdadır-əppək yapmaq, əppək saca salmaq. Əppək yapmaq ifadəsi daha çox təndirlə bağlı olmaqla yapışdırmaq, rəfətənin üzərinə

sərilmiş çörəyin təndirə vurulmasını nəzərdə tutur. Saca salmaq isə açılmış çörəyin qızmış sacın üzərinə salınması ilə əlaqəlidir. Bizcə bu ifadələr daha qədim olmaqla mənanı tam əhatə edir.

Çörək bişirmək, yapmaq üçün bir neçə şərt vacib idi-xəmir yoğurmaq (Naxçıvanda xəmir etmək) üçün unun hazırlanması, xəmrin yoğrulması, təndirin yandırılması, ağardılması və çörəkçilərin, oxlovçuların olması. Etnoqrafik məlumatlardan aydın olur ki, XX yüzilliyin ortalarına qədər Naxçıvanda çörək daha çox buğda və arpa unundan bişirilmişdir. Yaşlılar söyləyirlər ki, müharibə və ondan sonrakı qıtlıq illərində əhalinin çoxu darı və arpa unundan hazırlanmış cad, tapı yemişdir. Buğda unundan hazırlanmış çörəyi hər kəs tapa bilməzdi. Məhz, belə bir dövrdə yaranmış bir deyim diqqəti cəlb edir: “Buğda çörəyinin buynuzu var”. Bu ifadə yoxsulun tapdığı işə, əldə etdiyi çörəyə xor baxması zamanı söylənirdi. Xalq arasında bununla bağlı belə bir deyim də mövcuddur: “Naxırçı qızının könlü naxır əppəyi istəyir”. Bunu belə izah edirlər ki, keçmiş zamanlardan XX yüzilliyin ortalarına qədər naxırçılara (iribuynuzlu malinək, camış və s. otaranlar naxırçı adlanırdılar) və çobanlara otardıqları heyvanlara görə haqq (müzd) natura formasında un, buğda, bəzən müəyyən miqdar heyvan olaraq ödənilmişdir. Naxçıvanın bir çox kəndlərində çobanların haqqı təndir lavaşı ilə ödənilirdi. Hər iribuynuzlu mal üçün bir, həmçinin iki xırdabuynuzlu heyvan üçün də gündə bir çörək hesabı ilə müzd

verilirdi. Naxırçı və ya çoban ailəsinə lazım olan qədər çörək alırdı, qalanlarını isə un hesabı ilə ödəşirdilər. Xalq arasında deyirdilər ki, bir kq undan yeddi təndir çörəyi çıxır. Bu hesabla bir inək və ya iki qoyun üçün ayda 30 çörək, yaxud 4 kq un ödənilməli idi. Beləliklə, yuxarıdakı deyim formalaşmışdır. İfadəni daha çox kasıb, imkansız birinin vəziyyəti düzəldikdən sonra halından məmnun olmadıqda işlədirdilər.

Təndir, xəmirin yoğurulması ilə bağlı adətlər inamlar

Naxçıvanda demək olar ki, hər kəsin həyatında “Təndir damı”, “Təndirəsər”, “Təndirbaşı” adı ilə bilinən ayrıca tikil mövcud olmuşdur ki, yaxın keçmişə qədər buradan çörək yapmaq və mətbəx məqsədi ilə istifadə etmişlər. Təndirin tarixi ilə bağlı müxtəlif fikirlər mövcuddur. Bir sıra müəlliflərə görə döymə üsulu ilə düzəldilən təndirlər qədim tarixə malik olsalar da onlardan çörək bişirilmədə istifadə edilməmişdir. Bəzi dini mənbələrdə isə Həvva nənənin daşdan təndiri olduğunu, onun Nuh (ə.s.)a qaldığı və Hud surəsinin 40 ayəsindəki “Təndir qaynadı” ifadəsində ilk dəfə olaraq həmin təndirdən su qaynadığını söyləyirlər. Hazırda istifadə edilən təndirlərin keramikaya keçidlə əlaqəli olduğu fikri irəli sürülməkdədir.

Təndir qoymaq, düzəltmək üçün hazırlanacaq torpaq təmiz hesab edilən yerdən götürülməli idi. Bu məqsədlə daha çox xəndəklərin, yarıqların kənarındakı torpaq-

lardan istifadə edilirdi.

Gətirilmiş torpağa bu işi bilən və el arasında “təndir qoyan” adı ilə tanınan qadın tərəfindən müəyyən miqdar keçi qəzili, saman ovuğu, at təsi (zibili) qatılaraq palçıq hazırlanırdı. Hazırlanmış palçıqın üstü palazla örtülür, acıyana, yəni yetişməqədər hər gün sulanaraq ayaqlanır və çevirilirdi. Hazır olan palçıq palazın arasına yığılaraq xəmir kimi ayaqlanır və ondan badlıq düzəldilərək təndir qoyulur. İnama görə qüslu olan və hamilə qadınlar təndir üçün palçıq hazırlaya və təndir qoya bilməzdilər.

Təndir hazırlanıb başa çatdıqdan sonra bərəkətli və arxalı olsun, yəni istiliyi çox saxlasın deyə onda ilk çörək yapılmadan öncə badına əvvəlcədən hazırlanmış heyvan ciyəri yapılır, yəni bişirilib yeyilir. Təndirə ilk yapılan çörəyi kimsə yeməz, onu itə, pişiyə atarlar. Xalq arasında olan inama görə bir zamanlar yer üzərində ruzi-bərəkət bolluğu olmuşdur. Bolluğa düşmüş insanlar çörəyin qədrini bilməmişlər. Bir qadın çörəyi nəcasətə qatmış, onunla nəcis təmizləmişdir. Bundan dolayı Allah çörəyi göyə çəkmişdir, sonra itin acından ulamasına, pişiyin movlamasına görə Allah müəyyən miqdar çörək endirmişdir. Bundan sonra xalq arasında belə bir fikir yaranmışdır ki, biz itin, pişiyin ruzisini yeyirik, ona görə də təndirin ilk çörəyi onlara verilməlidir. Buna uyğun olaraq çətin tapılan adam və əşya haqqında “Bir yağlı əppək olub çəkilib göyə” ifadəsi işlənməkdədir. Xalq arasında olan digər inama görə ilk çörəyi yeyən adamın həyat yoldaşı ölür. Təndir müqəddəs yer, ocaq

sayılmaqla orada heç bir natəmizliyə yol verilməzdi. Təndirə it düşüb yansa və ya orada ölsə idi belə təndir basdırılırdı. İnama görə təndirin ilkində yas çörəyi yapılmazdı.

Təndirlə yanaşı xəmirin yoğurulması ilə bağlı bir sıra adət və inamlar mövcuddur. Xəmir yoğurmağa bir gün öncədən hazırlıq görülür. Xəmir yoğurulacaq qab yuyulub hazırlanır, xəmir suyu götürülür, xəmirə isladılır. Boy abdəsti, heyz qüsulu olan, doğuşdan sonra qırxı çıxmamış qadınlar xəmir yoğura bilməzdilər. Belələri yuyunub təmizlənməli, boy abdəsti (qüslu) almalıdırlar. Xalq arasında xəmirəyə böyük inam var idi. O ciddi şəkildə qorunurdu. Evdən kimsəyə xəmirə verilməzidi. Xalq arasında birinə qarğıyarkən deyərdilər: “Səni görüm acı xəmirədən kəsilsən”. Yəni o dərəcədə kasıb olasan ki, xəmirə götürə bilməyəsən. Xəmirə indiki anlamda qabartma tozu və sodanı əvəz etdiyindən onsuz xəmir yoğurmaq mümkün deyildi.

Çörəyin bişirilməsində vacib amillərdən biri də xəmirin yoğurulması və çörəyin açılmasında istifadə edilən undur. O xalq arasında “Urva/Urfa” adlanmaqla ciddi şəkildə qorunur. Urva olmadan xəmiri yetişdirmək, kündələmək və açmaq mümkün deyil. Hansı səviyyədə yoxsulluq olmasına baxmayaraq sırfadan urva kəsilməzdi. Birinə qarğış edəndə, yoxsulluq arzulayanda deyərdilər ki, səni görüm sırfandan urvan kəsilsin. Yəni o dərəcədə yoxsul düşəsən ki, urfalıq unu yeyəsən. Urvadan borc, pay olaraq kimsəyə verilməzdi. O evin, ailənin, ocağın

bərəkəti sayılırdı. Unun keyfiyyətindən (qüvvətliliyindən), hava şəraitindən asılı olaraq xəmir axşamdan və ya səhər erkən yoğurulardı. Az xəmir əllə yetişdirilsə də 15-20 gün və daha uzun müddətə çörək hazırlamaq üçün yoğurulan xəmir ayaqlanaraq yetişdirilirdi. Bizim üçün maraqlı idi ki, xəmirə böyük sayqı ilə yanaşıldığı halda necə olur ki, onu ayaq altına salırlar. Toplanmış materiallardan bəlli oldu ki, bu məqsədlə xüsusi inama əməl edilir. Xəmir yoğurulduqdan sonra onu xüsusi üsulla toxunmuş və çox ciddi şəkildə qorunan sırfanın arasına yığırlar. Xəmiri ayaqlayacaq adam ondan bir balaca qoparıb başına qoyur və sonra sırfanın ətrafı ilə xəmirin üstünü tam örtüb ayaqlayır. Ayaqlayarkən ayaq xəmirə toxunmur. Biz yaşlı xanımlardan soruşduq ki, xəmiri ayaq altına salmaq günah deyil? Onlar cavab verdilər ki, xəmirdən qoparıb başa qoymaq o deməkdir ki, sən məndən yuxarısan.

Xəmir kündələnib qurtardıqdan sonra təndir çörək yapılmaq üçün hazırlanır. Çörək yapılarkən oxlov, rəfətə, əppək daşı, şiş və s. alətlərdən istifadə olunur. Çörəyin bişirilməsi çətin iş olduğundan qohum və qonşu xanımlar bir birlərinə kömək göstərirlər. Bu el arasında “İməci”, “Öməci”, “Oxlovçu”, “Mədətçi” adı ilə bilinən yardımlaşma formasıdır. Gündəlik çörəkdən fərqli olaraq toy üçün çörək bişirilməsində daha çox qüvvəyə ehtiyac olur. Toy çörəyi yapılarkən qonşuların və qohumların “Əppək üstə”, “Təndir başına” getmə adətinə əməl edilərdi. Gələnlər pul, müxtəlif hədiyyələr

gətirərdilər. Toy sahibi gətirilmiş pul və hədiyyələrin müəyyən hissəsini çörəkyapanlara verərdi. Təndir (çörək) üstünə gələnlərə təndir başında bir loxma toy çörəyi və çay verdikdən sonra ümumi yemək verilirdi.

Yuxarıda sadalananlar daha çox təndirdə bişirilən lavaşa aiddir. Digər çörək növlərindən fərqli olaraq quru lavaşı aylarla saxlamaq olur və istənilən vaxt ondan lazım olan qədər sulayıb, yəni xüsusi qaydada yumuşaldıb istifadə edirlər. Sacda bişirilən lavaşı da bu qaydada müəyyən vaxta qədər saxlamaq mümkündür. Lavaşla yanaşı çörəyin gündəlik və ya bir neçə gündə istifadə edilən “Qalın”, “Çıppa”, “Dəstana” və s. formaları da bişirilirdi. Xəmirinə süd, yağ qatmaqla adı çəkilən növlərin yağlı, südlü formaları bişirilirdi. Ümumiyyətlə, Azərbaycanın ayrı-ayrı bölgələrində şirin, qozlu, küncütlü və s. çörəklər, un məmulatları hazırlanır. Bu haqda tarixi mənbələrdə, xüsusən Şeyx Nizaminin “İsgəndərnamə” poemasında geniş məlumat vardır (10, s.202-205).

Biz əsasən adət və inamlardan bəhs etdiyimizdən həmin məsələlər üzərində geniş dayanmayacağıq.

“Duz-çörək, düz çörək”, “Çörəkkəsmə” ilə bağlı
bir neçə söz

Azərbaycanda çörək and yeri, etibarlıq, güvənlik qaynağı, kişilik simvolu sayılmış, qonaqlar duz-çörəklə qarşılanmış, ailələrarası münasibətlər onunla ölçülmüşdür. Duz-çörək ailə namusu sayılırdı. Uzun müddət bir-bir

ilə çörək yeyənlər, ailəvi dostluq edənlər “kişi ilə özümüz ağırlıqda duz-çörək yemişik” deyərdilər. Yeyilən duz-çörək fərdlər arasında deyil ailələr, nəsillər arasında qorunub saxlanardı. Çətin anlarda “Yediyimiz çörəyə and olsun” demək ən böyük zəmanət idi. Nağıl və dastanlarda çörək kəsənlərin ən çətin məqamda bir-birilərinə sadıq qaldıqlarına şahid oluruq. Deyimdən də göründüyü kimi çörəyi düz kəsmək, ona xəyanət etməmək tövsiyyə olunur. Müşahidələr sübut edir ki, bu heç də həmişə belə olmur. Bəziləri çörəyi məqsədli kəsirlər, onu sona qədər qoruyub saxlaya bilmirlər. Məqsədlərinə çatdıqdan, mövqeləri yüksəldikdən sonra kəsdikləri çörəyi unudurlar. Belələrini el arasında “Çörəyi dizinin üstündə” adlandırırırlar. Yəni necə ki, süfrənin başındadır dostluqdan, sədaqətdən dəm vurur, elə ki, süfrədən qalxdı özünü çörəyi dizinin üstündəyimiş, qalxanda sürüşüb düşmüş, bütün münasibətləri unutmuş kimi aparar. Belələri haqqında “Çörəyi dizinin üstündə”, “çörək ayaqlayan”, “yediği qaba tüpürən” deyirlər.

Duz-çörəyə inam təkəcə insanlararası münasibətlərdə deyil müəyyən heyvanların şərini sovmada da istifadə edilməkdədir. İt qudurduqda (quduz dəydikdə), həyətə ilan, bayquş gəldikdə ev sahibi onların qarşısına duz-çörək qoyub deyir: “Səni and verirəm bu halal duz-çörəyə kimsəyə zərər vermədən bu ərazidən get”. Yaşlı insanlar bundan sonra həmin heyvanların getdiklərini söyləyirlər.

“Bir tikə çörəyin ovsanaya düşmüş”, “İsti çörək yap payla”.

Xalq arasında olan inama görə hansısa kasıba verilmiş loxma çətin anda insanın dadına çata bilir. Buna görə əgər birisi qəzadan, gözlənilməz xətalardan qurtarırsa bu ifadə işlədilir və deyilir ki, isti çörək yapıb paylat. Xalq arasında nəzir olaraq isti çörək paylamasının baş verə biləcək hər hansı bir təhlükənin qarşısını aldığına inanılmaqdadır. Bu məqsədlə bir kq-dan altı kq-a qədər unun çörəyi nəzir deyilir. Yəni, ən azı yeddi çörəkdən 40 çörəyə qədər paylanır. Nəzir çörəyinin verilən ailəyə fayda gətirəcəyi düşünülüyündən bütün ailə üzvləri ondan dadmağa çalışırlar. Nəzir məqsədi ilə un ayrılması adətinə qədim şumerlərdə, "Bilqamis" dastanında da rast gəlirik. Dastanda Bilqamis və Enkidu Humbabani öldürmək üçün səfərə çıxarkən Bilqamisın anası Ninsunun onların arxasınca su atması və sağ-salamat qayıtmaları üçün un qurban qoyması ilə bağlı inam və adətlərdən bəhs edilir.

Dastanda deyilir:

İgidlərin ardınca bir cam
təmiz su atdı,
Pillələrə çıxıb O,
evin damına qalxdı.
Qalxıb tərif dedi O,
Şamaşın şərəfinə,
Əlini göyə tutdu, un
qurban qoydu O,
Şamaşın şərəfinə (3, s.32).

Dastanda bəhs olunan adət və inamlar Azərbaycan

türklərinin məişətində indi də geniş şəkildə qalmaqdadır. İnsanlar suyu aydınlıq hesab etməklə uzaq səfərə çıxanın sağ-salamat qayıtması və işinin uğurlu olması üçün onun arxasınca su atarlar. Yuxarıda qeyd edildiyi kimi un qurban qoyulması adətinin paraleli Naxçıvan ərazisində daha geniş yayılmışdır. Böyük bir xatadan qurtarana deyirlər:–“Bir parça çörəyin övsanaya düşüb”, “Allahın sənə yazığı gəlib, isti çörək yapıdırıb paylat”. Bizcə, şumerlərdə mövcud olmuş adət və inam çox cüzi transformasiya ilə indi də yaşayır.

“Kasıbın xəmiri qurtaranda saçı qızar”. Bu ifadə kasıbçılıq, aclıqla əlaqəlidir. Bəlli olduğu kimi sac qızmayınca çörək bişirmək olmaz. Amma kasıbın xəmiri az olduğundan onun sacı soyumamış xəmiri bitir. Buna uyğun xalq arasında bir deyim də mövcuddur: “Çıqqılı (kiçik anlamında) ələk, çıqqılı sac, əlim xəmir, qarnım ac”. Yəni, az miqdarda un əldə edə bilən adamlar hər gün xəmir yoğurub, çörək bişirirlər.

“Çörəyi ver çörəkçiyə, biri də üstəlik”. Deyim çörək açmağın və yapmağın böyük səriştə, bacarıq tələb etməsi ilə əlaqəli olaraq yaranmışdır. Naşı adamların açdıqları lavaşlar qalın, unlu, süzölmüş (yırılmış) olduğundan keyfiyyətsiz hesab edilir. Eyni şey çörəkyapanın naşılığında aiddir. Toplanmış materiallara əsaslanaraq demək olar ki, keçmişdə çörəkçilərə (çörək yapmağa kömək edənlərə) ailə üzvlərinin sayına uyğun olaraq çörək verilmə adəti olmuşdur. Zaman keçdikcə deyim səriştəlik, öz işini bilən anlamda digər peşə sahiblərinə

də aid edilmişdir. Toplanmış çöl materiallarına söykənərək demək olar ki, son illərdə təndir, çörəkbişirmə ilə bağlı adət və inamlarda ciddi transformasiya baş vermişdir. Məlum olmuşdur ki, kənddə yaşayan bir çox ailələr hazır çörək almaqla çörəkbişirmə ilə məşğul olurlar. Hətta, təndirlərin bir çoxu ləğv edilmişdir. Biz sorğu nəticəsində öyrəndik ki, cavan qızların bir çoxu xəmir yoğurmağı, çörək açmağı, yapmağı bacarmırlar.

Bunların səbəblərini araşdırarkən bəlli olmuşdur ki, kəndlərimizdə yanacaq ehtiyatı, çörək bişirmək üçün imkanı olan ailələr rahatlıq məqsədi, eyni zamanda bəsləşməyə görə çörək yapmırlar. Az qala bu işi ayıb sayırlar. Bizcə bərəkət rəmzi olan çörəyə, and yerimiz təndirlərə etinasız münasibət aradan qaldırılmalı, hər kəsin ağzının dadı sayılan təndir çörəklərimizin, xüsusən lavaşlarımızın unudulmasına yol verilməməlidir.

QONAQPƏRVƏRLİK VƏ SÜFRƏ MƏDƏNİYYƏTİ

Ta qədim zamanlardan qonaq qəbul etmək, süfrə açmaq türk xalqının ən yüksək mənəvi cəhətlərindən olmuşdur. Məhz, bu yolla insanı xüsusiyyətlərimizi, zəngin mətbəx və süfrə mədəniyyətimizi, milli yeməklərimizi dünyaya çatdırmışıq. Türklərdə, o cümlədən Azərbaycan türklərində qonaqpərvərlik əminamanlığa, qardaşlıq və barışa xidmət etmiş, çörək kəsmək, süfrə açmaq mərdlik, kişilik simvolu sayılmışdır. Ustad Şəhriyar demişkən:

Mənim atam süfrəli bir kişiydi,
El əlindən tutmaq onun işi idi (17, s.250)

Bu, Şəhriyarın atasının timsalında bütün babalarımızın işi idi.

Azərbaycanda qonaqpərvərlik ifadəsi vətənpərvərlik, sülhpərvərlik, insanpərvərlik və bu qəbildən olan digər pərvərliklər kimi ali duyğular arasında dayanır.

Ərəb kökənli müsafir sözü daha çox səfərdə olan, yolçu anlamına gəlməklə onlar bir qayda olaraq müsafirxana, karvansaraylar və s. bu qəbildən olan tikililərdə yerləşirlər. Yəni, onlara göstərilən xidmət müəyyən ücretin əsasında olur. Azərbaycan türklərində qonaqpərvərlik kiminsə dəvəti, gələnin müraciəti əsasında müəyyən insan və ya insanların ev sahibi, dəvət edən tərəfindən yerləşdirilməsi, ona göstərilən diqqət və qayğıdan ibarətdir. Daha dəqiq desək, onun ərəb kökənli

müsafir (yolçu, səfərdə olan) sözündən türk kökənli söz olan konuğa (qonağa) çevrilməsidir (14, s.45, 85, 384). Unutmayaq ki, hər yolçu qonaq olmaz. O kiminsə tərəfindən ağırlanıb-əzizlənəndə qonağa çevrilir

Geniş mənada bizim hər birimiz bu dünyada qonağıq, bir az uzun müddətə gəlmiş, gedəndə maddi cəhətdən heç nə aparmaq gücündə olmayan qonaq. Amma, biz qonaqkən özümüz də qonaq qəbul edirik. Bununla ölçülür bizim, bizlərdən, fərdlərdən ibarət olan bir millətin, insanlığın yüksəkliyi. Biz yaradılmışı yaradana xatir sevmiş millət olaraq qonağı Allahdan göndərilmə sayıb onu “Allah qonağı” adlandırmış, qapımızı döyüb özünü “Allah qonağı” kimi təqdim edənə: “Allaha da qurban olum, qonağınada” demişik. Ən çətin anda belə qonaq qapıdan qaytarılmayıb. Kimliyi sorulmadan Allahın adı ilə gələn evə dəvət olunub, ən çətin anda belə yeyilməmiş ləziz tikə, bir ovuç şirniyyat, çərəz ona saxlanılıb. Nənələrin sandıqları onlar üçün açılıb. El arasında “qonaq evi” kimi bilinən ən layiqli yer, adi günlərdə qatı açılmamış “qonaq yorğan-döşəyi” ona verilib. Böyük yaşayış məntəqələrində karvansaraylar olsa da heç kəs tanışlarının, onun adına gəlmiş qonağın orada qalmasına razı olmazdı. Əgər yaşayış məntəqələrində əhalinin vəziyyətindən asılı olaraq “qonaq otaqları”, hətta bu məqsədlə düzəldilmiş ayrıca tikililər mövcud olmuşdursa, yaylaqlarda, yurdun mərkəzində böyüklüyünə görə digərlərində fərqlənən, el arasında “qonaq çadırı” adlanan xüsusi çadır qurulur və yaylaqda

kimə qonaq gəlsə idi orada yerləşdirilirdi. “Qonağın ruzisi özü ilə gələr” düşüncəsinə güvənən insanlarımız ən çətin vaxtlarda “kasıbın olanından” deyib süfrə açmış, duz-çörək, düz çörək kəsmişdir. Qarnımızın, nəfsimizin deyil kəsdiyimiz duz-çörəyin, düz çörəyin qulu olaraq yaratmışıq qonaq, qonaqçılıq və qonaqpərvərliklə bağlı adətləri, inamları. Maddi vəziyyətdən asılı olmayaraq qonağı qapıdan qaytarmadı Türk soyundan gələn ulu babalarımız. Bunun kişisi bir tərəfə, qadınları da qonağı kişi kimi qarşılamışlar. Türk qadınının xüsusiyyətlərini söyləyən Qorqud Ata qonaq qəbul etməyə, onu ağırlamağa, indiki ifadə ilə desək “ağır-əziz yola salmağ”a böyük önəm verir və belələrini “evin dayağı adlandırır”: “Özan, evin tayağı oldır ki, yazıdan-yabandan evə bir qonaq gəlsə, ər adam evdə olmasa, ol anı yedirər-içirər, ağırlar-əzizlər, göndərər. Ol Ayişə, Fatimə soyudur, xanım. Anun bəbəkləri bitsün. Ocağına buncılayın övrət gəlsün...” (13, s.33) Deməli, “Kitabi Dədə Qorqud”da ər evdə olmadıqda tanınmayan bir qonağın qarşılanmasından və onun yola salınmasından söhbət gedir. Belə xanımlar Hz.Peyğəmbərimizin xanımı və sevimli qızı ilə müqayisə olunurlar.

Dastanın bir neçə boyunda çox geniş qonaqlıqdan, el məclisindən bəhs olunur. Belə qonaqlıqları adətən ildə bir kərə xanlar xanı Bayandır xan və Qazan xan təşkil edərdilər. “Dirsə xanın oğlu Buğac xan boyu”nda Bayandır xanın ildə bir kərə toy edib oğuz bəylərini qonaqladığından danışılır (13, s.34, 52, 109). Digər

boylarda belə məclislər qonaqlıqla yanaşı söhbətə toplanma məclisi kimi də təqdim olunur. Deməli, bu məclislər bir tərəfdən yeyib-içmə üçündürsə, digər tərəfdən məsləhətləşmə, ünsiyyət qurma, bir hadisəyə şahid olma törənidir. Bütün bunlar Oğuzun iç qonaqlığıdır.

Toplanmış materiallardan bəlli olur ki, geniş anlamda qonaqpərvərlik adəti digər eldən, obadan gələn tanınan, tanınmayan, rəsmi, qeyri rəsmi qonaqların, səyyahların və digərlərinin qarşılınması, onlara göstərilən qayğı və s. ilə bağlıdır ki, bunun nəticəsində ümumi xalqın, ölkənin qonaqpərvərliyi ilə bağlı fikir formalaşır. Bu haqda müxtəlif mənbələrdə, səyyahların, rəsmi nümayəndələrin xatirələrində geniş məlumatlar vardır. Bunların hamısını bir yazıda şərh etmək mümkün olmadığından müəyyən maraqlı məqamlara diqqət yetirəcəyik. Bu baxımdan Şeyx Nizaminin “İskəndərnamə” əsərində Bərdə hökmdarı Nüşabənin İskəndəri qarşılınması, onun şərəfinə məclis verməsi, 1562-ci ildə Şirvanda Abdulla xanın qonağı olmuş ingilis səyyahı A.Çenkinsonun, 1647-ci ildə Azərbaycanda olmuş Türk səyyahı Ö. Çələbinin və digərlərinin qarşılınması və qonaq edilmələri ilə bağlı məlumatlar diqqəti cəlb edir. Ümumiyyətlə, Azərbaycanın hər hansı şəhərinə, kəndinə gələn xarici vətəndaş xalqımızın qonaqpərvərliyi, ona göstərilən diqqət və qayğı qarşısında heyrətini gizlədə bilmir. Özgə sözlə desək qonaqpərvərliyin yüksək səviyyədə olduğunu etiraf edirlər. Bu haqqda Ş. Bünya-

dovanın “Qonaqpərvərlik” yazısında ümumiləşdirilmiş məlumatlar vardır (5, s.143-168). Bu da xalqımızın “Elimizin, obamızın adıdır” deyimi ilə əlaqələndirilir.

Belə məclislər digər məsələlərlə yanaşı xalqımızın zəngin mətbəx və süfrə mədəniyyətini ortaya qəyur. Bu baxımdan A.Çenkinsonun məlumatı diqqəti cəlb edir. O yazır ki, nahar vaxtı çatanda yerdə süfrələr açıldı və müxtəlif cür xörəklər verildi. Xörəklər növlərinə görə cərgə ilə düzülmüşdü. Mənim hesabıma görə süfrədə 140 cür xörək vardı. Bu xörəklər yeyildikdən sonra qabları süfrə ilə birlikdə yığışdırıb, təzə süfrə saldılar, ortaya 150 növdə meyvə və başqa ziyafət yeməkləri gətirildi. Belə ki, iki dəfəyə süfrəyə 290 cür yemək verildi (15, s. 12) Səyyah geniş şərh etməsədə insanın gözləri önündə çox əzəmətli bir məclis canlanır. Bu yeməkləri hazırlamaq bir tərəfə, onların süfrəyə verilməsi, yəni xidmət ayrıca bir mədəniyyətdir.

Övliya Çələbinin «Səyahətnamə»sində Qərşi şəhərində onlara on bir növ plov verildiyini, eyni zamanda yemək hazırlamaq üçün 50 qoyun, minə qədər ağ çörək, 7-8 qatır yükü meyvə və şərbət göndərdiyini yazır. Göründüyü kimi süfrələrdə yeməklərlə bərabər meyvələr və şərbətlər də xüsusi yer tutmuşdur. Qarabağlar şəhərindən bəhs edən müəllif burada aşbazların son dərəcə təmiz və hamısının müsəlman olduğu xüsusi vurğulanır (6, s.6-7, 11).

Bu məlumatlar daha çox orta əsrlər və son dövrlərə aiddir. Bir sıra tarixi mənbələrdə Azərbaycanın çox qə-

dimdən zəngin mətbəxi, süfrə mədəniyyətinin olduğu qeyd edilir. Şeyx Nizaminin əsərlərində, xüsusən «İskəndərnamə»də Bərdə, onun hökmdarı Nüşabənin İskəndərin şərəfinə düzəltdiyi məclisindəki müxtəlif xörəklər tərif edilməklə zəngin süfrədən bəhs olunur:

Müşk əmbər qoxuyan dadlı yeməklər,

Əlini yumağa müşk ilə əmbər.

Hər çeşit yeməli, dadlı meyvələr,

Müşk ilə şəkərdən bir neçə xalvar.

Mey, noğul, bostanın bəzəyi reyhan.

Neçə gün daşındı şaha durmadan (10, s.207).

Bu misralarda yeməklər, şirniyyat bir tərəfə əllərin müşk, əmbər suyu ilə yuyulduğu aşkar olur.

Poemada məişətimizdə indi də qalan bir sıra yeməklərin adı çəkilir. Oxucular üçün də maraqlı olduğunu nəzərə alaraq bəzi misraları verməkdə fayda görürük.

Hər çeşid yeməklər axdı hər yandan,

Yeməklər bişirilmişdi qoçdan, toğludan.

Uzun və yuvarlaq incə çörəklər,

Saraydan başlamış qapıya qədər.

Kökələr yoğrulmuş yağla, şəkərlə.

Şəkərli künçütdə dada bax hələ.

Əmbərlə yoğrulmuş dadlı yeməklər

Cənnət yeməyindən verirdi xəbər (10, s.216).

Diqqət versək bunların əksəriyyəti yüksək məclislərimizdə, xüsusən bayram süfrələrimizdə hələ də qalır. İndi də Naxçıvanda çörəyin uzun, çöçə, yağlı kökələr və s. formaları bişirilir.

Poemada təsvir edilənləri oxuduqca sanki, gözlərin önündə Azərbaycanın digər bölgələrində, o cümlədən Naxçıvandakı bayram süfrəsi canlanır.

Ən dadlı mürəbbə, limonlu şərbət.
Püstə, badamda var başqa ləzzət.
Tər halva və badam halvası daşır,
O qədər çoxdur ki, qatlardan aşır (10, s.216).

Dadlı mürəbbə, limon şərbəti, adı çəkilən çərəzlər, xüsusən tər halva, badam, qoz halvası xalqımızın gündəlik məişətinə, mətbəxinə daxil olmuşdur.

Şair o dövrdə onun ələnməsi, xəmir xörəklərinin, şirniyyatın hazırlanması onların müxtəlif çeşitlərindən geniş söhbət açır:

Ələnməmiş ağ undan, bişmiş yuvarlaq
Ay kimi qoğallar xəzdən də yumşaq.
Qoyuldu xonçaya yüz çeşid yemək
Ciyər duz yedikcə hey qanı damır,
Duzun da həsrətdən bağı qıvrılır.
Dişlərə sirr açır şəkərburalar,
Yedikcə insanın həvəsi artar.
Qan daman kababın qoxusu əmbər
Müşküylə bişrilmiş aşlar, yeməklər.
Hər çeşid mürəbbə, turşu, meyvə var.
Limon və portağal, narınc ilə nar (10, s.205).

Böyük olmayan bu parçada onun ələnməsi, onun növü ilə bərabər süfrəyə yüz çeşit yemək qoyulduğu yazılır. Yüz çeşid yemək deyilərkən plovlar nəzərə alınmayıb. Çünki, müxtəlif çeşidli plovlar ümumi “aşlar”

adı ilə verilib. Toplanmış materiallara söykənərək demək olar ki, Naxçıvanda 40-dan çox plov növü mövcud olmuşdur. Təbii ki, böyük ustad bunları özünəqədərki məlumatlara, ən azından o dövrün mətbəxinə, süfrə mədəniyyətinə söykənərək yazmışdır. Əsərin yazılmasından 900 ildən, təsvir edilən dövrdən, İskəndərin zamanından 2330 ildən artıq bir vaxt keçməsinə baxmayaraq hər şey olduğu kimi qorunub saxlanmış, zaman keçdikcə daha da zənginləşmişdir.

Yuxarıda təsvir edilənlər daha çox rəsmi şəxslərin qonaqlanması adəti ilə bağlıdır. Bizim isə üzərində xüsusi dayanmaq istədiyimiz qonaqpərvərlik adəti “konuk”, “konaklamaq” və “konuşmaq”, yəni ziyafətdən fərqli olaraq bir və ya bir neçə gün qonaq qalmaq, həmsöhbət olmaqla bağlıdır.

Toplanmış materiallara söykənərək demək olar ki, keçmişdə, nəqliyyatın nisbətən zəif olduğu dövrdə insanların müxtəlif şəhər və kəndlərdə lazım olduqda gedib qonaq qala biləcəyi ailələr var idi. Belə ailələr “qonaqçı” adlanırdı. Qonaqçı ilə əlaqələr çox vaxt dostluq xarakteri daşıyır və onlar arasında gediş-gəliş olurdu.

Qonaqpərvərlik adətində önəm verilən məsələlərdən biri əvvəlcədən tanımadıqları şəxslərin qonaqlanmasıdır. Qurani Kərimdə tanış olmayan qonağın qəbul edilməsinə, ona yemək verib xidmət göstərilməsinə xüsusi önəm verilir. Zariyat surəsində Allah Təala İbrahim (ə.s.)in tanımadığı qonaqlarına diqqət və qay-

ğısından, onlara yemək verməsindən bəhs edilir: “(Ya Rəsulum) İbrahimin möhtəşəm qonaqlarının (mələklərin) söhbəti gəlib sənə çatdı mı? Onlar (insan surətində) İbrahimin yanına gəlib salam verdikdə, (İbrahim) salami alıb(öz-özünə): “Bunlar tanımadığım kimsələrdir!” dedi. O (bir bəhanə ilə) ailəsinin yanına gedərək kök bir dananı qızardıb gəlirmiş, önlərinə qoymuş və; “Yeməzmisiniz?” demişdir” (Zariyât surəsi, ayə 24-27).

Qonaq islamda Allahın insanlara hədiyyəsi kimi qiymətləndirilir. Hz Peyğəmbərimiz (s.ə.v.) buyurur: “O zaman ki, Allah insanlara yaxşılıq etmək istəyir, onlar üçün bahalı hədiyyə göndərir. Soruşdular ki, bu hədiyyə nədir? Buyurdu qonaq, belə ki, o ruzi ilə evə daxil olar və ailə üzvlərinin günahlarını özü ilə aparar”. Buradaca, Azərbaycanca mövcud olan bir atalar sözü yada düşür: Qonağın ruzisi özündən qabaq gəlir”.

Qonaqpərvərlik adətlərində maraqlı məqamlardan biri də qonağın neçə gün qalması məsələsidir. Adətə görə qonağın üç günə qədər qalması xoş görülür. Xalq arasında bununla bağlı deyilir: “Qonaq birinci gün qızıldır, ikinci gün gümüşdür, üçüncü gün misdir, dördüncü gün pisdır”.

Hz. Peyğəmbərimizin (s.ə.v.) Hədisi-Şəriflərindən, seçkinlərin məlumatlarından bəlli olur ki, İslamda da qonaqlıq müddəti üç gündür, yəni hər müsəlman ona gələn qonağı üç gün qonaqlamaqla mükəlləfdir. Bu müddət içərisində ev sahibi qonağın rahatlığı üçün əlindən gələni etməlidir. Xalq adətimizdə olduğu kimi

Həz. Peyğəmbərimiz (s.ə.v)in buyuruqlarında da əgər qonaqlıq üç günü keçərsə ev sahibinin onu qonaq saxlaması münasib görülür. Buna görə də qonaq çalışmalıdır ki, ev sahibi ondan bezməsin. Bu xüsusda Həz. Rəsulullah (s.ə.v.)in bir Hədisi Şərifində buyurulur: “Allaha və axirət gününə inanan kimsə qonağına qulluq etsin. Qonağın ən yaxşısı bir gün bir gecə qalandır. Ümumiyyətlə, qonaqqalma üç gündür. Sonrası sədəqədir. Ev sahibi getmək təklif edincəyə qədər qonaq qalmaq halal deyildir.” Qonaq qalan adam da ev sahibinin vəziyyətini, onun məşğulluğunu nəzərə almalı, ona çətinlik yaratmamalıdır. Həz. Peyğəmbərimiz (s.ə.v.) bu barədə belə buyurur: “Bir müsəlmanın, müsəlman qardaşının yanında onu günaha soxuncaya qədər qalması halal deyildir”. Əshab: “Ya Rəsulullah! Onu günaha necə soxar?” deyə soruşunca, Peyğəmbər (s.ə.s.): “Qonaqlayacaq imkanı olmayan bir kimsənin yanında qalmaqla” söyləmişdir.

Təbii ki, qonağın qalması onun ailəyə yaxınlıq dərəcəsiindən, ev sahibinin istəyindən, nə məqsədə gəlməsindən, ailəsi ilə birlikdə olması və digər amillərdən də asılıdır.

Bir qayda olaraq əvvəlcədən tanınmayan qonaqlar bir gün (bir gecə) qalardılar. Adətə görə, kənddə tanış olmayan adam gördükdə onun kimin qonağı olduğu soruşular və qonaqçısı olmayanlar evə dəvət edilərdilər. Yaşlılar söyləyirlər ki, keçmişdə kəndlərdə elə adamlar var idi ki, şərqarişanda (axşam qaranlıq düşəndə) onlar kənd meydanını, qəfələri gəzib qərib yolçunun olub ol-

maması ilə maraqlanardılar. Xüsusən ilin soyuq aylarında uzaq kəndlərdən olan yolçuların gecə yola çıxmasına imkan verilməzdi, “gecənin xeyrindəndirsə gündüzün şəri yaxşıdır” deyib, onları qonaq saxlayardılar.

Topladığımız materiallardan bunun sonrakı dövrlərdə də belə olduğu görünməkdədir. Amma bir maraqlı cəhət xüsusi vurğulanır. Kişi evdə olmadıqda da qonaq geri qaytarılmırdı. Evin xanımı qonağın yaşına, əgər məlumdursa kimliyinə uyğun olaraq yaxın kişi qohumlardan birinə sifariş göndərirdi ki, evə qonaq gəlib, gəl onunla həmsöhbət ol. Bunu bir neçə cəhətdən izah edirlər. 1. Evin xanımı cavan olduqda kişi qonaq evə girməz, haradasa gəzib-dolaşar və ev sahibi qayıtdıqdan sonra gələrdi. Bu isə el içərisində yaxşı qarşılanmazdı: “Filkəsin qonağı küçədə qalmışdı”- deyərdilər. Qohum kişilərin dəvət edilməsi bununla da əlaqələndirilirdi. Xanımı ilə gəlmiş qonağın bu baxımdan heç bir problemi yox idi. Kişisi səfərdə olan evə qonaq gəlirdisə belə qonaqlar ev sahibinin ən yaxın qohumları tərəfindən qonaqlanar və onlara daha da diqqətlə yanaşıldı.

Qonağın qarşılanması ilə yanaşı süfrə mədəniyyətinə xüsusi diqqət yetirilirdi. Kimliyindən asılı olmayaraq qonağa ilk olaraq çay verilərdi. El arasında zarafatla deyirlər ki, iki çay bir çörəyi əvəz edir. Əslində, bu qonağın dincini alması və müəyyən xörəyin hazırlanması ilə əlaqədardır. Qonaqdan ac olduğunu, yemək yeyib-yeməyəcəyini soruşmaq ayıb hesab olunurdu. Yemək ortaya qoyulardı, ac və ya toxluğundan asılı olmayaraq

ev sahibi qonağa yemək təklif edər və özü yeməyə başlayar. Ev sahibi ilk başlasa da yeməyi gec bitirərdi. Süfrə nə qədər zəngin olsa da “kasıbın olanından” ifadəsi işlənərdi. Yəni, sən bundan da yüksəyinə layiqsən. Ərkana görə qonağın ayrıca olaraq yemək istəməsi, verilən yeməyi bəyənməməsi xoş qarşılanmazdı.

Gecədən keçmiş gələn qonağa yüngül yemək verərdilər. Çünki buna ayrıca yemək hazırlamağa vaxt olmurdu. Ona görə də el arasında deyirlər ki, vaxtsız gələn qonaq öz kisəsindən yeyər.

Taniş olmayan və təlaşlı qonaqdan öncə nə məqsədlə gəldiyi soruşulardı. Qonağın işi nə dərəcədə müşkül olsaydı ev sahibi ürək-dirək verər, “narahat olma, bir çarə tapacağıq” deyərdi. Bundan sonra qonaq nisbətən rahatlayardı. Adətə görə ailədə nə dərəcədə gərgin vəziyyət olsada qonaq diqqətdən yayınmamalı idi. Xalq arasında belə gərginliklə əlaqəli yaranmış bir deyim formalaşmışdır: “Yağışın yağması, arvadın doğması, qonağın gəlməsi”. Bu keçmiş dövr üçün ən gərgin vəziyyətlərdən biri olmaqla qonağın diqqətdən yayınmasına işarədir.

Maraqlı məqamlardan biri də qonağın minəyinə, şəxsi əşyalarına, gətirdiyi sovqata münasibətdir. İlk olaraq qonağın minəyi yerləşdirilir. Molla Nəsrəddinin lətifələrindən birində deyilir ki, molla küçədə tanımadığı bir adamı qonaq dəvət edir. Adam həyəətə daxil olandan sonra molladan soruşur ki, atımı hara bağlayım. Molla deyir “dilimə”. Bir atalar sözündə isə deyilir: “Dəvəçi

ilə dost olanın darvazası gen gərək”. Yəni o, qonaq gələrkən dəvəsi həyəətə yerləşdirilməlidir. Qonağın minəyi ilə bağlı bir maraqlı deyim də vardır: “Qonağın ağızına baxıb atına arpa verərlər”.

Qonağın yanında silahı varsa evə daxil olarkən onu ev sahibinə verir. Bu əminamanlığa, ev sahibinə etibar edildiyinə işarədir. Ev sahibi isə silahı qonağın qaldığı evə qoyur. Qonağın silahına kimsə toxuna bilməzdi.

Önəm verilən məsələlərdən biri də əvvəlcədən gediş-gəlişi olan qonağın gətirdiyi bağlama ilə əlaqəlidir. Adətə görə evdən kimsə ona toxunmazdı, qonaq özü bağlamayı açar və hər kəsə gətirdiyi hədiyyəni təqdim edərdi. Müvafiq olaraq belə qonaqlar yola salınarkən ona müxtəlif hədiyyələr verilərdi. Ümumiyyətlə, rəsmi qonaqlara hədiyyə verilməsi daha geniş yayılmışdır.

Xalq arasında qonaq gəlmə ilə yanaşı qonaq dəvət etmə adəti də vardır. Bu üç formada olmaqla müddətinə görə bir-birindən fərqlənirdi: 1. Kənarda yaşayan qohum, dost və tanışların dəvət edilməsi. Bu bir həftə və daha artıq davam etməklə müddət dəvət edilən tərəfindən müəyyən olunardı. Belə qonağı digər qohumlar da qonaq aparardılar 2. Ziyafət xarakteri daşıyan hər hansı məclis və mərasimə dəvət etmə. Bu bir neçə saata bitərdi. 3. Yeni ailə quranların, uzun müddətli səfərlərdən, qütbətdən qayıdanların və digər bu kimi səbəblərdən qonaq dəvət edilənlər. Bu da adətən günün ikinci yarısı və ya axşam edilir, məclis bir neçə saata başa çatırdı. Belə məclislərdə dəvət olunanlara müəyyən hədiyyə

vermə (elarasında xələt vermə) adəti vardır.

Evi və həyəti qonağa cinsə görə evin ağsaqqalı və ya ağbirçəyi tanış edərdi. Qonaq cavan olduqda bu işi evdəki yaşına uyğunlardan biri yerinə yetirərdi.

Yuxarıda qismən bəhs etsək də süfrə təkcə yemək, tanış olmaq üçün deyil, o barış misalı, qan-qadını aradan qaldırmaq, bəzi qaranlıq məqamları aydınlandırmaq kimi mənalar da daşmışdır. Keçmişdə bir çox düşmənçiliklər (namus məsələləri istisna olmaqla) ağsaqqalların təşkil etdikləri “barış yeməyi” ilə aradan qaldırılmışdır. Hətta el arasında bir lirik ifadə də formalaşmışdır: “Gəlin-gəlin mən ölüm barışın, küftə yeyin mən ölüm barışın”. Bu, barışıq süfrəsi açanın, hər iki tərəfə münasib, sonrakı gedişata cavabdeh olan insanın “mən ölümüdür”, kişi sözüdür, özgə el sözü ilə desək “xala-xala oyunu” deyil. Qonaqpərvərlik adətində önəmli məsələlərdən biri qonağın toxunulmazlığı idi. Qonağın namusu, can güvənliyi ev sahibinin namusu, can güvənliyi sayılmışdır. Yazılı mənbələr, şifahi xalq yaradıcılığı ilə yanaşı topladığımız etnoqrafik materiallarda da kiminsə bilmədən düşmən evinə qonaq gəldiyi, ev sahibinin onun kimliyini bilsə də üzə vurmada süfrə açmasından, yedirib-içirib yola salmasından bəhs edilir. Söylənilir ki, həmin adamlar evlərinə qayıdıb qonaqlandıqları ev sahibi ilə düşmən olduqlarını öyrəndikdən sonra bölgənin tanınmış, sayılıb-seçilən adamlarından bir neçə nəfərlə birlikdə, xəbər vermədən həmin adamın evinə gəlmiş və onları öz evlərinə “barış

süfrəsinə” dəvət etmişlər. Beləcə, mövcud olan düşmənçilik, narazılıq aradan qaldırılmışdır. Bütün bunların mayasında isə zəngin yeməklər deyil eyni süfrə başında oturub kəsilən çörək və yeyilən duz dayanmışdır.

Qonaq qəbul etmə, süfrə açma bir çox məqamlarda böyük bəlaları sovuşdurmuş, məmləkətə barış gətirmişdir. Əlincəçay dərəsindən, Milax kəndindən topladığımız rəvayətlərdən birində deyilir ki, bir ordu başçısı bu dərəyə hücum etmək istəyir. Onun sərkərdələrindən biri deyir ki, burada çoxlu müqəddəs məqamlar, seçkin məzarları, Əhli-Beyitə bağlı seyid ailələri var, bu ərazidə qan tökmək bizə fayda verməz. Ordu başçısı razılaşıb və deyir ki, soraqlaşılıb səninlə birlikdə bu ərazidə hər kəsin hörmətlə yanaşdığı bir seyidə qonaq gedəcəyik, əgər o süfrəyə mənim yemədiyim bir yemək qoysa sən deyəndir, əksinə olsa əmrin əmrdir. Libaslarını dəyişdikdən sonra öyrənirlər ki, Milax kəndində yaşayan Hacı Mir Fəttah ağaya hər kəsin böyük inamı və sayqısı vardır. Milax kəndinə gəlib Seyidə qonaq olurlar. Süfrəyə qoyulan yeməklərə baxan ordu başçısı orada qeyri-adi yemək olmadığını gördükdə başını tərpədir, sərkərdə təlaşa düşür. Bunu sezən Mir Fəttah ağa deyir ki, süfrəmiz zəngin olmasada onda sizin içmədiyiniz ayran və yemədiyiniz qatıq var. Onlar hər günorta ocağımıza gəlib sağılan dağ (ov) keçilərinin südündən hazırlanıb. Keçilər hələ də evimizin arxasındadırlar. Gördüklərindən heyrətlənən ordu başçısı hər şeyi Mir Fəttah ağaya danışır və onun əlini öpərək oradan aralanır.

Oxşar vəziyyətə Şeyx Nizaminin “İskəndərnamə” əsərində rast gəlirik. Elçi sifəti ilə Nüşabənin sarayına gələn İskəndəri tanıdığını bildirən Nüşabə ortalığa çoxsaylı ləziz yeməklərlə bərabər xuruş əvəzinə almaz, yaqut, dürr və s. daş-qaş qoydurur. İskəndər bunu görünəcə deyir:

Daş-qaş yeyilərmə, bu nə deməkdir?

Daşı da yeyərmə ağıllı insan? (10, s.217).

Cavabında, Nüşabə bildirir ki, əgər yeyilməsi mümkün deyilsə ona aludə olmağa, onun üçün yurdlar yıxmağa, qan tökməyə, zəhmət çəkməyə dəyərmə? Məhz bu məclisdən sonra İskəndər Nüşabənin məmləkətinə, mülkünə toxunmayacağına fərman verir. Bu məclisdə süfrə mədəniyyəti ilə əlaqəli ciddi bir məqamla da qarşılaşırıq. Nüşabə məclisə verilən hər yeməkdən əvvəlcə özü dadırdı (10, s.218). Bu isə yeməklərə zəmanət, İskəndərə güvəncə idi. Tarixi mənbələrə, toplanmış etnoqrafik materiallara söykənərək demək olar ki, süfrə mədəniyyətində buna daim əməl edilmişdir. Adətə görə, ev sahibi bütün yeməklərdən yeməklə yanaşı o yeməyə hər kəsdən öncə başlayar və hamıdan sonra bitirərdi.

Qonaq olan məclislərdə süfrənin baş tərəfində evin ağsaqqalı və qonaq əyləşir. Qonaqlar çox olduqda onlar yaşa uyğun olaraq üz-üzə otururdular. Toplanmış materiallara söykənərək demək olar ki, ənənəvi münasibətlərə uyğun olaraq qadın və kişilər eynü süfrə arxasında əyləşməzdilər.

Süfrə arxasında yeyənlərə baxmaq, kasıbçılıqdan,

yaşamağın çətinliyindən söhbət açmaq, ev əhlinə hirs-lənmək, qonağı yersiz suallara tutmaq, qovğa çıxarmaq yolverilməz sayılırdı, El arasında belə hallarla bağlı bir deyim formalaşmışdır: “Bir tikə çörək verdi, onu da burnumuzdan gətirdi.” Məclisə tanış olmayan yemək verilmişsə ona ilk başlamaq məsləhət görülmür. Molla Nəsrəddinin lətifələrindən birində deyilir ki, Molla bir evə qonaq gedir, ev sahibi süfrəyə bal və küncüd qoyur. Molla ha düşünür ki, bunu necə yesin, amma çarə tapa bilmir. Evdəki uşağı yanına çağırır və yeməsini təklif edir. Uşaq barmağını bala batırıb sonra küncütə vurur. Molla necə yeyildiyini bilincə uşağa deyir ki, səni çağırırlar. Buradaca, bir məqamı qeyd etməkdə fayda görürük. Nədənsə bizlər Molla Nəsrəddin lətifələrinə tərbiyə, yaşam tərzini öyrənməkdən çox gülüş mənbəi kimi baxırıq? Məncə, bu lətifələrin müxtəlif yöndən öyrənilməsinə diqqət artırılmalıdır. Unutmayaq ki, bu məsələdə Avropa və qonşu xalqlar bizdən qabaqdadırlar.

Süfrə mədəniyyətinə görə ciddi əməl olunan şərtlərdən biri də yeməkdən əvvəl və sonra əllərin yuyulmasıdır. Bu məsələ o dərəcədə inkişaf etmişdir ki, hər evdə bu məqsədlə (əl yumaq üçün) saxlanılan aftafələyən məclisə gətirilirdi. Yuxarıda, “İskəndərnamə”dən gətirdiyimiz nümunədə əlin müşk-əmbərlə yuyulduğu söylənilir. Yəqin ki, müşk və ənbər suyu nəzərdə tutulur. Beləliklə, dünyanın bir sıra qabaqcıl ölkələrində son dövrlərdə yeməklə bağlı təbliğ edilən qaydalar bizlərdə qədimdən mövcud olmuşdur. V.Qriqoryev 1833-cü ildə

nəşr edilmiş kitabında Naxçıvanda yeməklərdən bəhs edərkən yazır ki, yerli əhali yeməkdən əvvəl və sonra əllərini yuyurlar, süfrə başında danışmırlar (37, s.35). Rus məmuruna təəccüblü gələn bu hal Azərbaycan türkləri üçün min illər boyu qəbul edilmiş norma idi.

Qonaqpərvərlik adətində diqqət çəkən məqamlardan biri də qohum və qonşuların yardımlaşmasıdır. Hazırlığı olmayan birinə gözlənilmədən qonaq gəlirdisə qohumlar, xüsusən qonşular lazım olanları gətirirdilər. Bunu elə edərdilər ki, qonaq xəbər tutmasın. Bu qaydaya qonaqların yerləşdirilməsində də əməl olunardı.

ƏDƏBİYYAT

1. Quran-i Kərim. Ərəb dilindən tərcümə edənlər: Z.M. Bünyadov, V.Məmmədəliyev. VI nəşr, Bakı, 2004
2. Azərbaycan etnoqrafiyası. Üç cildə, II cild, Bakı, 2007, s.159-212
3. "Bilqamis" dastanı. Bakı, 1985
4. Bünyadov T., Ağayeva D. Azərbaycanda çörəkbişirmə qaydalarından: Qarabağ materialı əsasında // ATDM., III cild, Bakı: Azərb. SSR EA. Nəşriyyatı, 1960, s. 28-34
5. Bünyadova Ş. T. "Qonaqpərvərlik", Azərbaycan etnoqrafiyası üç cildə, III cild, Bakı, 2007, s.143-168.
6. Çələbi E. Səyahətnamə (Azərbaycan tarixinə aid seçmələr), türk dilindən işləyən və şərhlərin müəllifi Seyidağa Onullahi. Bakı: Azərənəşr, 1997, 92 s.
7. Əhmədov Ə. «Dədə Qorqud» dastanında bəzi yeməklər haqqında məlumat // Azərb. SSR EA-nın Məruzələri. 1976, XXXII cild., № 6, s. 97-100
8. Əmiraslanov T. Mətbəx dastanı. Bakı: 2012
9. Əmiraslanov T, Əmiraslanova A. Qarabağ mətbəxi. Bakı: 2012
10. Gəncəvi N. İskəndərnəmə. Bakı: Yazıçı, 1982, 688 s.
11. Kadirzadə Hacı Kadir. Nahçıvanda ananevi kış sofrası II Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van yemekleri Sempozyumu materialları, İstanbul, 2012. s.302-308
12. Kadirzadə Türkan. Semeni Helvasının hazırlanması ve onunla ilgili inançlar. II Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van yemekleri Sempozyumu materialları, İstanbul, 2012. s.376-379.
13. «Kitabi Dədə Qorqud». Bakı: Yazıçı, 1988, 265 s.
14. Mahmud Kaşğarlı. Divani Lügət-it-türk. 4 cildde, I cild, Ankara, 1986
15. Mahmudov Y. Səyyahlar Azərbaycana gəlir. Bakı. Gənclik, 1977.
16. Mehdiyev Ramiz. İctimai və humanitar elmlər: zaman kon-

- teksindən baxış. Azərbaycan qəzeti, 8 dekabr 2009
17. Məmmədhusəyn Şəhriyar, seçilmiş əsərləri, Bakı, 2004.
 18. Mustafayev A. Şirvanın maddi mədəniyyəti. Bakı, 1977
 19. Nəsirli M. Azərbaycanın bəzi içkiləri haqqında//AEM, I Buraxılış. Bakı: 1964
 20. Orujov Asef. Ahalinin anenevi kış hazırlığı: Tadliklar ve çerezler (Nahçıvan materialları əsasında) II Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van yemekleri Sempozyumu materialları, İstanbul, 2012, s.447-451.
 21. Rəcəbli Q. Qədim və orta əsr Azərbaycan yeməkləri haqqında ("Kitabi-Dədə Qorqud" dastanının materialları əsasında)// BSU əməkdaşlarının illik elmi işlərinin yekunlarına həsr olunmuş konfrans məruzələrinin tezisləri. Bakı, 2003
 22. Səlimov T. Abşeron yeməklərinə dair.// Bakı: Azərb.EA-nın Xəbərləri. Tarix, fəlsəfə, hüquq seriyası. 1994, 1-4, s.147-152.
 23. Vəliyev F.İ. «XIX-XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanın maddi mədəniyyəti (Yeməklər və içkilər)», Bakı, 2005
 24. Амирасланов Т.И. "Азербайджан- родина самовара". Bakı, "Kulina" j, 2004, № 06, səh. 32-33.
 25. Амирасланов Т.И. Открытый ответ на книгу Т.А.Хатрановой «Армянская кухня». Bakı, "Kulina" j, 2005, № 11, səh. 22-23.
 26. Амирасланов Т.И. Открытый ответ на книгу Т.А. Хатрановой «Армянская кухня». Bakı, "Kulina" j, 2005, № 14, səh. 28-29.
 27. Амирасланов Т.И. Открытый ответ на книгу Т.А.Хатрановой «Армянская кухня». Bakı, "Kulina" j, 2005, № 15, səh. 26-29.
 28. Амирасланов Т.И. Открытый ответ на книгу Т.А.Хатрановой «Армянская кухня». Bakı, "Kulina" j, 2005, № 16, səh. 26-29.
 29. Амирасланов Т.И. Открытый ответ на книгу Т.А.Хатрановой «Армянская кухня». Bakı, "Kulina" j, 2006,

- № 17, səh. 26-29.
30. Амирасланов Т.И. Открытый ответ на книгу Г.А.Дубовиса «Армянская кухня» . Вакі, “Kulina” j, 2007, № 30, səh. 28-30.
 31. Амирасланов Т.И. Открытый ответ на книгу Г.А.Дубовиса «Армянская кухня» . Вакі, “Kulina” j, 2007, № 32, səh. 28-30.
 32. Амирасланов Т.И. Открытый ответ на книгу Г.А.Дубовиса «Армянская кухня» . Вакі, “Kulina” j, 2007, № 33, səh. 26-28.
 33. Амирасланов Т.И. Открытый ответ на книгу Г.А.Дубовиса «Армянская кухня» . Вакі, “Kulina” j, 2007, № 34, səh. 22-24.
 34. Амирасланов Т.И.. Открытый ответ на книгу Г.А.Дубовиса «Армянская кухня» . Вакі, “Kulina” j, 2007, № 35, səh. 22-25.
 35. Амирасланов Тахир. Кулинарная клептомания. Баку: 2012
 36. Ахмедова В.А. Традиционное хлебопечение в Азербайджане (историко-этнографическое исследование). Баку: Маариф, 1997, 140 с.
 37. Григорев В. Статистическое описание Нахичеванской провинции. СПб. 1833.

Hacı Qadir Qədirzadə

Milli mətbəx və qonaqpərvərlik,
(*Materialların toplanması və sistemləşdirilməsi –
elmi-metodik vəsait*)

Nəşriyyat redaktoru
Muxtar Qasımzadə

Nəşriyyat korrektoru
Gülnar Əliyeva

Kompyuter tərtibatı
Abbas Əliyev
Ziya Məmmədov

Yığılmağa verilmiş 01.08.2012.
Çapa imzalanmış 16.08.2012.
Formatı 60X90 1/16 “Tayms” qarnituru.
Ofset çap üsulu. Ofset kağızı. Həcmi 7,0 ç.v.
Sifariş № 907 Tiraj 300 nüsxə.

“Əcəmi” Nəşriyyat-Poliqrafiya Birliyi.
Naxçıvan şəhəri, Təbriz küçəsi, 1

13.03.11

